CURT EDICIONES SA

Equipamiento CONTRACT hostelero

Le agradecemos la adquisición el ejemplar digital de nuestra revista



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

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

Adobe Acrobat Reader DC

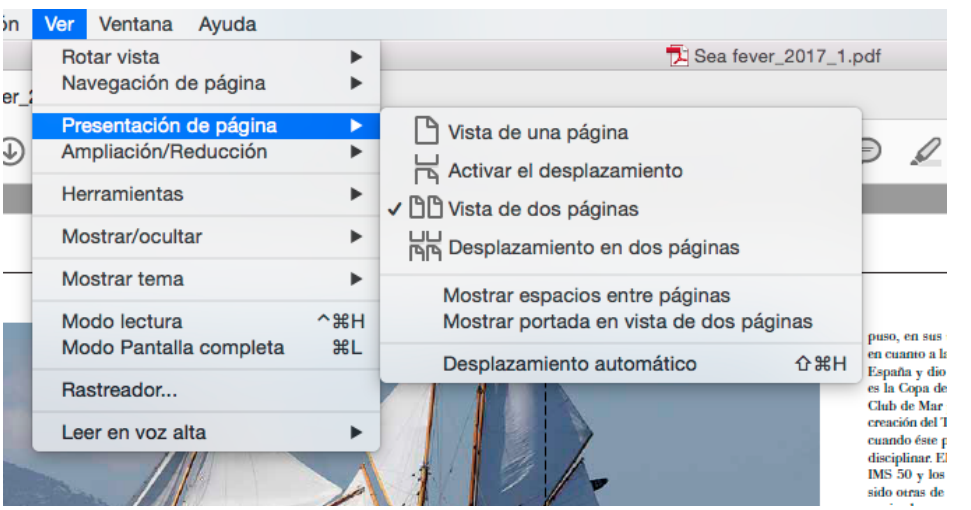
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

seleccione en el menú

Ver la presentación de la página a dos páginas.

También para una lectura más comoda escoja

Modo pantalla completa.



Esperamos disfrute con nuestra publicación.

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

Copyright 2017 CURT EDICIONES, S.A.

www.equipamientohostelero.com
CURT EDICIONES S.A.
Nº 238 · 5 €

Equipamiento hostelero

CONTRACT



INFRICO

CAVAS DRY AGED: EN PERFECTA CONSERVACIÓN

TENDENCIAS ILUMINACIÓN INTERIOR

DOSSIER SOFÁS Y SILLONES

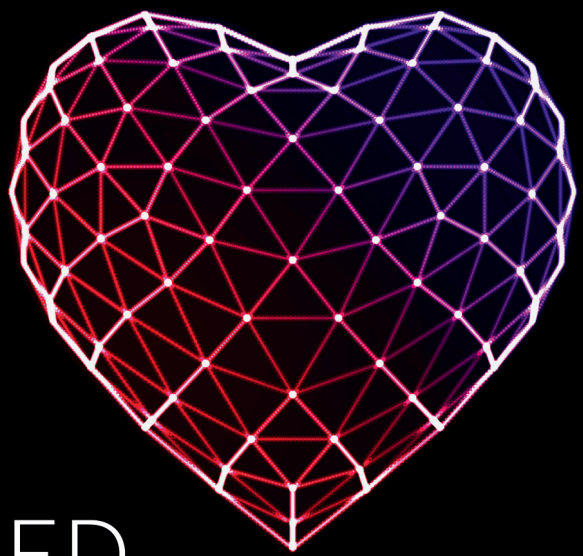
PROYECTO A FONDO HOTEL SOFRAGA PALACIO

Máquinas de frío · Vestuario profesional · Movilidad eléctrica

HIP Horeca Professional Expo

HOSPITALITY INNOVATION PLANET

6-8 de marzo 2023
IFEMA Madrid



UNLIMITED PASSION

La mayor plataforma de innovación y negocio para el sector Horeca

+40.000 empresarios y directivos

+500 firmas expositoras

+600 expertos internacionales

9 auditorios

- HORECA WINE & SPIRITS
- FOOD & BEVERAGE SOLUTIONS
- SMART KITCHENS & EQUIPMENT
- HEALTH & SAFETY
- DESIGN & EXPERIENCE
- SOCIOSANITARIO
- DELIVERY & FOOD AS A SERVICE
- DIGITAL WORLD
- NEW CONCEPTS & FRANCHISES

Contáctanos en:
exhibit@expohip.com +34 919 551 551

www.expohip.com

HIP es un evento en colaboración de:
NEBEXT NEXT BUSINESS EXHIBITIONS
IFEMA MADRID

Editorial

Equipamiento Hostelero - N.º 238





En portada

Infrico

E-mail: info@infrico.com

www.infrico.com

Llegamos al último número del año con un "Tendencias" dedicado a la iluminación interior. Se trata de uno de los conceptos creativos a tener en cuenta desde el inicio del proceso de diseño y como parte integral del proyecto contract. Es capital para determinar la experiencia del usuario. Estética, sostenibilidad, funcionamiento y asesoramiento son factores fundamentales demandados por hoteleros y restauradores a la hora de elaborar un proyecto lumínico de interior. Otro papel determinante en la decoración de este tipo de establecimientos es el del mobiliario. En sofás y sillones centramos el "Dossier" de este mes. Si hablamos de creatividad, es esencial mencionar al vestuario profesional. Los uniformes son la mejor carta de presentación del hotel o establecimiento de cara a sus clientes. Los fabricantes trabajan para acercar este tipo de prendas a la moda que vemos en la calle. Otro de los reportajes de está edición es el de los equipos de frío. Cabe recordar que cada cocina es única y el sistema a implementar debe elegirse en base a las necesidades concretas de cada negocio. Por último, incluimos un artículo sobre la movilidad eléctrica, ya que a partir del 1 de enero de 2023 todas las empresas con más de 20 plazas de aparcamiento deberán contar con puntos de recarga de vehículos eléctricos.

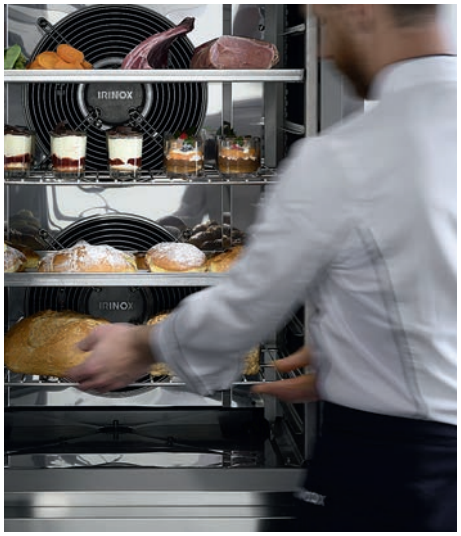
Conceptos creativos

Director: Enrique Curt. **Asesora editorial:** Laura Curt Iborra. **Redactora jefe:** Isabel Fernández. **granhotel@curtediciones.com. Redacción:** Laura Morales y Marta Barbancho. **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:** DL B 660-1999

Edita: CURT EDICIONES SA *Valencia, 279, 3er. piso. 08009 Barcelona. Tel.: 933 180 101. Fax: 934 126 181.*
Presidente Fundador: Enrique Curt. **Editora:** Laura Curt Iborra.
Los dibujos, fotografías y artículos que se publican son propiedad del editor, quedando prohibida su reproducción total o parcial sin la autorización precisa. Las imágenes utilizadas en portada y sumario aparecen con sus créditos y/o pies de foto en sus respectivos artículos. El editor no se responsabiliza de la opinión de sus colaboradores redaccionales.
Printed in Spain.

Sumario

Equipamiento Hostelero - N.º 238









4 Tendencias: Mobiliario interior
18 En portada: Infrico
20 Proyecto a fondo: Hotel Sofraga Palacio
26 Proyecto a fondo: La Más Rica
34 Baños
36 ADA Cosmetics
38 Equipos de frío
42 Cocinas
43 Complementos
44 Ferias
45 Instalaciones
46 Limpieza
47 Mobiliario
48 Showroom: Talenti Marbella
50 Pavimentos y revestimientos
51 Proyectos
52 Tecnología
53 Textil
54 Vestuario profesional
58 Movilidad eléctrica
62 Food & Beverage
66 EquipHotel
70 Marbella Design & Art
74 Dossier: Sofás y sillones

WE MADE IT BEST

Blocksystem:
ecology, smartness, technology

REFRIGERANTE NATURAL
TEWI -44%

AHORRO* ENERGÉTICO
-21%

ELECTRÓNICA RIV-OLUTION

CONTROL REMOTO VIA APP



CM montaje en techo



VS instación en pared

Nuevos equipos compactos R290 para cámaras frigoríficas

Nueva estructura, **nuevo circuito termodinámico,** testado en el VAG Refrigeration Laboratory, y renovada **electrónica de última generación** con función Smart Defrost.
En una palabra: **BEST**

*Referido a nuestra gamma anterior de R290. El ahorro frente a los equipos con HFC llega al 40%

C/ Juli Galve Brusson, 9 - 11
08918 Badalona (Barcelona) Spain
Tel. +34 934 694 099 | +34 628 850 424
info@e-bcsystems.com

BC SYSTEMS® THINKING FUTURE

VAG

RIVACOLD MASTERING COLD

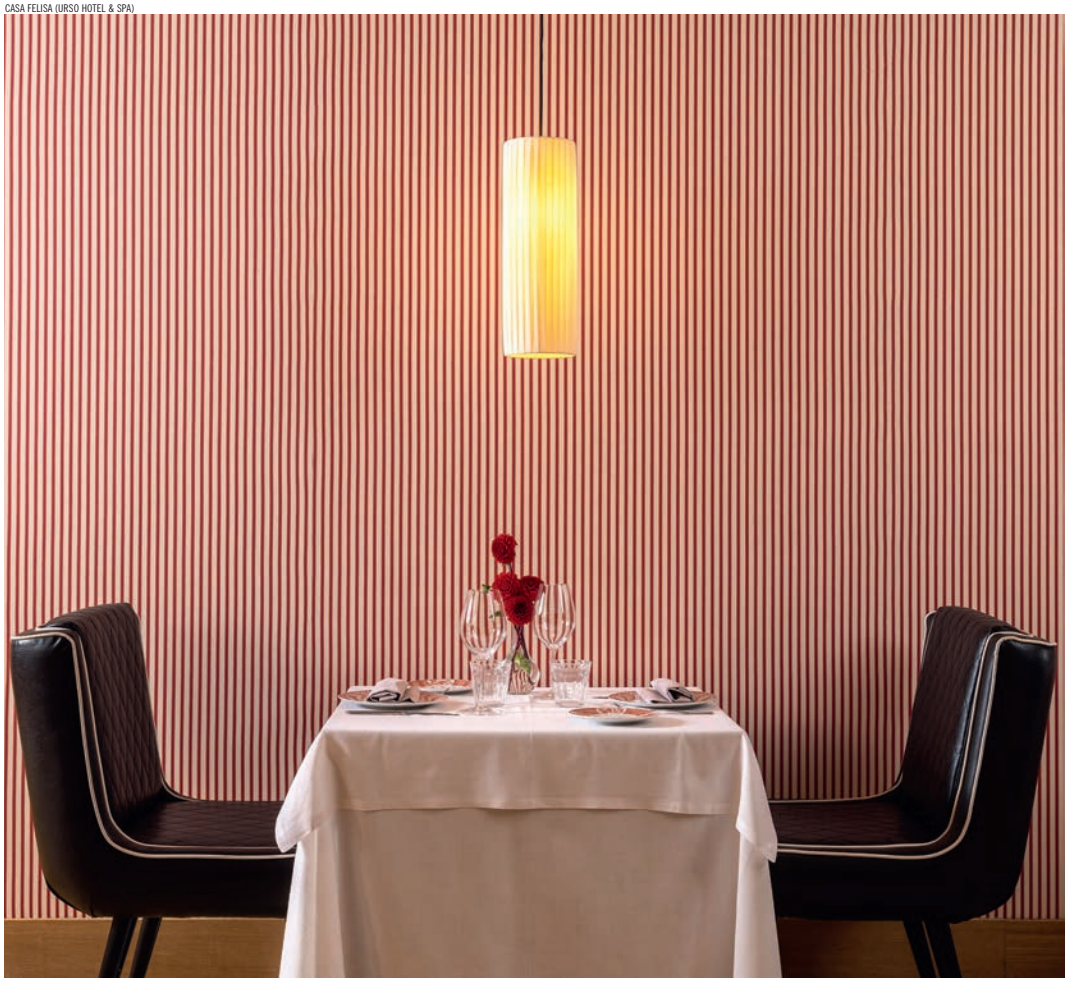
ARKOSLIGHT



La iluminación, tanto artificial como natural, tiene un papel determinante en hoteles y restaurantes, así como en la satisfacción de sus clientes, ya que todo lo proyectado por el arquitecto y el interiorista puede pasar completamente desapercibido o, incluso, dar una imagen indeseada si la luz no es la indicada. *Por Isabel Fernández*

EQUILIBRIO ENTRE DISEÑO Y SOSTENIBILIDAD

CASA FELISA (URSO HOTEL & SPA)



Uno de los factores que hacen a un espacio adquirir un aspecto diferenciador es poder decorarlo con una iluminación personalizada y exclusiva para el proyecto. Debe estar en armonía con el resto del interiorismo, transmitir calidez al ambiente y ser de bajo consumo energético. Por tanto, una correcta iluminación es esencial para la imagen de un proyecto contract, desde el momento de seleccionar el emplazamiento de los puntos de luz, las áreas que deben tener menor o mayor protagonismo dentro del interiorismo, si se instalan luces de ambiente o indirectas, la regulación de la intensidad de cada una de ellas y, especialmente, la capacidad de adecuarse a las necesidades de arquitectos o decoradores que en cada proyecto quieren destacar determinados aspectos.

Como señala Josep Maria Pujol Llaveria, director comercial de Pujol Iluminación, "la iluminación crea sensaciones y experiencias únicas, convirtiéndose en uno de los elementos más importantes del interiorismo. Podemos encontrarnos ante el espacio más bonito del mundo, pero si no se ha dedicado el tiempo suficiente a estudiar y diseñar su iluminación la experiencia como usuario no será satisfactoria". Por su parte, Gonzalo Batista, *business development director* de Simon, opina que "la iluminación es la cuarta dimensión de la arquitectura. Sin duda, es un elemento fundamental para conseguir que el espacio transmita lo que el diseñador quiera del mismo, es decir, un espacio acogedor que invite al relax, un espacio dinámico que active al usuario, o un espacio que emocione y genere sorpresa. Muchos son los elementos que pueden ayudar a que se transmita esta sensación, como pueden ser revestimientos, colores de la pared, mobiliario…, pero la iluminación debe ser un elemento más determinante para que el espacio transmita y se adecue al uso que queremos de él". Además, Paco Guijarro, *lighting designer director*& de Arkoslight, sostiene que "es crucial para la planificación del espacio. La luz tiene el poder de modificar la percepción visual y espacial de cualquier proyecto, teniendo así máxima relevancia para resaltar colores, formas y texturas".

Planificación

Cada hotel tiene unas características y necesidades muy particulares. Por ese motivo, es importante contar con un *partner* capaz de ofrecer soluciones personalizadas que aporten el equilibro entre integración, confort y bajo mantenimiento, así como una óptima eficiencia energética para maximizar el uso de la energía. Contratar los servicios de un buen *lighting designer* sería ideal, pero, si el presupuesto no alcanza, dejarse asesorar por empresas especializadas en el sector es lo más aconsejable.

En el momento de pensar en el proyecto de iluminación interior de un hotel o restaurante, hay que plantear qué es lo que se va a iluminar, qué ambientes se quieren diseñar y qué tipo de actividad se va a desarrollar en cada espacio. Hay que ser conscientes de los recursos y necesidades del proyecto, así como de los requerimientos de decoración y espaciales: presupuesto, diseño de las luminarias, fuentes de luz, etc. Julio César Álvarez, responsable de Proyectos y Mercados Verticales de Ledvance España, plantea un escenario en el que "hoteleros y hosteleros buscan soluciones que les ayuden



SIMON

a dar respuesta a las necesidades propias del establecimiento y también a las de sus clientes. Uno de los objetivos que se debe destacar es la diferenciación que debe aportar la proyección de las luminarias frente a la competencia. La propuesta debe ser única, lo más especial posible, y debe crear un entorno acogedor en el momento en el que los clientes entran al edificio por primera vez y recorren las distintas zonas del interior. Otro de los factores que se valoran a la hora de llevar a cabo el proyecto de iluminación es la reducción de costes de electricidad y mantenimiento. Ante este escenario, toma especial relevancia la tecnología led, que permite reducir el consumo, aumentar el ROI y ofrecer un ambiente agradable al cliente". Asimismo, Paco Guijarro, de Arkoslight, agrega que en el canal contract se da importancia al "estudio del grado de iluminación que necesita cada proyecto. Se consiguen así espacios adecuados según los requisitos del establecimiento, siempre mimando la cantidad de luz y la tonalidad de su color de luz". Para Josep Maria Pujol Llaveria, de Pujol Iluminación, "que los productos tengan una larga vida útil, es decir, que sean de calidad, es fundamental. También se tiene en cuenta su eficiencia energética y que su diseño encaje a la perfección en el espacio interior deseado".

Según las instalaciones

Las distintas áreas de un establecimiento deben estar correctamente iluminadas para poder diferenciar y aportar la luz necesaria para cada zona. En ocasiones, el diseño del espacio es diáfano y la iluminación es la encargada de sectorizar. Todas las zonas deben encontrar un equilibrio entre la luz funcional y la emocional. La funcional es la de seguridad, de cumplimiento, de normativa… La emocional, por su parte, origina una sensación u otra según el momento del día o las necesidades del espacio. La iluminación artificial y natural desempeñan un rol esencial en determinadas zonas comunes que se han convertido en núcleos de ocio o



UNA BUENA ILUMINACIÓN POTENCIA LA IMAGEN DE MARCA Y MEJORA LA EXPERIENCIA DEL CLIENTE DURANTE SU ESTANCIA

INTERCONTINENTAL BARCELONA



Iluminación circadiana

La industria hotelera cada vez se muestra más sensible a ofrecer soluciones que mejoren el confort y el descanso, como el uso de iluminación circadiana para garantizar a sus clientes un mejor sueño. Un estudio elaborado por Intercontinental Hotels Group indica que la falta de sueño es la preocupación fundamental de los viajeros cuando se alojan en los hoteles en sus viajes de negocios. Esta iluminación se basa en adaptar la luz artificial de los espacios interiores a los ciclos biorrítmicos naturales de las personas, pues está demostrado que el desajuste en los relojes circadianos acarrea distintos trastornos, entre los que se encuentran la pérdida de sueño.

Por este motivo, esta clase de iluminación tiene cada vez mayor presencia en el diseño interior y la arquitectura. Su objetivo es conseguir que la luz artificial sea lo más parecida posible a la natural, reproduciendo las diferentes horas del día y las estaciones del año. Las luminarias de espectro dual y tecnología led permiten ajustar diferentes espectros de luz adecuándose más a las actividades que se estén realizando en la habitación. Para Julio César Álvarez, responsable de Proyectos y Mercados Verticales de Ledvance España, el concepto "Human Centric Light (HCL), una forma de iluminar centrada en ofrecer luz natural que se adapte a los diferentes momentos del día, tiene como objetivo replicar de la mejor manera posible el comportamiento de la luz del sol para conseguir así una iluminación interior mucho más orgánica. Los productos HCL ofrecen una iluminación dinámica que beneficia a las personas, aportando confort al respetar los biorritmos del cuerpo".

encuentro, como son los grandes *lobbies* y las amplias áreas de recepción. La atmósfera cálida y envolvente detectada, invitando a pasar tiempo en ellos, depende estrechamente de la luz que los baña. El objetivo es propiciar un iluminación más focalizada sin necesidad de unos niveles elevados de iluminación general. Normalmente, se busca crear una luz indirecta mediante apliques, luminarias de mesa, grandes lámparas de techo, focos, soluciones de suelo, etc. Los reguladores de intensidad en los sistemas elegidos logran obtener el rendimiento lumínico idóneo para diferentes momentos. Por su parte, las células fotosensibles son una perfecta solución en interiores con una gran cantidad de luz natural porque regulan la intensidad idónea de los sistemas lumínicos en función de las horas de luz solar que reciben.

En otras áreas de circulación de los hoteles, como pasillos, escaleras, lugares de paso y accesos a *parkings*, se requiere instalar soluciones funcionales que posibiliten ofrecer una iluminación general solo cuando el espacio sea utilizado, tanto por los clientes como por la plantilla del establecimiento. Por ello deben introducirse sensores de movimiento temporizado, que activan la luz principal ante la presencia de alguien, junto con una iluminación permanente de señalización, que orienta visualmente y actúa como señal luminosa en caso de emergencia.

En las habitaciones, la iluminación se diseña para que el huésped se sienta como si estuviera en su casa. Suele aplicarse un tipo de luz más integrada en la arquitectura de la estancia, que no pretende ser vista sino mostrar la habitación, con otra decorativa, ideada para las tareas específicas que tienen lugar en ella. El proyecto en sí consta de una iluminación de ambiente acompañado de puntos de lectura, de mesa y de señalización. A la hora de gestionar todo el sistema, es importante que el huésped se encuentre con una interfaz fácil de entender y manipular.

Para diseñar la iluminación del restaurante, hay que pensar en un proyecto minucioso y

PUJOL ILUMINACIÓN



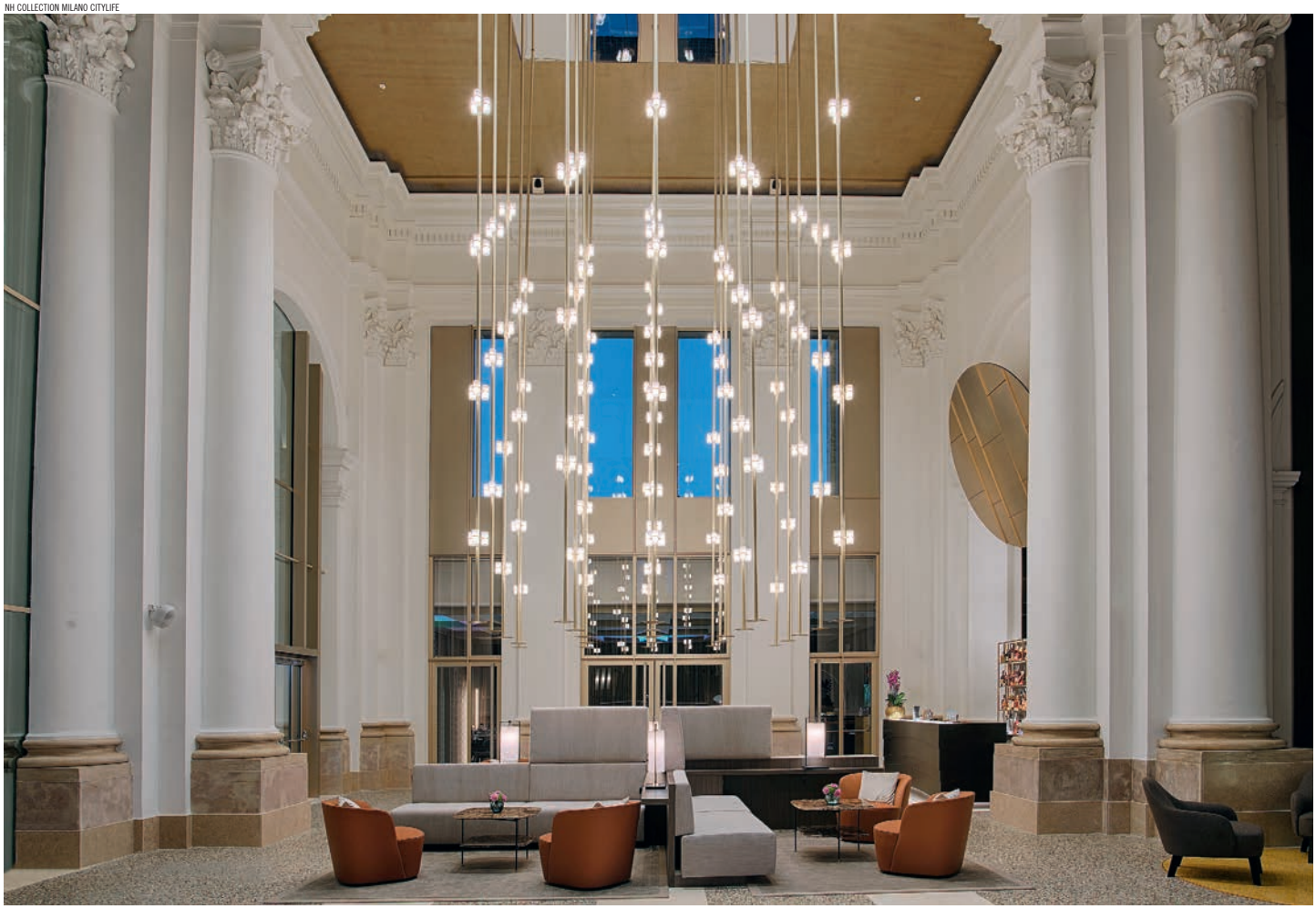
RADISSON BLUE HOTEL (LEDVANCE)



personalizado, ya que el objetivo principal es que el comensal disfrute de la experiencia gastronómica y se olvide del tiempo transcurrido. Es preciso combinar los diferentes niveles de luz indicados para cada zona. Los espacios de preparación, de salida y recepción precisan una iluminación técnica y funcional. Si el restaurante es un espacio polivalente, con distintos usos a lo largo del día, lo más adecuado es que el proyecto sea especialmente flexible y, a la vez, sea capaz de generar escenas lumínicas diurnas y nocturnas para ofrecer una luz perfecta según las necesidades del comensal, el tipo de comida y el momento. Hay que optar por soluciones con tecnología led que originan una iluminación más homogénea y general durante el día, y luminarias y focos para generar una luz más concentrada e íntima durante las veladas. Además, técnicamente, hay que tener en cuenta dos factores. Por un lado, el Índice de Reproducción de Color (IRC) de las luminarias debe reproducir fielmente los tonos y texturas de los alimentos preparados: IRC>85.

Por otro, hay que establecer la temperatura de color de la fuente de luz elegida para cada zona: en la cocina y áreas de trabajo fría, y cálida en los espacios de comer y estar.
Para Gonzalo Batista, de Simon, “no hay una fórmula que se pueda aplicar a todas la zonas. No requiere la misma iluminación un hotel vacacional que uno urbano que otro enfocado al negocio. En cada caso, hay que conocer muy bien cómo es el usuario que va a convivir con el espacio, qué actividad va a realizar en él, etc., y diseñar el espacio de una manera integral acorde con todo esto. Evidentemente, la luz debe ser un elemento más, al igual que el mobiliario o el material y color de los revestimientos”. Asimismo, Julio César Álvarez, de Ledvance, indica que “una apropiada distribución de la iluminación puede convertirse en la atracción principal de los clientes, si logra proyectarla de la manera adecuada en los distintos espacios de un hotel. Se debe tener en cuenta que la tecnología led puede crear atmósferas agradables mediante la luz cálida y la variedad de tonalidades. En el caso de buscar un entorno acogedor, los colores adecuados son los más cálidos, para que el cliente se sienta a gusto. De hecho, se pueden

NH COLLECTION MILANO CITYLIFE



A tener en cuenta

En los hoteles se cuida al máximo la ambientación de sus numerosos y diferentes espacios, tanto públicos como privados, a través de diversos tipos de sistemas lumínicos que, por otro lado, también se adecúan a criterios de eficiencia energética y sostenibilidad. Son factores que dan respuesta a las distintas necesidades surgidas teniendo muy presente una serie de criterios de carácter estético.

Estos proyectos persiguen el equilibrio entre la iluminación técnica y decorativa, muy atractiva estéticamente y en consonancia con el estilo decorativo de sus interiores. En ellos se propician las atmósferas cálidas mediante luces indirectas, laterales, combinadas con otras directas, generando así ambientes que envuelven y acogen a sus clientes, garantizando su confort.

La finalidad es iluminar distinguiendo bien los usos del hotel y adaptando la luz a cada momento del día. Jugar con su intensidad a través de regulaciones digitalizadas en función del horario, la actividad y la logística del hotel. Por ejemplo, los *lobbies* pueden ser concebidos como lugares que inviten a disfrutar de momentos de ocio con un sutil aumento de intensidad lumínica al caer la tarde, y el resto del día permanecer con una luz tenue. La tendencia es producir estímulos sensoriales en estos espacios públicos.

La elección cromática también es estudiada con detalle, favoreciendo el empleo de luz de un tono más cálido frente a blancas como herramientas indiscutibles para generar espacios sumamente cálidos. Estos diseños de iluminación crean composiciones a través de contrastes, realzan materiales y superficies, ponen el foco sobre detalles arquitectónicos o propician estímulos visuales.

utilizar luminarias que se adapten al ciclo circadiano del ser humano, de forma que la tonalidad vaya cambiando conformen pasan las horas del día. Es decir, comenzar con colores fríos desde la hora del desayuno, hasta llegar a los colores más cálidos durante la tarde y el momento de la cena. En el caso de la iluminación nocturna, como puede ser en los salones y pasillos, la luz debe lograr crear un ambiente íntimo, pero a la vez iluminado. La zona de recepción del hotel debe tener una iluminación adecuada para que los trabajadores puedan desarrollar su labor diaria correctamente y, al mismo tiempo, los huéspedes se sientan bienvenidos. En este caso, se pone de manifiesto la importancia de utilizar iluminación que se adapte al ciclo circadiano. Es importante utilizar distintos tipos de luminarias en función del espacio dentro de las zonas de descanso, para que así el huésped se sienta cómodo dependiendo de lo que necesite. Por ejemplo, para aquellos que quieran disfrutar del descanso leyendo un libro o la prensa, se recomienda iluminar estas zonas con alumbrado potente. Por el contrario, si buscan relajarse lo adecuado es crear una atmósfera tranquila con una luz indirecta y cálida. Otra localización donde es crucial contar con un sistema de iluminación idóneo es en las habitaciones. Es aconsejable colocar focos de luz led en los techos para lograr una iluminación

ROYAL HIDEAWAY SANCTI PETRUPG



Eficiencia

La iluminación representa en los hoteles un porcentaje elevado de su consumo eléctrico. Suele estar entre el 25 y el 50%, una cifra que ha hecho tomar conciencia de la importancia de apostar por soluciones que garanticen un destacado ahorro de energía y mejoren la eficiencia de sus sistemas de iluminación a través del uso de de componentes más eficientes, la integración de sistemas de control según las necesidades de las zonas a iluminar, la optimización de la luz natural y la apuesta por la tecnología led, que continúa evolucionando para adaptarse a las exigencias actuales del mercado.
Si bien una de la causas principales para decantarse por la tecnología led ha sido su bajo consumo de energía, hoy en día su presencia en los proyectos de iluminación de los hoteles también está relacionado con otros criterios. Por un lado, el hecho de que su temperatura de color sea amplia, pudiendo optar por aquella que genera una luz blanca cálida, muy semejante al tono amarillo de las lámparas incandescentes. Y por otro, su vida útil, que llega a superar las 50.000 horas, un dato que posibilita diseñar proyectos de iluminación con un coste de mantenimiento muy reducido.

general en toda la habitación. Igualmente, los extremos de las camas deben contar con unas lámparas de bajo consumo y tonalidades cálidas que inviten al descanso y, en el caso de que haya un escritorio, se debe colocar una lámpara para que el huésped pueda hacer uso de la mesa con una iluminación concreta, sin tener que encender el resto de las luces de la habitación. Finalmente, en cuanto al restaurante y salas de eventos del hotel, la iluminación es fundamental. Durante el día, el restaurante debe proyectar una luz potente, y otra luz más cálida y acogedora por la noche. En cuanto a las salas de eventos, dependiendo de la actividad que se realice dentro de la sala, la iluminación deberá ajustarse a cada situación". Sobre ello, el director comercial de Pujol Iluminación apunta que "una luz tenue e indirecta crea un espacio más íntimo que invita a la relajación, mientras que una luz blanca y directa activa nuestro cerebro y nos permite ver detalles más pequeños. Para potenciar los espacios, cada estancia se debe tratar al detalle. Por ejemplo, mientras que la iluminación en una mesa de un restaurante requiere poder ver a la perfección lo que hay en el plato y la cara de las personas que comen contigo, en el *hall* puede ser más tenue y decorativa. Incluso dentro de una misma habitación, cada zona requiere de una iluminación diferente, acorde a las actividades a realizar. Por ejemplo, la zona de escritorio necesitará una lámpara de sobremesa que ilumine bien los papeles a tratar. Para la zona de la cama, unas luminarias que ofrezcan una luz tenue por un lado y, a la vez, incorporen un foco de luz orientable para la lectura".

Que no se vea

¿Hacia dónde nos llevan las tendencias en iluminación interior? Paco Guijarro, de Arkoslight, responde que, "para iluminar un espacio, se busca conseguir ambientes en los que la iluminación pase lo más desapercibida posible. De este modo, hay que ser ingenioso a la hora de diseñar el proyecto, dándole todo el protagonismo a la arquitectura. Esto se consigue con el efecto de la luz invisible y sin marcos (*trimlesss*) en el que no vemos el nacimiento de la luz en la luminaria, pero sí vemos el espacio perfectamente iluminado fundiéndose dentro de la estética y del diseño. Otra tendencia son las luminarias técnicas de tamaños muy reducidos capaces de integrase en la arquitectura sin perder las necesidades de cantidad de luz y confort". Sobre ello también coincide Gonzalo Batista, de Simon, al sostener que, "sin duda, se busca el confort visual del usuario: el mínimo deslumbramiento, de tal forma que la luz ilumine pero no se vea. También es muy importante la calidad de la luz con excelente reproducción cromática, así como la eficiencia energética. También las luminarias cuya integración con los sistemas de control sea fácil y transparente para el usuario". Por su parte, Josep Maria Pujol Llaveria, de Pujol Iluminación, agrega que "las últimas tendencias se encaminan hacia los productos personalizados, aquellos que formen parte del interiorismo y sean capaces de integrarse a la perfección. En cuanto a materiales, se llevan las fibras naturales, pero las luminarias fabricadas en metal siempre estarán en cabeza por calidad y elegancia".●



Estética mínima / **Acabado: negro mate**

Simon|270

Para mejorar, simplifica.

Una amplia gama cromática con una selección de 8 acabados pensados para que la colección 270 encaje con cualquier estilo. Sus tonos se integran perfectamente con todo tipo de materiales, mobiliario y complementos decorativos. Más que formar parte de un espacio, ayuda a crear su ambiente.

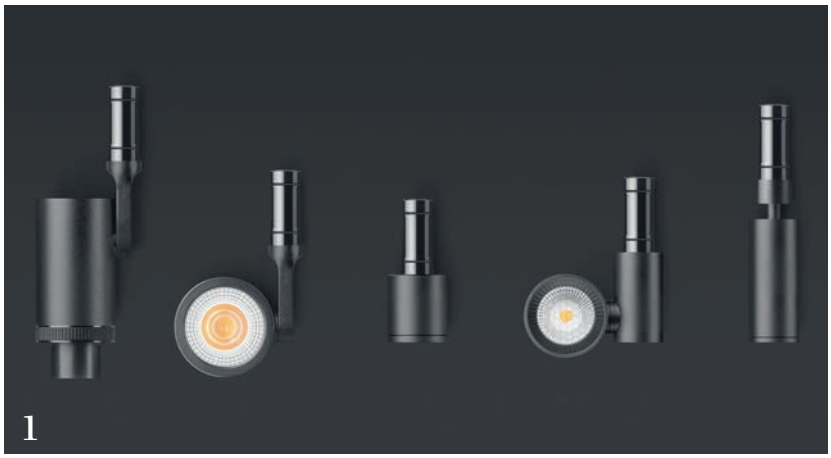
Para mejorar la estética, simplifica los acabados.

Simon

simonelectric.com |

simon
LIGHT UP EMOTIONS

Descubre Simon 270


1


2

1. Arkoslight

Provenientes de la familia Minimal Track, se han trasladado los *spotlights* miniaturizados de Arkoslight a un nuevo sistema de instalación con conexión magnética empotrada. El sistema Magnetics permite una perfecta integración del anclaje a techo para que el protagonismo resida únicamente en la luminaria.

2. Pujol Iluminación

Sunset es una nueva luminaria de sobremesa alegre y elegante basada en las formas circulares. Este modelo cuenta con un innovador punto de apoyo creado a partir de tres semicírculos, tubulares, extruidos a diferentes alturas y una esfera como fuente de luz, que se sustenta del semicírculo más alto, dando la sensación de que se encuentra suspendida. Con acabados en cromo, negro y blanco, aporta una luz cálida y diluida.

3. Luxcambra

La colección Absis, diseñada por Jordi Llopis, rinde homenaje a la tradicional bóveda catalana y a uno de los materiales utilizados para su construcción: la arcilla de la zona de Vacamorta en Girona. Ya sea con la lámpara apagada o encendida, la singularidad del material hace que la colección se acerque al usuario y se ponga de relieve el gusto por el tacto y su calidad natural. Estas nuevas versiones de grandes dimensiones, en series lineales o rectangulares, permiten llenar grandes espacios.

4. El Torrent

Solixent se alza mágica y cautivadora para decorar espacios con la suave e hipnótica calidez de una salida de sol. Disponibles en dos tamaños (33 y 55 cm de diámetro), la pantalla es de cinta blanca o blanca cruda. Cuenta con un sistema de iluminación led integral, fuente de luz regulable (opcional), embellecedor de piel sintética, cables de acero ajustables, cable eléctrico negro y florón negro.


3


4

©HOTEL BOUTIQUE SUMMUM DE MONELLS (GIRONA) / PROYECTO LUMÍNICO LA INVISIBLE


5


6

5. Catellani & Smith

Dentro de la estructura de latón de la lámpara de mesa Talismano, hay un elemento de vidrio iridiscente, resultado de una larga experimentación y un complejo procedimiento de elaboración. De vidrio soplado, al filtrar la luz generada por las fuentes led ocultas en la estructura, crea unos tonos cálidos inesperados que pasan del amarillo al rojo, mientras que la pared detrás de la lámpara se ilumina al mismo tiempo. Cuando se apaga, la luz natural interactúa con el cristal iridiscente, produciendo unos delicados y cautivadores tonos azul cielo y rosáceos.

6. Let's Pause

Parece cuero y es la sorprendente hoja de una palmera americana. Su color chocolate y su textura fibrosa, dotada de un brillo natural, sirven para componer la colección Couro. Para su diseño, Ceci Ferrero se ha valido de las hojas especialmente resistentes y maleables de una palmera americana para crear dos modelos distintos de lámparas que tienen en común el sofisticado color cacao de la hoja y una textura de cuero vegetal.

7. Vibia

Diseñada por Sebastian Herkner, la colección Kontur se caracteriza por su elegante marco negro de metal. Una refinada presentación para la exploración de la luz lineal, un marco equipado con leds y combinado con diferentes difusores y reflectores para crear una amplia gama de atmósferas de luz. El volumen puro del marco, que contiene un difusor de vidrio opal soplado artesanalmente o un reflector curvado de metal, origina un delicado equilibrio con su arquitectura de geometría gráfica.

8. Simon

Diseñado por Josep Lluscà, Slim System & Drop está formado por estructuras de iluminación personalizables y totalmente configurables. Combinando la gama de proyectores Drop y Slim System, Slim & Drop permite crear estructuras de iluminación flexibles y versátiles. Las líneas estructurales y los puntos focales se combinan con libertad de formas, luz y ambiente.


7


8


9

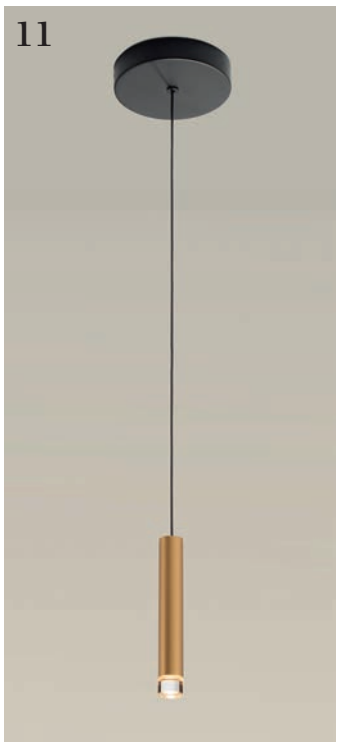

10

9. Jung

Con Plug & Light se redefine el diseño de la iluminación de interiores con una luz led perfectamente regulable con el mecanismo interruptor adecuado. Plug & Light cabe en cualquier caja de empotrar europea convencional y puede montarse con facilidad. Es muy flexible, se comunica directamente con la lámpara enchufable acoplada gracias a la interfaz definida y se adapta a las capacidades de la lámpara. Las distintas lámparas enchufables se sujetan magnéticamente. Se pueden girar 360º sin topes y pueden sustituirse en cualquier momento. Se puede encontrar en versiones metálicas de acero o aluminio lacado, así como en plástico en blanco alpino o negro.

10. Bover

Las Folie forman parte de un grupo de luminarias que pueden colocarse en conjunto o por separado. Cada lámpara se compone de una o dos pantallas según cual sea el modelo y se realiza de manera artesana, con cinta de tela. Emite una luz tamizada a través de la pantalla de cinta y su difusor interior es de policarbonato. Se trata de un diseño de Christophe Mathieu.


11


12

11. Leds C4

La delicada Candle, creada por Benedito Design, es la reinterpretación de un candelabro clásico. La proyección de su luz crea y acentúa los espacios donde se ubica, consiguiendo atmósferas cálidas y naturales. Esta luminaria se presenta como una familia completa con distintos tamaños, composiciones, acabados y accesorios decorativos que originan diferentes soluciones. Este 2022 Leds C4 ha lanzado una versión más pequeña, con cuerpo de 16,2 cm de alto, en comparación con los 31,6 cm de la versión normal, disponible en acabado negro y dorado.

12. Massmi

Estiu combina la técnica de cuerda con el algodón de una pantalla cilíndrica de sujeción interna que parece flotar en el aire. Su luz y forma nos traslada a un anochecer de verano donde los farolillos son los protagonistas. Disponible en varios tamaños, colores y con la posibilidad de la realización de distintas combinaciones, Estiu es una colección polivalente que se adapta a todo tipo de espacios y proyectos como hoteles, restaurantes o cafeterías.

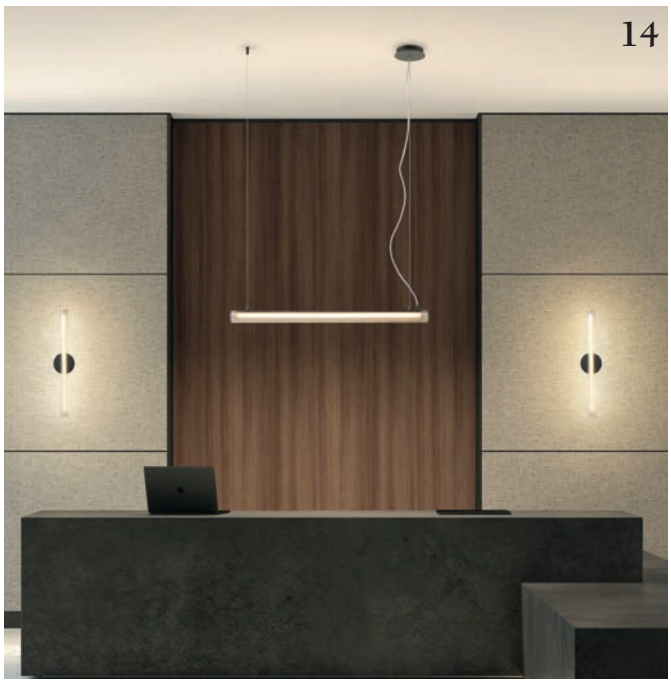

13

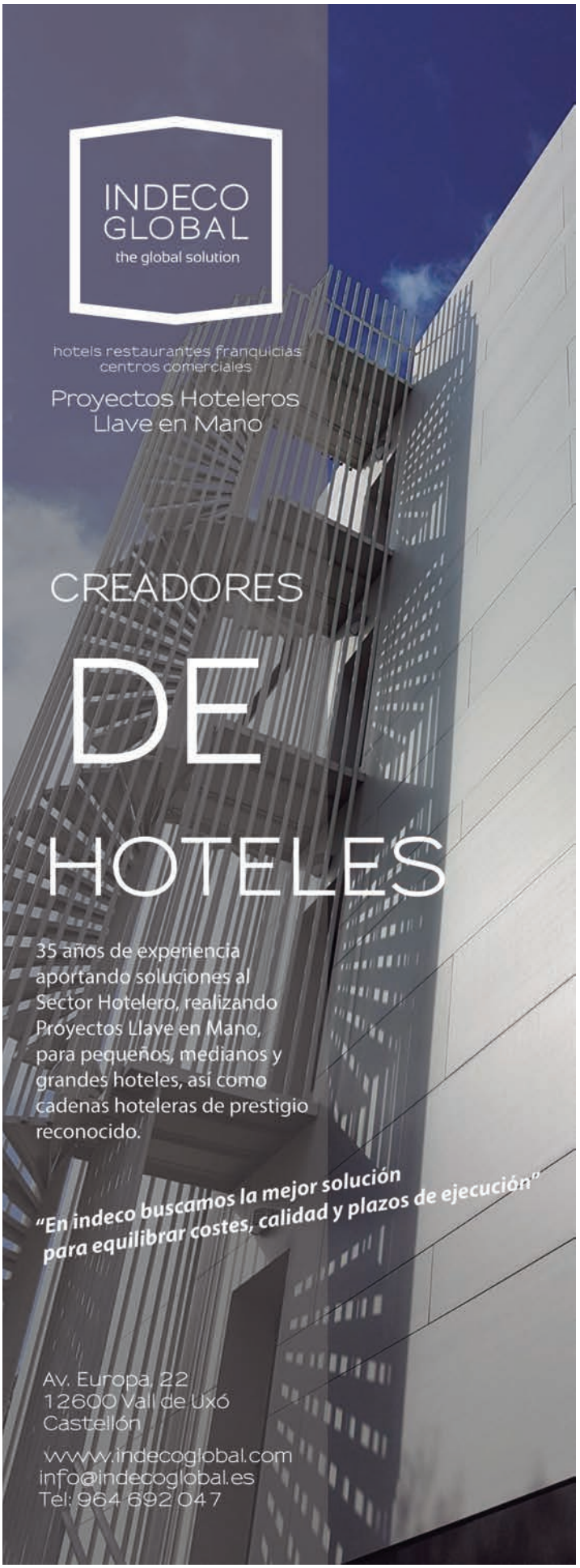
13. Ledvance

La tira led Strip Perfomance COB-1000 ofrece una excelente iluminación halógena. Gracias a la tecnología COB, una vez instalada y en funcionamiento, no se aprecian puntos de luz, de manera que se logra iluminar un espacio de forma orgánica. El montaje es muy sencillo, ya que lleva una cinta autoadhesiva en su lado posterior, y se conecta fácilmente, al integrar cables a ambos lados. Es una opción adecuada para iluminación general y de bóvedas.

14. Mdc

La familia Oslo está compuesta por piezas minimalistas y altamente estéticas: lámpara de pie, aplique en dos tamaños y dos tipos de colgantes. El diseño común de las piezas es una base metálica mate en latón, negro o níquel, y una pieza de cristal que envuelve la luz. La lámpara de pie es de 20 W 3 K. Hay dos tamaños de aplicaciones: en 35 cm, con 8 W 3 K, y otra de 65 cm con 16 W 3 K. Las propuestas colgantes se dividen en dos opciones de tamaño horizontal: 81 cm con 20 W 3 K y 127 cm con 32 W 3 K. La propuesta vertical es de 16 W 3 K.


14





15



16



17

15. Roche Bobois

Pepe Llaudet ha diseñado por primera vez para Roche Bobois y lo ha hecho con Sail, una luminaria que evoca una puesta de sol entre las velas de un barco escultural. Este modelo, de formas puras y redondeadas, es atemporal. Cuenta con dos difusores que giran alrededor de la fuente de luz y permiten variar la intensidad de la iluminación según la orientación de las velas. Se ofrece tanto en blanco como en negro.

16. Brokis

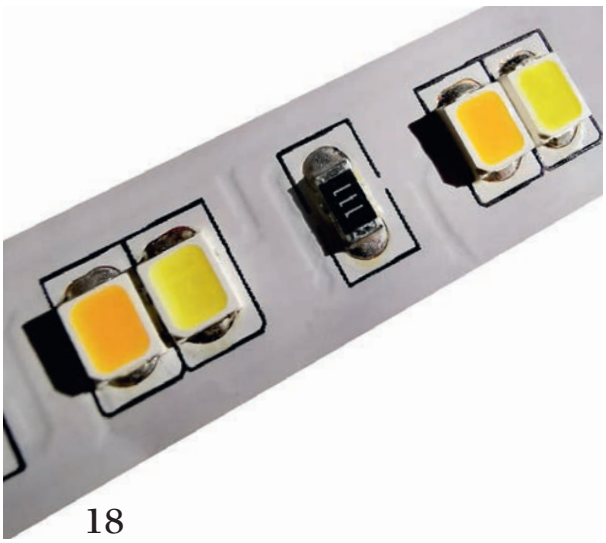
La característica principal de Prisma es una extravagante luminaria de metal con un acabado inconfundible. Las esferas clásicas de cristal soplado a mano están ancladas a uno o ambos extremos de una robusta luminaria industrial de metal decagonal y que da nombre a la colección. La forma, en combinación con la llamativa superficie, refleja la luz en ángulos diferentes e inesperados, como un prisma. Está disponible en acero cepillado, zinc amarillo galvanizado brillante o zinc amarillo galvanizado mate.

17. Faro Barcelona

May es una divertida colección de apliques diseñada por Faro Lab. Su tamaño reducido y su forma redondeada permiten instalarla en multitud de espacios, como paredes, techos, pasillos, habitaciones e, incluso, baños gracia al IP44. La versatilidad de May viene también por sus distintos acabados de color en la estructura y el aro exterior, que posibilitan adaptarla a la cromática de cada espacio aportando un toque de color.

18. Pritec

La tira circadiana PT1202180 lleva a otro nivel la iluminación decorativa. Con un rango de temperatura de color nunca antes visto, permite desde un cálido color ámbar (2.100 K) hasta el frío más extremo (8.000 K), pasando por todos los tonos intermedios. Una opción sin igual para conseguir el color perfecto y, de vez en cuando, hacer un cambio de ambiente. Se encuentra disponible tanto en IP20 compo en IP65.



18



19


20

19. Philips

La lámpara led ultraeficiente de Philips utiliza una tecnología novedosa que le permite disminuir en alrededor de un 60% el consumo de energía en comparación con las lámparas led estándar de la marca, lo que se traduce en un importante ahorro económico. Esto permite ofrecer a los clientes un retorno rápido de la inversión, pues con cada cien tubos Philips led ultraeficientes se pueden ahorrar aproximadamente al año 13.661 euros. Además, la lámpara led ultraeficiente de Philips Clase A destaca por su larga vida útil, hasta 3,5 veces mayor que la de las lámparas led estándar de Philips, pudiendo durar hasta 50.000 horas.

20. Santa & Cole

Concebida en Londres por el estudio Industrial Facily, Vaso tiene un cuerpo cónico y sus suaves curvas la hacen amable a la vista a la vez que funcional. Su elegante cuerpo de aluminio repulsado se asemeja a los ángulos de luz que proporciona. Cuenta con un difusor de opalina que proporciona un haz de luz regulable y generoso evitando así cualquier deslumbramiento, gracias a la mejor tecnología led. Vaso se integra en la arquitectura de cualquier estancia respetando y resaltando sus formas. Está disponible en tres acabados: aluminio, blanco y negro.


21

21. B.lux

Ilmiodesing y B.lux lanzan una nueva colección compuesta por una familia de luminarias de pared, suspensión y mesa, inspiradas en la forma de una alianza. Esta forma de anillo, sencilla y natural, está realizada en metal y, además de una funcionalidad estética, sirve también como soporte que envuelve la lámpara y la pantalla de refracción sobre la cual se refleja y difunde la luz. Las piezas están disponibles en diferentes acabados –oro, negro y blanco– y también tienen la posibilidad de personalizarse con colores RAL, revelando su naturaleza camaleónica.

22. Flos

To-Tie es una colección de luminarias de sobremesa cuya característica distintiva se resume en el nombre, que hace referencia al verbo inglés *to tie*, "atar". La construcción de esta pieza nació poniendo en relación tres elementos sencillos: cable, barra y cilindro. El núcleo del proyecto reside en el sistema de tensión, que perfila las cualidades formales y funcionales de la lámpara, entrelazándolas en un vínculo mutuo. Destaca su transparencia estética.


22



El objetivo de Infrico es claro: generar las mejores soluciones de refrigeración adaptadas a las necesidades específicas de cada cliente. Dos de sus últimas novedades se adaptan perfectamente a ello: Super Cooler, para bebidas bajo cero sin congelar, y Cavas Dry Aged, un equipo de maduración de carne.

INFRICO

En perfecta conservación



Vanguardia tecnológica, calidad certificada y la excelencia de sus productos son las garantías de Infrico que avalan su compromiso de innovación y que le ha posicionado como compañía puntera en el sector del equipamiento del frío comercial.



Super Cooler

El fenómeno Supercooling consiste en el enfriamiento de un líquido por debajo de su punto de congelación, permaneciendo en estado líquido de forma estable sin que este llegue a congelarse.
Los Super Cooler de tecnología punta de Infrico mantienen las bebidas entre 0 ºC y -10 ºC. Estos equipos suponen un salto cualitativo en enfriamiento industrial, ya que trabajan por debajo de 0 ºC sin congelar ni bebidas ni sólidas. El ultraenfriamiento por debajo de 0 ºC se realiza en menos de dos horas cargado al completo y no es necesario dejar el equipo encendido toda la noche. Ello multiplica la venta en bares, restaurantes, hoteles, eventos…, al mismo tiempo que reduce la factura energética.
Tienen capacidad para 250 botellas (botellines, latas, etc.) y cuentan con cinco estantes especiales. La colocación siempre es vertical.
Tanto el acabado inox como el negro son elegantes, otorgando al establecimiento un toque sofisticado.
En definitiva, con Super Cooler se obtienen la bebidas más frías del mundo en poco tiempo; se proporciona una mayor vida útil a los productos, y se produce una reducción de mermas por fecha de caducidad.





Cavas Dry Aged

Infrico lanza su nueva gama de equipos de maduración de carne. El proceso de maduración es el preferido por los expertos en carnes, ya que concentra más el sabor eliminando el exceso de agua de las carnes. La maduración en seco consiste en el reposo al que se somete a la carne en ambientes de temperatura y humedad controladas durante un período prolongado de tiempo. Gracias al proceso de maduración, la carne adquiere una ternura, sabor y jugosidad incomparables.
Un proceso ancestral que Infrico ha tecnificado y desarrollado para que sus clientes pueden madurar la carme y mostrar las pequeñas joyas que deleitarán a sus comensales.
Las Cavas Dry Aged disponen de controladores digitales de máxima eficiencia que permiten mantener la atmósfera en una temperatura y humedad específicas y estables para la correcta maduración de la carne. El aire, la correcta disposición de las piezas con suficiente separación y el control de la evaporación del agua contenida dentro de los músculos son fundamentales en el proceso donde se pierde la quinta parte del volumen y se concentran los sabores. El entorno ideal es de 1,5 a 3 ºC, con una humedad entre 50-60% y las piezas deben permanecer durante al menos 28 días, aunque cada tipología de carne es diferente.
Infrico ya cuenta con armarios de maduración de carne con una y dos puertas de cristal en acero y color negro. Ahora lanza al mercado una amplia gama de equipamientos nuevos, como la nueva vitrina cerrada para maduración de carne con puerta de cristal abatible y el nuevo expositor de carne AC280 en color negro.
Todos los modelos incorporan iluminación led, con una tonalidad especial para carne, llegando a reducir el consumo energético entre un 80% y 90% respecto a una bombilla tradicional.
Las puertas tienen sistema de autocierre, bloqueo de apertura y termopan doble bajo emisivo y carga de argón.●

Infrico
E-mail: info@infrico.com
www.infrico.com



HOTEL SOFRAGA PALACIO

Una nueva vida para un edificio histórico



El estudio de arquitectura e interiorismo Requena y Plaza se ha encargado del proyecto de reforma del hotel Sofraga Palacio en Ávila, para su modernización en coherencia con las necesidades actuales de su clientela. El proyecto fue adjudicado al estudio por parte de la propiedad del establecimiento, la cual tiene una alianza con Best Western Hotels & Resorts. *Fotografías: Requena y Plaza*

No todos los días se pone en manos de un estudio la posibilidad de trabajar en un proyecto de reforma e interiorismo para la transformación y rehabilitación de un edificio cargado de historia, concretamente un edificio catalogado y ubicado en una espléndida ciudad Patrimonio de la Humanidad como es la castellana Ávila. Este fue el caso del encargo que recibió Requena y Plaza para convertir en hotel el antiguo Palacio Sofraga.

Un claro objetivo prevaleció en este proyecto: el respeto y el desarrollo de una intervención que acompañe y ponga en valor el propio carácter del edificio.

El nuevo establecimiento debía proyectarse en un antiguo palacio del siglo XVI, construido sobre edificaciones aún más antiguas, habiéndose identificado muros que incluso provienen de la primitiva defensa romana de la ciudad. Situado en pleno centro histórico, el conjunto tenía carácter defensivo en sus orígenes. La estructura inicial encontrada era fruto de una rehabilitación del siglo XIX.

El trabajo encargado a Requena y Plaza debía abarcar desde la reforma arquitectónica del lugar, hasta la producción y suministro de elementos de decoración, mobiliario e iluminación. La intervención debía englobar la totalidad de las habitaciones del exquisito hotel *boutique*, así como las zonas comunes, sumando un total de 1.900 metros cuadrados.

Con este punto de partida, y siendo conscientes de que las innumerables renovaciones a lo largo del tiempo habían desconfigurado e incluso hecho desaparecer gran parte de los elementos arquitectónicos originales del inmueble, Requena y Plaza se centró en rescatar y hacer visibles los







elementos de valor que aún permanecían: la fábrica de los muros perimetrales, los entramados de madera de las cubiertas, los artesonados centrales, algunas carpinterías antiguas y los paños de la propia histórica Muralla de Ávila como medianera y que acompañan durante todo el recorrido por el mismo, como un telón de fondo que recuerda permanentemente dónde estamos. Además, debían rescatar la singularidad de cada pequeño espacio que pudiera aportar una personalidad única a cada estancia, a cada una de sus habitaciones, lo cual las hace ser singulares sin duda.

Sencillez y nobleza

Por otro lado, todo lo incorporado y construido en su interior debía tener ya un lenguaje claramente diferenciado, con líneas simples y absolutamente contemporáneo. Una contraposición de lenguajes y elementos en la que unos resaltarían de los otros, por contraste, con una lectura clara e identificable.



Esto se llevó desde la conceptualización de las formas y volúmenes interiores a los propios materiales, que debían transmitir sencillez y, a la vez, cierto carácter de nobleza. Ser pocos materiales, pero seleccionados: madera de roble natural para las carpinterías y pavimentos de tarima, piedra caliza de Campaspero, cerámica y forja.
Se prestó especial atención al desarrollo de todo lo referente a instalaciones, tan numerosas e imprescindibles en los estándares hoteleros actuales para un confort óptimo, y para que, cumpliendo las exigencias, no interfiriesen en la percepción de los espacios más de lo aconsejable.
Finalmente, se desarrolló todo el trabajo de decoración y equipamiento. De nuevo el confort como objetivo central, con los elementos imprescindibles que espera hoy un cliente en un establecimiento de esta categoría, y el cuidado por mantener una línea sencilla y equilibrada, incluso austera, que enlace con ese cierto carácter sobrio castellano y noble a la vez del edificio.
Todo ello ya se abordó con un lenguaje completamente contemporáneo en su definición. De nuevo, una carta reducida de materiales y acabados: maderas macizas de roble y pino, forja, linos y otros tejidos con tramas sencillas, muy identificables y naturales. Solo unos contrastes puntuales de color que resaltan esa intencionada monocromía, junto con una seleccionada colección de obra gráfica abstracta.
En definitiva, se crearon espacios de una cierta elegancia, un ambiente histórico y contemporáneo, que transmi-





ten confort y sensación de relax, con la seguridad de estar en un entorno absolutamente privilegiado. Un lujo para sus huéspedes.

Tras los trabajos realizados, se ha obtenido como resultado un hotel con especial encanto y elegancia en todas sus habitaciones y suites exclusivas, donde los visitantes y huéspedes podrán disfrutar no solo de la comodidad propia del hotel, sino también de un amplio y moderno equipamiento en todas las habitaciones, pues cuentan con Smart TV de 43 pulgadas con Chromecast, aire acondicionado, Wi Fi gratuito, caja fuerte, cafetera automática y ropa de cama de alta calidad.



Diferenciar espacios

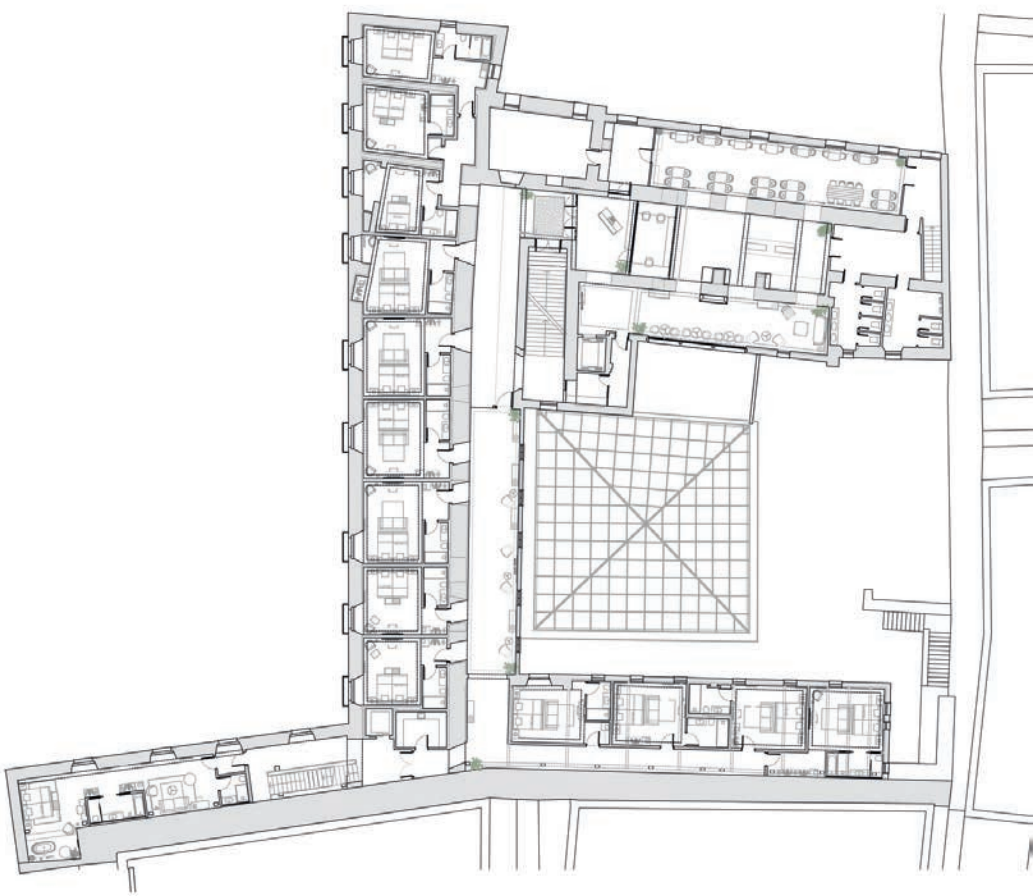
El imponente patio acristalado, los muros de sillería, el ladrillo castellano, los artesonados de madera y las impresionantes puertas correderas para diferenciar espacios, combinan a la perfección con los mármoles blancos y los distintos tonos *taupé* que ejercen de frontera visual entre la piedra y las maderas antiguas, aportando serenidad y elegancia.

En los dormitorios, el rosa palo y el verde olivo aportan los puntos de luz al conjunto.

Además de sus 27 lujosas y exclusivas estancias, este hotel *boutique* ofrece a sus huéspedes el restaurante Sofraga, con cuya decoración se pone también en valor los vestigios romanos combinados con un moderno cerramiento para disfrutar del patio en todas las estaciones. El conjunto se completa con eficientes luminarias led, y con azules cielo en las tapicerías de sillas y bajoplatos del comedor.

"Ha sido muy especial para nuestro equipo el tener la oportunidad de reformar un edificio con tanta historia. Este tipo de proyectos son muy interesantes y exigentes, puesto que nos exigen creatividad y soluciones innovadoras conservando la estética y elementos históricos que otorgan la singular personalidad singular del hotel. Dar una nueva vida a estos edificios es como aportar un eslabón más en la historia, hacia el futuro", declara Juan Luis Requena, socio fundador de Requena y Plaza

Hoy, después de su renovación, la centenaria construcción que es el Palacio Sofraga ha entrado en el siglo XXI como un hotel *boutique* con un encanto muy especial.●



FICHA TÉCNICA

Arquitectura e interiorismo: **Requena y Plaza** · **Carpintería exterior:** **Almorox** · **Decoración textil (cortinas, moquetas, alfombras, cojines, telas, tapicería…):** **Alfonso Mercader, Bitex, Crevin, Jover, KP y Pyton** · **Mobiliario interior (habitaciones, cafetería y restaurante):** **Fenabel, House Doctor, Sovet, Stellar Works, Artesanía San José, Casual Solutions, Crearte Collections, Expormim, Guadarte, Isimar, Peñalver, Levantina, Sago, Sancal Diseño, Sillalfaro, Tapiza, Tapizados Rodríguez, Targaris y Vergés.**

Hotel Sofraga Palacio
Calle de López Núñez, 1.
05001 Ávila.
Tel.: 920 254 080.
E-mail: reservas@sofragapalacio.com
www.bwpremiersofragapalacio.com

BOOKING THE PLANET'S FUTURE



vayoil

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

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



LA MÁS RICA

Un faro de luz



Llevado a cabo por el estudio de arquitectura Arquid, el proyecto del restaurante La Más Rica se levanta en torno al concepto de un faro; un punto de luz que sirve como lugar de encuentro, donde se derriban las barreras entre el exterior y el interior. *Fotografías: Celia de Coca*

De un pequeño y antiguo bazar a un nuevo bar restaurante ubicado en uno de los barrios más de moda del centro de Madrid. La Más Rica nace del deseo de una familia de gallegos, vecinos del barrio de Chamberí, por llevar al centro de la capital española lo mejor de su tierra. Una fusión entre Galicia y Madrid que se refleja gastronómicamente en la carta del restaurante y, arquitectónicamente, mediante una cuidada estética náutica e industrial, evocando la cultura más representativa de la costa gallega y el pasado industrial de Chamberí.
El encargo arquitectónico lo asumió el estudio de arquitectura Arquid, quien ha transformado lo que parecía una pequeña y oscura tienda en un faro de luz que reúne a los vecinos de la zona.

Para vivirlo dentro y fuera

En sus orígenes, el espacio contaba ya con unos 140 m^2 aproximadamente, pero ocultaba tras un techo falso una doble altura que pasaba completamente desapercibida en el antiguo local. Un gran ejercicio de investigación permitió a los arquitectos averiguar la evolución del local y su historia: desde una tintorería de lavado en seco, pasando por un restaurante chino, un ultramarinos y un bazar, hasta convertirse en el restaurante que es a día de hoy.





Durante el proceso de creación de La Más Rica, el principal reto y objetivo era aprovechar al máximo la altura, un elemento clave para conseguir que el espacio, a priori pequeño, oscuro y limitado, se convirtiera en un lugar amplio y luminoso. Al eliminar el falso techo del antiguo negocio, se abrió la posibilidad de crear un diseño que incorporase una entreplanta y que fue enfatizado junto a unos amplios ventanales en la fachada, que permiten contemplar todo el interior, a la vez que ofrecen a los comensales sensación de luz y de integración con el espacio exterior.
De hecho, la relación interior-exterior es uno de los elementos más característicos de este proyecto. Se han tenido en cuenta toda clase de gestos con la finalidad de conectar ambos espacios; desde las puertas de entrada de metal, que se abren completamente para unir la terraza cubierta con el espacio público, hasta detalles como la similitud entre la estética del suelo del restaurante y el pavimento exterior, que convierte la calle en una extensión del bar, y viceversa.
Con la finalidad de transmitir este concepto de unificación entre el interior y el exterior, Arquid planteó unas aperturas de acero de forma semicircular que sobresalen





de los característicos ventanales, transformándolos en mesas que dan al exterior. Esta propuesta pretendía enfatizar la relación del bar y sus clientes con el barrio, promoviendo que el espacio público se convirtiese en parte del restaurante. Una atmósfera que reúne la cultura marítima de Galicia con el estilo más industrial de la historia de Chamberí.

Una barra abierta para cocinar a la vista del cliente

Como punto de partida, en el interior del restaurante se encuentra una barra abierta de grandes dimensiones hecha de granito, un material representativo y muy utilizado en la arquitectura gallega. Los platos fríos de la carta se llevan a cabo en esta cocina a la vista del cliente, potenciando, de esta manera, la relación entre las tripas del restaurante y sus comensales.

De la zona de la barra al exterior se extiende, una vez más, el concepto de "terraza", al existir un porche que se adapta a las diferentes estaciones del año: quedando abierto en verano y cerrándose en invierno para resguardarse del frío de la capital. Los límites interiores y exteriores del restaurante se diluyen para que el espacio se perci-



ba como un lugar interconectado a una de las zonas más cosmopolitas de Madrid.

La Más Rica es un estudio de luces, materiales y espacios. El diseño metódico y detallista de cada elemento, creado en colaboración con la diseñadora e interiorista Olga Quintana, permite que cada uno de los espacios sea diferente, originando zonas únicas con ambientes separados a la vez que conectados por la misma identidad marítima e industrial característica del restaurante.

Destacan elementos como las luces y el revestimiento de cuerdas que cuelgan desde el espacio de doble altura a lo largo del techo; o las paredes que se combinan para crear ritmos de luces y sombras, así como el claroscuro que se proyecta suavemente por todo el espacio y que permite obtener una atmósfera cálida y acogedora en el interior.

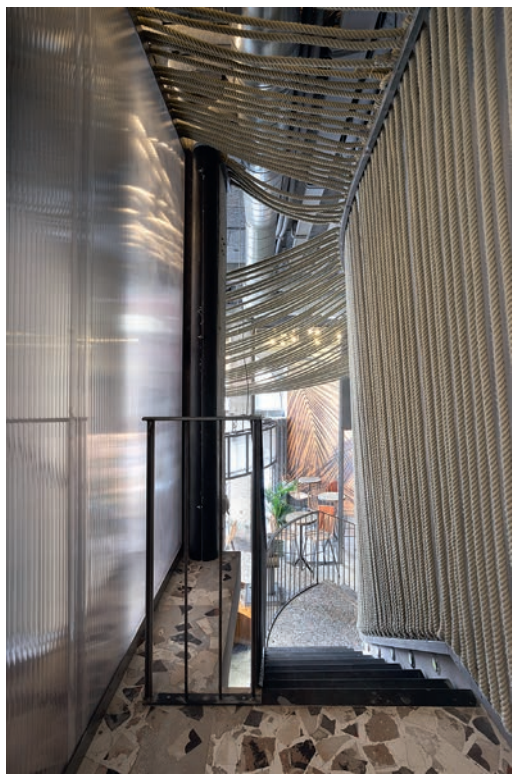
El proyecto destaca también por su apuesta por la transparencia del espacio y el respeto por la estructura original. Durante el proceso de creación se optó por mantener los pilares y forjados vistos, utilizando para los acabados materiales sencillos como el hormigón, dejando a la vista las entrañas del espacio. Se decide combinar esto con detalles industriales refinados que pueden apreciarse tanto en las perfilerías metálicas de las ventanas como en los barriles de cerveza, estos últimos también a la vista del cliente.

En la entreplanta, unas escaleras con geometría curva revestidas con toques marítimos conducen a la zona del reservado, donde celebrar eventos o reuniones más íntimas. En un lateral nos encontramos con la cocina, visible a través de un cristal translúcido que enseña todos los entresijos del local; el lugar donde todo toma forma.

Un espacio mutante

El principal objetivo de este proyecto era crear un espacio abierto y un lugar "mutante" que evoluciona y se adapta a diferentes situaciones. Para ello, la iluminación, tanto natural como artificial, juega un papel fundamental, mar-

EL LOCAL HA TENIDO VARIOS USOS, DESDE UNA TINTORERÍA, PASANDO POR UN RESTAURANTE CHINO, UN ULTRAMARINOS Y UN BAZAR









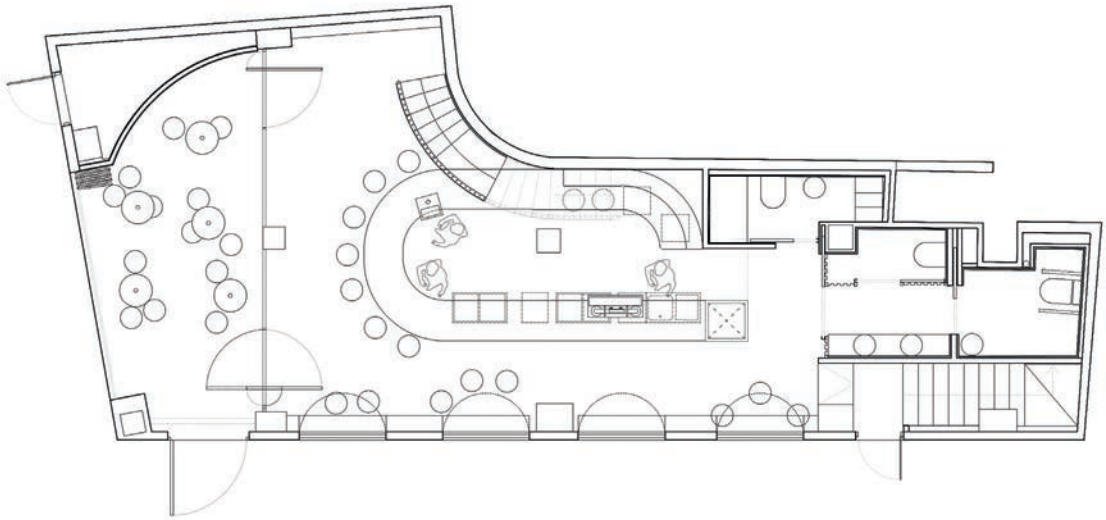
cando el tempo del restaurante desde la salida hasta la puesta del sol.

El cruce de visuales de arriba abajo (y viceversa), visible desde el exterior a través de los ventanales, se encuentra en el centro con una lámpara circular de grandes dimensiones que ilumina todo el espacio y se funde a la perfección con las líneas curvas del restaurante. Esta lámpara, diseñada a medida entre el estudio de arquitectura Arquid y Olga Quintana, inspiró y fue el hilo conductor de otros elementos destacados del proyecto.

Durante el día, el restaurante absorbe la luz natural que entra por los amplios ventanales y llega hasta las mesas interiores y la barra de bar, poniendo el foco en la tímida actividad de las personas que disfrutan del desayuno y el almuerzo temprano. Pero a medida que transcurre el día y en cuanto se pone el sol, el restaurante se convierte en un "faro", un lugar lleno de vida en el que la actividad y la efervescencia de la noche lo transforman en una caja de luz, proporcionando un entorno ideal para los transeúntes de la ciudad.●



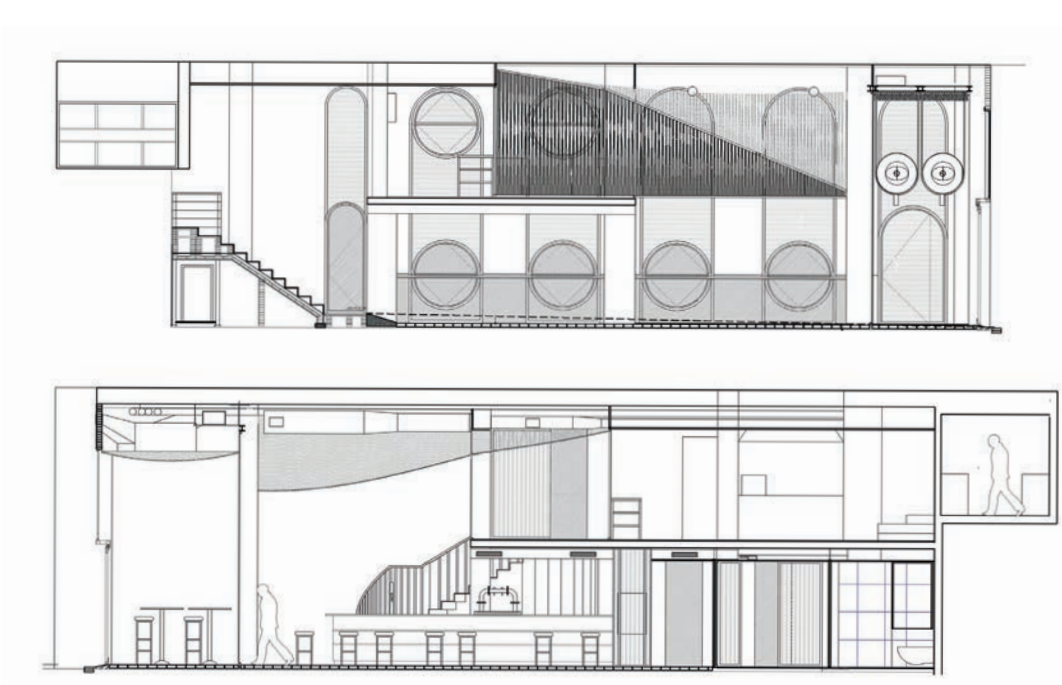




FICHA TÉCNICA

Interiorismo: Arquid & Olga Quintana · **Suelos interiores:** Azulejos Peña · **Suelo exterior adoquines:** Breinco · **Policarbonatos:** Ceplasa · **Carpintería exterior:** Ballero e Hijos · **Cerrajería:** Hesa y Sousa · **Iluminación:** Aromas del Campo · **Lámpara central:** diseño de Arquid & Olga Quintana · **Mesas y sillas:** Crisal · **Diseño cartelería:** Iván Valdivia Soto · **Papel de pared:** Coordonné · **Mármoles:** Maibi

La Más Rica *García de Paredes, 27. 28010 Madrid. Tel.: 689 892 661*





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

Para todos los estilos



Eos de gala es una serie de porcelana versátil muy completa. Ofrece inodoros para tanque bajo BTW, para tanque bajo BTW Rimless (diseño sin brida, que homogeniza la descarga y facilita la limpieza) y suspendido, así como bidés a conjunto del sanitario, BTW o suspendido. Los sanitarios BTW, además, incorporan un tanque con doble pulsador de descarga de 4,5/3 litros, mientras que el inodoro suspendido se completa con el sistema de instalación WC Full Frame Eon y el pulsador de doble descarga Eon 3, que posibilitan la descarga de 6/3 litros, 4,5/3 litros o 4/2 litros. Por su parte, la colección incluye tres modelos diferentes de lavabos sobreencimera: redondo (39,5 cm de diámetro), cuadrado (39,5×39,5 cm) y rectangular (59,3×39,5 cm).



Menos es más

La filosofía verde de Fiora aterriza con más solidez en el baño con sus innovadores platos de ducha Massimo y Silex Titan. Estos dos modelos son entre un 30% y un 50% más ligeros que los platos convencionales. Además, conjugan a la perfección diseño y pragmatismo, levedad y resistencia, innovación y respeto por el entorno. Massimo es el más ligero de los dos: pesa la mitad que un plato de ducha convencional manteniendo la misma resistencia. Por su parte, Silex Titan tiene un 30% menos de peso que el modelo en el que se inspira, el icónico Silex.

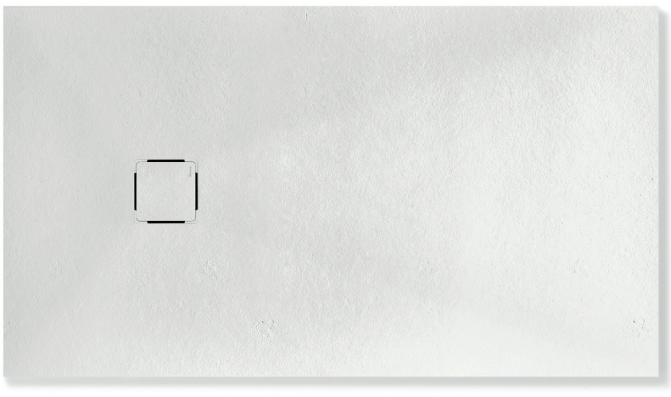


Diseño sin precedentes

El novedoso diseño ovalado y su fabricación en acero esmaltado de calidad superior convierten a la bañera Ovo Duo de Kaldewei en una obra maestra de la ingeniería alemana. Con una línea sin precedentes, el diseñador industrial alemán Stefan Diez ha creado esta elegante escultura de diseño, que se integra de manera armónica y con fluidez al espacio del baño, incluso en baños pequeños, convirtiéndolos en modernos spas privados. Inspirado en el diseño de la porcelana japonesa, este producto de doble pared impresiona por sus líneas orgánicas mínimas y por su elegante funcionalidad,

Sensación armónica

Nuovvo presenta el plato de ducha Quadrattia. Siguiendo la estela del modelo Slate de la firma, se unifica todo el plato de ducha con el mismo material con Quadrattia. La textura pizarra se extiende así por toda la superficie del plato, ofreciendo una sensación de armonía y continuidad en el diseño. Quadrattia convence por sus formas elegantes, pero sobre todo destaca por un componente de diseño característico: la zona de desagüe. En esta ocasión, se presenta con una tapa cuadrada en el mismo color y textura del plato, en lugar de la tradicional rejilla de acero inoxidable.





Estilo industrial

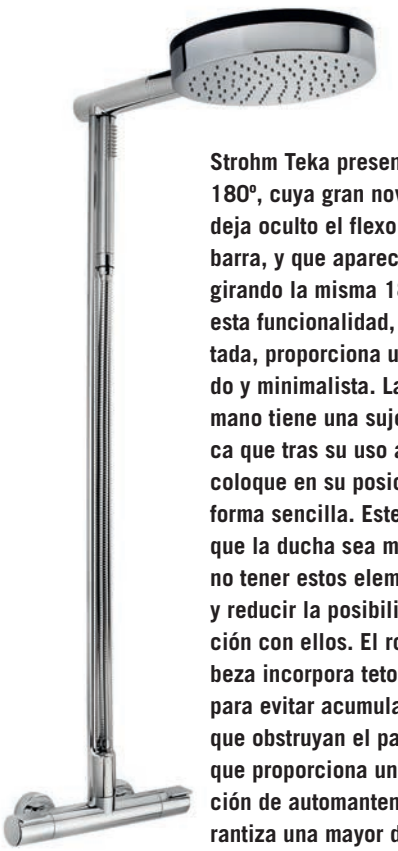
New York es una nueva serie de accesorios para el baño de Sbordoni con un carácter fuerte y una identidad feroz. Tubos y mecanismos visibles hay muchos en esta colección. Sin embargo, Sbordoni presta una especial atención a los detalles, a los acabados y también a las coincidencias. La esencia del estilo industrial es el material que en esta colección, junto con el acero, es el protagonista absoluto en los acabados bruñidos, oxidados y cepillados, junto a una hábil fabricación y evidentes referencias de estilo. La serie está compuesta por espejo, pequeña repisa, portavasos y jabonera, apliques, calientatoallas, placa de descarga del inodoro, portapapel higiénico, portaescobillas y ganchos para albornoces.



Esencias de Omán

Amouage y ADA Cosmetics se asocian para lanzar una línea de productos de acogida perfumada con su esencia Reflection. La colección, completamente vegana y libre de transgénicos, contiene incienso hojarí, que se recoge de las mesetas de Omán. La línea está compuesta por gel de baño y ducha, champú, acondicionador, jabón de manos, y loción para manos y cuerpo. Todos ellos se ofrecen en dispensadores, frascos y tubos ecológicos y reciclables. También forman parte de la colección una pastilla de jabón estuchada, así como un kit de afeitado, un set de manicura y una bruma para la almohada.

El flexo oculto dentro de la barra



Strohm Teka presenta la ducha 180º, cuya gran novedad es que deja oculto el flexo dentro de la barra, y que aparece y se activa girando la misma 180º. Gracias a esta funcionalidad, que esta patentada, proporciona un diseño cuidado y minimalista. La ducha de mano tiene una sujeción magnética que tras su uso ayuda a que se coloque en su posición original de forma sencilla. Este sistema hace que la ducha sea más higiénica al no tener estos elementos a la vista y reducir la posibilidad de interacción con ellos. El rociador de cabeza incorpora tetones de plástico para evitar acumulaciones de cal que obstruyan el paso del agua, lo que proporciona una efectiva función de automantenimiento y garantiza una mayor durabilidad.

Aspecto fresco

La nueva gama de grifería Rebris de Hansgrohe no solo sorprende por su sofisticado diseño de aspecto fresco en dos variantes distintas, sino que también lo hace por las tecnologías de ahorro de agua y energía que incorpora: EcoSmart y CoolStart. Rebris S y Rebris E se caracterizan por su aspecto elegante y la sofisticada manecilla de la grifería. Rebris S encaja armoniosamente con una amplia variedad de estilos de baño gracias a su silueta suave y redondeada, mientras que Rebris E tiene líneas rectas y angulares que dotan al baño de una gran personalidad. Ambas opciones están disponibles en diferentes alturas y en los acabados cromo y negro mate.





ADA COSMETICS

Cosmética de lujo sostenible en baños de hotel

En los hoteles de lujo, los huéspedes esperan disfrutar de algo especial: en lugar de esplendor y *glamour*, hoy son más bien las experiencias que agregan valor a la vida, con la sostenibilidad como protagonista. ¿Pero cómo conjugar lujo y sostenibilidad? ¿Y qué marca cosmética de alta gama es capaz de lograrlo?

Nuestra interpretación del lujo ha evolucionado fuertemente en las últimas décadas. Nos alejamos de valores de lujo externos y nos acercamos a la definición inmaterial e individual del lujo. Los nuevos atributos del lujo son la calidad de vida, su sentido y la realización personal; para las generaciones Y y Z, debemos agregar la responsabilidad.
En los productos *new luxury*, como los han llamado los expertos, la sostenibilidad es la nueva característica de diferenciación. También se da en la nueva cosmética para hoteles, desde el gel de ducha vegano o la producción respetuosa con el medio ambiente, prescindir de los ensayos con animales, generar cero residuos o dispensadores reciclables, hasta la calidad, la consciencia y el mimo por el producto.

'Nuevo' lujo eco

Los cambios de actitud y la demanda de un nuevo posicionamiento sostenible también han iniciado un cambio de paradigma en la mayoría de las marcas de lujo. Demuestran su compromiso creciente con productos cosméticos innovadores, envases sostenibles, y mejoras en las condiciones laborales y de producción.
Numerosas marcas de diseño y perfumerías de gran renombre ponen la producción y comercialización de su cosmética para hoteles en manos de ADA Cosmetics. El fabricante de gran tradición es pionero en sostenibilidad, habiendo apostado temprano por una gran calidad de materiales, tecnologías de producción que preservan los recursos y la energía sostenible. ADA es, hasta el momento, la única empresa del sector certificada con el sello Cradle-to-Cradle, una distinción para productos

ADA Cosmetics
E-mail: info-es@ada.international.com
www.ada-cosmetics.com

caracterizados por su círculo cerrado: sus materiales son de gran calidad, cuidan el medio ambiente, son biodegradables y pueden reciclarse. Por tanto, los clientes apuestan por la seguridad de que sus propias demandas de calidad y sostenibilidad (y consecuentemente su buen renombre) estén garantizados.

Marcas *premium* comprometidas

Los productos *premium* de la lujosa marca francesa Lalique poseen atributos propios de la sostenibilidad desde sus orígenes, como por ejemplo un diseño atemporal, el uso de los mejores materiales y una gran durabilidad. La elaboración de productos ecológicos y sanos es un elemento clave de la estrategia empresarial. ADA Cosmetics fabrica de forma consecuente la línea cosmética de la marca, con la fragancia creada específicamente para hoteles, con materias primas selectas de origen mayoritariamente natural. Los agentes tensioactivos que contienen son biodegradables. La serie se ofrece en dispensadores de bomba rellenables, marcados lujosamente con la golondrina, el conocido símbolo de la marca Lalique, así como en los modernos dispensadores Smart Care. El sistema cerrado y reciclable de ADA Cosmetics convence con una estética clara y contemporánea, una gran funcionalidad y consecuencia ecológica. Reduce los residuos de plástico y líquidos en un 85% y los costes en hasta un 40% frente a las monodosis. Los cartuchos aseguran la higiene y son fáciles de limpiar; se intercambian en cuestión de segundos, lo que supone un gran ahorro de tiempo para el personal del hotel.
Como parte de la marca de moda Balmain, Balmain Hair Couture también sigue principios sostenibles. Su socio ADA crea la Balmain Signature Collection con el menor impacto ecológico posible. La base son las materias primas de gran calidad. El champú y el acondicionador contienen una valiosa proteína de seda y aceite de argán de procedencia ecológica. Los agentes tensioactivos son biodegradables. Los productos están disponibles en dispensadores de bomba rellenables y los frascos son de plástico reciclado al 100% y, por lo tanto, nuevamente reciclables. La cosmética Balmain también queda perfecta en el sistema de dispensadores cerrado e higiénico Shape de ADA Cosmetics. Los cartuchos pueden intercambiarse en cuestión de segundos, son fáciles de limpiar y ahorran mucho tiempo al personal del hotel.
Como protagonista de renombre, la perfumería francesa Estéban se compromete a dirigir la compañía de forma sostenible. La colección cosmética vegana Estéban, con su irresistible fragancia fresca y aflorada, se elabora con ingredientes de gran calidad, como aloe vera de cultivo ecológico. La gama viene certificada con el sello ecológico Nordic Swan, que impone estrictas exigencias medioambientales en todas las fases del ciclo de vida de un producto. La colección también está disponible en dispensadores rellenables, lo que supone un gran ahorro al hotel. Fabricados de plástico 100% reciclado, son fáciles de reinsertar en el ciclo de reciclaje. La cosmética Estéban también se ofrece en los sistemas dispensadores cerrados de ADA Smart Care y Shape.
En definitiva, las marcas de lujo crean estándares y tendencias también en sostenibilidad. Muchas han aprovechado la oportunidad de redefinir el lujo y de destacar dentro del lujo sostenible. Gerd von Podewils, CMO del Grupo ADA, lo resume de forma ejemplar: "La sostenibilidad no debería ser nunca un bien de lujo: es el lujo el que debería ser sostenible".●

> "LA SOSTENIBILIDAD NO DEBERÍA SER NUNCA UN BIEN DE LUJO: ES EL LUJO EL QUE DEBERÍA SER SOSTENIBLE"
>
> **GERD VON PODEWILS, CMO DEL GRUPO ADA**







IRINOX

EQUIPOS DE **FRÍO**

En las cocinas profesionales, el equipo de frío perfecto es aquel que conserva los productos a la temperatura adecuada, de forma eficiente y sostenible, y sin precisar un gran mantenimiento.

Por Isabel Fernández

El corazón de la cocina

La evolución de las máquinas de frío en la cocina en los últimos años ha sido potente. En la actualidad se comercializa una amplia variedad de modelos con mayor funcionalidad y gran capacidad de adaptación a los requerimientos específicos de cada establecimiento. Las cocinas se enfrentan diariamente al reto de lidiar con alimentos perecederos que precisan una continuidad en la cadena de conservación en la que no se debe romper la trazabilidad, por lo que adquirir máquinas de proveedores que aporten confianza es esencial.

Al proyectar un sistema de frío en horeca, "es importante evaluar las necesidades del cliente: la capacidad y el flujo de producción de su cocina/obrador, la fuente de cocción y el espacio de almacenamiento de productos", señala Erica Tono, *country manager* en España de Irinox.

Por su parte, Mario Saltor, *managing director* de Horeca Global Solutions, sostiene que "no existen soluciones de 'talla única'. Cada cocina es distinta y el sistema a implementar se elegirá en base a las necesidades concretas de ese negocio. Elementos a tener en cuenta son el espacio disponible, el tipo de alimentos a conservar y las normativas". Además, Antonio Mendoza, director de Marketing y Producto de Infrico, apunta que "el diseño de una cocina tiene que ir siempre en consonancia a la maquinaria elegida: ubicar la zona de cocción, los equipos de mantenimiento y congelación, la

zona de abatidores debe estar próxima a la de congelación, bien en cámaras o en armarios de congelación. Es fundamental también ubicar mesas refrigeradas para un fácil acceso al producto y a la zona de trabajo. Con las mesas refrigeradas con encimeras reforzadas con omegas se consigue una mayor durabilidad del producto y una perfecta colocación de los platos preparados".

Demandas del restaurador

La fiabilidad es una de las primeras exigencias que debe aplicarse a cualquier tipo de sistema de frío. Son máquinas con una inversión a largo plazo, por lo que su vida útil debe ser lo suficientemente larga como para que sean amortizables. Además, se demandan equipos inteligentes que pueden programarse y con bajo consumo.

Para Erica Tono, de Irinox, las principales características a tener en cuenta a la hora de elegir un equipo son: "rendimiento y capacidad útil, consumo y eficiencia energética, versatilidad y funcionalidades. La tecnología tiene que aportar valor al sistema de trabajo y producción, adaptándose de forma flexible a la exigencia del hostelero". Por su parte, Mario Saltor, de Horeca Global Solutions, también coincide en "la rentabilidad, practicidad, seguridad y eficiencia". En cuanto a equipos sostenibles y eficientes, Antonio Mendoza, de Infrico, opina que "el principal valor es el uso de refrigerantes naturales R290, así como el uso de compresores *inverter* para una mejora considerable en el consumo eléctrico. Además, hay que añadir el uso de la tecnología led y otros componentes termostáticos inteligentes". Todo ello ayuda a minimizar su impacto sobre el medio ambiente y a reducir la factura energética. Por otro lado, Cristina Cordón, CEO de ITV Ice Makers, hace hincapié en que "otra de las exigencias clave es el servicio postventa. El cliente busca fiabilidad tecnológica, facilidad en el manejo, y estándares muy exigentes de seguridad y sostenibilidad. Además, el mantenimiento es fundamental, pero ha de ser sencillo y debe poder ser realizado por el operador".

HORECA GLOBAL SOLUTIONS



Necesidades a cubrir

En el canal horeca, nos encontramos básicamente con tres necesidades a cubrir: la conservación, con una finalidad exclusiva para el *stock* de productos tanto congelados como refrigerados (abatidores, cámaras modulares, armarios…); la presentación, en la que se incluyen las vitrinas expositoras de productos que mantienen los alimentos en perfectas condiciones, y

Hielo siempre disponible

A la hora de fabricar hielo, debe distinguirse entre las máquinas que se emplean en el área de cocción y las de la sala, utilizadas tanto para la presentación de alimentos como para cócteles y bebidas.

Como manifiesta Cristina Cordón, CEO de ITV Ice Makers, "cada establecimiento tiene unas características y necesidades que condicionan la elección de las máquinas: número de comensales habituales, horarios, destino del hielo, volumen total, picos de consumo, etc. No es lo mismo una ostrería o marisquería, donde se emplea hielo de forma abundante para la presentación y preservación de los alimentos, que su uso en procesos culinarios, como por ejemplo hervir el brócoli o los langostinos, donde el consumo es moderado, o en un asador, donde el hielo se centra en la sala".

Las máquinas de hielo en cubitos se emplean para elaborar cócteles y bebidas. Está emergiendo con fuerza el *nugget*. "Su principal característica es la forma, a medio camino entre el cubito y el hielo triturado, aunque de troceado regular. Es duro en su interior y suave por fuera. Su uso se ha extendido cada vez más entre locales de hostelería y para presentar cócteles. Tiene a su favor, además, que para fabricarlo, se requiere un reducido consumo de agua y electricidad", asegura Cristina Cordón. Por último, las máquinas de hielo en escamas y de granulado se utilizan sobre todo en cocina, así como para la exposición de alimentos como ostras, mariscos, frutas, lácteos y zumos.



ITV ICE MAKERS

El impacto del abatidor de temperatura

El sector de la restauración cada día está más pendiente de factores como la eficiencia operativa, el cumplimiento, la trazabilidad o la reducción de residuos, que repercuten directamente en la sostenibilidad del negocio. Contar con un abatidor térmico brinda beneficios a todos estos niveles, por eso su penetración crece cada día. Para analizar en profundidad este fenómeno, Horeca Global Solutions organizó a finales de octubre una mesa redonda con expertos del sector.



HORECA GLOBAL SOLUTIONS

En Europa, negocios como los restaurantes, en los que se manipulan alimentos crudos, están obligados a reducir la temperatura de los alimentos a temperaturas de refrigeración (igual o inferior a +8 ºC) en el menor tiempo posible para prevenir o reducir riesgos microbiológicos, entre otros. Sin embargo, cada país tiene una normativa propia y no todos mencionan explícitamente cómo conseguir estos resultados.

Aunque España es uno de los países miembros en los que la normativa no menciona la obligatoriedad de contar con un abatidor térmico para realizar el enfriamiento de los alimentos, por ejemplo, la Generalitat de Catalunya sí recomienda específicamente su uso en su *Guía de buenas prácticas para restauración y comidas preparadas*, indicando además un periodo de tiempo concreto para realizarlo.

Los abatidores térmicos son esenciales para asegurar la calidad organoléptica y nutricional de los productos. El abatimiento tiene un impacto tan importante como la cocción, ya que determina que puedan mantenerse las texturas y sabores de origen, garantizando la calidad del producto final deseado. Además, cuando un producto se enfría correctamente antes de introducirlo en la cámara de frío (negativo), se está asegurando su vida útil. De hecho, un estudio de la Agencia de Salud Pública de Barcelona sobre la vida útil de los productos loncheados indica que existe una diferencia de cuatro-cinco días en función de si la temperatura es de +9 °C o +4 °C.

Entre otros beneficios, los abatidores térmicos a nivel de procesos y administración favorecen la trazabilidad y la inspección sanitaria; reducen el riesgo de error humano; facilitan el trabajo y la organización productiva del establecimiento; disminuyen la cantidad de personal necesario para manipular los alimentos; repercuten en la gestión de las compras, y minimizan las pérdidas de producto y los desechos.

los equipos de trabajo, que combinan la conservación de los productos y su elaboración, como pueden ser las mesas refrigeradas.

Sobre ello, Erica Tono, de Infrico, considera que "el frío es el nuevo corazón de la cocina. Un buen sistema de frío es imprescindible porque permite optimizar la producción sin tener que depender de la demanda del producto. El abatidor de temperatura posibilita enfriar/congelar un alimento de forma rápida para evitar la proliferación bacteriana y mantener la calidad del producto evitando los procesos de oxidación y pérdida de humedad. Esto permite que también se alargue la vida del producto. El paso siguiente tanto para materia prima como para producto acabado es una buena conservación. Existen diferentes equipos de conservación para mantener el producto refrigerado o congelado: neveras, cámaras y cuartos fríos. Las vitrinas expositoras combinan la función de conservación y la de exposición de los productos a vista del cliente". Asimismo, Antonio Mendoza, de Infrico, se decanta por "armarios de congelación para almacenar productos a una temperatura de -18 ºC; armarios de refrigeración para conservación de productos a una temperatura positiva entre 2 y 4 ºC; abatidores de temperatura con los que se consigue bajar rápidamente la temperatura de un producto recién cocinado a 60 o 90 ºC a -20 ºC; cavas de maduración de carne, y mesas refrigeradas y de congelación". Además, Mario Saltor, de Horeca Global Solutions, destaca, entre otras máquinas, que, "para producir frío, son necesarios equipos frigoríficos como los monoblocs y *splits* o las unidades condensadoras. Los primeros pueden instalarse tanto en cámaras de frío positivo como negativo, y la segundas son ideales para climas cálidos, ya que permiten la conexión a un sistema de evaporación para ambientes con temperatura positiva o negativa".

Uno de los cambios tecnológicos más evidentes de esta maquinaria es la información que puede recoger y su tratamiento. "Las máquinas son personalizadas y personalizables, de uso intuitivo y versátil gracias a las *interfaces* táctiles", indica Erica Tono. Para Cristina Cordón, de ITV Ice Makers, "el desarrollo de las nuevas tecnologías nos lleva al diseño de máquinas con IoT, capaces de controlar diversos equipos, así como monitorizar y optimizar el rendimiento de todos ellos en diferentes lugares y en tiempo real, como pueden ser controlar la temperatura y la producción, programar días y horas de producción, avisos de mantenimiento, avisos de fallo o parada de la máquina, acceso a la información del contacto del servicio técnico…". Asimismo, según Mario Saltor, "hoy en día, las máquinas son mucho más compactas, con lo que pueden adaptarse a todo tipo de negocios. Además, se ha reducido el tiempo de instalación al máximo y son más

fáciles de operar. También se ha avanzado mucho a nivel de seguridad sanitaria. Existen tratamientos específicos que son capaces de inhibir el crecimiento de las bacterias y que tienen efectos antimicrobianos durante toda la vida útil de la máquina".

Materiales

La tipología de material es prioritaria en la elección de cualquier equipo. Pese a la constante evolución de este mercado, hay cosas que no cambian. El acero continúa siendo el protagonista al contar con unas propiedades que le confieren una mayor resistencia, así como más higiene y facilidad de limpieza.

Para Mario Saltor, de Horeca Global Solutions, "lo más importante es que las máquinas estén fabricadas con materiales de primera calidad que cumplan con las normativas europeas. No hay que olvidar que esta clase de negocios debe garantizar la seguridad alimentaria". Por su parte, Cristina Cordón, de ITV Ice Makers, insiste en "los materiales ecosostenibles. No nos cansaremos de resaltar el foco de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la ONU. En el marco de estos, el material más recomendado para el diseño y fabricación de la estructura de las máquinas es el acero inoxidable. Sus principales ventajas son: larga vida útil, fácil de mantener y limpiar, resistencia a la corrosión, no alberga gérmenes, no contiene hierro en su composición y no se magnetiza, etc.". Sobre el acero, Antonio Mendoza, de Infrico, aconseja "el acero inoxidable Aisi 304, que es el de mayor calidad para una cocina".

Estética

En la actualidad, es fundamental tener equipos cuyo diseño quede perfectamente integrado en una cocina comercial. Las cocinas abiertas y los *show cookings* han provocado que la estética de la maquinaria coja peso en la toma de decisión del restaurador. También es vital tener en cuenta la ergonomía, ya que "garantiza la practicidad de uso del equipo", asegura Erica Tono.

Mario Saltor cree que "del diseño dependerá la eficiencia de la cocina profesional y del uso práctico del equipamiento. Además, un buen diseño permite responder a la enorme demanda del mercado con soluciones de instalación rápida, de alta calidad y flexible".●



IRINOX



INFRICO



En versión *pop*

La nueva máquina Vertuo Pop de Nespresso cuenta con un innovador sistema de extracción de café. La cafetera presenta un atractivo diseño de seis divertidos y llamativos colores. Con solo pulsar un botón, mantiene la potente versatilidad del sistema, al ofrecer cuatro tamaños de taza con 33 variedades de café. Gracias a la tecnología Centrifusion™, dispensa la taza de café perfecta, desde un *espresso* de 40 ml hasta un *mug* de 230 ml, al leer el código de barras en cada cápsula y preparar el café con los parámetros específicos.

Productos siempre frescos



La vitrina refrigerada Atena de Horeca Global Solutions es eficiente y funcional, siendo capaz de adaptarse a cualquier tipo de negocio. Diseñada especialmente para la exposición y conservación de todo tipo de productos frescos, ha sido desarrollada pensando en espacios compactos en los que la accesibilidad es un factor importante. Disponible en cinco medidas –de 1 a 2,5 m–, cuenta con refrigeración ventilada y reserva refrigerada de serie, con una puerta para los modelos de 1 y 1,3 m, dos puertas para los de 1,5 y 2 m, y tres puertas para los de 2,5 m.

En una sola máquina



El nuevo modelo Vitro X5 de Grupo Azkoyen con dos molinos de grano incorpora la nueva tecnología de extracción dual de cafés, permitiendo al operador tener en una sola máquina en lo que antes tenía en dos, mejorando sus costes operativos e impacto medioambiental al reducir la huella de carbono a la mitad.

Rational, fábrica del año en Alemania

Rational ha ganado este año el concurso de Fábrica del Año 2022 por su fábrica de Landsberg am Lech (Alemania). Rational ha sido galardonada por su excelencia, especialmente en las competencias básicas de rentabilidad y agilidad. El jurado también quedó impresionado por la gran motivación del personal. La fábrica también destacó sobre el resto en cuestiones como la velocidad de innovación, las energías renovables y la reducción de costes.





Conjunto escultórico

Los jarrones Torch de Bolia están hechos para crear un conjunto escultórico y arquitectónico generoso. Estos jarrones, cuya nueva creación llevan la firma del estudio alemán Büro Famos, son de gres y realzan los elementos naturales con su superficie táctil y orgánica. Se inspiran en las antorchas decorativas empleadas en la antigüedad, que transforman objetos modernos de colores claros.

Revolución en el consumo de piña

Isla, de Zummo, es una nueva máquina diseñada para simplificar al máximo el proceso de transformar una piña fresca en un formato listo para comer. En solo 15 segundos, Isla corta la corona, quita la piel y elimina el corazón de la piña preparándola en rodajas, tozos o *sticks*. Además, es adaptable para diferentes tipos de calibre, aprovechando así el máximo rendimiento de la piña. Isla tiene un diseño moderno que, además, es personalizable para que siga la estética que cada negocia desee.





Agua fresca y pura

La gama de fuentes de agua Refrizer de Horeca Global Solutions es compacta y de fácil instalación. De diseño elegante e innovador, las fuentes de agua han sido desarrolladas con la mejor tecnología del mercado e incorporan las más altas prestaciones, lo que se traduce en una gran capacidad de enfriamiento del agua. Además, para más comodidad, incluyen termostato para la regulación automática de la temperatura. También ofrecen el agua más pura, ya que su estanqueidad garantiza la máxima seguridad.



Entreno de lujo

La marca Pent llega a PortobelloStreet.es con unos accesorios de gimnasio dignos de museo. La colección incluye mancuernas, pesas rusas, banco de pesas, pelotas con pesas, barras de pared, saco de boxeo, esterilla y bloque de yoga, etc., bajo dos esquemas de color: dorado y plateado. Además, se puede grabar en láser logotipos, firmas o nombres en cualquier producto. La joya de la colección es Sophia™, un carro de diseño ergonómico con un set completo para los más exigentes, que incluye mancuernas, pesas rusas, colchoneta de ejercicios, pelota de equilibrio, barras de flexiones, bloque de yoga, rodillo y cuerda de saltar, así como varios compartimentos para los accesorios más pequeños.



Cuenta atrás para **Sirha**

Sirha Lyon, cita ineludible de los profesionales del *food service* y la hostelería, celebra su 40º aniversario en su edición 2023. Cinco intensos días con una oferta de 4.000 expositores y marcas de una treintena de países (productos alimentarios, equipos de cocina, equipamiento de restauración, tecnología, café-bares, transportes y servicios), que incluyen conferencias, demostraciones, presentaciones y concursos internacionales, entre los que destaca el famoso Bocuse d'Or. Una cita innovadora que pone de relieve las dinámicas actuales del *food service* y el futuro de la industria.

Sirha Lyon
Del 19 al 23 de enero de 2023
Lyon (Francia)
www.sirha-lyon.com

Internoga calienta motores

Internoga, semillero de nuevas tendencias, fuente de ideas y lugar de encuentro para todo el mercado de la restauración y la hostelería, abrirá sus puertas del 10 al 14 de marzo de 2023. La feria alemana volverá a ofrecer soluciones, valiosas inspiraciones y oportunidades de *networking* para el sector, que actualmente se enfrenta a numerosos retos. Además de las áreas clásicas, la feria, cuyos primeros pabellones ya están completos, también introduce nuevos conceptos, como el Internoga Open Stage, que pretende servir de foro y fuente de nuevos impulsos. También temas de tendencia como la digitalización y el envasado y la entrega tendrán áreas de exposición más amplias, complementando así las áreas temáticas ya establecidas de Internoga.

Internoga
Del 10 al 14 de marzo de 2023
Hamburgo (Alemania)
www.internoga.com



©HAMBURG MESSE UND CONGRESS



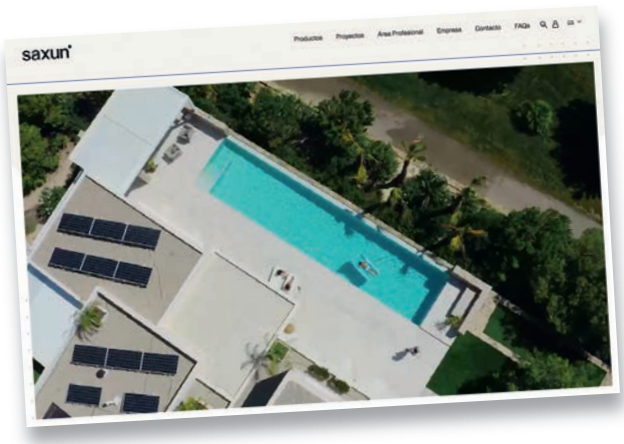
Innovación y sostenibilidad en **HIP 2023**

La séptima edición de HIP–Horeca Professional Expo prevé concentrar en Ifema Madrid a más de 35.000 profesionales de la hostelería en cuatro pabellones, uno más que en 2022. Esta cita dibujará la hoja de ruta para seguir basando los negocios en la innovación, digitalización, seguridad e higiene, visión estratégica, desarrollo sostenible, gestión de personas y operaciones, experiencia de cliente, y desarrollo de nuevos productos y soluciones. Además, acogerá la celebración del Hospitality 4.0 Congress, el mayor congreso de innovación y nuevos conceptos horeca en el que más de 600 expertos internacionales presentarán las tendencias que impactarán en el sector el próximo 2023.

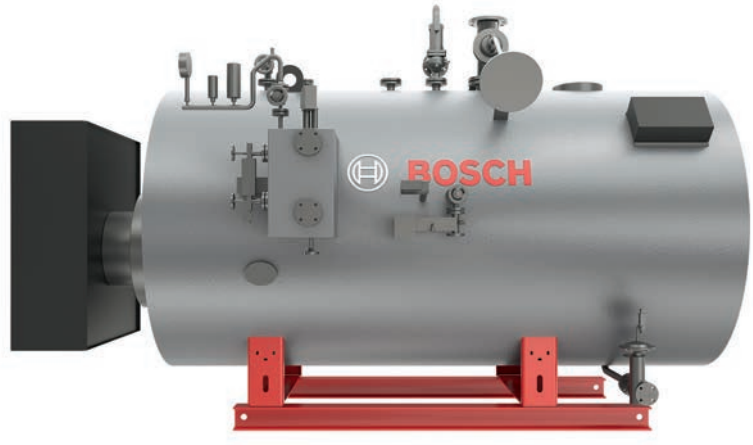
HIP–Horeca Professional Expo prevé Del 6 al 8 de marzo de 2023
Madrid
www.expohip.com

Saxun estrena web

Saxun, la marca alicantina de soluciones en cerramientos, protección solar y decoración, lanza una nueva página web: *www.saxun.com*. Este renovado sitio web aglutina todos los productos, soluciones y servicios de Giménez Ganga, comercializados bajo la marca Saxun, como el vínculo corporativo y de marca, de cara a sus clientes y usuarios. La web brinda la opción de descargar la información técnica, conocer los modelos y colores disponibles, sus acabados y los productos descatalogados. En el Área Profesional se hallan herramientas tan funcionales como los vídeos tutoriales y guías rápidas, con los que solventar cualquier duda en la instalación de los productoS Saxun.



Caldera de vapor 100% eléctrica



Bosch Industrial presenta la nueva caldera de vapor ELSB 100% eléctrica y totalmente neutra en emisiones debido al uso de electricidad verde para la generación de vapor. Gracias a las diferentes potencias de 350 a 7.500 kg/h de vapor, la caldera es capaz de satisfacer las distintas demandas de los procesos industriales. Su funcionamiento es completamente neutro en carbono cuando se emplea electricidad renovable, como por ejemplo la obtenida mediante recursos hídricos o eólicoS.

Automatización inteligente

ABB SmartTouch10" combina la automatización inteligente y la comunicación con el videoportero Welcome de Niessen. Se trata de un dispositivo fácil de usar que cuenta con una pantalla IPS de 10 pulgadas, con un ángulo de visión de 75º en todas las direcciones, lo que brinda un control óptimo. Toda la instalación del edificio, desde las cámaras Wi Fi hasta el control de la iluminación y la temperatura, se puede observar desde la pantalla.



Fin a la concentración de CO_2 en interiores



Los kits con control inteligente para la regulación de CO_2 tienen el objetivo de poner fin a la concentración de dióxido de carbono en espacios interiores sin renunciar a la eficiencia. La solución más efectiva consiste en ventilar a través de sistemas de ventilación mecánica controlada (VMC). La instalación de sistemas VMC con dispositivos CAP-CO2/EC consiguen una reducción del consumo energético del sistema de ventilación, puesto que, en función de la lectura de CO_2, este se regula para conseguir el equilibrio perfecto. De la misma forma, se logra una reducción del consumo energético del sistema de climatización dado que este solo se activa en caso de ser necesario.



Dispensador para jabón artesano



Land of Nature ofrece los nuevos dispensadores La-Pro que sirven para sus bolsas de 500 ml y 1 l de material 100% reciclable de su jabón líquido natural. El dispensador de pared está pensado para el consumo profesional. El tipo de jabones que elabora la marca destaca por sus ingredientes y aromas naturales, muy definidos y persistentes, ya que están fabricados a base de aceite de oliva andaluz y aceites esenciales, bajo un proceso artesanal, sostenible y respetuoso con el medio ambiente. Unbutu Liquid es el nombre de la línea de jabón líquido artesanal fabricado por Land of Nature.

Nueva paleta de colores

Brabantia renueva su paleta de colores para mejorar el estado de ánimo con cuatro nuevos colores para sus cubos y botes NewIcon y Bo: el armonioso Soft Beige, el fresco Dreamy Blue, el cálido Mineral Cosy Brown y el llamativo Mineral Powerful Blue. También la firma aumentará la presencia de los tonos naturales Jade Green y Light Grey en sus colecciones.

Reciclados, reciclables y reutilizables



Araven cuenta con una nueva gama de cubos reciclados, reciclables y reutilizables. Disponibles en tres tamaños (22, 25 y 40 l) y con cinco colores de tapa para clasificación de uso (gris, marrón, amarillo, verde y azul), están 100% fabricados con plástico reciclado y ser también completamente reciclables, supone reducir en dos terceras partes su impacto sobre el calentamiento global.



Colada en pequeños negocios

Bloomest, las lavanderías autoservicio bajo la calidad y liderazgo de Miele, presenta Professional Corner, un espacio con máquinas de gran capacidad y programas profesionales pensado para que los pequeños negocios de los alrededores puedan hacer sus coladas según sus necesidades (ropa de cama, mantelerías, toallas o uniformes). Bloomest se encarga de instalar este espacio en la lavandería y el número de las lavadoras y secadores en su interior se adapta según las necesidades de cada tienda.



Estilo nórdico

Con líneas amables, orgánicas y serenas, la nueva mesa Atlas de Cancio tiene un diseño extensible que la convierte en una mesa muy versátil y duradera. Su mecanismo de extensión funciona con guías de aluminio para el desplazamiento de sus patas y apertura tipo libro con tirador y sistema de bloqueo. Los extensibles se integran perfectamente con la encimera, ya que son del mismo material y acabado que la encimera. La encimera y el extensible se fabrican en porcelánico, con una amplia variedad de acabados de la mano de las marcas Neolith y Techlam. Sus patas están fabricadas con madera maciza de haya. Además, incorporan ruedas no visibles, para facilitar la extensión y el desplazamiento de la mesa. Cuenta con una sección variable semiredondeada.

Reinterpretación de la silla escolar

Kisat es la nueva silla diseñada por Hee Weelling para Lapalma que reinterpreta en clave contemporánea la clásica silla escolar. Este modelo asombra por un signo gráfico inesperado: el respaldo de aluminio fundido a presión que enmarca la espaldera desciende, como una línea continua, hasta convertirse en la base. De gran versatilidad, se propone con respaldo y asiento de madera de roble o negro a poro abierto con respaldo en contraste e, incluso, tapizada en tejido.





Armario personalizable

El estudio de diseño e interiorismo barcelonés Círculo-Cuadrado presentó de la mano de Mengual, ferretería especializada en la distribución de herrajes para interiorismo y carpintería, su nuevo diseño Open Closet en interihotel Madrid. Selec Closet Design es una división de Mengual cuyo objetivo trata de aportar soluciones al diseño y fabricación de armarios modulares con carácter y totalmente personalizables, orientados al sector hotelero. Open Closet es un armario sobrio en el que se organizan puertas con elementos singulares abiertos que personalizan cada una de las composiciones prestando especial atención a los detalles. La integración de estas piezas en el ámbito del armario resuelve la zona de escritorio, el maletero o una cajonera con barra para colgar y accesorios. El panel del fondo puede ser forrado con acabados especiales, como un papel vinílico, un espejo…, que integra mucho más este armario en una suite.



De sábanas recicladas

Si hay una pieza que sorprendió a los visitantes de Marbella Design & Art el pasado mes de noviembre fue la mesa Trini realizada por Tattoo, por ser un ejemplo de circularidad y una gran apuesta por la innovación. Para su construcción se han utilizado 9 kilos de sábanas viejas, con una huella de carbono ínfima (cero resinas y sin necesidad de calor para trabajar). La mesa presenta una alta resistencia demostrada y, además, puede fabricarse en un amplio abanico de acabados estéticos.

TALENTI MARBELLA

A la conquista de España

Confirmando el impulso en el mercado ibérico, Talenti, icónica marca italiana de alta gama para *outdoor,* abre su primer espacio monomarca en el sofisticado Puerto Banús de Marbella.







Tras años de crecimiento, Talenti ha acelerado su proceso de internacionalización y, tras Milán y Holanda, abre su primer *flagship store* en España, su segundo mercado europeo por volumen de ventas.

El lugar elegido para esta importante inauguración ha sido Puerto Banús, un exclusivo enclave que representa el alma glamurosa y sofisticada de la costa marbellí que ha acogido, desde siempre, a la élite del turismo mundial.

Talenti Marbella es el nombre completo de este espacio ubicado en la Avenida Julio Iglesias 1 de pleno Puerto Banús, una de las zonas más frecuentadas por todo tipo de visitantes, tanto locales como turistas.

Proyecto arquitectónico

Desarrollado en dos niveles, con una superficie total de 450 m^2, el espacio monomarca dispone de escenográficos aparadores que dan a la calle y que, a nivel arquitectónico, juegan sobre una doble altura que da al ambiente un aire moderno y contemporáneo.

Un estilo el que han contribuido también Ludovica+Roberto Palomba con fondos escénicos hechos de paneles retroiluminados, con gráficos dibujados a mano por la pareja más glamurosa del diseño italiano. Un *showroom* donde la refinada combinación de tonos oscuros, materiales cálidos, iluminación difusa y una fuerte presencia del verde crean la atmósfera adecuada para mostrar las colecciones Talenti.

Experiencia inmersiva

Más de 350 m^2 divididos en dos niveles para acoger las diversas colecciones y crear un espacio que permita vivir una experiencia de diseño total al cliente que visita el *showroom*.

Con diversos ambientes, la tienda alberga todo el universo Talenti. Piezas icónicas como Casilda, Cruise, Cleo, Cliff y Panama, que se acompañan con nuevas propuestas como Argo, George y Tikal. Productos con los cuales dejarse inspirar encontrando la perfecta combinación entre elegancia atemporal, diseño y confort.

Talenti Marbella
Avenida de Julio Iglesias, 1.
29660 Marbella (Málaga).
https://es.talentispa.com/



Un laboratorio permanente

Gracias a los diversos arquitectos y diseñadores que colaboran con la marca, Talenti Marbella es un laboratorio permanente donde cliente y marca se encuentran para dar vida a una fantasía que se convierte en realidad. Tanto si es contract como residencial, Talenti ofrece soluciones *outdoor* capaces de anticipar las tendencias e interpretar el gusto personal.
Además, Talenti Marbella dispone de un área externa grande para eventos, presentaciones y exposiciones temporales.

Áreas de exposición acogedoras y de aire relajado enmarcan al gran protagonista, el proyecto, en todas sus facetas. La amplia gama de la marca se propondrá en escenarios en evolución, de acuerdo con su dinamismo. El *flagship store* está concebido, por tanto, como un espacio de exposición flexible y reconfigurable que invita a una experiencia de marca inmersiva de los productos y del estilo Talenti. Trabajar con nombres de prestigio como Ramón Esteve, Ludovica+Roberto Palomba, Marco Acerbis, Nicola De Pellegrini o Christophe Pillet permite disponer de un espacio privilegiado en continua progresión, que cambia constantemente como el propio diseño.●

El concepto: un viaje sensorial

En un contexto internacional que empuja a muchas marcas a ser prudentes, la empresa va a contracorriente y sigue invirtiendo sin detenerse. Talenti Marbella quiere ser el punto de referencia para el mobiliario de exterior italiano en España, un lugar donde poder alimentar la cultura del proyecto ofreciendo un sueño llamado diseño.
Todo las piezas están firmadas por la marca italiana, que incluye en su gama mobiliario, complementos e iluminación, invitando al cliente a iniciar un viaje sensorial.
La tienda está dirigida a quienes se identifican con los valores de elegancia, calidad, singularidad, y aman rodearse de piezas exclusivas y extremadamente funcionales.
Concebida como un lugar de experiencia para los clientes, la tienda también está dedicada a arquitectos, constructores, proyectistas y diseñadores de interior. Personal altamente cualificado acompaña al cliente en el camino creativo.





El metal como inspiración

Corten de Apavisa es una colección de pavimentos y revestimientos que reflejan la sobriedad y sofisticación del metal en un porcelánico con muchas posibilidades expresivas. Con un espesor de 7 mm, tiene espectaculares matices cromáticos, ya que la tonalidad de sus piezas varía desde la calidez de White a la intensidad de los colores Copper y Titanium. Además de su acabado natural, ofrece otros dos con un sutil relieve espigado: Lappato y Rescato. Asimismo tiene tenues rastros de óxido y metales con pátina.

Un suelo todoterreno

El suelo Rigid de MeisterDesign es un representante de los suelos rígidos que recibe su nombre de su capa media de *rigid core* firme y estable. Es el todoterreno absolutamente sencillo: se coloca flotante de manera fácil y segura, es estable incluso aunque se exponga al calor, y es poco contaminante y silencioso. Sus superficies decorativas de alta calidad con grabado auténtico en colores muy actuales convierten al MeisterDesign Rigid es un elemento óptico destacado. Además, su reducida altura de montaje hace que sea una solución perfecta en caso de renovaciones.





Aportar naturalidad

El nuevo portafolio de la marca Adore Floors, disponible en Gabarró Hermanos, cuenta con una nueva gama de poro sincronizado, Royal, y con tres nuevas referencias de su exitosa línea Sovereign. Royal es una gama de gran formato (1.220x181x5 mm) y ofrece un aspecto más similar a la madera. Todas las referencias están microbiseladas en los cuatro lados, aportando naturalidad. Estos suelos vinílicos/SPC son 100% resistentes a la humedad y, además, poseen una elevada resistencia a las rayadas y a los impactos. También cuentan con la certificación R10 antideslizante y son ignífugos, con una certificación al fuego BFL-1.

Pequeños patrones artesanos



Hisbalit lanzará el próximo año la colección Petite, que incluye 10 patrones artesanos minimalistas, con colores artesanos y envolventes. Motivos pequeños, totalmente personalizables y combinables entre sí. Formas suaves y puras en formato hexagonal o redondo que transmiten calma y conectan con el exterior.

Vayoil traslada la esencia mediterránea a **La Zambra Resort**



Vayoil Textil se ha encargado de proveer de textiles exclusivos al resort de cinco estrellas La Zambra, antiguo Hotel Byblos Andaluz ubicado en plena Costa del Sol. La transformación del complejo ha corrido a cargo del estudio de arquitectura Esteva i Esteva. En el hotel predominan los materiales naturales que armonizan con su arquitectura hispanomediterránea. Para las 197 habitaciones y suites, Vayoil Textil ha apostado para la ropa de cama por el tejido Colón, un satén de algodón 100%, fabricado con hilos peinados y mercerizados. En los baños, las toallas Luxury están realizadas en algodón puro con hilos peinados con un gran poder de secado. Para sus cuatro restaurantes y bares, se han confeccionado manteles y servilletas de lino y poliéster.

Borrós Interiorisme abre el *hall* del **Hotel Món** a la naturaleza

©MXM PHOTO DESIGN



El nuevo diseño del *hall* del Hotel Món, obra del estudio Borrós Interiorisme, se abre a la naturaleza que lo rodea e invita a disfrutar de su entorno privilegiado. Ubicado en el complejo Món Sant Benet, de Fruitós de Bages (Barcelona), el interiorismo del nuevo *hall* de este cuatro estrellas superior parte del fuerte vínculo que conecta exterior e interior, de tal modo que, gracias a sus enormes cristaleras, sus espacios de confort se prolongan desde el interior hasta las terrazas. Todos los elementos de la decoración armonizan con su entorno natural. Los revestimientos de madera listonada de roble natural se combinan con los tejidos efecto lino y lana del mobiliario, alfombras de fibras recicladas, fibras naturales, cerámica artesanal…

Cidon equipa el **Dreams Calvià**

Cidon Interior Design & Contract ha participado junto al interiorista Jaime Beriestain en la remodelación, decoración, suministro e instalación del nuevo mobiliario de Dreams Calvià Resort & Spa, antiguo Pax Barracuda. En la reforma de este cuatro estrellas de Magaluf (Mallorca) se ha logrado un perfecto equilibrio entre arte e interiorismo en las 391 habitaciones y otras de sus instalaciones. Eva Verde, Sonsoles Aritio, Leticia Landeta y Mari Cruz Macías, como directora del proyecto de Cidon, han sido las responsables de este equipamiento que ha logrado cumplir con las indicaciones que el cliente quería ver reflejadas en los edificios: alegría, color e instalaciones aptas y cómodas para las familias, una oferta disruptiva e innovadora.



Altavoz inalámbrico para fiestas



El nuevo SRS-XV900 de Sony es el más potente altavoz para fiestas Bluetooth de la gama de altavoces inalámbricos de la serie X. El altavoz forma parte de la visión Live Life Loud, que ofrece una excitante experiencia de sonido. Este producto cuenta con unidad de altavoz X-Balanced y su diafragma no circular ofrece más presión sonora y reduce la distorsión, maximizando el área de los altavoces así como el puerto Jet Bass Booster, que aporta graves profundos y potentes. Los *drivers* de rango medio ofrecen unas excelentes voces nítidas y los seis *tweeters*, del frente, lateral y parte trasera, difunden los sonidos de alta frecuencia alrededor. Se puede llevar el sonido a cualquier sitio gracias a sus 25 horas de autonomía.



Kioscos interactivos de autoservicio

Macroservice, distribuidor en España de Elo Touch Solutions, lanza Wallaby™ Pro Self-Service Stands de próxima generación, unos kioscos interactivos que tienen el objetivo de facilitar todavía más la creación de sistemas de autoservicio al ofrecer una amplia variedad de opciones: pared, mostrador, base, una o dos pantallas, y múltiples periféricos y accesorios. Su capacidad de configuración y adaptación hace que estos diseños modulares sean ideales en *retail*, restauración, *hospitality*, entornos corporativos… Estos kioscos pueden incorporar una pantalla táctil de 22, 24 o 27 pulgadas.



Colores vivos y alto brillo

Christie® lanza la siguiente generación de su popular Serie HS de proyectores 1DLP® con la llegada al mercado de tres nuevos modelos. Con rangos de brillo que van de 15.750 a 23.650 lúmenes, los proyectores refuerzan su cromatismo con la innovadora tecnología BoldColor+™ de la compañía, consiguiendo unos visuales vivos y potentes. Los proyectores DWU15-HS, DWU19-HS y DWU23-HS alcanzan potencias de 15.750, 19.150 y 23.650 lúmenes respectivamente, aumentando el rango de brillo pero manteniendo la fiabilidad, el funcionamiento silencioso y la rentabilidad que ya caracterizaban a los primeros proyectores de la Serie HS.

Etiquetas en color sostenible

La gama ColorWorks de Epson permite imprimir etiquetas a color personalizadas con la máxima calidad, eliminando los problemas tradicionales de sobreimpresión térmica. El etiquetado es bajo demanda. Así, se logra imprimir solo cuando es necesario, hecho que garantiza más eficiencia, control y flexibilidad, además de reducir la acumulación de residuos, ya que, de esta forma, se imprime únicamente lo que se necesita, reduciendo *stocks*. Por otra parte, habilita la capacidad de imprimir las etiquetas *on site*.





Nórdico *petfriendly*

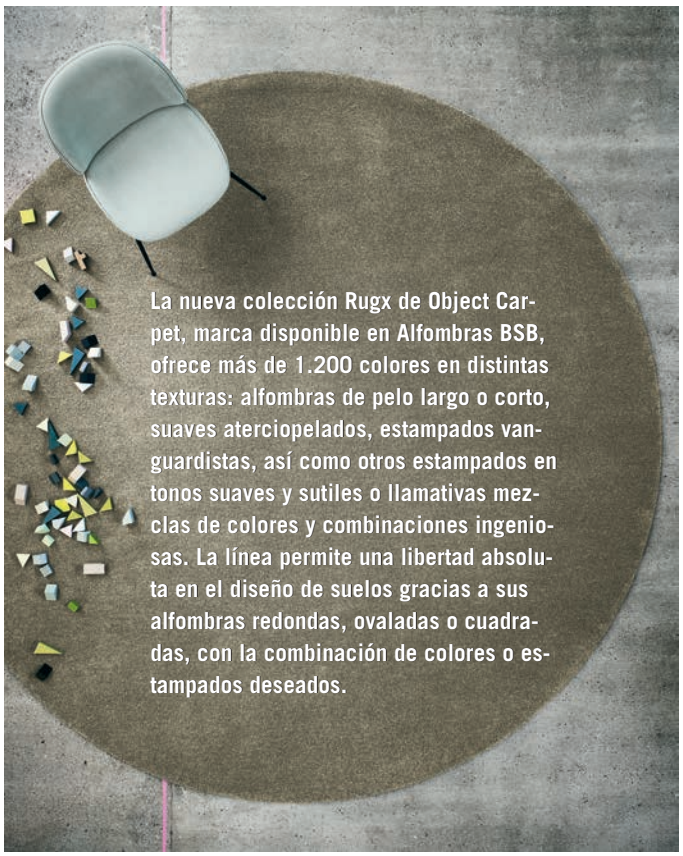
Diamond Textil es una colección textil de Luzio inspirada en la estética del pelo de los corderos del Tíbet, reconocidos mundialmente por sus largos y luminosos pelajes. Una colección de mantas, *plaids* y alfombras confeccionadas con materiales veganos y ecológicos de gran calidad. Luzio ha conseguido texturas y acabados que imitan a la perfección el tacto suave y la apariencia del pelo animal. Los textiles de materiales *ecofriendlies* decoran y calientan aportando las connotaciones de estilo nórdico que se desprenden de los textiles de pelo largo y, al mismo tiempo, contemporáneo gracias a los detalles geométricos en gris oscuro.

El tejido del futuro



La búsqueda constante de las últimas tendencias empleadas en el mundo textil han dado como resultado Nuance, fruto de la colaboración entre Gancedo y Eli Gutierréz que se presenta como el "el tejido del futuro". Nuance es un recorrido por innovadoras creaciones confeccionadas a base de micromotivos, que generan diferentes texturas partiendo de líneas diagonales o rectas. Textura y colorido desempeñan un papel fundamental en esta colección ya que, con tan solo ocho colores taslan y once de chenilla, la riqueza de combinaciones es tan extensa que multiplica su aparentemente limitada gama cromática hasta el infinito.

Posibilidades infinitas



La nueva colección Rugx de Object Carpet, marca disponible en Alfombras BSB, ofrece más de 1.200 colores en distintas texturas: alfombras de pelo largo o corto, suaves aterciopelados, estampados vanguardistas, así como otros estampados en tonos suaves y sutiles o llamativas mezclas de colores y combinaciones ingeniosas. La línea permite una libertad absoluta en el diseño de suelos gracias a sus alfombras redondas, ovaladas o cuadradas, con la combinación de colores o estampados deseados.

Tres veces más resistente

Pepe Peñalver presenta Madeira, un tejido liso con textura tapicera de algodón 100% reciclado con certificado GRS. Gracias a su acabado Teflon EcoElite™, Madeira repele las manchas de agua y de base de agua sin afectar a la sensación al tacto ni a la transpirabilidad del tejido. El acabado Teflon EcoElite, al haber sido elaborado a partir de materias primas no fluoradas y al ser una combinación de materiales renovables (60%), algodón y ciertos materiales sintéticos, es tres veces más resistente que los productos repelentes sin flúor existentes en el mercado y garantiza un excelente rendimiento después de varios lavados. Además, como muchos de sus ingredientes pueden ser regenerados, su producción deja una huella ambiental menor, contribuyendo al cuidado del medio ambiente.





VESTUARIO **PROFESIONAL**

En la actualidad, la imagen tiene una importancia vital y para un hotel o restaurante sus trabajadores son la mejor carta de presentación para sus clientes. El uniforme no debe ser un freno para el empleado, sino que debe permitirle sentirse cómodo y ágil en todos sus movimientos para poder desarrollar sus tareas con normalidad. *Por Isabel Fernández*

Imagen de marca



SUPRATEX

El vestuario profesional es la herramienta con la que un negocio envía un mensaje claro a sus clientes. Una de sus objetivos es que se identifique a los empleados del establecimiento y que su imagen vaya en consonancia con la imagen corporativa de la empresa. Se trata de ropa para trabajar, con lo que debe adaptarse a las necesidades laborales de cada empleado.

Para Tobías Madueño, CEO de Supratex, "los uniformes profesionales de hostelería deben cumplir una serie de características básicas que aúnen diseño, comodidad y funcionalidad. Además, es imprescindible contar con un equipamiento textil confeccionado con materiales de calidad para ahorrar costes, soportar numerosos lavados y maximizar su durabilidad. Hay que tener muy en cuenta la personalización, esencial para transmitir los valores de la empresa tanto al público como al equipo de trabajo, incrementando el sentido de pertenencia de todos los miembros. Sin olvidar que también es importante una escucha activa para saber si los trabajadores se sienten cómodos o es necesario modificar algún elemento del uniforme". Sobre ello Laura Fernández Cavia, responsable de Sostenibilidad e Innovación de DeleiteWear, opina que "debe transmitir la imagen de marca adecuada, así como empoderar al equipo que la viste, con comodidad y compromiso en clave de sostenibilidad". Por otro lado, Tomás Berdejo de la Oliva, responsable de Marketing de Uniformes Gary's, sostiene que debe ser "cómodo, transpirable, de fácil lavado y planchado, y lo más repelente posible a las manchas. Y tienen que ser resistentes a varios ciclos de lavado". Además, Sara Gosálbez, CEO de Hosteltex, hace hincapié en que "deben de estar confeccionados en tejidos de alta calidad, durabilidad y que sean confortables, cómodos y garanticen la seguridad en el trabajo".

Por tanto, todos estos requisitos mencionados son las mayores demandas solicitadas en hostelería. Tobías Madueño, de Supratex, agrega que, "aparte de la calidad y durabilidad de los tejidos, pensando por supuesto en el tema económico y en el ahorro de costes al tener que renovar el vestuario con menos frecuencia, para los hoteleros también es importante contar con un equipamiento versátil y adaptable a cualquier época del año".

DELEITEWEAR



Tejidos

Antes de optar por un tejido, hay que valorar cuál va a ser la tarea a realizar por la persona que lo viste. No tiene las mimas necesidades el sumiller que el personal de limpieza, las camareras de pisos o los recepcionistas. En hostelería, los tejidos *stretch* o elásticos son los más idóneos para el vestuario profesional al aportar comodidad, ser fluidos y ligeros, y tener más transpirabilidad. También es vital que sean de rápido secado y fácil planchado. Además, deben tener buena solidez de color y ser aptos para las salpicaduras de lejía.

Laura Fernández, de DeleiteWear, recuerda que "los mejores tejidos son los que ya existen en el propio sector horeca. Por ello, nosotras lo suprarreciclamos para que los equipos hosteleros vistan con los mejores algodones. Son de fibras naturales, biodegradables, transpirables, hipoalergénicos y de un tacto extraordinario". Según Matías Madueño, de Supratex, se trata de "tejidos ligeros, algo elásticos y transpirables para garantizar la comodidad de los trabajadores a la hora de realizar cualquier movimiento. También es imprescindible tener en cuenta los tejidos antimanchas y antibacterias, sobre todo en cocina, para evitar manchas y arrugas indeseadas". Por su parte, Sara Gosálbez, de Hosteltex, afirma que "la mezcla de poliéster-algodón es la que domina por la durabilidad, resistencia al uso y fácil planchado que ofrece. Si bien es cierto que, en los últimos tiempos, los tejidos antimanchas o *water repelent* son cada vez más demandados". Por último, Tomás Berdejo de la Oliva, de Uniformes Gary´s, se decanta por el "algodón y la microfibra". También cada vez más se fabrican uniformes con PET reciclado.

> Hay que contar con unas prendas versátiles y adaptables a cualquier época del año

Tendencias

En la actualidad, los fabricantes trabajan para acercar la uniformidad a la moda de la calle, realizando prendas que puedan adecuarse a la imagen de los propios usuarios. Para Tomás



HOSTELTEX

UNIFORMES GARY'S



Calzado

PANTER



Los profesionales de la hostelería tienen un trabajo duro y físicamente exigente. Su horario y ritmo diario de trabajo implica alta actividad y largas jornadas de pie o en continuo movimiento.
Los pies son una parte de nuestro cuerpo muy importante y una de las que más sufre en el día a día, ya que soportan todo nuestro peso y nos llevan a todas partes. Usar zapatos cómodos que ofrezcan un soporte adecuado es fundamental, y más si se trabaja en un sector en el que en muchas ocasiones se pone al límite la resistencia de pies y piernas, por no hablar de otras partes del cuerpo como la columna vertebral, que también se puede resentir. Tareas tan habituales como hacer las camas, el transporte de bandejas, el movimiento de mesas y sillas o la carga de barriles o contenedores pueden pasar factura con el tiempo si no se utiliza un calzado adecuado. Por tanto, el calzado debe estar diseñado para aportar comodidad y evitar lesiones, siendo ligero y ergonómico.
Un detalle que no se debe descuidar en el calzado profesional es que disponga de una suela fabricada en material antideslizante, ya que en muchas ocasiones se camina sobre superficies mojadas o resbaladizas con agua o aceite derramado, pudiendo provocar caídas y sustos desagradables o, incluso, un accidente de trabajo grave. Por tanto, debe ofrecer la máxima estabilidad de pisada y que sea flexible, además de duradero.

UNIFORMES GARY'S



Berdejo de la Oliva, de Uniformes Gary's, se llevan "los modelos *slim fit*, los colores lisos y la personalización". Además, Sara Gosálbez, de Hosteltex, señala que "la tendencia está marcada por los patrones y estética clásica, a la que se le añaden detalles y accesorios de moda. También hay que destacar que la moda vaquera ha entrado con fuerza en la confección de delantales". Por otro lado, Laura Fernández Cavia, de DeleiteWear, manifiesta que "comenzamos a ver más libertad en el diseño según los negocios hosteleros se van renovando y sumando a la era de la innovación. Se van perdiendo las reglas para dejar paso a lo verdaderamente importante, lo que hay detrás de cada prenda: su impacto en nuestra sociedad y en el medio ambiente". Asimismo, Tobías Madueño, de Supratex, insiste en que "está claro que existe una tendencia global en cuanto a sostenibilidad y el origen de los materiales, también en los textiles. Es por ello que cada vez son más empresas las que optan por tejidos eco, bio o reciclables, y sistemas de coloración menos dañinos para el medio ambiente y más naturales y sostenibles. Otra de las grandes tendencias en el sector es la innovación y tecnología textil a través de la incorporación de sistemas como RFID en los tejidos, que permiten identificar cada prenda, conocer su localización y durabilidad. Esta herramienta analiza la trazabilidad de los textiles en tiempo real a través de radiofrecuencia con unos *tags* o etiquetas capaces de soportar los procesos de lavado industrial, y con un *software* que procesa y analiza millones de lecturas. Un paso más en la digitalización para mejorar el control y gestión de las dotaciones textiles mediante la identificación, localización, trazabilidad y gestión de las prendas".●

A partir del 1 de enero de 2023 todas las empresas, entre ellas hoteles y restaurantes, con más de 20 plazas de aparcamiento deberán contar con puntos de recarga de vehículos eléctricos.

Movilidad eléctrica en el hotel

Ventaja competitiva asegurada



NEON STREET (SIMON)


CHARGE AMPS

Según el estudio de matriculación de vehículos eléctricos de emovili y AEDIVE (Asociación Empresarial para el Desarrollo e Impulso de la Movilidad Eléctrica), en los seis primeros meses de 2022 se matricularon 38.467 vehículos eléctricos e híbridos enchufables en España. Una tendencia que se mantiene al alza, ya que hasta finales de septiembre el acumulado era de 62.601 unidades, casi un 31% más.

España se posiciona noveno en el *ranking* mundial de los 10 países más preparados para el vehículo eléctrico, según un reciente estudio de la consultora EY, que tiene en cuenta la capacidad de suministro, la demanda y la regulación de movilidad eléctrica. Además, si se atiende específicamente al apartado regulación, España se posiciona en cuarto lugar, gracias a las ayudas del Plan Moves III y los incentivos para su uso, entre otros.

AEDIVE ha registrado 12.000 puntos de recarga públicos disponibles actualmente en nuestro país, una cifra insuficiente para hacer frente a las demandas de los visitantes más concienciados con el medio ambiente que han llegado en 2022. A este factor hay que sumar la desigual distribución de los puntos de recarga entre las distintas comunidades autónomas. Cataluña se posiciona como líder muy destacada, seguida por la Comunidad Valenciana y Madrid. El resto de las autonomías se sitúan muy por detrás, un factor que les resta atractivo para ciertos visitantes. Los turistas planifican sus rutas según los puntos de recarga disponibles en su trayecto y han podido llegar a descartar regiones como el País Vasco, las Islas Baleares o Andalucía por no disponer de infraestructuras adecuadas. Después de un verano exitoso y clave para el turismo de España, los hoteles, *campings*, zonas comerciales, monumentos y atracciones turísticas deben prepararse para las siguientes temporadas de turismo álgido en el país, y adaptarse para recibir a los visitantes y cumplir con las nuevas exigencias.

NEON STREET (SIMON)



Hoteles, restaurantes o equipamientos de ocio que apuesten por la movilidad eléctrica deben estar listos para los requisitos legales que se están implementando a nivel tanto español como europeo. En primer lugar, deben cumplir con la exigencia del Real Decreto-ley 19-2021, que exige la instalación de mínimo un punto de carga en todos los aparcamientos de más de 20 plazas, y otro por cada 40 plazas, a partir del 1 de enero de 2023. También deben prepararse para el cambio en las flotas de vehículos de alquiler, que transicionarán hacia la electrificación a lo largo de los próximos años, ofreciendo soluciones sostenibles a los turistas.

Los usuarios comprueban si el hotel tiene punto de carga

Los usuarios de movilidad eléctrica desean encontrar puntos de recarga en los hoteles y alojamientos, como un servicio necesario y lógico para los clientes. Para los hoteles, la instalación de puntos de recarga es una nueva oportunidad de negocio, además de una contribución a la sostenibilidad.

Según una encuesta de Electromaps, proveedor de servicios de movilidad eléctrica, el 72,7% de las personas preguntadas afirma haber usado el coche eléctrico para irse de vacaciones, rompiendo el mito de que este tipo de vehículos no pueden utilizarse para trayectos largos. Eso sí, se tiene que planificar el viaje con varias opciones para recargar sin estrés. Esa planificación incluye buscar alojamientos que permitan carga durante las noches. De hecho, el 94,3% de los usuarios encuestados confiesa que siempre (74,5%) o muchas veces (19,8%) comprueba si su lugar de alojamiento cuenta con un punto de recarga. En cuanto al precio de la recarga, el 61,5% de los encuestados opina que el coste de la recarga debería ser gratuito para los huéspedes del establecimiento. El 20,8% cree que debe estar incluido en el coste del aparcamiento. Y un 17,7% considera que debería ser reducido para los clientes.



HARD ROCK HOTEL MADRID (ENDESA X WAY)



WENEA

ELECTROMAPS



Beneficios

Para valorar la transcendencia de adaptarse es necesario tener en cuenta los beneficios a corto y a largo plazo que ofrece la instalación de estaciones de carga para vehículos eléctricos. Los equipamientos que ofrezcan cargadores de forma inmediata obtendrán un valor diferencial frente a la competencia de cara a las próximas temporadas turísticas, destacando especialmente en regiones con poca disponibilidad de cargadores. Al mismo tiempo, la llegada con vehículo eléctrico de larga autonomía implica un cierto nivel adquisitivo, ya que se trata de coches con un coste elevado.

OFRECER INSTALACIONES PARA RECARGA ES UNA NUEVA OPORTUNIDAD DE NEGOCIO, ADEMÁS DE UNA CONTRIBUCIÓN A LA SOSTENIBILIDAD

Disponer de puntos de carga inteligentes permite cubrir las demandas de todos los visitantes, además de aportar valor añadido al alojamiento o restaurante que los instale. En hoteles, debe asumirse que la carga eléctrica será un servicio básico como lo ha llegado a ser, por ejemplo, la conexión Wi Fi. Aquellos agentes del sector turístico que preparen sus instalaciones para recibir a los visitantes tendrán una ventaja competitiva asegurada.●

SUBVENCIONES

La movilidad eléctrica es una de las grandes apuestas del Gobierno de España en su plan de recuperación postpandemia, por lo que su objetivo es que se tome un impulso definitivo, y que empresas, particulares y negocios opten por la adopción del vehículo eléctrico y la instalación de infraestructuras de carga.

En el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia, a través de los fondos Next Generation, se encuentra el Plan Moves III. Su objetivo principal es incentivar la movilidad eléctrica mediante las ayudas y subvenciones tanto para la compra de vehículos eléctricos como para la implantación de infraestructuras de recarga de vehículos de este tipo.

A nivel nacional, las ayudas y subvenciones del Plan Moves III son gestionadas por las comunidades autónomas y cuentan con una partida presupuestaria de hasta 800.000.000 € para todas las comunidades autónomas, incluyendo Ceuta y Melilla.

Aunque el plazo máximo para presentar solicitudes es el 31 de diciembre de 2023, se debe tener en cuenta que la asignación de este tipo de ayudas termina cuando se agotan los fondos, por lo que, para poder optar a ellas, la fecha de presentación de la solicitud es un factor realmente importante. Del mismo modo, se debe saber que son incompatibles con cualquier otra ayuda que cumpla la misma finalidad.

Para instalar infraestructura de recarga eléctrica, los hoteles pueden optar a estas subvenciones. En el caso de instalar un punto de recarga de acceso público y cuya potencia sea superior a 50 kW podrán obtener una ayuda del 35%. La ayuda será del 40% para las instalaciones realizadas en municipios de menos de 5.000 habitantes. Si se trata de una mediana o pequeña empresa, el porcentaje de la ayuda aumenta en un 10 y 20% respectivamente. Para las empresas o entes públicos con actividad económica que decidan instalar un punto de recarga privado o público con una potencia inferior a 50 kW, la ayuda del Moves III será del 30% del coste subvencionable, y del 40% para las instalaciones realizadas en municipios con menos de 5.000 habitantes.

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





©Arduino Vannucchi



DE ALTA GAMA

La familia Muga presenta dos añadas excelentes de sus míticos tintos Aro 2019 y Torre Muga 2019. Aro 2019 es intenso en nariz, estructurado y redondo en boca, largo, amplio y elegante. Por su parte, Torre Muga 2019 es equilibrado, potente y elegante.

ESTRELLA DE NAVIDAD



Estrella Galicia lanza Estrella de Navidad, su nueva propuesta cervecera destinada a acompañar las celebraciones propias de estas fiestas. Destaca su elaboración con dos tipos de maltas (Pilsen y tostada procedente de cebada cultivada en Galicia), y cuatro variedades de lúpulo (*nugget* de cultivo gallego y variedades Herkules, Provoak y Relax).

Brownie de nueces pecanas

El nuevo *brownie* de nueces pecanas de Erlenbacher está cubierto con una sedosa crema de cacao. Con su fusión de texturas populares, es chocolatoso, *fudgy*, cremoso y crujiente como una nuez. Se completa con trozos de nuez pecana y virutas de chocolate blanco. Esta delicia se elabora sin aceite de palma.





Esferificaciones picantes de vino de JEREZ

Salsas Quietud presenta Alabanza, las primeras esferificaciones que incorporan el oloroso Don Nuño de Bodegas Lustau y la característica salsa picante andaluza Sosegada. Este producto es ideal para acompañar y decorar como guarnición, pudiéndose combinar con carnes, ensaladas, pescados al horno o cualquier plato de sabor oloroso al que ofrecer un toque ligeramente picante.



Inspirándose en la alta pastelería

La nueva colección Festive Infiniment Variations de Nespresso se ha creado en colaboración con el chef maestro de la pastelería francesa Pierre Hermé. La gama está compuesta por Infiniment Expresso, de origen colombiano; Infiniment Double Espresso, con granos de arábica; Infiniment Gourmand Saveur Noisete, de granos de árabica sudamericanos, e Infiniment Fruité Saveur Frambroise, con un seductor sabor de frambuesa.

CÓCTEL CHOCOLATEADO

El cóctel chocolateado de L'Avellanera combina una selección de los mejores frutos secos caramelizados de la cooperativa (avellanas, almendras y nueces) con dos variedades de su categoría de chocolateados (bombones de avellana y delicias de almendra). Para hostelería se comercializa en formato de 550 g.





NUEVA CARTA DE TEMPORADA EN **QUIRAT**

El restaurante Quirat del hotel de cinco estrellas InterContinental Barcelona presenta una propuesta de alta gastronomía basada en los productos de temporada y de proximidad. El espacio, dirigido y asesorado por el chef Víctor Torres, quien ha sido el encargado de diseñar esta carta de temporada, mima el producto desde el origen hasta llevarlo al plato consiguiendo seducir al paladar con cada bocado. Con la intención de hacer llegar los mejores productos de nuestro territorio a la mesa, Quirat cuenta con dos tipos menú degustación en una perfecta combinación entre tradición, modernidad e innovación.

5 CLAVES
de la hostelería española para 2023

Nos acercamos al final de un año que debería haber sido el de la recuperación de la tranquilidad económica, social y personal para todos, y que en la primera mitad del trimestre cambió de manera abrupta. Y llega un 2023 en el que uno de nuestros principales sectores económicos, la hostelería, deberá afrontar nuevos retos, algunos recurrentes. *Fotografías cedidas por Linkers*



David Basilio, director de Operaciones de Linkers –selectora y consultora de recursos humanos líder en el sector– da las cinco claves de la hostelería de cara al próximo año.

1 Restaurantes basados en la rentabilidad y no en la venta

En un entorno empresarial cada vez más competitivo, y con una coyuntura económica poco estable, las cuentas de explotación de los restaurantes deben estar basadas en la rentabilidad de cada una de sus partidas y no en expectativas de venta. Durante muchas décadas, emprender en restauración era sinónimo casi seguro de éxito, en afluencia de público. Se ponía el foco en llenar y vender, y se le daba menos importancia a los costes y a la rentabilidad real del negocio. Pero el cambio de paradigma económico desde hace dos años hace impensable que un negocio pueda sostenerse si no tiene todos y cada uno de sus recursos y gastos pensados y estudiados, donde la facturación ayuda a cumplir estos objetivos y ratios. Aunque no es el objetivo único ni principal.

2 Mantener equipos estables y fidelizados

Si algo ha cambiado la nueva realidad postpandemia –ya había empezado antes de la misma– es la necesidad de mantener equipos de trabajo y plantillas estables y fidelizadas. El 'mercado del talento' no está en su mejor momento y, por ello, los negocios deben focalizarse en ofrecer entornos de trabajo adecuados y condiciones idóneas para unos trabajadores muy distintos en la forma de vivir y relacionarse que las anteriores generaciones. En la actualidad, no hay equipos ni profesionales peores sino distintos, con habilidades diferentes y transversales, a los que el sector no estaba acostumbrado, con anhelos vitales y profesionales que, en muchos casos, no casan con los de las empresas. Son una generación encontrando la forma de motivarlos; son capaces de transmitir pasión y conocimiento de una manera más empática y natural que en otras épocas. Pero, más que nunca, esto requiere de directores de área especializados y con conocimiento, a quienes ellos puedan admirar y que les sirvan de guías. Necesitan una jerarquía basada en el conocimiento y experiencia de sus jefes directos.

3 Búsqueda de puestos de dirección y responsabilidad

Una hostelería nacional cada vez más profesional, ordenada y jerarquizada demanda puestos de dirección y responsabilidad con experiencia, conocimiento y formación. En la actualidad, estos profesionales solo cambian de empresa por proyectos, es decir, por una idea de negocio bien planificada, real, tangible y sostenible donde desarrollar su potencial. Y son, a día de hoy, el núcleo necesario para poder crecer y mantener los equipos de trabajo estables y fidelizados.

Por eso, los empresarios y sus equipos de Recursos Humanos deben hacer hincapié en transmitir en las entrevistas de trabajo las bondades y fortalezas de sus negocios con objetividad y miras de presente y futuro para atraer puestos de responsabilidad y dirección de talento, que aporten nuevas habilidades a sus equipos. La gestión de éstos y la comunicación en la estandarización de los procesos de trabajo del restaurante son la principal finalidad de estos puestos en la hostelería española actual; y para ello requieren apoyo total por parte de la empresa en recursos y tiempo.



4 Tecnología y procesos de trabajo para contener el alza de los suministros

Con la escalada de precios actuales, las cuentas de gestión de los restaurantes se han visto súbita y sustancialmente modificadas de forma negativa. Por eso es el momento propicio para invertir en tecnología y en procesos internos del restaurante y así poder amortiguar el golpe recibido, gasto corriente no contemplado en las proyecciones anuales. Tecnología que ayude a los equipos a ser más productivos, ahorrar energía y/o tiempo en sus procesos de trabajo. También tecnología para atender al cliente de forma más eficiente y armónica para la plantilla. Y, cómo no, tecnología para tener la información de manera inmediata y recurrente de nuestro negocio para la toma de decisiones. Asimismo, se requiere crear procesos de trabajo que, junto con la tecnología, permitan a los integrantes de la plantilla trabajar de forma ordenada, productiva y eficaz para minimizar unos gastos imprevistos que no pueden regularse porque, en muchos casos, son ajenos a la actividad propia del restaurante.



5 Que siga la llegada de inversión internacional; Madrid como gran ejemplo

Si bien los proyectos de grupos de restauración internacional que ya estaban planificados van terminando de abrir o están en proceso de hacerlo, en este último cuatrimestre se ha notado cierta ralentización en la llegada de nuevos proyectos a suelo nacional. De momento no se nota en exceso por el alto volumen de aperturas que estaban en el horizonte –sobre todo en zonas urbanas, una vez pasada la temporada estival– pero los proveedores de hostelería perciben cierta timidez en la llegada de una nueva ola de proyectos.

Durante estos dos últimos años, España ha recibido variado capital internacional para abrir nuevos establecimientos hosteleros, el epicentro ha sido Madrid, que en estos momentos es un auténtico *hub* gastronómico europeo, sobre todo en determinados barrios de la capital, como el de Salamanca. Marcas, empresas y empresarios con negocios de éxito en sus países de origen fueron abriendo establecimientos otorgando a Madrid un aura especial, del que se han ido contagiando el resto de ciudades.

Este 2023 empezará con la incógnita sobre la duración de la situación bélica y geopolítica mundial pero los negocios hosteleros estarán siempre más preparados para los imprevistos si cuentan con procesos definidos, un equipo estable, una dirección coordinada y experimentada, y una tecnología aplicada a la rentabilidad del restaurante.●

EquipHotel

El salón de la hostelería consciente

Tras cuatro años de ausencia en el recinto ferial de la Porte de Versailles, los expositores y profesionales del sector de la hostelería se reunieron en París del 6 al 10 de noviembre para compartir consejos e ideas, descubrir innovaciones, forjar alianzas y firmar contratos.



En un contexto económico persistentemente incierto, la edición de 2022 de EquipHotel ha estado marcada por la mejora de los productos y servicios, así como por el aumento de visitantes cualificados.

"EquipHotel 2022 ha sido un éxito. Esta edición, centrada en la hostelería consciente, confirma el estatus creciente de este salón para los profesionales de la hostelería y la restauración. La mayoría de los 1.200 expositores que acudieron al recinto ferial de la Porte de Versailles del 6 al 10 de noviembre pudieron iniciar, desarrollar e, incluso, cerrar acuerdos, contratos y colaboraciones. Esta es la esencia del propósito fundamental de EquipHotel: crear un foro de encuentros B-to-B. Y eso es aún más importante en estos tiempos inciertos originados por la crisis sanitaria y económica", explica Béatrice Gravier, directora de EquipHotel, que se mostró encantada con los cinco días de interacción y retroalimentación del salón.

Una forma estupenda de conocer a clientes

Los expositores también se mostraron entusiasmados. "Estoy muy contento con los debates de la edición de este año de EquipHotel. Incluso en la era digital, este tipo de salón sigue siendo una forma estupenda de conocer a clientes y socios", afirma Cathy Dufour, directora general de Ameublement Français. Por su parte, Élie Gamblin, expositor por primera vez, está de acuerdo. En su calidad de director general de Nation Literie, destacó la calidad de







EL EVENTO ARTICULA SU OFERTA EXPOSITIVA EN TORNO A CINCO SECTORES: *CATERING*, DISEÑO, BIENESTAR, TECNOLOGÍA Y SERVICIO. ADEMÁS, DESTACAN SUS DIFERENTES CONCURSOS, DEBATES Y ENCUENTROS B-TO-B







los visitantes del EquipHotel de este año: "Sólo vinieron a mi *stand* los mejores profesionales y todos estaban planeando compras o renovaciones de hoteles".

En EquipHotel hemos visto una verdadera mejora de la oferta de mobiliario en los últimos años. "Durante esta edición de 2022, hemos hecho excelentes contactos europeos que encajan perfectamente con nuestro mercado y están trabajando en proyectos ambiciosos a pesar de los retos del contexto actual", señala Christine Prévert, directora general de la marca de mobiliario de diseño, Airborne.

Soluciones concretas

Los visitantes también estaban contentos. Como Mauro Santinato, director general de Teamwork Hospitality, que acudió al salón con una quincena de arquitectos italianos. Le encantó la amplia gama de productos y servicios de EquipHotel: "El salón abarca todo, desde la vajilla hasta las innovaciones tecnológicas y el bienestar". La otra gran aportación son "las soluciones concretas que ofrece el salón para satisfacer las necesidades cotidianas de los profesionales de la hostelería". Por otro lado, el sueco Tarek Hegazy, responsable de Living Design, considera que el salón es "un lugar excelente para establecer contactos. Me impresionan las soluciones sostenibles y ecológicas y los métodos alternativos que ofrecen la mayoría de los proveedores".



Una mezcla de generaciones

Tras cuatro años de ausencia, EquipHotel 2022 ha vuelto a reunir al sector. "Fue maravilloso ver el interés de los profesionales de la hostelería que acudieron al salón. EquipHotel es un evento intergeneracional que reunió a los actores de la hostelería y la restauración, con grandes oportunidades para hablar de la responsabilidad medioambiental", explica Christophe Hay, chef con dos estrellas Michelin de Fleur de Loire en Blois y embajador del salón de este año.

Miembros del prestigioso cuerpo de Meilleurs Ouvriers de France, sumilleres de renombre internacional, chefs con estrellas Michelin y directores de hoteles de lujo tuvieron la oportunidad de codearse con una plétora de talentos emergentes, aprendices y estudiantes de escuelas de hostelería. "Nada menos que 70 jóvenes de Ferrandi París de los programas de formación profesional CAP, Bac Pro o Bachelor se turnaron para hacer de anfitriones, cocinar o servir en el Lounge des Chefs y el Carré VIP, donde cada día se encargaba un chef diferente", explica Vianney Lecocq, profesor e instructor culinario de la escuela parisina.







PROPUESTAS ESPAÑOLAS

En el salón parisino también han estado representadas empresas españolas, alguna de ellas bajo el paraguas de la marca sectorial Horeca Equipment from Spain coordinada por la Asociación de Fabricantes Españoles Exportadores de Equipamiento para Hostelería y Colectividades (AFEHC). Forman parte de la marca Ecus (Khama Hotel), Isimar, Omnitec, Resol, Resuinsa, Skyline Design (Voolcan), Texia (My Drap), Vicrila y Vondom. También estuvieron presentes con su propio *stand* firmas españolas como Resuinsa, Carmela Martí, Vical o Vayoil Textil, entre otras.

UNOS 1.200 EXPOSITORES CERRARON NUMEROSOS ACUERDOS, CONTRATOS Y COLABORACIONES

Lo mismo ocurrió con el Bar VIP, donde los alumnos del programa de formación profesional de la BTS trabajaron junto a Victor Delpierre, campeón del mundo de café. “A lo largo de los cinco días que duró el espectáculo, los jóvenes adquirieron competencias al tener que enfrentarse a situaciones diferentes cada día. Aprendieron a adaptarse, a responder y a enfrentarse a lo inesperado”, afirma Vianney Lecocq.

Próxima cita en 2024

EquipHotel se celebra cada dos años, y la próxima edición será del 3 al 7 de noviembre de 2024. Se celebrará justo después de los Juegos Olímpicos y Paralímpicos de París 2024, que Dominique Restino, pesidente de la Cámara de Comercio e Industria de París Ile de France, considera “una oportunidad que no debe perderse” para el sector de la hostelería. ●



Espacio Tempo de Laufen. Diseño Guillén Llgori

Marbella Design & Art

Récord de visitantes y participantes

Más de 17.000 personas acudieron al salón marbellí durante los 11 días que permaneció abierta en el Palacio de Ferias, Exposiciones y Congresos de la capital de la Costa del Sol.

Marbella Design & Art, feria que combina diseño, interiorismo y arte contemporáneo, cerró su quinta edición con récord de visitantes y participantes. Del 3 al 13 de noviembre, más de 17.000 personas visitaron la muestra, en la que presentaron sus creaciones y propuestas más innovadoras medio centenar de diseñadores y más de 180 marcas de primer nivel.

"Estamos muy satisfechos con el balance de esta edición, pues hemos logrado atraer de nuevo a las principales marcas y diseñadores





Espacio Midnight de Wever Ducré. Diseño: Welcome Design

ORAC DECOR



Espacio Agora Lounge. Diseño Somos2



Espacio Eclipse. Diseño: Escenium



Espacio Casa Abierta de Besform. Diseño: Laura Carrillo



Espacio Marbella Luxury Suite de Neolith. Diseño: José Lara

nacionales e internacionales y el público lo ha apreciado. Por aquí han pasado en estos 11 días de feria un millar de personas más que en la anterior edición, tanto profesionales del mundo del diseño, la decoración y la arquitectura como personas que se interesan por estas cuestiones y por el arte contemporáneo", valoró Alejandro Zaia, su director general. También auguró que "seguirá creciendo en ediciones venideras, porque la alta calidad y ejecución de las propuestas y soluciones que se presentan, así como la combinación de diseño y arte, hacen de esta cita un evento único en Europa; sin olvidar el programa de actividades paralelas que permite a los participantes vivir una experiencia integral".



Espacio Verano. Diseño Shelum Bautista

Los visitantes pudieron disfrutar de una exposición de arte contemporáneo internacional distribuida por los espacios comunes y los *stands* de algunas de las marcas, que estuvo comisariada por la curadora brasileño-británica Ana Araújo, quien, basándose en conceptos heredados de la feminidad, seleccionó un conjunto de obras enfocadas en la estética de la fascinación.

En la dirección de la feria repitieron los directores creativos Sergio Sánchez y David Jiménez, fundadores de la firma Deseesedesign, especializada en el diseño de espacios profesionales, contract y *retail*, así como de residenciales de lujo con proyectos llave en mano y se han podido visitar dos proyectos especiales diseñados por ellos: con el título de 'Medussa', la zona del restaurante, y una terraza muy especial donde la firma india GM Modular será la protagonista.



Espacio Bamboo de Moso. Diseño de Alterespacio



Espacio Dipia. Diseño: María Mas Interiors

Interioristas

Entre los interioristas, participaron Noelia Ferro diseño y arquitectura, Somos2studio, JaviEscobar interiorismo, Devesa & Agenjo, Espacio Alberto Aranda, Marisa Gallo Interiorismo, José Lara Interiorismo, Mar Vidal Interiorismo, Gabriel Bautista Estudio, Laura Carrillo Interior Design, Susana Urbano Interiors, Welcome Design, Giordano y Vacilotto Arquitectura Interior, Worn Studio, Alter Espacio, Marta Corsini Diseño de Interiores, Diego Guillén Interior Design, Mercedes Arsuaga Arquitectura de Interiores, Mil Studios, Simona Garufi Studio, Helena Rocha Design, Ivonne Galvan Designer, Nothing Studio, Maria Mas Interiors, Mercedes Arce Interiorismo, Espacio Única, Jesús Toro Design, Diseño Absoluto, Lé Interior Design, Cristina Puerta Estudio y Paco Lago.

Asimismo, entre las novedades a resaltar, el joven interiorista y diseñador Noé Prades presentó junto a David Millón, consultor de *marketing* estratégico y experto del sector del diseño y marcas *premium*, una silla de diseño Phygital, en físico y en formato NFT digital.

Asimismo, acompañaron a algunos interioristas artistas como Andreas Luethi, Antonio Quiros, Bert Goeman, Esther Navarro, Eva Bekier, Eva Nuyens, Pablo Redondo, Stefan Postol, Yousef Kafu y con un proyecto de artistas ucranianos organizado por Cipressi Gallery de Kiev.

Además, en el salón estuvieron presentes grandes firmas y marcas del sector del equipamiento, la arquitectura y el interiorismo.●

PREMIOS

Uno de los actos más importantes de la feria fue la entrega de los Premios Marbella Design & Art 2022, en los que el trabajo de diseñadores y marcas fue valorado por un jurado integrado por expertos profesionales del sector. Los ganadores han sido:

Premio al mejor proyecto:
- 1º premio para el espacio La Jacaranda de Marisa Gallo
- 2º premio para el espacio Nara de Uecko by Devesa & Agenjo

Premio a la mejor fusión de arte e interiorismo:
- 1º premio para el espacio La Casa Abierta de Besform by Laura Carrillo
- 2º premio para el espacio Tempo de Laufen by Diego Guillén Ligori

Premio espacio sostenible y ecológico:
- 1º premio para el espacio Verano de Shelum Bautista



La Jacaranda de Gira. Diseño de Marisa Gallo

- 2º premio para el espacio Bamboo de Moso by Alterespacio

Premio al mejor diseño e innovación de producto:
- 1º premio para la bañera diseñada por David García para RGS Europe
- 2º premio para la celosía de Cerámica a mano alzada en el espacio Living Bath de Natuzzi by Helena Rocha

Premio del público al mejor espacio:
- 1º premio al espacio Eclipse by Escenium
- 2º premio al espacio Ahora, Ya Fue, de Artesanía Castilla La Mancha by Worn Studio

Mención al mejor tratamiento del color:
- Espacio Midnight (Wherever) de Wever Ducré by Welcome Design

Mención al mejor concepto espacial y arquitectónico:
- Espacio Alma de Sixty Pro by Javi Escobar

Menciones especiales para las siguientes categorías y premiados:

Mención a la mejor exposición de producto:
- Espacio Marbella Luxury Suite de Neolith by Jose Lara

Mención a la mejor ejecución de producto:
- Espacio Dipia by María Mas Interiors

Mención al mejor equipo de montaje:
- Equipo Bardera ID

Se entregaron tres obras cedidas por el artista Toni Cañestro a los siguientes profesionales en reconocimiento a su trayectoria profesional:
- Pedro Peña
- Puya
- Aalto exclusive design



Kettal

Patricia Urquiola diseña la familia Plumon con una estructura ligera, sobre la que se 'amarra', envolviéndola, un vestido a medida y acolchado. Este acolchado acanalado, que se caracteriza por su costura, ofrece un gran confort. El corte guía a la estética. Con unos simples movimientos, el vestido se coloca sobre la estructura rígida de teca y la abraza. La comodidad se enfatiza visualmente gracias al vestido acolchado que cubre generosamente también los reposabrazos y la parte exterior del respaldo.

Dedon

Las generosas proporciones, las presencia sólida y la lujosa comodidad del sistema modular tejido de Paros se remontan a las raíces de Dedon. Pero los volúmenes bajos, los pies característicos y el nuevo hilo de Dedon Fiber especialmente desarrollado y sorprendentemente natural colocan a Paros en una clase propia. Rústica, pero refinada, atemporal pero moderna, esta colección de exteriores creada por Jean-Marie Mssaud se convierte en parte del paisaje.



Culto Store

El sofá Radiohus, un diseño exclusivo de Vilhelm Lauritzen, se diseñó para la Casa de la Radio de Dinamarca –actualmente la Real Academia Danesa de Música– en 1936. Pieza pionera del funcionalismo nórdico, su elegante diseño rechaza las líneas conservadoras y rectas de la época a favor de una expresión más futurista. Sus líneas curvas y su construcción abierta acogen a quien se sienta, mientras que el respaldo acolchado resalta la exactitud de su diseño.



Ingenia Contract



Goba es una versátil colección de sofá de dos plazas y butaca individual de diseño contemporáneo basada en la artesanía tradicional, con producción en madera maciza en combinación con diferentes opciones de tapicería y cuero. Goba se puede fabricar tanto en madera de haya maciza natural o teñida en color a elegir, para su uso en interiores, como en madera de iroko macizo para exteriores.

Sellex

La bancada Slam Soft, diseñada por Estudi Manel Molina, es un sistema de asientos modulares que permite configurar un banco tapizado a medida de cualquier instalación. Se pueden crear composiciones desde dos hasta seis plazas en diferentes versiones, combinando asientos, respaldos y brazos. Existe la posibilidad de alternar distintas orientaciones de las mismas. Su estructura permite colocar los asientos tapizados en línea o en ángulo gracias a sus mesas.





Andreu World

El diseñador argentino Alfredo Häberli colabora con Andreu World en In Out Office. Esta nueva colección incorpora soluciones de reducción acústica para proporcionar privacidad e insonorización. La ergonomía y el confort juegan un papel central en este sistema que se ajusta perfectamente a la fisionomía humana. Además, ofrece soluciones de conectividad y energía integradas en los sofás.

Beltá Frajumar



El estudio Ilmiodesign y Beltá Frajumar amplían la familia Cage con un sofá modular de dos plazas con dos asientos, así como con un sofá modular de tres plazas con tres asientos y una mesita auxiliar. Todos ellos están disponibles en distintas opciones de acabos y formatos. Esta colección pretende evocar bosques de altos árboles, ramas e, incluso, pequeñas fibras de las que se compone un nido para que el usuario se sienta protegido y arropado.

Unopiù

Ariete es una nueva propuesta fresca y moderna que se inspira en el hierro forjado con sabor retro que recuerda a la tradición umbrotoscana. Esta colección creada por D. Tihany se caracteriza por sus líneas de diseño suaves y delicadas soportadas por una firme estructura. En Ariete el típico motivo rizado del mobiliario del hierro forjado es rediseñado ampliándolo y cerrándolo con una decoración en círculo de largo alcance.



Gallotti & Radice



Massimo Castagna ha diseñado Cloud Infinity, un sofá modular de espuma de poliuretano indeformable en diferentes densidades y fibra de poliéster con estructura interior de madera. Con pies de madera lacados en negro, se encuentra disponible revestido de tela o cuero según muestras. Los módulos no se pueden vender por separado. Los cojines decorativos de fibra de poliéster se realizan bajo pedido.



Ronda Design

Mantra es una amplia colección de tumbonas, sillones (con y sin reposacabezas), pufs y taburetes con asientos acolchados que descansan sobre una estructura de metal pintado (negro, blanco, grafito, titanio cobre mate, latón mate, bronce, estaño y cobre envejecido). La colección diseñada por Gino Carollo, disponible en cuero, ecopiel o terciopelo, se presenta con un original diseño de triángulos, que perfila detalles decorativos a medida en el acolchado.



Capdell

Nodal es un sistema de sofás que, partiendo de una plataforma de uno, dos o tres asientos, a la cual se acoplan módulos rectangulares que hacen función de brazo y de respaldo, se puede crear cualquier combinación, desde un sofá independiente hasta bancos y configuraciones más elaborados. La plataforma modular del asiento posibilita agregar de forma integrada, extensiones funcionales, como mesas o uniones para crear composiciones lineales y angulares. Nodal es un diseño de Luca Nichetto.

Marioni

Baia es una colección de muebles tapizados caracterizada por un diseño extremadamente original que representa una elección perfecta de muebles para un estilo distintivo y, al mismo tiempo, refinado. Distinguidos por un esbelto respaldo que le da un toque de *glamour*, pueden combinarse entre sí para crear múltiples composiciones.





Alivar

Edward es un canto a la contemporaneidad gracias a la ligereza de sus líneas y a sus proporciones contenidas, sin renunciar a la comodidad. El modelo se caracteriza por sus amplios asientos, los suaves cojines del respaldo, los prácticos apoyos lumbares y los apoyabrazos, disponibles en dos alturas. Este sofá es de madera maciza de abeto con muelles garantizados con cinchas elásticas con alto componente de goma.



Bolia

Veneda es un sofá de salón diseñado por el equipo de Bolia Design, que muestra con orgullo elegantes referencias al diseño inglés contemporáneo. Con una lujosa combinación de plumón y espuma, además de una funda totalmente extraíble, que garantiza tanto la posibilidad de cambiarla como su longevidad, Veneda es una pieza nueva que no hace concesiones en cuanto a comodidad, elegancia o calidad.



Lebom

Koh Tao es un colección creada por Odosdesign. Para el diseño de este sofá no se ha puesto límites a la imaginación. Cuidando hasta el último detalle, se han centrado en destacar sus esquinas redondeadas, dándole una personalidad única y estimulando los momentos de tranquilidad y bienestar.

Vical

Balsot es un exclusivo sofá de estilo art déco que ofrece versatilidad al espacio sin perder la esencia y el estilo Vical notorio en el diseño y fabricación de la pieza. Es un modelo elaborado con terciopelo de un elegante color negro combinado con el acero color oro como sustento. La estructura está construida en madera de pino.





Mavilop

La línea Marine se presenta tanto en sillón como en sofá de tres plazas. Es perfecta para terrazas y exteriores, ya que ha sido realizada con innovadores materiales: sus cojines y el relleno son de espuma de secado rápido en poliéster y su estructura está tapizada en malla de vinilo cubierta con OVC. Por tanto, la resistencia a las condiciones meteorológicas está garantizada. El tapizado está disponible en distintos colores. La estructura es de aluminio y cuenta con acabados en blanco, antracita o tortora.

Nardi

Komodo es un sistema modular para exterior con estructura de resina de fibra de vidrio y acolchado con sus infinitas configuraciones. Utilizable incuso con temperaturas frías, ahora también ofrecen la posibilidad de añadir una manta suave a juego que puede adquirirse por separado. Este diseño de Raffaello Galiotto se ofrece en diferentes colores de estructura, tapizado y manta disponibles en el catálogo.





Sancal

En su afán por idear nuevas formas de sentada, Raw Color ha desarrollado los sofás Loop para los que no solo propone una variada familia de medidas, sino también una selección de acabados especiales que rompen el bucle y lo convierten en todo un trabajo de sastrería.

Roche Bobois

Inspirándose en los años 70 pero con una mezcla inteligente de los años 2000, Roche Bobois presenta el sofá Blogger 3, cuya modernidad no tiene nada que envidiar a su suavidad y confort. Su tejido de felpa (con el dulce nombre de "caricia") resume por sí mismo sus características. Sus diseñadores, Roberto Tapinassi y Maurizio Manzoni, lo han dotado de formas redondeadas y de un ligero acolchado: parece una gran nube de nata que llama definitivamente a la serenidad.



Talenti

La madera es la protagonista de CleoSoft, un diseño de Marco Acerbis que confirma el deseo de crear un vínculo profundo entre producto y naturaleza. Las palabras clave son volumen, forma y equilibrio con la elección de colores y detalles que dan una sensación de auténtica calma. Desde los revestimientos textiles hasta los cojines, todo parece suave y ligero. Cabe destacar el uso de Accoya, una madera ecológica garantizada durante 25 años en inmersión salina que requiere muy poco mantenimiento.



Oiside

La generosa profundidad de los asientos de Beam ofrece una gran comodidad, reforzada por una ligera inclinación de sus respaldos. Un detalle deliberado que dota de un atractivo perfil a su diseño. Sus voluminosas partes tapizadas se confeccionan con tejido acrílico teñido en masa, que prolonga la solidez del color. Son tejidos laminados y llevan las costuras termoselladas, por lo que son impermeables. Este diseño de Francesc Rifé está disponible en aluminio y madera de iroko.





Vondom

El nuevo sofá Gatsby, diseñado por Ramón Esteve, se suma a la colección iniciada con las pequeñas lámparas de mesa de policarbonato que reproducen la forma y las sensaciones del vidrio grabado. Su superficie externa acanalada continúa con el estilo del vidrio corrugado (*fluted glass*) de las luminarias, lo que nos transporta a la época art déco y a aquellos locos años veinte de Estados Unidos.

Mobboli

Track es una serie de bancos y sofás tapizados de formas sinuosas y generosas dimensiones, con infinidad de opciones para espacios multifuncionales: *lobbies,* zonas de espera, oficinas... Con esta nueva colección, Francesc Rifé se incorpora al equipo de diseñadores de Mobboli.



AVANCE
próximo mes

DOSSIER

Nº 239

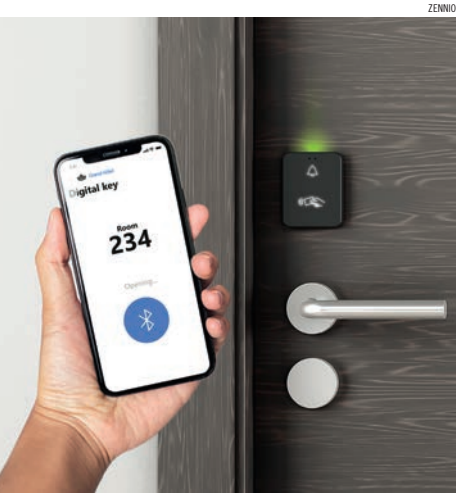
Productos y maquinaria de limpieza

La desinfección y limpieza es esencial no solo en la habitación de hotel sino también en las zonas comunes, los baños, la recepción y otras instalaciones. En el "Dossier" se presentan distintas propuestas para que todo esté impoluto.



KARCHER

ZENNIO



Seguridad

La gestión de la seguridad pasa por los medios humanos, los medios técnicos, además de por protocolos y procedimientos. Videovigilancia, control de accesos, cajas fuertes, sistemas de emergencia y protección contra el fuego son esenciales en un hotel.

Fitur Travel Technology

La mejora de la gestión hotelera, la digitalización, el uso de la inteligencia artificial, la personalización de la experiencia del cliente, la potenciación de las reservas, la eficiencia y la rentabilidad se encuentran entre las principales propuestas de Fitur Travel Technology 2023, que se celebra del 18 al 23 de enero en Madrid.

SUPRATEX



Lencería de cama y baño

Los hoteleros exigen a la lencería calidad, durabilidad y mantenimiento. Son prendas que están en contacto directo con los huéspedes, por lo que es imprescindible que la sensación, al envolverse en la toalla o meterse en la cama, sea agradable.



GIRBAU

Lavandería

La hostelería busca máquinas de lavandería que cuiden las prendas durante todo el proceso de lavado, y que mantengan y mejoren su textura y su color considerando, al mismo tiempo, la eficiencia y la sostenibilidad.



PRÓXIMA EDICIÓN 2023



La Guía de Proveedores 2023

Solicite el cuestionario para participar de forma GRATUITA en la próxima edición escribiendo a equipamientohostelero@curtediciones.com o descárguelo en www.equipamientohostelero.com


C Cidon - Colchones

Índice empresas 22

Cisa Cerraduras S.A.

CISA

CLCircular

Cidon y Pluto

Colchón Dupen S.A.

Colchón Star S.A.

Star

Colchones Denoi

Colchones Relax

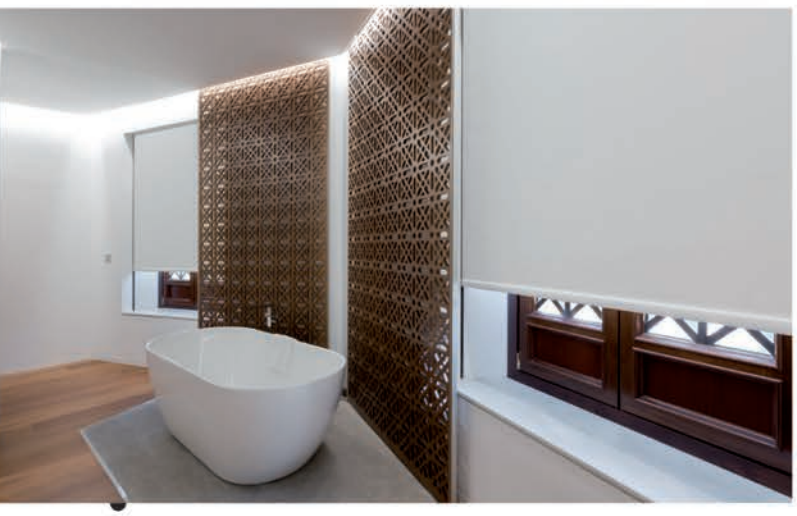
CURT EDICIONES SA

www.curtediciones.com



Cerramientos
Protección Solar
Decoración

Dando vida a nuevos espacios



Instalación de Estores Enrollables. Hotel Alhambra Palace Granada.

Saxun te ofrece un sinfín de soluciones en materia de **cerramientos, protección solar y decoración**, para dar vida a tus proyectos.

Nuestra trayectoria, de más de 60 años dando luz a todo tipo de trabajos hoteleros y de restauración, nos posiciona como una **firma de garantía en la gestión integral de espacios HORECA.**

saxun

Tu mundo, nuestro universo.

saxun.com