

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

[Adobe Acrobat Reader DC](#)

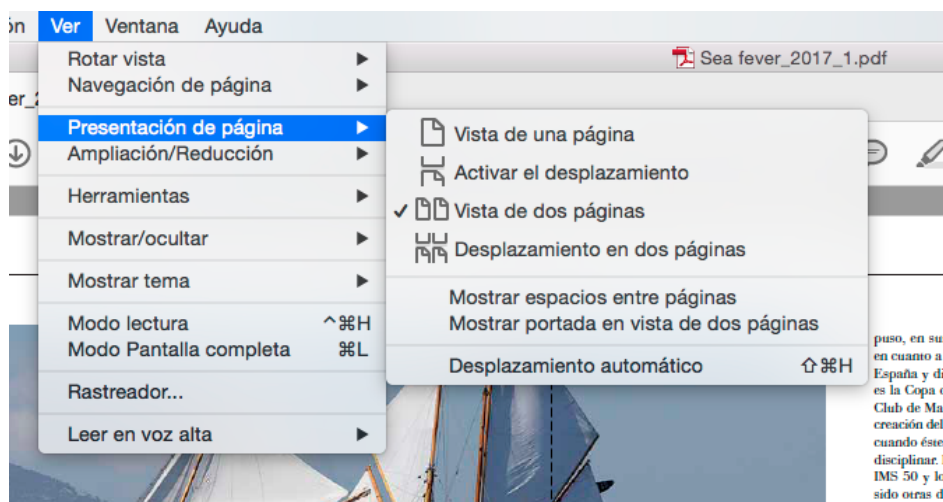
Una vez visualizada su revista en el [Adobe Acrobat Reader](#)

seleccione en el menú

Ver la presentación de la página a dos páginas.

También para una lectura más cómoda escoja

Modo pantalla completa.



Esperamos disfrute con nuestra publicación.

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

Equipamiento hostelero

www.equipamientohostelero.com

CURT
EDICIONES SA

Nº 240 · 5 €

Azkoyen
Simply Exquisite



TENDENCIAS DESAYUNO

DOSSIER EQUIPOS DE DESCANSO

PROYECTO A FONDO EL CHALET SUIZO

Equipamiento para wellness · Espacios infantiles · Puertas

UNLIMITED PASSION



+35.000
profesionales



+500
firmas
expositoras



+600
expertos
internacionales

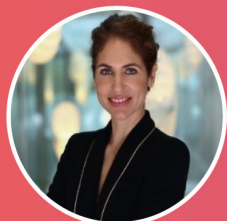


9
auditorios



60.000 m²
de innovación

HOSPITALITY 4.0 CONGRESS



SABINA FLUXÀ
Vice-Chairman & CEO
Iberostar Group



JUAN CARLOS SANJUAN
CEO
Casual Hoteles



MARC RAHOLA
CEO
OD Hotels



ALEIX PUIG
CEO
Vicio



JESÚS FERNÁNDEZ
CEO
Grupo Shibuya



JOSÉ GUILLERMO DÍAZ
CEO
Artiem Hotels



TONI NADAL
Entrenador de Tenis y
Director
Rafa Nadal Academy



EVA COLLADO
Consultora Estratégica
de Capital Humano y
Digitalización



IGNACIO BLANCO
CEO
Grupo Larrumba



ENRIQUE TOMÁS
Presidente & Fundador
Enrique Tomás



BORJA HERNÁNDEZ
CEO
Burger King



ELVIRA DURAND
Founder & CEO
Grupo Le Coq

GLOBAL MAIN PARTNERS



PROVEEDOR OFICIAL



BANCO OFICIAL



ASEGURADORA DE HIP



Escanea el QR y consigue tu pase
con un 50% de descuento:

www.expohip.com

HIP es un evento en colaboración de:



Sumario

Equipamiento Hostelero - N.º 240



Huéspedes satisfechos

El desayuno contribuye a aportar un elemento diferencial en la satisfacción de los huéspedes. Tan importante es la calidad y el contenido de lo que se ofrece como la experiencia en el servicio en el que es fundamental una buena presentación. De cómo debe ser el desayuno en el hotel hablamos en esta edición. Satisfechas también deben quedar las familias que eligen un establecimiento para sus vacaciones. Tener espacios infantiles es determinante, ya que no solo disfrutarán de ellos los niños sino que los padres dispondrán de un entorno totalmente seguro para dejar a sus hijos mientras que ellos realizan otras actividades. Una de ellas puede ser relajarse en el spa. El *wellness* aporta un equilibrio tanto físico como mental, dejando una clara sensación de bienestar. Estar confortables y seguros en una instalación hotelera, entre otros factores, se debe también a las puertas. Son esenciales para el confort acústico y térmico, además de para evitar al establecimiento el máximo ahorro energético. Y, para satisfacción, la que proporcionan los equipos de descanso. Sin una buena cama en la que dormir bien el cliente no deseará volver a repetir estancia en ese hotel.



En portada

Azkoyen

www.azkoyenvending.es

- 2 Tendencias: Desayuno
- 16 Equipamiento para wellness
- 24 Dossier
- 28 Espacios infantiles
- 35 Isaba Projects
- 36 Proyecto a fondo: El Chalet Suizo
- 44 Puertas
- 50 Baños
- 52 Complementos
- 53 Ferias
- 54 Iluminación
- 56 Instalaciones
- 57 Perfil
- 58 De diseño
- 60 Mobiliario
- 64 Pavimentos y revestimientos
- 66 Proyectos
- 68 Travel Technology
- 70 Tecnología
- 72 Textil
- 73 Food & Beverage
- 74 H&T
- 76 Cevisama
- 78 Espacios hiperactivos

Director: Enrique Curt. **Asesora editorial:** Laura Curt Iborra. **Redactora jefe:** Isabel Fernández. **granhotel@curt-ediciones.com**. **Redacción:** Laura Morales y Marta Barbancho. **Directora de arte:** Imma Párrizas. **Corrección:** Bel Guerra. **PUBLICIDAD. E-mail:** publicidadgranhotel@curtediciones.com. **Central** Barcelona: Sònia García, 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 € **Impresión:** Litografía Rosés. **Depósito Legal:** DL B 660-1999

CURT

Edita: 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.**



El desayuno es uno de los aspectos más valorados a la hora de elegir donde alojarse, siendo muchos los hoteles que, lejos de limitarse a servir el típico bufé, ofrecen auténticas maravillas gastronómicas: elaboraciones caseras, productos de Km 0, creaciones de vanguardia u opciones adaptadas para niños y dietas específicas. *Por Isabel Fernández*

SABROSO Y DE CALIDAD



ERLENBACHER BACKWAREN GMBH

El servicio del desayuno en los hoteles ha ido cambiando con el tiempo, diversificándose para atender las necesidades de un público variado: puede ser uno ligero y saludable para los que empiezan la jornada laboral o una comida más energética para los turistas que se preparan para visitar el destino. El desayuno contribuye a aportar un elemento diferencial en la satisfacción de los huéspedes. Tan importante es la calidad y el contenido de lo que se sirve como la experiencia en el servicio. Además de que los alimentos deben ser de buena calidad y estar bien preparados, la presentación también es importante. Todo debe verse tan bien como sabe. Los recipientes, utensilios y materiales empleados deben seleccionarse con cuidado para que sean prácticos y acordes con la estética deseada. El diseño debe planificarse para maximizar la comodidad y el atractivo visual. Organizar el bufé de una manera atractiva agrega mucho a la experiencia general de los clientes. Para Ricardo Miralles, *marketing manager* de Itac Professional (Importaco), “un buen desayuno de hotel debe de cubrir todas las

necesidades nutricionales del comensal y, por supuesto, contar con un toque dulce para ese capricho indulgente. A su vez, ha de estar pensado en función del público *target* del hotel –urbano, vacacional/familiar, *only adults*...– y ofrecer los clásicos zumos y lácteos, plancha, bollería, fiambre, sin olvidarse de los frutos secos, un pequeño detalle que puede diferenciar una propuesta de otra”. Sobre ello también habla Aguasanta Caballero, de Semper Tea, al señalar que “debe ofrecer comida saludable, fruta fresca, productos de proximidad, alimentos orgánicos, variedad de pan artesanal, platos cocidos, zumos frescos y, sobre todo, café de calidad y una selección de té e infusiones *premium*”. Por tanto, los hoteleros demandan a sus proveedores una mayor variedad de alimentos y bebidas entre los que poder elegir, así como tener opciones tanto de productos de impulso como de otros más saludables. Además, solicitan mayor calidad, mejorando materias primas, pero con un precio ajustado. Así, Miguel Suter, *national sales manager* de Erlenbacher Backwaren GmbH, considera que “el hotelero exige a sus proveedores la máxima calidad al mejor precio, algo a veces difícil de conseguir debido a

las partidas de gasto de que disponen los hoteles”. Joan Viladomat, de Cafés Novell, lo resume en: “precio, calidad, servicio y sostenibilidad”. Por su parte, Laia Casadellà Banús, *product manager* de Nestlé Professional, coincide en que se requieren “productos de alta calidad y sostenibles. En nuestro caso, soluciones de café con operativas sencillas de gestionar y, a nivel de mantenimiento, sin averías en las máquinas. Es igualmente importante que sean intuitivas para los huéspedes y que ofrezcan el servicio con rapidez”. También, con respecto a la maquinaria, Irene Folgado, responsable de Comunicación Digital de Zummo, comenta que se exige “eficacia en los productos, rapidez de limpieza, rápida amortización del producto y resultados de calidad valorados por el cliente. En resumen, ahorrar tiempo y dinero ofreciendo la mejor calidad”.

Café

La oferta más básica e internacional para el desayuno en un hotel consiste en servir un café o té de calidad excepcional. Las bebidas calientes con cafeína suelen ser lo primero que quieren los huéspedes antes incluso de plantarse qué comer.



¿Cómo debe ser un buen café de desayuno? La respuesta de Carolina Jabonero, responsable de Compras de Tostadero Gutiérrez, es clara: “Debería ser de elaboración tipo *espresso*, 100% arábica y con leche emulsionada, evitando los cafés de filtro y solubles”. Para Joan Viladomat, de Cafés Novell, tiene que ser “natural 100x100, arábico y sostenible”. Además, Laia Casadellà, de Nestlé Professional, agrega que “un buen café tiene que garantizar su calidad a través de la marca e incorporar a su vez una máquina intuitiva de utilizar, que tenga un atractivo diseño y se adapte al turismo de cada zona. También es muy relevante ofrecer una amplia gama de recetas y productos lácteos”. Por último, Antonio Miguel Hernández, director comercial y *sales director* Iberia de Quality Espresso, sostiene que “el café es uno de los últimos impactos que recibe un huésped, por lo que la experiencia obtenida está muy presente en la valoración global del cliente sobre su estancia en el establecimiento. Para poder determinar cómo debería ser el servicio de café, hay que tener en cuenta que estamos ante consumidores más expertos, con un mayor conocimiento sobre la cultura del café y que valoran el café de especialidad. También se detecta una creciente demanda de las principales combinaciones de café *espresso* con leche fresca el *capuccino*, *latte macchiato*, *café latte*, *mocaccino*, etc., tanto en bebidas frías como calientes”. Por otro lado, la calidad en taza es esencial.



Ello depende mucho de la tecnología avanzada de la máquina tanto en la extracción del café como en el tratamiento de la leche, bien sea fresca, como la inyección de aire, bien sea soluble, con sistemas de *microfoam*. Una experiencia placentera también está determinada por la facilidad de uso o el atractivo de la máquina. En la actualidad, los hoteles apuestan por máquinas automáticas fáciles de programar, utilizar y mantener, que exijan un manipulado mínimo. También es cada vez más común instalar cafeteras de cápsulas, siendo el cliente el que

introduce aquella que más se ajuste a sus gustos de las que ofrece el establecimiento.

Según Antonio Miguel Hernández, de Quality Espresso, “las máquinas de café más adecuadas son aquellas que disponen de pantallas táctiles de gran formato y alta resolución con pulsadores grandes e intuitivos para el usuario, que se pueden personalizar cómodamente en función de las bebidas que se desee suministrar, junto con la accesibilidad a diferentes idiomas desde la pantalla principal. Asimismo, conviene que sean máquinas con un elevado rendimiento que agilicen el servicio de desayuno, con sistemas de limpieza automática y con un mantenimiento reducido que, además, puedan controlarse de forma remota”. También Joan Viladomat, de Cafés Novell, se decanta por una máquina “automática, intuitiva, de fácil uso y rápida”. Por su parte, Carolina Jabonero, de Tostadero Gutiérrez, opina que debe ser “superautomática, con autoservicio y café en grano”. Además, Laia Casadellà, de Nestlé Professional, indica que es “una tendencia en auge la incorporación en los hoteles de los nuevos conceptos o espacios *coffee corner*, que cuentan con máquinas automática de café *on the go* que ofrecen una amplia variedad de bebidas elaboradas a partir de granos de café *premium* de origen sostenible. Son máquinas que permiten diferentes modalidades de pago: *cashless*, *contactless*, efectivo o vía *app*”.



A granel o individualmente

Los bufés suelen tener algunos alimentos que se ofrecen a granel, como una bandeja grande con beicon o huevos revueltos del que los invitados pueden servirse, o cereales presentados en un dispensador. Sin embargo, otros alimentos se presentan mejor en porciones individuales. Un ejemplo podría ser la mantequilla, diferentes tipos de mermeladas, cacao, té, etc.



Tés y tisanas

La globalización y la voluntad de cuidarse bien ha llevado a los tés e infusiones a ganar protagonismo. Cada día hay más cultura y consumo de este tipo de productos.

Carolina Jabonero, de Tostadero Gutiérrez, comenta que “el nivel de implantación es medio-alto, con evolución al alza. Se ofrecen té y tisanas de hoja entera en pirámides”. Aguasanta Caballero, de Semper Tea, también hace énfasis en que “la selección de té e infusiones en los hoteles españoles debería ser de alta calidad y con certificado orgánico; variedades de té e infusiones orgánicas de hoja entera, en bolsas y pirámides biodegradables. La presentación de los tés e infusiones juega un papel muy importante en el bufé, ya que se puede mostrar en elegantes cajas o expositores para enfocar el producto, su calidad y, al mismo tiempo, facilitar el servicio”. Asimismo, para Christopher Harrington, gerente de Crispins Europe, “los tés e infusiones tienen cada vez un lugar más destacado en cualquier bufé de desayuno que



A la carta

Con un desayuno a la carta, los huéspedes ordenarán artículos individuales de una selección. Un desayuno estilo menú evita muchos de los inconvenientes de los desayunos de hotel estilo bufé, como el desperdicio de alimentos y una atmósfera caótica (difícil de evitar cuando muchos invitados se sirven solos). Normalmente no tiene tantas opciones como un bufé, pero todo está recién preparado y es posible controlar más de cerca la calidad de cada elemento. Son una buena opción para los hoteles más pequeños, ya que permiten un manejo más eficiente de los productos y una mejor dirección de la mano de obra.

se precie. En este sector destacan las nuevas infusiones orgánicas, así como las ayurvédicas, con múltiples beneficios para el organismo y de variedades propiedades: relajantes, estimulantes, etc., aunque los clásicos té negro y las tisanas siguen siendo los más consumidos”.

Lácteos

Por otro lado, los lácteos no pueden faltar en los desayunos, ofreciendo un surtido amplio y variado de diferentes tipos de leche en base a los gustos de los clientes, sus estilos de vida y sus necesidades nutricionales: leche entera, semi o desnatada, pero también sin lactosa, de soja, almendras, avena, arroz, etc. “Las bebidas vegetales han entrado con fuerza en la propuesta del desayuno. Cada vez hay más gente que reduce su consumo de lácteos y ya no pueden faltar en la propuesta, así como otros productos de bollería libres de

alérgenos”, apunta Ricardo Miralles, de Itac Professional (Importaco)

Además de la leche, es habitual ofrecer distintos tipos de lácteos, ya sea en yogures, mantequilla o queso.

Por otro lado, Christopher Harrington, de Crispins Europe, recuerda que “cada vez gana más seguidores el chocolate a la taza, un capricho dulce y no menos sano, dada las innumerables propiedades del cacao”.

Zumo

El servicio de zumo recién exprimido es un valor diferencial muy apreciado por los huéspedes. Que sean ellos mismos quienes, a través de un autoservicio muy cuidado, se puedan dispensar un zumo fresco y ver *in situ* todo el proceso de exprimido. Es una garantía de calidad y frescura, a la vez que un alimento rico en vitamina C, fibra, nutrientes y minerales.



En la habitación

El desayuno del hotel con servicio de habitaciones añade un toque de lujo y comodidad a la estancia de los huéspedes. Hay varias formas en que los hoteles pueden gestionar los desayunos del servicio de habitaciones. Se puede entregar en platos lavables o en envases desechables y personalizar los servicios según necesidades específicas. Las opciones populares incluyen una tarjeta de desayuno, de la cual los huéspedes pueden seleccionar artículos; un formulario de menú que se completa la noche anterior, o cajas de desayuno. Además, cada vez se impone más la aplicación del hotel para que los huéspedes pidan el desayuno.

Irene Folgado, de Zummo, subraya que “un desayuno de hotel debe ser completo, con alimentos frescos y de alta calidad. Se valoran los productos naturales y evitar los industriales. El zumo de naranja debe ser recién exprimido para conservar el auténtico sabor a zumo de naranja y tener la frescura que se reclama. Un zumo industrial provoca rechazo inmediato y la impresión de los huéspedes en los desayunos es una de las más importantes”.

Pan y bollería

La industria de masas congeladas para panadería, bollería y pastelería impone la practicidad de productos listos para descongelar, hornear —si es necesario— y consumir. Además, son de larga conservación. Con una óptica *healthy*, se están potenciando panes y bollería integrales y ecológicos, realizados con mayores reposos y masas madres, además de diferentes formatos (desde minis de 10 g hasta productos de 700/750 g), con distintos tipos de harinas e ingredientes (centeno, espelta, salvado, etc.).

Por otro lado, hay establecimientos que se decantan por panes y bollería tradicionales, frescos y elaborados a diario, ofreciendo elaboraciones locales. Pero como señala Christopher Harrington, de Crispins Europe, “aunque el pan, la bollería y los dulces son productos que siempre se han considerado de calidad si son de fabricación artesanal, cada vez son más las empresas que comercializan panadería y bollería precocida y/o congelada de gran sabor, fabricada con materias primas selectas, masas madres, hogazas y harinas integrales, que priman sabor y calidad, y proporcionan una gran



THOMPSON MADRID



Bufé

Un bufé de desayuno consiste en una mesa larga o mostrador donde los huéspedes pueden servirse de una variedad de artículos diferentes. El típico incluye productos como cruasanes, *muffins*, tostadas, panes y otros productos horneados; platos calientes como salchichas, tocino, patatas fritas, tortillas, huevos revueltos, etc.; quesos y embutidos, frutas, yogures y cereales, además de diferentes zumos, leches y café. El estilo bufé permite comer todo lo que se desee. Es importante mantener altos estándares de limpieza e higiene, ya que un bufé puede llenarse y existe el riesgo de contaminación cruzada. Una buena presentación es vital para una agradable experiencia gastronómica en el bufé.

variedad de productos, lo que resulta muy atractivo para los clientes”.

La panadería, bollería u pastelería congelada y/o precocida ofrece elaboraciones de mayor volumen de consumo y posibilita homogeneizar la oferta en cadenas con múltiples hoteles. La congelación acelera la logística y organización en la despensa. Además, cada vez los fabricantes lanzan al mercado productos más perfeccionados. Si el proceso de elaboración es natural y la trazabilidad es la correcta, la conservación de las propiedades nutricionales está garantizada.

Para Miguel Suter, de Erlenbacher, “los productos de panificación precocidos y congelados son la mejor opción ya que reducen considerablemente los tiempos de preparación y evitan al máximo las mermas. Tienen que ser productos de la máxima calidad y que impidan al máximo

LA PRIMERA COMIDA DEL DÍA ES ARGUMENTO DE PESO PARA OFRECER UN SURTIDO DE PRODUCTOS QUE DESTAQUE POR SU DIVERSIDAD

la aportación excesiva de grasas dañinas”. Este profesional, además, añade que “lo que más está creciendo son los productos específicos para una dieta vegana y vegetariana. Hay referencias en pastelería que se adaptan a estas tendencias pero sin prescindir del placer de tomar una porción de tarta con bajo contenido en azúcar y con materias primas de primera calidad”.

Otros alimentos

Para equilibrar un desayuno contundente y compensar la presencia de alimentos salados, o bien como una alternativa más ligera y dulce, la fruta es la mejor aliada. Desde las clásicas de temporada hasta las más exóticas, se puede comer fresca o en conserva (mermeladas), sola o con cereales, en yogur o en tostadas...

Por su parte, los cereales constituyen la principal fuente de hidratos de carbono, simples y complejos, que destacan por su contenido en vitaminas del grupo B, minerales y un alto contenido en fibras.

En cuanto a alimentos ricos en proteínas, pero, ojo, también en grasas, el beicon, las salchichas, los huevos revueltos, cocidos o en tortilla son todo un clásico. Eso sí, siempre con moderación.





Cubrir todas las necesidades

Por último, hay que pensar que un hotel debe cubrir todas las necesidades de sus huéspedes, entre ellas las intolerancias, las alergias o cualquier clase de dieta. Los productos sin gluten, sin lactosas o sin azúcares añadidos son muy demandados. También se solicitan alimentos y bebidas libres de aceite de palma, que se sustituye por otros ingredientes como el aceite de girasol alto oleico

Asimismo, hay que adecuar los procesos para evitar la contaminación cruzada. Una práctica solución son los productos envueltos de manera individual y en monoporciones, ya que posibilitan la conservación de su calidad, la reducción de mermas y la contaminación entre ellos. Además, es aconsejable que tengan un embalaje biodegradable y sostenible. ●



ITAC PROFESSIONAL (IMPORTACIÓ)



EUROSTARS HOTEL COMPANY

REINVENTAR LA PRIMERA COMIDA DEL DÍA

Eurostars Hotel Company a través de su plataforma de innovación [Hoteltesterideas.com](https://hoteltesterideas.com) ha querido conocer la opinión de los clientes lanzando un nuevo reto para agudizar el ingenio de sus huéspedes, retándolos a reflexionar sobre cómo reinventarían los desayunos de hotel. La personalización en los desayunos mediante una gran oferta con productos de proximidad, opciones sin gluten, sin lactosa, desayunos dietéticos u opciones especiales para el público infantil son algunas de las opciones más apreciadas en los viajeros. Sin embargo, también se han recogido otras ideas que reflejan las nuevas expectativas de los huéspedes.

• **SHOW COOKING**

Disfrutar de la preparación en directo de deliciosos *crêps* con chocolate o de un revuelto de tortilla y, al mismo tiempo, saborear unos platos cocinados al instante es un valor añadido muy popular.

• **CUMPLIENDO LOS OBJETIVOS**

Empezar el año y tener un objetivo concreto en materia de alimentación es el propósito de muchos huéspedes. Por este motivo, los huéspedes apuestan por un desayuno más sostenible, saludable y nutritivo.

• **CAFÉS PARA TODOS LOS GUSTOS**

Un buen café para llenar de energía el cuerpo es indispensable para afrontar el día. Aquellos amantes del café desean una amplia carta de cafés que, además de tener los clásicos cafés con leche, ame-

ricano, *expresso* o *macchiato*, incluya una selección de distintas partes del mundo como Colombia, Costa Rica y África, entre otros.

• **SOLIDARIOS E INCLUSIVOS**

La posibilidad de compartir ese desayuno con las personas que más lo necesitan es una iniciativa especial y única. Por este motivo, los huéspedes han sugerido donar a distintas ONG's y otras instituciones desayunos y alimentos que no se consuman para compartir con los más desfavorecidos y, al mismo tiempo, evitar el desperdicio alimentario.

• **VIAJANDO EN EL TIEMPO Y POR PAÍSES**

Huevos fritos con beicon, tostadas, cafés, bollería, arroz o salchichas. Dicen que “en la variedad está el gusto” y dependiendo del país en el que te encuentres habrá diferentes opciones de desayuno, estableciendo una propuesta de desayunos tematizados por países.

• **DESAYUNOS PERSONALIZADOS GRACIAS A LA TECNOLOGÍA**

Elegir el desayuno basado en las preferencias y gustos de los huéspedes mediante el uso de plataformas y aplicaciones permite al hotel contar con un servicio personalizado y, a su vez, reducir el tiempo de espera y el desperdicio de alimentos.

• **MAESTROS PASTELEROS: TALLERES PARA ADULTOS Y PEQUES**

La cultura gastronómica forma parte del viaje. Un rincón dedicado a pequeños y adultos para cocinar pasteles y aprender nuevas recetas es una actividad que a los viajeros les gustaría incluir el desayuno.

Algo *mágico* ya está aquí



La espera terminó.
Algo mágico ha sucedido en el mundo de Saeco Professional.

La calidad tradicional de Saeco se ha casado felizmente con la experiencia de un gran Grupo como Evoca creando una máquina de alto rendimiento y una calidad nunca antes vista. Dos conocimientos en uno, una visión orientada al futuro de la pausa para el café. Una gran evolución. No es la máquina de café habitual. Es **Magic**, la nueva máquina Premium de Saeco. La magia a tu alcance, tu magia.

Obtén más información en la web de Saeco Professional.



www.saecoprofessional.com

 **Saeco**

HIP Horeca
Professional
Expo
HOSPITALITY INNOVATION PLANET
6-8 de marzo 2023
IFEMA Madrid

Visítanos en el stand
5F637



EVOCA
G R O U P



1. Crispins Europe

La línea de infusiones Tea Bar by Zentea se compone de 25 sabores que van desde el clásico té de desayuno English Breakfast, a la tila, camomila o *peppermint*, pasando por productos más exóticos como la infusión de *lemongrass* y frutas rojas. Se completa con una gama de tés verdes, rojos, blancos y orgánicos. Se comercializan en estuches de 100 bolsitas, y están pensados para bufés de desayunos, centros de spa, cafeterías y restaurantes. La línea se complementa con un expositor de madera de moderno diseño perfecto para la presentación de infusiones en cualquier bufé o mostrador.

2. Smeg

Para desayunos en apartoteles o apartamentos vacacionales, el tostador TSF03 de Smeg es ideal. Cuenta con cuatro ranuras extraanchas, con seis niveles de tostado y tres programas preestablecidos. Cada dos ranuras tienen su propio mando y control de cocción, así como su propia bandeja para migas. Se encuentra disponible en una amplia gama de colores y 1.500 W de potencia.

3. Grupo Azkoyen

Vitro S5 permite la elaboración de bebidas a base de leche fresca Fresh Milk o deshidratada Easymilk, con una espuma consistente gracias a la incorporación de la nueva tecnología patentada MIA desarrollada junto a ingenierías suizas. Esta tecnología está basada en un minucioso control de temperatura que mantiene el sabor de la leche sin alteraciones, así como en un cuidadoso proceso de microproyección de aire que posibilita emulsionar tanto la leche Fresh Milk como

Easymilk de manera homogénea, sin necesidad de caldera de vapor. La tecnología MIA es también responsable de la reconstitución de la leche Easymilk, obteniendo en su emulsión unos estándares en términos de textura, color y sabor similares a la leche fresca.

4. El Tostadero

La gama Cuatro Deseos está concebida para ofrecer una taza de café de perfil muy singular y adaptada a la esencia de cada estación del año potenciada con la fuerza de los cuatro elementos. Cuatro Deseos lo componen 100% cafés de especialidad de entre 81 y 90 puntos certificados. Todos los orígenes que integran este *blend* han sido catalogados por expertos catadores Q-Grader y bajo parámetros de SCA Speciality Coffee Association. Se ha creado una mezcla ideal en cada *blend* para ofrecer los sabores, aromas y sensaciones que más se adecúan a la temporada en la que nos encontremos.



5

5. Semper Tea

Coral es la línea de té más sofisticada de Semper Tea. Doce exquisitos té e infusiones orgánicos se presentan en bolsitas piramidales biodegradables en las que el té en hoja entera despliega su aroma a la perfección. Cada bolsita pirámide va envasada en un estuche individual de diseño. Esta gama se presenta en un expositor moderno, igual que en elegantes cajas de madera de diferentes tamaños. Ideal para el bufé, restaurante, cafetería y habitaciones de hotel, esta línea destaca por su calidad, cultivo bio y presentación de valor.

6. Itac Professional

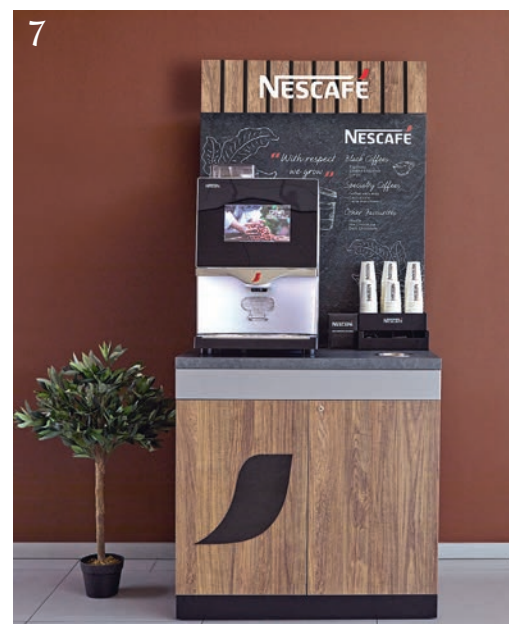
Itac Professional presenta un mix de frutos secos que forma parte de su gama *premium*, caracterizada por la calidad, calibre y origen de sus productos. Este cóctel está compuesto por una cuidada selección de frutos secos naturales —no sometidos a procesos de tostado ni fritura— destacando, además, por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



6

7. Nestlé Professional

Nescafé Coffee Corner es la solución perfecta para todos aquellos que quieren ofrecer a sus clientes una experiencia cafetera de calidad, fácil y rápida. Los Nescafé Coffee Corner cuentan con máquinas automáticas de café *on the go*, que ofrecen una extensa variedad de bebidas elaboradas a partir de granos de café *premium* de origen sostenible que han sido cuidadosamente seleccionados y tostados. Disponen de una amplia gama de mobiliario para adaptarse a las necesidades de cada establecimiento. Además, permiten diferentes modalidades de pago *cashless*, *contactless*, efectivo o vía *app*. En sus pantallas táctiles, las máquinas muestran la historia y el origen sostenible de un café cultivado con respeto hasta la taza.



7

8. Erlenbacher

El nuevo *brownie* de nueces pecanas está cubierto con una sedosa crema de cacao. Con su fusión de texturas populares, es chocolatoso, dulce, cremoso y crujiente como una nuez. La verdadera experiencia *brownie* se completa con trozos de nuez pecana y finas virutas de chocolate blanco. Se elabora sin aceite de palma. Los *brownies* está precortados. El corto tiempo de descongelación (porción individual una hora a temperatura ambiente o solo unos minutos en el microondas) facilita al hostelero un cálculo óptimo.



8



9. Zummo

El exprimidor Z06 Nature es perfecto, por ejemplo, para la cafetería del hotel ya que con él se puede ofrecer jugo de diferentes frutos como naranja, limón, lima o granadas. Esta gama ha sido inspirada por la naturaleza, por la motivación de reflejar en los exprimidores la robustez y atemporalidad de los elementos que esta ofrece: minerales, madera, tierra... En base a esta pre-



mis, los exprimidores de la gama Nature ceden todo el protagonismo a los materiales, así como a los colores neutros, sobrios y elegantes para que transmitan esa sensación en el local donde se instalen.

temperatura ambiente que otras cremas calentadas, lo que conlleva mayor facilidad en la preparación, y Nocilla Original, con la textura de siempre y con formatos adaptados a las necesidades del sector hotelero.



10. Vandemoortele

Repleta de sabor llega a la gama de bollería de Vandemoortele la sorprendente napolitana choco-crema. Una deliciosa napolitana fermentada elaborada con masa danesa, rellena con un 8,5% de chocolate, un 15% de crema pastelera y decorada con gotas de chocolate. Su tiempo de descongelación es de 30 minutos, y el de cocción, de entre 20-25 minutos. La temperatura de cocción es de 200-210 °C. Se presenta en cajas de 96 unidades.

11. Idilia Foods

La gama de Nocilla Professional, disponible en Idilia Foods, cuenta con dos fórmulas para cubrir todas las necesidades del canal horeca: Nocilla Fluida, con una textura más fluida en

12. Evoca Group

Con solo un toque se obtiene una bebida de alta calidad en Kalea Plus de Necta, marca de Evoca Group. Esta máquina utiliza tecnología de vanguardia junto con la herencia del espresso, el gusto y la cultura italianos. El rendimiento y la velocidad excepcionales satisfacen incluso a los clientes más exigentes. Kalea Plus permite la creación de un menú de café personalizado. Este modelo también cuenta con un circuito hidráulico en presión, una bomba rotativa y un nuevo controlador volumétrico, a lo que hay que añadir un grupo de café Z4000 patentado. Además, tiene una atractiva interfaz de usuario, una pantalla táctil totalmente personalizable de 7", conexión Wi Fi integrada, Bluetooth y 3G.



13

13. Quality Espresso

La Solare es una superautomática de compactas dimensiones con una gran estabilidad térmica que realiza un café *espresso* de alta calidad. Dispone de una intuitiva pantalla táctil de 7" con avanzadas funcionalidades y permite la personalización de las bebidas. Con su emulsionador de leche fresca se consigue una consistencia y textura únicas, con diferentes tipos de espuma para cada bebida gracias al ajuste electrónico en la inyección de aire en el proceso de emulsión de la leche caliente. Tiene un sistema de limpieza automático y *eco-friendly*. Además, cuenta con la opción de conectividad vía Wi Fi o Bluetooth para el control de consumos, gestión del negocio y rendimiento de forma remota.

14. Bimbo

Donuts® Now, además de ofrecer los tradicionales Donuts® frescos, cuenta con una amplia gama de recetas elaboradas con este producto como ingrediente principal ya sea en formato de *topping*, *crumble* o relleno cremoso. También se puede encontrar en formato de *mousse*, con *cheesecake*, etc. En restauración los Donuts están presentes en carta en formato listos para comer, manteniendo todo el sabor y jugosidad de siempre y asegurando una experiencia de calidad a los clientes.

15. Nespresso Professional

Colombia Organic es el segundo café orgánico de Nespresso Professional, una nueva



15

variedad dentro de la gama Origins, formada por cinco cafés de origen único entre los cuales encontramos otra variedad orgánica, Perú Organic. Este arábica ecológico procede de la remota región de Tolima, nueva zona de cultivo para la marca en Colombia. Es un café cremoso y persistente, armonioso y dulce, con notas de pan y cereales tostados, de frutos rojos y de vino, rematado por una generosa crema densa y un regusto duradero. Este café de intensidad 6 se recomienda tomar en tamaño *lungo* (110 ml) o bien *espresso* (40 ml).



14



16

16. Crem

Gracias al sistema Gradual Soft Preinfusion, la Crem EX3, marca de Welbilt, permite ajustar la preinfusión del café pasando de los 0 a los 20 segundos con su innovadora pantalla oled. Sus funciones de alto rendimiento, como el botón Push & Rotate y la solución inteligente Low Flow Pressure Profiling, hacen que su funcionamiento sea sencillo e intuitivo. Debido a su diseño modular, la EX3 es más que flexible y puede satisfacer necesidades a medida, desde la versión compacta mini de un grupo hasta la de gran capacidad de tres grupos.



EQUIPAMIENTO PARA WELLNESS

No hay nada mejor para reequilibrar mente y cuerpo como una escapada que permita recuperar la sensación de desconexión. La cultura del agua y todo lo relacionado con el bienestar han provocado en los últimos años la modernización y proliferación del balnearios, centros de spa y *wellness* en hoteles y otros establecimientos, así como la creación de balnearios urbanos.

Por Isabel Fernández

Recuperar la sensación de desconexión

La pandemia ha intensificado la importancia que las personas otorgan a la salud física y mental. Ello ha generado que se incremente la demanda que ya existía en el contexto preCovid de productos de bienestar.

Entre las tendencias que imperan en la actualidad, se encuentran espacios que alimenten la espiritualidad y favorezcan la conexión con el ser interior, así como las arquitecturas que emocionen y toquen el alma. Además, se demandan cada vez más experiencias que impulsen y pongan en el centro la respiración, así como expertos que trabajen en ello. Por este motivo, está cada vez más de moda el *mindful travel* o turismo transformador, en el que los viajes contribuyen al desarrollo personal y a la transformación significativa de los viajeros. También gana protagonismo el combinar experiencias de turismo de bien-



5

beneficios de la meditación

Los hoteles cada vez más dedican espacios en sus instalaciones para practicar determinadas actividades al aire libre relacionadas con yoga, Pilates, tai chi, etc.

Así, Agustín Vidal, instructor de meditación en el Royal Hideaway Sancti Petri, centra la atención en la importancia de dedicar unos minutos al día a meditar para lograr un equilibrio entre cuerpo, mente y espíritu. Para llevar a cabo esta disciplina, es importante trabajar la respiración, ya que ayuda a descansar los músculos y despejar la mente. Entre sus beneficios, se encuentran:

ROYAL HIDEAWAY SANCTI PETRI



1 AYUDA A REDUCIR LOS NIVELES DE ESTRÉS

Durante la meditación, se disuelve el tren caótico de pensamiento que causa el estrés. Este proceso puede conducir a un mayor bienestar físico y emocional.

2 ALIVIA LA ANSIEDAD

La meditación entrena la mente para ayudar a observar mejor el entorno y lograr una sensación de calma y paz.

3 MEJORA LA CONCENTRACIÓN

Esta práctica entrena la mente para obtener una mayor claridad, positividad emocional y calma interior. A través de la conciencia se consigue el equilibrio mental.

4 CONTROLA EL DOLOR

Cuando se practica como una estrategia terapéutica, la meditación también puede ayudar a calmar la mente y las experiencias dolorosas.

5 MEJORA EL SUEÑO

Meditar ayuda a entrenar la mente y liberarse de la agitación de la vida cotidiana, ya que reduce la secreción de las hormonas adrenalina y cortisol relacionadas con el estrés.

estar con otras como, por ejemplo, el deporte, la gastronomía, el patrimonio, la enología, etc. Por tanto, la demanda se ha decantado por experiencias enfocadas en mente-alma y desarrolladas en espacios naturales. Al mismo tiempo, se opta preferiblemente por alojamientos pequeños, singulares y en entornos naturales.

De esta manera, en los hoteles los espacios para *wellness* o spas han dejado de ser un valor añadido, reclamo o elemento diferenciador destinado a atraer público para ser una instalación casi imprescindible. Por ello, deben estar preparados para ofrecer el mejor servicio a sus clientes. Los expertos turísticos han situado al turismo de bienestar como una de las claves más importantes de negocio en el sector, a los mismos niveles que el turismo cultural; y las áreas de *wellness* se hacen indispensables, más que necesarias para los establecimientos que quieren ser competitivos.

Miguel Flor, *marketing manager* de Noken, de Porcelanosa Bathrooms, sostiene que “una de las tendencias en auge este año es el cuidado personal, convirtiéndose así en un atractivo esencial para atraer al cliente dándole un espacio de autocuidado y desconexión. El *wellness* aporta un equilibrio tanto físico como mental y también de bienestar. Todo esto, en su conjunto, es un plus añadi-

do para el alojamiento”. Por otra parte, Stefano Cattaneo, director de Myrtha Wellness, cree que “un área *wellness* diseñada por profesionales puede dar un impulso importante incrementando, por ejemplo, la ocupación de las habitaciones, atrayendo más tipologías de clientes y alargando la temporada de apertura de hoteles y resorts”.

Inversión rentable

El cliente de bienestar hace un gasto mayor que el que tiene un perfil más vacacional. Las claves del éxito de este tipo de turismo son la exclusividad, una dimensión óptima del proyecto, un plan de explotación efectivo, una gestión eficaz y una comercialización. Pero copiar conceptos y proyectos es una equivocación porque cada establecimiento debe tener su especialización y sus características singulares como reclamo de los usuarios que consumen *wellness* y que cada vez son más fieles a zonas e instalaciones concretas, capaces de garantizar los estándares de bienestar que exigen. La globalización de unos productos y servicios comunes y uniformes puede destruir la singularidad y competitividad del concepto y del negocio.

El consumidor *wellness* es cada vez más exigente porque es más conocedor del producto y, consecuentemente, sus expectativas de



profesionalidad y calidad serán muy altas. Para Manel López, Leader, Project Channel Spain Lixil EMENA de Grohe España, nuestro país es uno de los primeros a nivel mundial en turismo relacionado con la salud y el bienestar, según varios estudios, como el del Global Wellness Institute. Para que este resulte rentable, es muy importante conocer al público. ¿Qué cliente queremos? ¿Qué podemos ofrecerle? Únicamente de esta manera se atraerá el público necesario para cubrir las inversiones y los gastos de un centro wellness. Si se trabaja correctamente, supondrá un aumento de los ingresos del hotel". Por su parte, Joaquín Mendoza, director de Proyectos de MyGym, opina que "disponer de un centro spa-wellness permite aumentar el precio y captar nuevos clientes que antes rechazaban la opción de ir a un hotel determinado por no tener este servicio. Es una in-



MYGYM

Soluciones deportivas 360°

Creamos entornos deportivos sostenibles para tu hotel.



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



versión que se puede rentabilizar”. Además, Toni Reyes, director comercial de Novellini, indica que, “de los muchos contactos que realizamos con gestores de hoteles, el precio medio de la reserva aumenta proporcionalmente a la incorporación de estos servicios tanto en las habitaciones como en las zonas comunes. Es una vía más de negocio para el hotel en dos direcciones: mejorando la experiencia del cliente alojado, incrementando el coste de la estancia o cobrando los servicios de *wellness* aparte, y en algunos casos, permitiendo la entrada de clientes no alojados, cobrando por los servicios utilizados”.

Espacios adecuados

Por tanto, la inversión en bienestar puede ser rentable, pero asegurar la calidad y la eficacia de la inversión es primordial. Por este motivo, es esencial una firma especializada en el sector para realizar el proyecto. Matteo Bazzaro, International Business Editor de Myrtha Pools, hace énfasis en que “es fundamental hacer un estudio previo de los potenciales clientes, diseñar espacios adecuados y elegir productos de calidad que no necesiten grandes intervenciones para la manutención pero que garanticen una experiencia superior para los clientes”. En las áreas *wellness* actuales se hallan opcio-

nes muy variadas de instalaciones y tratamientos inexistentes años atrás, desde cabinas de sal hasta equipamientos de frío (que pueden incluir cabinas de nieve), pasando por los caminos de sensaciones y toda clase de tratamientos elaborados con ingredientes procedentes del vino o minerales. En muchas ocasiones, los productos estrella son las saunas y los baños de vapor, dado que el resto de tratamientos se construye alrededor de estos pequeños templos dedicados a la salud y el bienestar con contrastados beneficios. Y, sin duda, todo tipo de instalaciones relacionadas con el agua. De esta manera, Stefano Cattaneo, de Myrtha



HARD ROCK HOTEL TENERIFE



Área de relax

La percepción de haber conseguido los máximos beneficios para la salud y la relajación total, después de disfrutar de un completo circuito *wellness*, no depende tan solo de la calidad de los equipos y de su distribución. Acabar el tratamiento en una zona de relax con unas buenas tumbonas, una luz adecuada, una seleccionada música ambiental y un cuidado entorno son las claves para que la experiencia termine con la sensación de bienestar ideal.

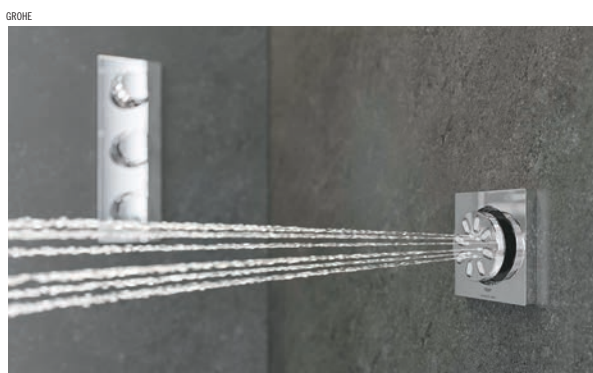
Por ejemplo, las tumbonas calefactadas cumplen a la perfección con la función relajante gracias al calor suave que alivia la tensión muscular, favorece el riego sanguíneo y disminuye los dolores reumáticos.

Además, muchos usuarios prefieren disfrutar de sus beneficios colectivamente, con sus amigos o familiares. Por este motivo, se aconseja habilitar un entorno adecuado para una conversación entre el uso de los diferentes equipos o al final de la sesión.

Wellness, comenta que “hoy en día la tendencia es la de ofrecer una experiencia lo más completa posible a través de saunas, baños de vapor, duchas emocionales, fuentes de hielo o cabinas de nieve, área relax, cabinas de tratamientos, además de recepción y vestuarios, obviamente”. Según Miguel Flor, de Noken, como “mínimo deberíamos encontrar una zona termal y de aguas. Un espacio que evoque y traslade a la relajación con maquinaria de *fitness* y cabina de tratamientos de hidromasaje y estéticos”. Asimismo, Toni Reyes, de Novellini, considera que “existen tantas opciones que es posible encontrar un producto *wellness* para cada necesidad y nivel:



MYRTHA WELLNESS



Más allá del spa

Pero el bienestar puede ir más allá del centro spa. Como apunta Manel López, de Grohe España, “el concepto *wellness* no debe quedarse únicamente en una zona específica, también es necesario trasladarlo a las habitaciones, con por ejemplo duchas cuya tecnología brinda al usuario los beneficios de los masajes con agua”.

Por su parte, Tony Reyes, de Novellini, también incide en que se está innovando en “minipiscinas de gran lujo para incorporarlas a las zonas comunes, pero sobre todo a las grandes suites de los hoteles para poder disfrutar de un spa privado. La innovación es poder adaptar a esos espacios estas minipiscinas tan avanzadas con todas las prestaciones”.

bañeras sencillas para habitaciones más sencillas, bañeras con diferentes sistemas de hidromasaje y tratamientos para las habitaciones de más nivel, y spas y zonas de sauna para las zonas comunes”. Por otra parte, Manel López, de Grohe España, añade que “deben diferenciarse las zonas de tratamientos (terapias y masajes), las de agua (piscinas y saunas) y las de actividades (meditación, yoga, Pilates...) y también la de talleres (nutrición, cuidados faciales, etc.) en el caso de que el centro los ofrezca”.

EL CONSUMIDOR
BUSCA CADA VEZ MÁS
UNA EXPERIENCIA
HOLÍSTICA, PARA
DISFRUTAR CON
CUERPO, MENTE Y
TODOS LOS SENTIDOS

Este tipo de instalaciones tienen un cometido muy específico al estar el bienestar muy relacionado con la sugestión. Por este motivo, cualquier combinación de colores y materiales tiene como finalidad reforzar la relajación y el descanso mental. Por tanto, materiales y acabados ayudan a crear atmósferas para transmitir sensaciones. Además, destaca la selección de materiales sostenibles.

En el caso de las saunas, la madera debería ser procedente de bosques sostenibles con el certificado FSC. En la fabricación de piscinas



La demanda de los usuarios por concluir el entrenamiento físico con una sesión de spa que le revitalice después del desgaste producido al hacer ejercicio ha llevado a que las áreas *wellness* sean cada vez más completas y protagonistas en la oferta global del centro incorporando zonas de *fitness*.

Tal y como asegura Manel López, de Grohe España, “aunque todo dependerá del proyecto, un spa o centro *wellness* debe contar, por

lo general, además de con las zonas de aguas y de tratamientos y terapias, con una de ejercicios o multiusos. Desde hace ya un tiempo, también es importante el binomio entre *fitness* y *wellness*. Cada vez más, ambos mundos se unen en un solo espacio en pro de la salud y el bienestar del usuario”. Sobre ello, Joaquín Mendoza, de MyGym, sostiene que “deben estar bien diferencia-

Combinado con deporte

dos el área de entrenamiento (y a su vez dividir este espacio en zona cardiovascular –que sea amplia para que pueda entrenar más de una persona a la vez– y la de fuerza, que puede ser un poco más sencilla), la zona de spa, los vestuarios, las duchas y la parte de la entrada”. Además, el director de Proyectos de MyGym, añade que, “hoy en día, los materiales y acabados mar-

can el elemento diferenciador. Es importante tratar de alejarse de la idea de tener un gimnasio convencional en el hotel, porque los clientes ya van a gimnasios normales, y tratar de ofrecer una experiencia totalmente diferente. Por ejemplo, equipar el espacio deportivo con máquinas de madera, totalmente funcionales y fabricadas con material sostenible, dota al lugar de un amplio grado de diferenciación y de un salto de calidad”.

se puede apostar por un material noble como el acero inoxidable, que es resistente a la corrosión, reduce el peso estructural y es muy resistente. Así, Matteo Bazzaro, de Myrtha Pools, explica que “la tecnología modular en acero inoxidable permite realizar piscinas de hoteles en la planta 50 sin ni siquiera una grúa. De esta manera, se pueden fabricar cabinas más sostenibles, más duraderas y que necesitan menos manutención si las comparamos con otras tecnologías”. Hay también piscinas o minipiscinas hechas con

poliestireno de alta densidad, un material que tiene un ahorro de más de un 80% en energía calefactora ya que evita la transmisión térmica.

Para Manel López, de Grohe España, “los materiales deben ser adecuados para la actividad, así como seguros y duraderos. Esto evitará dobles inversiones. Sobresale el concepto de ‘salud e higiene’, sobre todo en los últimos años, por lo que los productos *touchless* o electrónicos son muy demandados. También destaca la importancia de la

eficiencia energética, pues, además de una imagen más sostenible de cara al exterior, el uso de productos ecológicos servirá para ahorrar tanto a nivel económico como de recursos”.

Una tendencia que se mantiene es crear espacios diáfanos y prescindir de elementos que se dupliquen, ya que pueden ofrecer prestaciones similares. Por ejemplo, una misma cabina puede funcionar como baño de vapor, terma o vapor húmedo, despen- diendo de las necesidades. ●



Colchón Star

El nuevo modelo Vital Pocket de Colchón Star es una evolución en la dinámica de confort hacia la búsqueda de un descanso superior. Equipado con núcleo de muelles independientes, Vital Pocket destaca tanto por su acolchado con Visco Graph, que ayuda a descargar la electricidad estática acumulada durante el día, como por su plancha interior de viscoelástica de 3 cm que actúa como 'efecto nube'. Se encuentra disponible en tres medidas (30, 32 y 34 cm) con tal de adaptarse a las necesidades funcionales de cada habitación.



Resuinsa

El *topper* es el responsable de que dormir en una cama de hotel sea similar a hacerlo en una nube. Es un artículo que ha revolucionado el descanso pues, gracias a él, la cama queda más mullida, da la sensación de estabilidad y se consigue una perfecta adaptación de la curvatura de la espalda. Teniendo en cuenta que el colchón no se lava, el *topper* lo protege, alargando su vida útil y mejorando su calidad. De esta manera, existe un mayor nivel de higiene y un importante ahorro económico. Además, permite juntar dos camas individuales sin que se note dicha unión.



Maxcolchón

El Canapé Fix es un soporte abatible con un gran espacio de almacenamiento y accesible para los robots aspiradores de limpieza diaria. Este modelo se encuentra disponible en más de 40 colores diferentes y tejidos de todo tipo. Es repelente al agua, resistente a rozaduras, y está realizado con materiales reciclados y respetuosos con el medio ambiente. El hotel puede elegir así el que más se adapte a lo que necesite. El Canapé Fix es una pieza única y exclusiva que puede personalizarse.



Dupen

Los sistemas de cama elevable de Dupen garantizan una mayor durabilidad, ofreciendo una base más sólida, además de cuidar el bienestar de los trabajadores. Gracias a este sistema, el equipo de descanso queda elevado a una altura que facilita las tareas del personal para hacer la cama sin esfuerzo. La base de la cama incorpora ruedas que, al accionarse, permiten una perfecta movilidad en todas las direcciones para facilitar la limpieza.

Mayor Tapizados

Fendy es un modelo cómodo y funcional que se diferencia por su diseño innovador, siendo difícil ver que hay una cama en su interior. Este sofá cama de apertura italiana y exquisita estética presenta el equilibrio perfecto entre comodidad, versatilidad y alto diseño. Fusión de estilo nórdico y clásico, ofrece el mejor descanso y se convierte en apenas unos segundos. Sus patas altas, además de aportar elegancia, facilitan la limpieza. Su colchón, de 12 cm de grosor, está disponible en dos medidas: 140 y 160 cm de ancho por 200 cm de largo. Opcionalmente puede elegirse con cabezales en los respaldos.



Fantin

Las camas y somieres de la selección Frame tienen el característico tubo cuadrado que rodea la parte inferior del colchón. Los sólidos laterales inferiores proporcionan un soporte seguro al marco y todos vienen con 15 láminas de madera contrachapada de haya y reguladores de rigidez con distintas capacidades. El marco visible que recorre todo el perímetro también incluye el cabecero, que puede ser de metal o de material acolchado blando. Hay disponibles versiones individuales y dobles de todas las camas y bases. Están disponibles en tres anchuras: 90, 160 y 180 cm. La carcasa de los bastidores puede retranquearse 7 o 12 cm para adaptarse a diferentes tipos de colchones.



Vayoil Textil

Sumum es una almohada de Vayoil Textil cuyo relleno está realizado con fibra de poliéster RePet proveniente del reciclado de botellas de plástico. El nuevo producto tiene la misma calidad y características que la almohada convencional pero su huella de carbono es muchísimo menor. Su parte exterior está fabricada en tejido de algodón 100% y su relleno de fibra siliconada (RePet) le confiere un tacto muy similar al de los rellenos de pluma. Esto hace que esta almohada, frente a otras de relleno sintético, sea más confortable, y tenga una mayor adaptabilidad y una gran recuperación de la forma después de ser presionada. Esta misma fibra RePet permite que el aire circule por el interior y esto la hace muy transpirable.



Hosteltex

La nueva cama de base elevable para hoteles de Hosteltex combina el cuidado personal para el *housekeeping* con el confort y el descanso de los huéspedes. Incorpora un sistema de elevación con pedal que ayuda a evitar posibles lesiones y facilita las tareas sin descuidar el diseño de la cama. La cama está compuesta por una base elevable (sistema de elevación fijo con pedal para evitar posibles lesiones lumbares y facilitar las tareas de limpieza), tablero tapizado (tablero aglomerado de 10 mm tapizado en tejido ignífugo soportado sobre estructura de tubos soldados perfilados de acero, más pedal tubular) y ruedas giratorias en la base de las tapas.

Protek

Bigfoot Capri es un módulo convertible que permite obtener rápidamente una cama con todas las comodidades y que, una vez cerrado, deja el espacio completamente libre. Integrable en la pared al diseñar y renovar un edificio, adosado a una pared existente o independiente y autoportante, Bigfoot está disponible en dos versiones: arquitectónico, para revestimiento en planchas de cartón yeso o similar, o interior, con previsión para panelado o paneles rígidos.



Khama Hotel

La cama elevable de Khama Hotel reduce los tiempos invertidos en hacer las camas y disminuye los sobreesfuerzos del personal, consiguiendo aumentos en la eficiencia con una reducción de costes laborales. Su sistema de palanca de pie hace posible elevar la cama con un simple gesto. Está formada por una estructura ligera y, además, incluye ruedas, que facilitan su desplazamiento, para poder limpiar por debajo de una manera cómoda. Soporta un colchón de hasta 40 cm de grosor, y cuenta con una base tapizada de madera de pino de 15 mm, con lamas pasivas de 30x30 cm y esquinas reforzadas. Su superficie está acolchada con PU (poliuretano) de 8 mm.



Colchones Denoi

Los equipos de descanso de Colchones Denoi incorporan en la platabanda el sistema exclusivo de válvulas de aireación Total Air System. De máxima calidad, es capaz de renovar el aire del interior 5.000 veces más que un colchón convencional, evitando así la proliferación de bacterias y permitiendo que su transpiración sea sobresaliente. El modelo Suite Doble Top tiene doble funcionalidad con el sistema Topper Pillow.



Morfeo

Bepure es la línea contract de alta gama de Morfeo que va dirigida a cubrir las demandas de los hoteles más exigentes. En el núcleo del colchón se encuentran la combinación de carcasa de muelles con aleación de titanio Multipro 1600 y siete zonas diferenciadas, y una carcasa de micromuelles. Esta combinación de doble carcasa ofrece un soporte profundo que garantiza un confort sin precedentes. La marca dispone del servicio Checkquality, a través del cual los expertos de Morfeo hacen una revisión anual de todas las camas de los hoteles. Se revisa su estado y calidad para asegurar que los huéspedes de estos hoteles disfrutaran del mejor descanso durante su alojamiento.



ISABA

Nuestros proyectos de ocio son parte del destino en el que se instalan.
Damos valor a las ideas, diseñando y produciendo
parques infantiles personalizados.



SPLASHPARKS



WATERPARKS



PARQUES INFANTILES



ACCIONES INTEGRALES



Tel. +34 96 124 00 01 | isaba@isaba.com | www.isaba.com

ESPACIOS infantiles

Un buen hotel familiar debe tener previsto una amplia gama de actividades enfocadas al entretenimiento infantil. Lo ideal es que estén dirigidas por animadores profesionales, aunque también debe contar con zonas de juego libre donde los niños puedan divertirse solos, como por ejemplo un área lúdica con juegos y entretenimientos virtuales o un parque temático para niños. *Por Isabel Fernández*

Dejar volar la imaginación

Las vacaciones en familia son una de las mejores actividades que pueden llevarse a cabo no solo para divertirse todos juntos, sino también para fortalecer los vínculos emocionales entre los miembros. Sin embargo, también es cierto que los intereses de los padres y de los niños pueden diferir bastante, hasta tal punto que los más pequeños de la casa pueden aburrirse de determinadas actividades y desear distraerse un poco jugando en todo tipo de instalaciones adecuadas para ellos. En ellas pueden soltar toda la energía acumulada y conectar con otros niños alojados en el establecimiento en un entorno seguro. Además, este tipo de hoteles suponen también un alivio para los padres ya que pueden dejar a sus hijos en un entorno completamente seguro donde divertirse.



Conceptualización

Los espacios infantiles deben ser atractivos y acordes con la imagen corporativa del hotel, ya que todo contribuye a aumentar o reducir su reputación. Por ello, hay que realizar un trabajo de conceptualización que permita que el parque parezca una extensión orgánica más del resto del conjunto. Una vez se tienen claras

las líneas conceptuales (colores, texturas, ubicación, orientación, formas...), se estará listo para instalar los elementos de juego necesarios. Todo ello va a depender del presupuesto y de las líneas conceptuales marcadas previamente.

Sea como sea, lo que es evidente es que contar con una zona infantil es un punto muy a favor



de cualquier hotel de cara a las familias con niños. Uno de esos pluses que pueden acabar marcando la diferencia a la hora de escoger entre un hotel u otro.

Miren Jiménez Azpilizcueta, CEO de Isaba Projects, sostiene que “hay dos cuestiones que son clave para abordar proyectos de este tipo: la visión global y el trabajo en equipo de parte

de todos los actores. Tener un concepto marco, con un *storytelling* que inspire todo el desarrollo del producto y la experiencia, hace que los espacios infantiles de exterior sean auténticas propuestas de valor para los hoteles y las familias. No se trata de ejecutar un proyecto para resolver un *check* a nivel de instalación, sino de entender que el ocio proyectado con perspecti-

va global aporta contenido y enriquece el conjunto de la instalación hotelera, además de asegurar el retorno de la inversión. Al mismo tiempo, las instalaciones infantiles de exterior, sobre todo las de agua, tienen la suficiente complejidad e importancia como para que tenga todo el sentido un trabajo en equipo desde el principio y hasta el final. Como empresa



preferimos la implicación total del cliente, así como del resto de interlocutores a nivel de propiedad, técnicos, responsables de la obra civil, *project manager*, etc., para conseguir un resultado acorde al objetivo inicial e ir ajustando requerimientos, resolviendo incidencias y encontrando alternativas de cambio en su caso. Un proyecto ejecutado con compro-

miso y con una visión de trabajo en equipo es fundamental para cumplir los plazos y objetivos". Por otro lado, Javi Vallejo, gerente de IKC Spain Modular Sistemas de Ocio, especialista en áreas de juegos para interiores, comenta que el proyecto se debe llevar a cabo "en conjunto entre la empresa propietaria y la

empresa que va a ejecutar el proyecto. Es importante como fabricantes y vendedores oír a la parte compradora cuáles son sus necesidades, y como vendedores debemos intentar captar esa necesidad y ofrecer lo mejor que podamos realizar con nuestros medios. Solo así llegaremos a tener un proyecto increíble".



ISABA PROJECTS

En armonía

Entre otras cuestiones, los empresarios o directivos hoteleros quieren proyectos que se adapten a los espacios disponibles y que puedan ser escalables en un futuro en caso de requerir posibles ampliaciones. También que la propuesta sea atractiva y edificante, que el diseño de la instalación esté integrado

y en coherencia con el resto del establecimiento. Sobre ello, Javi Vallejo, de IKC Spain Modular Sistemas de Ocio, opina que se demanda, “ante todo, seguridad, innovación, que sea bonito y elegante, y a poder ser, con la imagen corporativa a la vista”. Además, Miren Jiménez, de Isaba Projects, hace especial énfasis en

que “los hoteleros buscan principalmente propuestas diferenciadoras que garanticen una elección de su instalación frente a las de su competencia y, a ser posible, la fidelización. Se desean espacios bien pensados, con diseño y originalidad para el entretenimiento y la diversión. Y se eligen los proyectos que resultan atractivos a la vista, atendiendo a criterios de

BARCELÓ MARGARITAS



IKC SPAIN MODULAR SISTEMAS DE OCIO



LOS JUEGOS DEBEN SER EDUCATIVOS Y CON GRADOS DE DIFICULTAD DIVERSOS PARA SER APTOS PARA TODAS LAS EDADES



calidad, racionalidad en el gasto y sostenibilidad, referidos principalmente con el consumo de agua y energía. A nivel estético, los criterios más exigidos tienen que ver con la armonía, el equilibrio de formas y cromatismo, así como la integración de la instalación junto con el resto de las zonas comunes de exterior. Se trata de conseguir ambientes infantiles que aporten belleza y diseño, para que cada lugar tenga personalidad propia”.

Por edades

Hay que prestar importancia a dónde se juega, a cómo se hace y con qué elementos porque, además de entretener, comunican. La finalidad es obtener resultados altamente creativos que potencien el desarrollo del producto y de la marca hotelera, al mismo tiempo que el de los propios niños, que tienen una actitud natural hacia la experiencia y el placer. Por este motivo, es fundamental tener las áreas separadas por edades y con juegos acordes a ellas. Para Javi Vallejo, “los espacios deben estar limitados por edades para no poner en riesgo ninguna actividad por diferencias de tamaños y pesos de los niños. Los juegos deben ser no violentos, ni sexistas, educativos y, a poder ser, sostenibles con el medio ambiente”. Asimismo, la CEO de Isaba Projects, indica que, “cuando un espacio de

juego infantil se planifica, diseña y decora, la diferencia en la percepción es inmediata. Se reconoce y aprecia que hay una intencionalidad de cuidado, aprecio y mimo, que conecta con los niños y también con las familias de forma positiva. Por eso, estos servicios y productos deben dar importancia tanto a los aspectos físicos (espacios y ambientes de interior y de exterior con diseño; imagen y equipamiento diverso y atractivo) como a otros elementos más intangibles que son esenciales en la acción de jugar (contenido educativo, valores, participación con iguales y espacio

para actividades relacionadas con el destino vacacional). Para todos los grupos de edad, hacen falta productos que permitan el juego libre y la animación en espacios de interior y, sobre todo, de exterior, con agua y sin ella. Ya no es suficiente la piscina o unos columpios; los clientes demandan más acción y más horas en las que los niños y niñas se diviertan participando en todas las franjas horarias. Con ocho o nueve años se sigue siendo niño o niña y es por ello que estamos viendo como proliferan los espacios de *teenagers* más allá de zonas de videojuego”.



Jugar en familia

La construcción de parques acuáticos, piscinas de chapoteo con juegos y *splashparks* desde hace años está en auge, incluso hay resorts que construyen grandes parques en sus instalaciones. También es tendencia las zonas tematizadas, ya sea sobre el mar, la selva, los dinosaurios, etc. Además, cada vez se apuesta más por crear espacios en que padres e hijos puedan jugar juntos, así como por toda clase de juegos interactivos.

El gerente de IKC Spain Modular Sistemas de Ocio cree que “convenientes y de moda pueden ser todas las instalaciones. La moda no es necesariamente un requisito; los niños llevan toda la vida jugando en su mundo y con su imaginación. Cada niño puede expresar sus sentimientos y su imaginación desde que comienza a jugar. Sí es cierto que cada día están más de moda los juegos electrónicos, pero una combinación de estos y de los juegos analógicos siempre hacen un buen equilibrio. Los pequeños *corners* infantiles en diferentes estancias del hotel son novedosos, ya que se pueden colocar desde la recepción al restaurante, pasando por la cafetería, la piscina o la sala de juegos. Diversos espacios repartidos por el hotel entretienen a los más pequeños en distintos momentos: *check in*, *check out*, pre y post comidas”, etc. Por su parte, Miren Jiménez afirma que, “en los nuevos proyectos de hoteles o sus reformas, hay una tendencia a dejar atrás las grandes piscinas para apostar por diseños múltiples y dinámicos, hechos a la medida de cada lugar y concepto. Las instalaciones más demandadas son aquellas que tienen el agua como elemento principal de juego. Se trata de garantizar el máximo número de experiencias de entretenimiento a todas las edades como las que se consiguen con toboganes y *waterparks*. Los toboganes han llegado a los hoteles para conseguir que niños y adultos compartan tiempo y ocio de forma más o menos igualitaria, sin que ello merme

ISABA PROJECTS



su adrenalina y diversión. Los *waterparks* consiguen una aventura más global y divertida a diferentes edades, dado que no se trata solo de subir y bajar deslizándose, sino de jugar partiendo de una propuesta simbólica que es-

timula la imaginación infantil y el deseo de vivir plenamente. Por otro lado, los *splashparks* o zonas de chapoteo, dado que no tienen profundidad, son ideales para los más pequeños por razones de jugabilidad, seguridad y accesibilidad. Además, se busca sentir emociones, tener sensaciones que vayan más allá de la vida cotidiana y que ayuden, desde el diseño y la configuración del ambiente, a estar inmersos en pequeños universos que tengan significado. La influencia de las redes sociales, la necesidad de fotografiar y de dejar plasmados visualmente muchos instantes, la estética del videojuego y la cultura del *merchandising* hacen que necesitemos estar en lugares que nos resulten significativos. Las nuevas formas de bienestar son más que antes visuales y sensoriales. La infancia actual tiene buen gusto y, cada vez más, vemos cómo su madurez visual se anticipa y demanda que se la tenga en cuenta”. ●



ALLEGRO PLAYACAR

BARCELÓ MAYA PALACE



NORMATIVAS DE SEGURIDAD

Los parques infantiles de exterior, instalados tanto en espacios públicos como en áreas de juego privadas como son los hoteles, deben cumplir las medidas de seguridad recogidas en las normativas europeas para parques infantiles UNE-EN 1176 y 1177. Estas normativas reúnen los requisitos que deben cumplir los parques infantiles (dimensiones, espacios, distancias y alturas de seguridad, materiales utilizados, protección contra caídas y enganchones, etc.), así como los elementos de juego instalados (columpios, toboganes, balancines, etc.) y otros equipamientos lúdico-deportivos (mesas de ping-pong,

ajedrez, parchís, etc.). También recogen los requisitos de mantenimiento. Por tanto, la normativa engloba el diseño, la fabricación, la instalación, la inspección, el mantenimiento y la utilización del equipamiento de estas áreas de juego. Esta normativa europea es también aplicable a los instaladores y fabricantes de juegos para que sus productos tengan un marcado CE y estén homologados. Además, las instalaciones y los elementos que las conforman deben someterse a revisiones anuales para comprobar que están en óptimas condiciones de uso.

Por otro lado, Miren Jiménez, CEO de Isaba Projects, recuerda que “las zonas de agua forman parte de un sector muy regulado, porque es una cuestión imprescindible que nos implica a todos y para la que la normativa resulta una hoja de ruta que garantiza el bienestar de clientes y operadores, además de los propios proveedores. En este caso, la normativa que regula los proyectos de ocio acuático que realizamos se tiene en cuenta desde la fase del diseño y se mantiene durante todo el proceso de desarrollo de producto hasta la instalación (UNE-EN-1069-1:2017+A, UNE-EN-1069-2:2017+A1 y

UNE-EN-13451). De la misma manera sucede en las instalaciones de parques infantiles en las que no hay agua. Además, cualquier instalación, una vez terminada, se debe certificar por una entidad independiente y competente para ello, y en el caso de haber algún requerimiento que ajustar se hace”. En cuanto a interiores, Javi Vallejo, gerente de IKC Spain Modular Sistemas de Ocio, apunta que hay que “apoyarse principalmente en empresas homologadas que cumplan todas las normativas y, si se contrata personal para su atención, que tenga conocimiento de las normas de uso de los juegos”.



ISABA PROJECTS

El ocio abre las puertas al turismo familiar

El turismo familiar cuando elige hotel está escogiendo una experiencia de ocio. Las zonas infantiles bien ejecutadas garantizan a la hostelería el retorno de la inversión, así como mejora la puntuación y valor de repetición. Volvemos a donde hemos sido felices.

El compromiso de los hoteles vacacionales con la diversión familiar se refleja en cómo se diseñan los espacios infantiles, cuya demanda continúa creciendo en atractivo y diversidad. Tanto en el interior como en el exterior, en zonas de juego en seco como en zonas de juego con agua, la necesidad de jugar y de experimentar con otros es algo característico de la infancia, que se potencia en períodos de vacaciones, cuando los tiempos son más laxos y valiosos. En Isaba Projects saben que la forma de jugar ha cambiado, pero su necesidad no. Para llevar a los niños a los hoteles, las familias y los operadores quieren garantías de que las instalaciones están en las mejores condiciones. La necesidad vital de aventura, la utilización lúdica de las instalaciones y la transformación de los entornos en exclusiva para el ocio y la diversión son algunas de las claves del ocio familiar actual, cuyas rutinas demandan apropiarse de los lugares y percibirlos como cercanos y amigables.

Con cada proyecto ejecutado en hoteles vacacionales, desde Isaba Projects constatan que tanto la instalación como su proyecto de marca se humanizan cuando se piensa y se diseña para integrar a niños y niñas de todas las edades en propuestas de entretenimiento específicas. Propuestas que, en todas las reformas realizadas, son un éxito inmediato de participación y de imagen gracias a un cuidado diseño realizado con el objetivo de aportar contenido de valor a la marca y al destino. Los espacios infantiles en los hoteles vacacionales de la mano de Isaba dejan de ser equipamientos de segunda, excesivamente infantilizados, para integrarse plenamente con el proyecto de arquitectura



general y ser parte sólida del epicentro del entretenimiento, sin distorsionar. De la misma manera que el juego contribuye al desarrollo de los más pequeños, un proyecto de ocio bien ideado y ejecutado da valor a la marca hotelera y repercute en su crecimiento.

La relación entre arquitectura, pedagogía y diseño ofrece importantes desafíos a las empresas participantes en reformas y de nuevas aperturas en la hostelería, porque el turismo familiar necesita proyectos de entretenimiento especiales y hechos a medida. Proyectos como los que realiza Isaba Projects, en los que el producto y la instalación están pensados para el movimiento y la relación, atendiendo a criterios de arquitectura espacial, diseño, accesibilidad, jugabilidad, reto y sostenibilidad. Conscientes de la complejidad que entraña y de que la infancia actual es exigente respecto de su ocio y diversión, los proyectos hoteleros que mejor funcionan son los que aportan personalización y emoción a cualquier edad, como los que hacen en Isaba.

Funcionan porque los niños cuando llegan encuentran algo que no han visto antes; un descubrimiento que sorprende y que gusta porque no sabes qué va a pasar o si serás capaz.

El ocio y la diversión en los hoteles vacacionales debe garantizar una experiencia real y emocionante porque la acción de jugar es tan voluntaria como repetitiva. Y solo se repite cuando se disfruta. Tras 35 años de experiencia empresarial, Isaba Projects es el resultado de una constante evolución en su modelo de negocio y en el sector. Continúan creyendo que el lugar del juego es el lugar de la infancia y las familias. En el ocio familiar, la experiencia es el destino y conseguir que sea auténtica supone un compromiso con las familias y con los hoteleros. ●

Isaba Projects

Tel.: 961 240 001. E-mail: isaba@isaba.com
www.isaba.com

PROYECTO
a fondo

EL CHALET SUIZO

Disfrutar del queso en la nieve



La naturalidad de la madera, el aspecto moderno del metal y la robustez de la piedra pizarra crean una atmósfera cálida y acogedora que nos transporta al país alpino integrándose perfectamente en el paisaje de Sierra Nevada. Un proyecto de 118 Studio que pone en valor el queso suizo.

Fotografías cedidas por Quesos de Suiza





Sierra Nevada es la estación de esquí más meridional de Europa y uno de los resorts de invierno más de moda en España durante los últimos años. Recientemente ha aumentado su abanico de experiencias con la apertura del restaurante El Chalet Suizo by Quesos de Suiza, situado en la cota 2.500.

La empresa pública Cetursa y Switzerland Cheese Marketing (compañía propiedad del Gobierno suizo encargada de promocionar el producto en España) se unieron en una *joint venture* que ha dado como fruto una exitosa colaboración en el ámbito de la restauración.

El proyecto de interiorismo ha sido llevado a cabo íntegramente por 118 Studio: instalaciones, iluminación,

decoración, diseño gráfico, atrezzo y dirección de la obra. Ha supuesto una rehabilitación integral de un local que estaba en desuso desde el año 2020. Uno de los objetivos era mantener la armonía con el paisaje utilizando materiales constructivos tradicionales de la zona como la madera o la piedra granítica.

El resultado ha sido un restaurante en perfecta sintonía con el entorno circundante, con interiores cálidos, tradicionales y unas vistas espectaculares.

El local se emplaza bajo una edificación simple, de madera, con un tejado a dos aguas con amplios aleros y con techos y fachadas ampliamente proyectados, que reinterpretan la arquitectura típica de un chalet suizo.

El restaurante está dividido en dos zonas: un espacio interior y una terraza-mirador.





Espacio exterior

La zona *outdoor* es una terraza-mirador de más de 500 m² con capacidad para 186 comensales distribuida en zona bar, *lounge*, hamacas y restaurante. Su comodidad y vistas son una buena excusa para prolongar una jornada de esquí.

Vondom ha sido la marca encargada de amueblar el espacio *lounge* con seis conjuntos completos en poli-propileno blanco pertenecientes a la Solid Collection. Para crear diferentes escenarios se ha establecido una zona de mesas altas que equipan el bar y otra de mesas bajas para el restaurante. Para completar, se han fabricado a medida seis mesas de picnic y 50 tumbonas personalizadas.

Para evitar que las bajas temperaturas sean un problema al aire libre, el exterior se ha vestido con un conjunto de cojines, mantas y *plaids* customizados.

El acceso al restaurante se hace a través de una estructura en forma de tejado revestida en madera que imprime tradición al lugar y da la bienvenida a los visitantes.



El equipo de 118 Studio también se ha encargado de llevar a cabo la señalización exterior donde resalta el rótulo de la fachada de más de 5 metros de largo en el que se puede leer El Chalet Suizo by Quesos de Suiza con la bandera del país en el centro.

Un *photocall* que dice #SayCheese de 3 metros, junto a la escultura de una vaca en fibra de vidrio a tamaño natural, lacada en rojo brillo, hacen las delicias de los *instagramers*.

Espacio interior

El área interna tiene una superficie de 280 m² y capacidad para atender a 50 comensales simultáneamente. El proyecto ha sabido aprovechar la elevada altura de los techos y los ventanales para beneficiarse al máximo de la luz natural y generar un ambiente dinámico.

En la zona de comedor los protagonistas son la madera y el color rojo, una clara alusión a la bandera del país helvético, siendo además el color corporativo de Quesos de Suiza. Es el tono utilizado para la perfilería de las venta-



nas, las puertas y para tapizar el gran banco rojo de 6 metros de longitud, situado en la parte frontal del restaurante y que sirve de cómodo asiento. La cocina queda a la vista de los comensales y, como no podía ser de otra manera, el orden y la funcionalidad son las notas predominantes. Sobre este espacio encontramos una colosal estantería a modo de barra, decorada con ficticios quesos de Suiza en gran formato y elementos biofílicos y naturales como bandejas de madera, jarrones de cerámica, macetas con plantas, aceiteras de vidrio reciclado y botellas de cristal, todo ello de Vivie. La obra ha contado con la colaboración y patrocinio de Cosentino. La marca ha suministrado el material ultra-compacto Dekton® en acabado bromo, que recubre el perímetro del local a una altura de 120 centímetros y la encimera de la barra del bar. El mobiliario seleccionado es moderno, con piezas sencillas y una línea actual. Destacan las mesas en gris oscuro diseñadas y fabricadas por el equipo de 118

Studio y las bancadas rojas a medida. Como opción para zonificar el espacio, se decantaron por unas celosías de madera en forma de cuadrícula que permiten integrar en una misma área distintas estancias que se rematan con una techada de madera que inspira una cabaña de los Alpes. En la pared, sobre unos tableros de pizarra, se proyectan especialidades culinarias que se pueden degustar y distintos nombres de las variedades de Quesos de Suiza. Finalmente 118 Studio ha diseñado los carteles de neón situados en varias paredes del local con el nombre de algunos quesos, aportando ese efecto luminoso retro que es tendencia. Para generar una atmósfera acogedora, se han colocado de forma estratégica unas luminarias colgantes sobre las mesas, la barra, la entrada y las zonas de trabajo. La adecuada distribución del espacio, junto a una perfecta elección de los materiales, iluminación y rotulación, han sido los elementos fundamentales para conseguir un buen diseño. ●



FICHA TÉCNICA

Proyecto de interiorismo: 118 Studio · **Mobiliario:** Vondom y 118 Studio · **Complementos y decoración:** Vivie · **Revestimientos y encimera:** Dekton de Cosentino · **Iluminación:** 118 Studio · **Carteles de neón interiores y señalización exterior:** 118 Studio · **Otros:** Quesos de Suiza

EL CHALET SUIZO Estación de Sierra Nevada · <https://sierranevada.es/es/lugares/el-chalet-suizo>



www.revistagranhotel.com

TODA LA ACTUALIDAD A SOLO UN CLICK



Contenidos actualizados **a diario**, con toda la información sobre el mundo de la hostelería y el turismo.





PUERTAS

Por una estancia
confortable y segura

Las puertas de un hotel o restaurante son un elemento clave, no solo por mantener una buena estética, sino también por garantizar seguridad y confort a los huéspedes.

Por Isabel Fernández

Además de las características más comunes y comerciales, como pueden ser la seguridad, la funcionalidad o la durabilidad, se debe tener siempre presente que la imagen y el diseño de todas las puertas de un establecimiento ayudan a otorgar la categoría y enfoque que el propietario quiere transmitir a sus clientes. Las puertas también deben cumplir con la legislación vigente en el lugar en el que esté ubicado el edificio, especialmente en cuanto a resistencia al fuego. Para Carlos Maciá, director comercial de Technical Doors, “la primera prioridad es cubrir el tema de exigencias de normativa, aunque la mayoría de clientes suelen sobrepasar sus exigencias buscando un mayor confort acústico y una seguridad

frente a un posible incendio. También es cierto que cada vez nos exigen una mayor integración con la decoración y estética de los hoteles”.

Por su parte, Eduard Mundet, director general de Norma Doors, explica que, en la elección de una puerta, “los factores más determinantes son el diseño, la posibilidad de industrialización y las especificaciones técnicas de la misma, principalmente resistencia al fuego y acusticidad (atenuación del ruido). El aspecto exterior de la puerta ya viene definido por el arquitecto. Normalmente son puertas lacadas o laminadas con recubrimientos sintéticos (foil, polipropileno, CPL, HPL...) o naturales (chapa natural de roble, haya, cedro...). La tendencia actual es la de utilizar recubrimientos sintéticos con efecto madera. Otros aspectos del diseño importantes hoy en día son la utilización o no de bisagras y cierrapuertas ocultos. No obstante, en



el momento de la elección, algunas de las cosas diseñadas o idealizadas no son industrializables y las puertas pueden costar cuatro-cinco veces más de lo previsto (eso ocurre con algunas dimensiones para las que la mayoría de fabricantes no están preparados) o porque técnicamente la solución propuesta no es viable (por ejemplo, algunos fresados en la puerta que hagan que no pueda pasar un ensayo al fuego, tal y como requiere la legislación, requerimientos de acusticidad imposibles de conseguir con puertas de madera —de un grosor manejable—...). Por último, en la elección se tiene en cuenta que el conjunto elegido tenga la resistencia al fuego que exige la ley (normalmente 30 minutos para la puerta de entrada a las habitaciones y 60 minutos para las puertas de los pasillos y otras estancias en los hoteles) y cada vez más unos niveles de acusticidad que llegan hasta los 42 dB en algunos casos”.

En la entrada

Los clientes deben disfrutar de una agradable recepción en el vestíbulo. Para ello el *hall* debe protegerse ante las corrientes de aire y el ruido exterior perturbador. En última instancia, el área de entrada marca la pauta del hotel y debe reflejar el concepto de diseño general del edificio.

En esta zona se puede optar por puertas correderas automáticas, correderas semicirculares y circulares, de esquina, giratorias, de vidrio con cierrapuertas inferiores, etc.

Antonio Morollón, *architect consultant* de la División Peatonal de Assa Abloy Entrance Systems, apunta que “el mayor requisito es que la puerta esté automatizada. Esto garantizará que únicamente esté abierta cuando realmente sea necesario, reduciendo así las corrientes de aire y gastos de energía, y mejorando el ambiente interior del hotel, así como la seguridad del establecimiento. Existen multitud de op-

ciones para ayudar a mejorar los elementos mencionados como, por ejemplo, complementando la puerta con una cortina de aire o utilizando dispositivos de activación que permiten reducir drásticamente el tiempo que la puerta permanece abierta, lo que se traduce en una reducción significativa de las pérdidas de calor y energía. La solución óptima en este sentido son las puertas giratorias, que separan eficazmente el interior del exterior de un edificio, incluso con tráfico constante de usuarios”.

En los salones

Las salas de reuniones suelen ser espacios polivalentes que ofrecen múltiples usos. Por este motivo, es importante instalar puertas que también sean polivalentes, como puede ser el caso de modelos de correderas y batientes con vidrio polarizado, que transmiten transparencia y privacidad al mismo tiempo en un entorno de trabajo serio y confortable. Ade-



NH LAS TABLAS

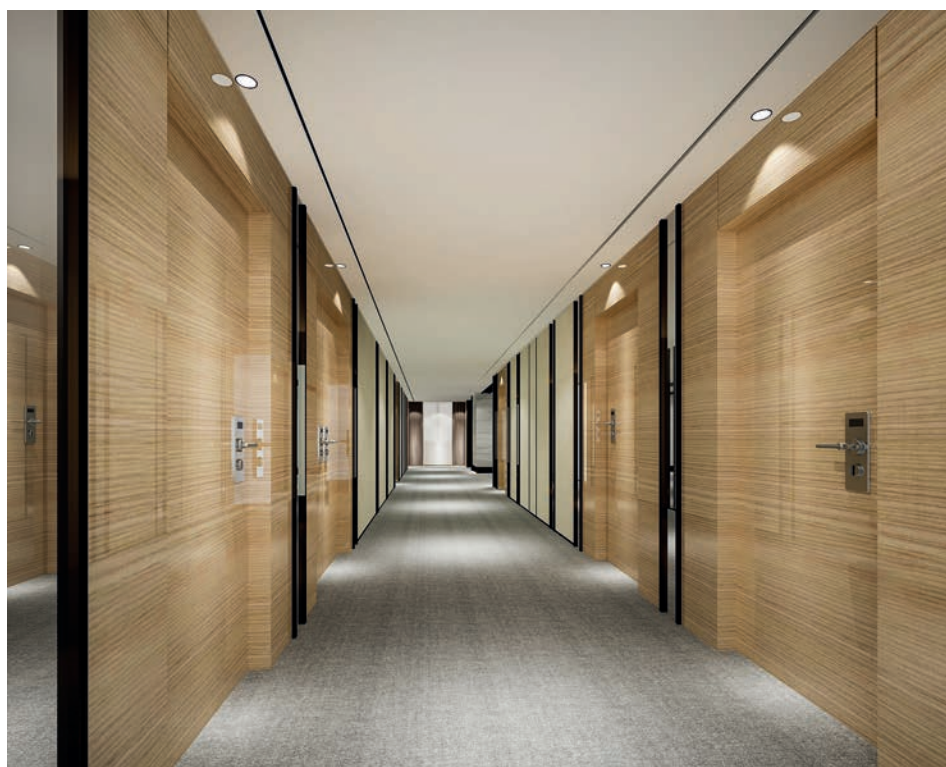
más, las puertas de las salas de eventos acostumbra a ser de doble hoja para facilitar la entrada y salida de los asistentes. Como en las destinadas a otros usos, se debe cuidar también el aislamiento acústico, ya que hay que aislar la zona del ruido para que no se escuche lo que pueda estar sucediendo en otras áreas del hotel.

Por ello, Carlos Maciá, de Technical Doors, aconseja “subir algo más la acusticidad de las puertas, siendo ideal una RF-60 con 37 dB para de este modo asegurar tanto la resistencia al fuego como la privacidad de la misma sala de reuniones”. Por su parte, Eduard Mundet, de Norma Doors, comenta que, “en el caso de optar por pasillos empanelados, se recomienda puertas enrasadas con el mismo diseño que el panel. Si no son empanelados, se puede optar por puertas abatibles estándares que sean vidriera para poder ver si hay o no gente dentro de la sala. Será muy importante contar con el fabricante en el momento del diseño, ya que las vidrieras deben estar previamente ensayadas en cuanto a resistencia al fuego y no todos los modelos de vidriera tienen la propiedad de aguantar el fuego el tiempo requerido”. Asimismo, en lo que respecta a los salones u otros espacios de uso colectivo, como los lavabos de zonas comunes, Antonio Morollón, de Assa Abloy Entrance Systems, se decanta por “la automatización de las puertas manuales o la instalación de puertas batientes automáticas. De esta manera, mejoraremos la higiene y ayudaremos a la accesibilidad de todas las zonas del hotel”.

En el restaurante

Una de las decisiones que hay que tomar cuando se está proyectando o remodelando un local de restauración es cómo deben ser las puertas para cocina del restaurante: motorizadas o no. Para elegir bien, lo mejor es conocer las ventajas e inconvenientes de cada opción. La rapidez en el servicio es esencial en un restaurante. Tener en el local puertas para cocina

de restaurante manuales puede ser un elemento que ralentiza la atención ya que, cuando un camarero lleva los platos y las bandejas, tiene que pararse a abrir la puerta o pedir ayuda a otra persona si va muy cargado. El peligro que se corre para facilitar el paso es que se deje la puerta abierta, lo que no es nada recomendable porque desde la sala se escuchará el ruido de la cocina y, lo que es peor, saldrán los hu-



NORMA DOORS



mos y los olores. Uno de los modelos de puerta de cocina manual es de la puerta batiente de vaivén. Si bien es cierto que facilita el paso de los camareros, también hay que tener presente que precisamente ese movimiento puede ocasionar situaciones de peligro porque puede golpear a alguien provocando que se caigan los platos. La mayor ventaja que aportan las puertas para cocina de restaurante manuales es que son más económicas y no se estropean y, por tanto, su mantenimiento es menor.

Por otro lado, las puertas para cocina de restaurante motorizadas mejoran de manera notable el paso del personal de sala. Este tipo de puertas puede funcionar mediante un pulsador que, cómodamente y sin que se corra ningún peligro de que se desequilibre al camarero, se abre. Pero la forma de eliminar por completo las barreras arquitectónicas es con puertas automáticas con sistema de detección de movimiento. De esta forma, la puerta, batiente o corredera, permanecerá cerrada separando por completo el comedor de la cocina y ante la presencia del personal de sala se abrirá para facilitar el paso sin que tenga que realizar nada. El único inconveniente es que esta mecanización eleva el coste final de la puerta.

En las habitaciones

En un hotel lo primero es la seguridad del cliente, motivo por el cual hay que cuidar al máximo la calidad de la puerta de entrada a la habitación, teniendo en cuenta todas sus prestaciones. Este tipo de puerta ha de ser sólida, con una RF-30 como mínimo y con reducción acústica. Además, debe estar dotada con un

sistema de cierre que impida los posibles hurtos y garantice un control de acceso.

Así lo señala Eduard Mundet, de Norma Doors: “La puerta de entrada a las habitaciones debe tener una resistencia al fuego de al menos 30 minutos y es muy recomendable que sea resistente a los golpes y rozaduras de maletas.

Para ello existen algunos laminados de mayor



TECHNICAL DOORS



LAS PUERTAS SON INDISPENSABLES PARA EVITAR LA PÉRDIDA DE ENERGÍA Y REDUCIR EL CONSUMO EN CALEFACCIÓN Y AIRE ACONDICIONADO

En otras zonas

Los hoteles tienen muchas instalaciones en cuyos accesos hay una puerta. Así, hay puertas en las áreas nobles (aseos colectivos, pasillos, cafetería, gimnasio, spa, etc.), pero también se encuentran en zonas privadas, como pueden ser cocinas, lavandería, almacenes, etc. Las primeras deben transmitir la imagen de marca del establecimiento, ya que el cliente puede verlas, mientras que en las segundas no se requiere que tengan esa imagen, pero sí están en la obligación de respetar los mismos criterios de robustez, calidad y funcionamiento, al ser elementos que pueden padecer un uso más agresivo (golpeo de carros, productos de limpieza, etc.).

Sobre ello, Antonio Morollón, de Assa Abloy Entrance Systems, indica que “en zonas de almacenes, lavandería o entradas al garaje se utilizan puertas automáticas industriales, ya sean rígidas, seccionales o de lona. Todas ellas están enfocadas a facilitar las diversas tareas que se realizan en estas zonas”.

Estética

La seguridad y garantizar la privacidad es importante, pero ello no quiere decir que se tenga que renunciar al diseño, ya que la decoración del hotel juega un papel clave. Por lo tanto, elegir una puerta con un acabado que esté en sintonía con el resto del interiorismo es fundamental.

“La tendencia es englobar la puerta con decoración, aumentando el tamaño para, de este modo, jugar más si es posible con la sensación de unidad entre paños decorativos, así como eliminar la sensación de puerta clásica encuadrada y unitaria”, señala Carlos Maciá, de Technical Doors. Además, Eduard Mundet, de Norma Doors, opina que “el diseño es un elemento fundamental a la hora de decidir si la puerta será industrializable y, por tanto, tendrá un coste razonable, o se convierte en un producto *gourmet* de coste muy elevado al no po-

dureza (el HPL lo es, pero también hay opciones en polipropileno y en CPL que son más económicas y permiten resultados similares). Por otro lado, la puerta del baño sufre mucho la humedad del ambiente, por lo que es ideal utilizar en su fabricación, especialmente en el cerco, o bien cerco metálico o bien MDF de pino o MDF hidrófugo”. Por otro lado, Carlos Maciá, de Technical Doors, comenta que “la mayoría de normativas

mundiales hablan de una sectorización mínima de RF-30. Cuando alcanzamos una sectorización superior a los 400 m² colocaremos una RF-60, siendo cierto que cada vez los hoteles van optando por una RF-60 para una mayor seguridad, ya que aporta una resistencia al fuego de 60 minutos y una acusticidad de 30 dB, siendo esta una de las mejores elecciones como puerta de habitación, pues permite eliminar las sectorizaciones”.



der ser fabricada por ninguno de los industriales de puertas. El diseño también juega un papel muy importante en los costes de mantenimiento futuros. Por ejemplo, he visto diseñadores que querían puertas tipo mallorquina para las estancias de un hotel que, aunque era algo realmente bonito, no se tenía en cuenta lo que iba a costar limpiar a futuro esas puertas por acumulación de polvo. La tendencia actual es la de elección de laminados con dureza, maximizar los niveles de atenuación acústica para dar mayor confort al cliente y ocultar el herraje de las puertas con el uso de bisagras y cierra-puertas ocultos”.

La puerta debe estar fabricada con materiales de elevada calidad para garantizar todas las exigencias técnicas requeridas. Un modelo que no esté realizado con buenos materiales es difícil que cumpla con la normativa vigente, que tenga un acabado estético y que garantice su durabilidad. También debe ser resistente a los golpes y arañazos para impedir que el establecimiento tenga que realizar otra inversión al poco tiempo por un daño en la puerta. Para el director general de Norma Doors, “el crecimiento de la oferta en laminados sintéticos proporciona un sinfín de opciones a los diseñadores.

Asimismo, la utilización de distintos materiales en los núcleos está permitiendo ofrecer puertas con mejor comportamiento frente al fuego o con mayor atenuación acústica. Otra novedad importante es la combinación de marcos metálicos con puertas de ma-

dera, gracias a alianzas entre fabricantes de marcos de aluminio y fabricantes de puertas de madera”.

También deben ser modelos de instalación sencilla, con independencia de si se trata de una obra nueva o de una reforma. ●

Cómo actúan las puertas RF

La construcción de espacios seguros es fundamental para reducir los riesgos ante las emergencias, entre ellas los incendios. Edificios como los hoteles deben garantizar la seguridad en sus instalaciones y cumplir con la normativa en materia de protección contra incendios, por lo que es fundamental contar con las puertas de resistencia al fuego (RF) adecuadas.

El comportamiento de una puerta ante el fuego viene determinado por cuatro factores importantes: la estanqueidad, la emisión de gases inflamables, el aislamiento térmico y la estabilidad mecánica. El tiempo que transcurre desde el inicio del fuego hasta que alguno de estos factores se ve alterado es lo que determina su resistencia al fuego. Por tanto, el número 60 de RF-60, indica que durante 60 minutos la puerta resiste la agresión del fuego.

Estas puertas actúan también como aislantes de humo, ya que no solo controlan la propagación del fuego, sino que impiden que el humo y los gases tóxicos pasen de una zona a otra, generando espacios seguros en los que una persona puede resguardarse mientras llegan los equipos de rescate.



Dispensadores con precisión

Simex lanza Elegance, una nueva línea de productos de alta calidad fabricados 100% en España. Los moldes de los productos han sido diseñados y fabricados por Simex, y se inyectan con máquinas de última generación que permiten una inyección mucho más precisa. La gama cuenta con un diseño exclusivo con acabados en blanco mate y negro *soft*. Con pulsación suave y fabricados con ABS de alta calidad, los dispensadores de jabón y papel higiénico de Elegance están ideados para hostelería y colectividades en general.

El oro como tendencia

Tres lleva el acabado de tendencia oro mate y oro rosa mate a sus duchas electrónicas y termostáticas. Funcionalmente, gracias al innovador sistema Shower Technology, se consigue evitar el malgasto de agua y maximizar la comodidad de uso. A nivel estético, los nuevos acabados suman gran elegancia y son una opción para dar el toque diferenciador.



Experiencia acuática

Las nuevas duchas de lluvia de Dornbracht, ideadas por Sieger Design, permiten modelar la experiencia de ducha personal según sus preferencias individuales. Las opciones de personalización son variadas y pueden suministrarse en dos variantes: rectangulares y redondas. Ambas se pueden instalar integradas o sobre el techo, de modo que parezcan flotar sin uniones visibles al techo. Además, se pueden combinar con todas las series de diseño de Dornbracht, consiguiendo que la grifería y los mandos de la ducha se complementen a la perfección.



De diseño limpio

El plato de ducha Nature de Nuovvo destaca por su sistema de desagüe por desbordamiento, que hace que la válvula quede oculta a la vista. Con este diseño limpio y de líneas rectas, se consigue una sensación mucho más vanguardista y con el máximo diseño. La textura Slate del plato se extiende sobre toda la superficie, haciendo que la naturalidad de la piedra convierta la ducha en una experiencia más agradable. Además, su acabado con textura antideslizante aporta un plus decorativo al cuarto de baño. Nature es personalizable tanto en tamaño como en color y sus 3 cm de altura facilitan el acceso al baño a las personas con movilidad reducida.



Avalon es la nueva serie de complementos de Gala que, además de aportar funcionalidad, ahonda en el sentido estético de las piezas. De marcado carácter contemporáneo, Avalon juega con la combinación de líneas rectas y un diseño tubular. Fabricados en latón y aluminio fundido, que aportan dureza y resistencia, todos los modelos de la serie están acabados en cromo brillo. La colección incluye toallero de 45 y 60 cm, toallero estante de 46 cm, portarrollos con y sin tapa, portarrollos de reserva y dos tipos de perchas (recta y en forma de gancho).



Ahorro de agua con plástico reciclado

El pulsador Sigma30 para la descarga del inodoro, todo un clásico de Geberit, se fabrica ahora en plástico 100% reciclable. Además, el marco donde se

sujeta el pulsador está realizado en plástico ABS 100% reciclado, lo que permite reducir drásticamente el impacto ambiental de su producción. Sigma30 con acabado antihuellas *easy to clean* se puede combinar con la cisterna empotrada de 12 cm, que presenta ahora la nueva válvula de descarga 212. Este mecanismo garantiza la máxima reducción del consumo de agua después de usar el inodoro. Esto es posible gracias a sus distintos niveles de ajuste del caudal que reducen la media descarga a tan solo 2 l de agua y la completa a 3,5 l.



Dejar huella

Diametro35 Imprime de Ritmonio está dirigida a una mayor posibilidad de personalización con texturas tridimensionales que dan forma a una colección que se compone de cuatro huellas exclusivas: Prisma, Tratto, Rigo y Punto. Una nueva dimensión matérica y táctil para el mando del mezclador, propuesto con o sin palanca, que se convierte en el protagonista absoluto del espacio del bienestar.

Esencial en formas y proporciones

Nacida de la creatividad y experiencia de David Bongianini, esta nueva serie de grifería Sbordoni nos sorprende con su estilo moderno, ecléctico y mordaz. Esencial en formas y proporciones, Detroit lleva su código identificativo en los detalles y en la inconfundible estética inspirada en una ciudad que, en las primeras décadas del siglo xx, fue la mayor metrópoli industrial de Esta-

dos Unidos. Esta línea se caracteriza por el uso de materiales y el moleado, expresión no sólo de una elección funcional, sino también de un deseado contraste matérico y táctil entre las partes lisas y trabajadas. La serie está disponible en varios acabados, con tiradores lisos o moleados y con aplicación de índice rojo para agua caliente y azul para agua fría.





Adaptarse a cualquier espacio

La nueva colección de accesorios de Santa & Cole está formada por un conjunto de tres piezas preparadas para adaptarse a cualquier situación. Oakland es un librero funcional y de buen tamaño que permite ordenar desde pequeños libros de bolsillo a grandes obras de arte. Tan duradero como atemporal, viaja plano y se monta muy fácilmente. Por otro lado, Santa & Cole reedita Peana Molina, un diseño de Jaume Sans concebido en 1973 que complementa su colección de accesorios. Una pequeña y funcional pieza hecha de madera de nogal por carpinteros en Barcelona. Por último, Vita Balanza promueve nuestro equilibrio en la vida. La llama doble, la parte más sutil del fuego, baila encantada por su esplendor. Dos llamas que se buscan hasta su centro.



Pinceladas abstractas

Ferviente admiradora de Claude Monet, Marta Labrador lanza su nueva colección pictórica inspirada en su famosa obra *Los nenúfares* como alegoría a su interdisciplinar formación artística. El juego de luces y sombras plasmado en pinceladas abstractas invita al observador a disfrutar de una meditación personal capaz de envolver cualquier atmósfera y convertirla en un refugio elegante y atemporal.



Telefonía para el siglo XXI

Gigaset lanza una nueva familia de teléfonos fijos con cable. La nueva serie Desk, con su diseño de alta calidad, cubre todo el espectro de la telefonía, desde el dispositivo básico hasta el modelo superior con pantalla invertida en blanco y negro, superficies elegantes, navegación de cinco vías y contestador automático. Los modelos Desk son dispositivos de alta calidad con una amplia gama de funciones de telefonía.

Vivie presenta su nueva colección Antaño de espejos y elementos decorativos en madera de teca reciclada, que es conocida por su bonito color y su increíble durabilidad. Los espejos acompañan a cualquier decoración con sus numerosas formas y tamaños. Por otro lado, dan amplitud, profundidad y mucha luz a los ambientes. Un espejo rectangular con marco de madera colocado en horizontal transmitirá mayor dimensión, mientras que colgado en vertical otorgará más altura a la habitación. Para los amantes del labrado y del relieve, las bandejas y las figuras sobre pedestal serán perfectas para dar un toque diferente y personal. Los cuencos en madera, además de decorar, funcionan a la perfección como centros de mesa.

Un must en madera

El futuro del helado en Host Milano

Con un área dedicada al helado y la pastelería, HostMilano representa un punto de referencia para el sector interceptando gustos y novedades con antelación. Una nueva tendencia surgida en los últimos meses es el empuje hacia una forma híbrida de consumo de helado: propuestas similares se fusionan combinando helado, pastelería y *catering*. Además, cada vez son más los profesionales que “saltan” entre sectores antes rígidamente definidos, con formatos exclusivos y dedicados. Heladeros que experimentan con la panadería y otros productos fermentados, chefs de renombre que abren heladerías, pastelerías y cafés de calidad. Y la nueva edición de HostMilano revela cómo será el helado del futuro.

Host Milano

Del 13 al 17 de octubre de 2023

Milán (Italia)

www.host.fieramilano.it



Barcelona acogerá el Fórum Coffee Festival

La Farga de L'Hospitalet (Barcelona) se convertirá en el epicentro del universo del café. Será gracias a la celebración del Fórum Coffee Festival. Productores, distribuidores, importadores, exportadores, tostadores, fabricantes de maquinaria, estudiantes, baristas, gastrónomos, hosteleros y, por supuesto, todos aquellos aficionados y amantes del café se podrán dar cita en un evento que pretende convertirse en el más importante de España. Además de un amplio y variado abanico de actividades alrededor de esta bebida, el Fórum Coffee Festival dará a conocer el nombre del mejor barista del país en el Campeonato Nacional Barista Pro Fórum Café.

Fórum Coffee Festival

Del 29 de septiembre al 1 de octubre de 2023

L'Hospitalet de Llobregat (Barcelona)

www.forumcoffeefestival.com



Internoga recoge las tendencias hoteleras más actuales

Hoy en día, el valor de reconocimiento es un factor más importante que nunca para el éxito de hoteles y restaurantes. El sector de la hostelería dispone de una gama cada vez mayor de métodos para dar lo mejor de sí mismo: mobiliario extravagante, vegetación elaborada pueden ser, obras de arte o vajillas llamativas o un ambiente único. Las tendencias del mañana en el campo

del diseño de interiores y exteriores se expondrán a los visitantes de Internoga, que ofrecerá nuevas y emocionantes ideas en cuanto a temas y estilos que marcan tendencias en mobiliario y equipamiento.

Internoga

Del 10 al 14 de marzo de 2023

Hamburgo (Alemania)

www.internoga.com



Interacción entre geometrías

Akoya, de la firma italiana Fabbian, nace de la evolución geométrica de la circunferencia, que primero se convirtió en una superficie bidimensional –el círculo– y luego en un volumen tridimensional –la esfera–. La interacción de estas dos geometrías da lugar a la imagen de una concha que alberga en su interior una preciosa perla luminosa. La colección Akoya se compone de una lámpara de pared de interior de 30 cm de diámetro, y dos lámparas colgantes de 30 cm y 60 cm de diámetro. Está compuesta por dos discos metálicos (disponibles en acabados blanco, antracita, corten y bronce) que contienen un difusor de vidrio soplado.



De Performance in Lighting a Frepi

A raíz de la adquisición de la firma italiana Performance in Lighting por parte del Grupo Gewiss, desde el 1 de enero de 2023 Performance in Lighting España cambia su denominación social a Frepi Lighting. De esta manera, inicia una nueva etapa como agente autorizado desde la que seguirá ofreciendo soporte

técnico y comercial a todos sus clientes. Gewiss Ibérica asumirá la venta en exclusiva de la marca Performance en todo el territorio español. Frepi Lighting continuará distribuyendo en exclusiva las marcas Molto Luce, Zambelis, Alphabet, TCI, Architech, Powergear, Diamante Lighting, Aldabra y Frepi.

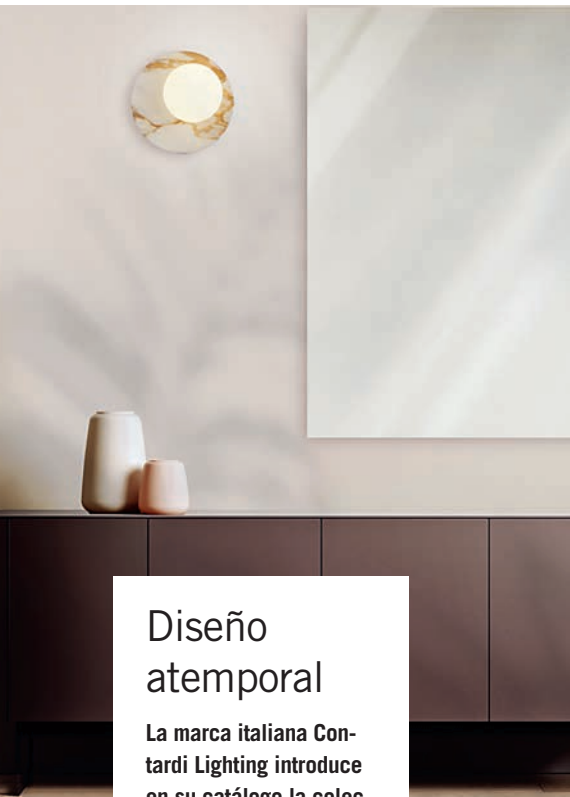
Revolucionar lo tradicional

El equipo de diseño de mdc ha revisado los diseños clásicos, retocándolos y modernizándolos para revolucionar lo tradicional. De esta forma surge la serie de luminarias Zenit. Su cabeza superior permite bascular y cuenta con un sistema rotativo en la parte central, pudiendo dirigir la luz donde sea necesaria. La colección está formada por dos lámparas de pie, con o sin brazo de lectura, y un aplique de pared. Se encuentra disponible en bronce, níquel negro mate o níquel mate.



Simes en Alphalight

La empresa de distribución Alphalight ha llegado a un acuerdo de distribución en exclusiva para España con la marca italiana Simes, dedicada a la fabricación de luminarias y sistemas de iluminación arquitectónica para exterior. Fundada en 1973, Simes ofrece soluciones óptimas para la iluminación de edificios, fachadas, zonas verdes, áreas urbanas, fuentes y monumentos que respondan a los requisitos más exigentes de arquitectos, paisajistas, urbanistas o ingenieros.



Diseño atemporal

La marca italiana Con-
tardi Lighting introduce
en su catálogo la colec-
ción de lámparas Emma.
Disponibles en versiones
de sobremesa, pared y
techo, estas luminarias
se caracterizan por esta-
blecer un diálogo entre
luz y materia, forma y
tecnología. La estructura
de la lámpara, de sec-
ción circular, es de már-
mol –un material natural
con un encanto atempo-
ral– en colores verde
Guatemala y blanco Ca-
lacatta. Una sencilla es-
fera opalina difunde sua-
vemente la luz de mane-
ra uniforme y delicada.



Tejer luz

Tejiendo vetas de luz, Skynest es un colgante que combina a la perfección ele-
gancia e innovación. Delicados tubos textiles, integrados con luces led, se en-
trelazan como hilos a lo largo de la estructura de la lámpara creando un ele-
mento sorpresa único que desafía el arquetipo de la iluminación por bombillas.
A pesar de su aspecto delicado, está diseñada para durar, mezclando la tradi-
ción del tejido artesanal con innovadoras técnicas de iluminación para crear
una pieza de diseño que no pasará de moda creada por Estudio Marcel Wan-
ders para Flos.



Evolución innovadora

Tour Slim es una suspensión cir-
cular, sintética y rigurosa con
cuerpo de aluminio, difusor opali-
no y fuente led con luz cálida y
difusa. Ahora ofrece un perfil to-
davía más sutil, cuya sección
mide solo 29 mm. El perfil extra-
plano hace de la nueva propues-
ta de Linea Light una suspensión
mínima y ligera, ideal para cual-
quier entorno donde se requiera
una luz amplia y uniforme. Se
ofrece en cinco diámetros dife-
rentes y cuatro versiones de color
(blanco y negro en relieve, cobre
y oro cepillado) con difusión de
luz descendente.

A modo de lienzo

Entre sus icónicas luminarias de pared, Vibia presenta
Tempo de Lievore Altherr. Esta colección dibuja líneas
verticales en la pared a modo de lienzo. Siempre en la
búsqueda del equilibrio y la armonía, el aclamado estu-
dio de diseño con sede en Barcelona reinventa la inter-
acción entre opacidad, translucidez y transparencia con
este diseño. Esta luminaria, que irradia un brillo suave,
presenta tres pantallas con un perfil arquitectónico: un
globo bistró con forma orgánica, un diamante opalino y
una pequeña burbuja brillante. Esta tulipa de cristal re-
crea el ambiente perfecto en cualquier espacio, por
ejemplo, la entrada de un hotel.





Revalorizar los exteriores

Saxun by Giménez Ganga presenta su nueva cortina de cristal Azur. Sus hojas están fabricadas en vidrio templado de 10 mm, sin perfiles, deslizantes y abatibles. De este modo, aporta un extra de estética y comodidad, lo que le permite ganar en visibilidad y ejercer un menor impacto desde el exterior. Las hojas de la cortina de cristal Azur se pueden deslizar y abatir hacia cualquiera de los dos extremos del cerramiento, de tal forma que cuando se abre el espacio quedan sutilmente apiladas en el extremo elegido, utilizando el menor espacio posible.



Las soluciones de ventilación flexible de la gama Zehnder Carma están equipadas con recuperación de calor altamente eficiente. La unidad de ventilación preinstalada y preconfigurada permite una fácil instalación *plug and play*.

Ventilación XL

El panel de control montado en la unidad de ventilación garantiza una fácil puesta en marcha, configuración y operación de la unidad. Se encuentra disponible en siete versiones, con caudales de 200 m³/h a 7.000 m³/h, ocho configuraciones y cinco modos de funcionamiento. La unidades de ventilación se pueden instalar tanto en interiores como en exteriores.

Puntos de carga en Hoteles Elba



Hoteles Elba ha firmado un acuerdo con Wenea, empresa española de servicios para usuarios de vehículo eléctrico que ofrece soluciones de carga inteligentes, para desplegar 16 cargadores repartidos por los hoteles de la compañía. La colaboración establece que se desplegarán nuevos puntos de carga en todos los hoteles de la compañía. Hoteles Elba dispondrá de un cargador dual de 22 kW en cada uno de los hoteles y, además, un cargador ultrarrápido de 200 kW en los hoteles Elba Madrid Alcalá y Elba Estepona Gran Hotel & Thalasso Spa. Los puntos de carga instalados en los hoteles estarán a disposición de cualquier conductor (no necesariamente clientes del hotel) a través de la aplicación móvil de Wenea, disponible en Android e iOS.

Recarga de vehículos eléctricos



Charge Amps lanza tres nuevos productos para la recarga de vehículos eléctricos. Amp Guard es un medidor de potencia inteligente que optimiza la carga de los vehículos eléctricos. Realiza un seguimiento del consumo eléctrico para evitar la sobrecarga de la capacidad disponible y previene las interrupciones del circuito. El nuevo cable de carga Beam puede cargar hasta 32A en todas las estaciones de carga que cumplan la normativa de la Unión Europea para el tipo 2. Por último, la estación de carga Dawn está diseñada para facilitar al máximo la recarga pública. Gracias a sus elementos modulares, puede actualizarse con nuevas funcionalidades tecnológicas.

GRIFERÍAS GALINDO



TERESA SAPEY

Licenciada en Arquitectura por la Universidad Politécnica de Turín (Italia) y con formación en Bellas Artes y espacios de trabajo en diferentes centros parisinos, Teresa Sapey emprende el proyecto de abrir su propio estudio en 1990 en Madrid. Teresa Sapey + Partners cuenta con un equipo multidisciplinar internacional con amplia experiencia que trabaja en todo el mundo bajo el *leitmotiv* de diseñar espacios con sentimientos. El equipo interno está formado por urbanis-

tas y planificadores, ingenieros, arquitectos, interioristas y diseñadores de producto. El equipo de Sapey, de forma similar a un sastre, sierra juntos colores, patrones, texturas, materiales e iluminación para diseñar nuevos trajes y vestidos urbanos y arquitectónicos, impregnados de vitalidad y funcionalidad dinámica. Por último, la atención al detalle es clave y esencial para el éxito de cada proyecto, desde un banco o una instalación *pop up* hasta una casa o un hotel.

“Quería ser artista pero terminé siendo arquitecta..., pero todo me ha sido muy útil. Esto explica gran parte de mi trabajo”

Hoteles

Para Sapey, “en los hoteles pasan muchísimas cosas, son como puertos, aeropuertos, estaciones, pasan historias divertidas. Vistos como universos, los hoteles deben tener su propia personalidad y su propio ADN”. Y ello lo ha logrado en los diferentes hoteles en los que ha plasmado su interiorismo a lo largo de su trayectoria: Room Mate Hotels, nhow Hotels de NH Hotel Group, Indigo Hotels, Vincci Hoteles, Petit Palace Hotels, Hotel Puerta América... Uno de sus últimos proyectos en formato *pop up* ha sido el interiorismo del hotel del futuro recreado en la sección Futurtechy de Fitur, que se celebró el pasado mes de enero.

ISIMAR



Piezas de diseño

Su personalidad y su trabajo se ven reflejados en todos sus trabajos, algo que ha llevado a esta arquitecta y diseñadora a grandes éxitos con las numerosas firmas con las que ha colaborado: Tapicerías Gancedo, Griferías Galindo, Isimar, Delitto & Castigo, Isolée, Absolut Voda, Vondom, Disney, Ecus, Senttix, Ikea, etc.



ROOM MATE PAU

SOLEIL

Soleil es la primera colección de madera de alerce de Tectona fruto de la colaboración con Martin Szekely. El alerce es una conífera originaria de las regiones templadas del hemisferio norte, que no está en peligro de extinción y que ofrece cualidades comparables a aquellas de la teca. Particularmente resistente, su madera es imputrescible y extremadamente densa. La maestría tradicional del trabajo en madera se ha asociado con máquinas de control digital con el fin de obtener una precisión absoluta en el ensamblaje de los distintos elementos del mobiliario. La colección Soleil resume de forma ideal la rigurosidad del método de MSz, como le gusta apodarse. El sillón, el reposapiés y la mesa baja en cada caso responden a una forma arquitectónica, inmediatamente identificable y totalmente dedicada al uso.

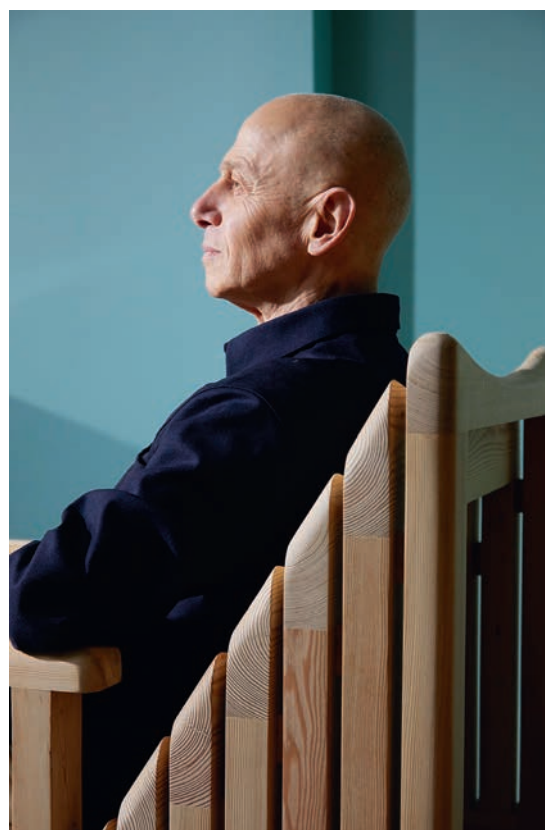


Martin Szekely

Desde finales de la década de 1970, Martin Szekely ha explorado todos los campos del diseño, desde objetos de gran difusión hasta piezas experimentales, pasando por una gran gama de mobiliario.

Su formación comienza en la École Estienne de París, donde se inicia en el grabado sobre acero y cobre, aunque también pasa por la Escuela Boulle, en la que realiza cursos nocturnos antes de empezar a trabajar como aprendiz de un ebanista.

En 1987 fue galardonado con el premio de Creador del Año en la Feria Internacional del Mueble en París. Desde entonces, una gran variedad de sus muebles y objetos ha entrado en las colecciones de prestigiosos museos, entre los cuales se encuentran el MOMA de Nueva York y el MAD, además del Centro Pompidou de París que le consagra en 2011 con una exposición permanente.



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



INDECO GLOBAL
the global solution

hotels restaurantes franquicias
centros comerciales

35 años de experiencia
aportando soluciones
al Sector Hotelero,

**Proyectos Hoteleros
Llave en Mano**

www.indecoglobal.com
info@indecoglobal.es
Tel: 964 692 047

Pg. La Travessa
C/Illes Columbretes, 13
12600 Vall de Uxó
Castellón



**El SelfCookingCenter®
y la VarioCookingCenter®.**
La solución más eficiente para
las cocinas profesionales.

Para más información:
rational-online.com

RATIONAL

Sensación de ligereza

Grand Bitta de Kettal es una colección cálida y cómoda que se caracteriza por una combinación de estructuras de aluminio trenzadas con cuerda de poliéster, madera de teca y piedra para los sobres de la mesa. La intención de su diseñador, Rodolfo Dordoni, era crear un trenzado denso pero que respirara, que confiriera a las piezas una sensación de ligereza pero que estas se vieran como nidos acogedores en tonos naturales en los que relajarse.



Blanco y negro

La serie de mesas de comedor y café Gessato, diseñada por Raffaello Galotto, forma parte de la colección Lithos Design Furniture. El nombre revela la decoración de la tapa de mármol: una única losa de Carrara Ghiaccio o Nero Marquina intercalada con tiras incrustadas para trazar el característico patrón de rayas del tejido homónimo. La belleza de la encimera de mármol también se ve realzada por el diseño esencial del marco metálico, creado para ocultar los elementos de unión. Están disponibles en diferentes tamaños y formas: cuadradas y rectangulares para las de comedor, y cuadradas y redondas para las de centro.

Mesa tecnológica



Connect Table es una mesa tecnológica y flexible con un diseño sintético que permite personalizar cualquier espacio de trabajo donde se necesite flexibilidad y adaptación a los espacios. Este sistema, diseñado por Gensler Design Consulting y disponible en Andreu World, crece con una versión de base en forma de "Y" invertida con ruedas, que aporta mayor dinamismo a la colección manteniendo todas sus características y versatilidad. Extremadamente funcional, su sobre se puede voltear mediante un exclusivo dispositivo de giro y, gracias a sus ruedas, la mesa se puede mover fácilmente y almacenar para ahorrar espacio, además de disponer de sistemas de unión. Dispone de múltiples soluciones de conectividad.



El sofá modular Lombard, con su infinita variedad de composiciones, está concebido para encajar y evolucionar de la mano de sus usuarios. Cómodo, de asiento ancho y generoso, este modelo de Atelier

Juego de volúmenes

Lebom puede montarse con o sin *chaise longue*, reposabrazos o puf. A nivel formal, sus aristas se han redondeado para suavizar la vista y así suscitar mayor confort. El juego de volúmenes que se crea entre el respaldo bajo y los cojines altos aporta una chispa original que lo diferencia de otras propuestas más sobrias.



La colección de mesas de centro Climb de 4 Mariani es capaz de enriquecer cualquier ambiente con una nota de estilo y originalidad. Las audaces geometrías del producto, circulares y trapezoidales; las bases sinuosas,

Una nota de originalidad

en tres versiones trapezoidales diferentes; los vértices y los cantos finamente redondeados, y las diferentes alturas que permiten su superposición parcial crean un conjunto de decoración de gran encanto e impacto.

formadas por láminas hiperbólicas de madera curvada; las tapas de materiales preciosos, mármol y cuero, disponibles en forma circular o

Con tres funciones

Un mueble elegante y funcional que se convierte en puf, *container* o mesa de centro. Así es Dub de Ronda Design, hecho de metal con líneas limpias y suaves formas geométricas ovaladas. La tapa reversible, tapizada por un lado, se abre por completo para facilitar la transformación de mesa metálica a práctico asiento, lo que confiere a Dub un tercer propósito funcional como práctico contenedor, adecuado para guardar todo tipo de cosas. Este diseño de Alessandro di Prisco se encuentra disponible en dos tamaños diferentes.



Equilibrio entre solidez y ligereza

Milano de Makio Hasuike & Co para Newform Ufficio no es solo una solución de mobiliario de oficina. Las tapas y contenedores caracterizados por movimientos curvos cambian de forma según el punto de perspectiva, ofreciendo un equilibrio calibrado entre percepción de solidez y ligereza. En este sentido, son fundamenta-

les los materiales usados: roble y fénix. El primero, por su naturaleza, devuelve una imagen caracterizada por una gran dureza y tenacidad. Mientras que fénix, suave al tacto, es un verdadero aliado contra el desgaste: gracias a su reparabilidad térmica puede regenerarse de posibles microarañazos superficiales.



Mesas escultura

Inspiradas en las arquitecturas megalíticas, las mesas Bold de Ethimo son piezas con una expresividad formal y matérica excepcional. Su diseño sobrio y elegante combina el encanto de la piedra y la fuerza del cemento con la ligereza y suavidad de las líneas. Las patas son robustas y esbeltas y, gracias al tratamiento especial del cemento, revelan un sugestivo efecto arenado. El plano de las mesas, sin interrupciones y con un fino perfil, es de piedra natural, realizada gracias a un acabado liso y 'sedoso'.





Encanto inimitable

La colección Fabula de la marca Angelo Cappellini contiene muebles de encanto inimitables. Diseñadas para ser ligeras sin perder su atractivo abigarrado y seductor, las suntuosas camas de la serie Fabula se basan en la clásica estructura de dosel. El amplio cabecero acolchado va acompañado de una base tapizada igualmente abundante que confiere al diseño una sensación de sólida estabilidad. Los pufs de terciopelo en tonos vibrantes crean una atmósfera muy *boudoir*; la mesilla de noche es el resultado de siglos de maestría, con su armoniosa simetría, sus líneas curvas y sus decoraciones en pan de oro. La mesa auxiliar está realizada en metal precioso con intrincadas incrustaciones que resaltan la calidad del mármol.

Mezcla de materiales

The Masie estrena cuatro colecciones de muebles de madera que buscan equilibrar diseño y funcionalidad a través de mezclas de materiales y elementos. La colección Leonor reinterpreta el estilo *vintage* con piezas de madera de mango y torneadas, permitiendo llenar cada rincón con una sensación de calidez. Sendi, por su parte, combina la robustez de la madera con la luminosidad del latón, creando una atmósfera de lo más natural y acogedora. Caracterizada por su autenticidad, Anouk ofrece piezas escultóricas de madera de mango, donde la forma curva aporta un toque sutil y elegante. Mientras que Ciri aúna un mobiliario de formas orgánicas y líneas rectas con personalidad de madera oscura, generando un contraste sofisticado y rústico.



Un único lenguaje

La colección Experience, diseñada por Danilo Fedeli para Matrix International, es una amplia serie compuesta por sofás modulares, sillón, aparador y sillas. Valores como la durabilidad implícita de la más alta calidad determinan la revisión del ciclo de producción y la vida virtuosa del producto que puede ser desmontado y reciclado. La experiencia se desarrolla en torno a una idea central: el uso del aluminio extruido del que toman forma los soportes de los distintos muebles y que, por tanto, hablan un único lenguaje. La forma rigurosa y geométrica del elemento de soporte se convierte en la característica reconocible de la colección Experience.



Magnetismo estético

La estructura del biombo Santi Petri de la colección Asia de Marta Labrador es de madera de castaño maciza lacada en negro. Los paneles se han tapizado con un estampado *toile de joly* de estética floral e imágenes asiáticas. Con la elección de este tejido se hace un guiño al concepto artístico de naturaleza textil con la idea de enriquecer las piezas fusionando valores culturales de distintos orígenes vinculándolas a la vez a la historia del país originario. Cabe recordar que la telas proceden de Jouy, en Francia.



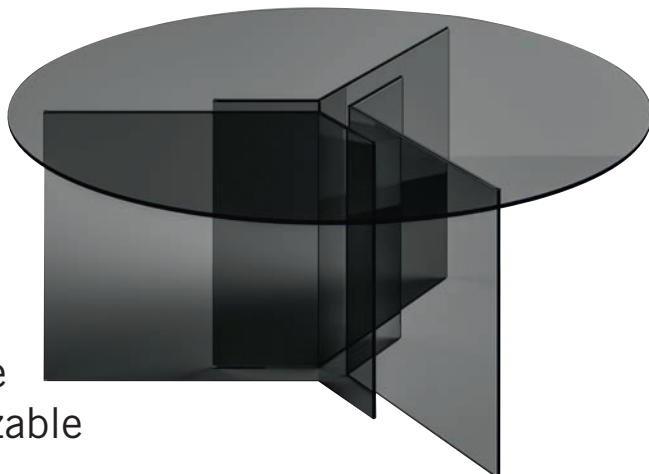
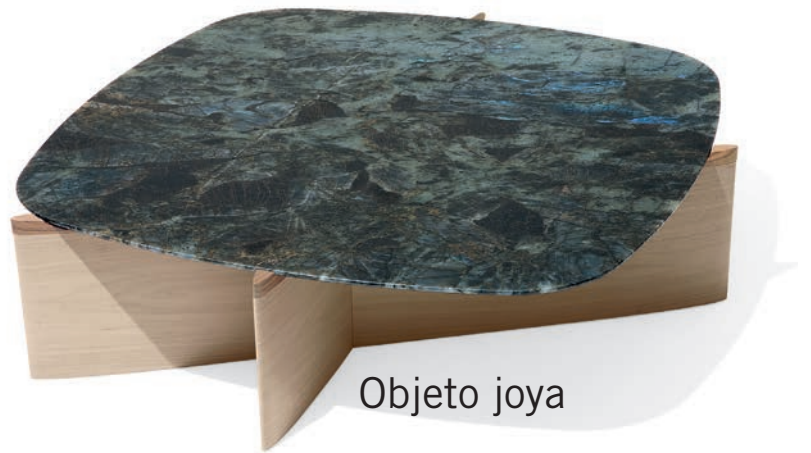
Sofisticación natural

Roche Bobis lanza sus novedades para primavera-verano 2023. Una temporada de volúmenes amplios, curvas e impresiones inspiradas en los años 70, que presentan una visión ampliada del estilo de la época. Una temporada de sofisticación natural que favorece el diseño responsable, que se plasma en piezas extraordinarias, como la mesa de comedor Serpentine, de Fabrice Berrux, o la lámpara de pie Libellule, de Studio Messieurs: una margarita gigante de dos metros de largo, con pétalos que imitan las alas del insecto. El diseñador Maurizio Manzoni es el centro de atención con varios sofás, entre los que destaca el modular y generoso A propos, de líneas muy limpias. La artesanía experta se revela en la técnica de la madera tallada de Réminiscence de Bina Baitel, un conjunto compuesto por mesa de comedor, aparador y escritorio.



Altamente personalizable

Tonelli Design lanza **Thrim**, diseñado por el prestigioso diseñador **Massimo Castagna**. Las bases de cristal de la mesa **Thrim** siguen la forma del tablero en un juego de ángulos y longitudes diferentes. La amplia disponibilidad de configuraciones y dimensiones lo convierten en un mueble altamente personalizable y en la estrella absoluta de la zona de comedor. En la mesa **Thrim** se vive la esencia del conocimiento y la experiencia en el tratamiento del vidrio. Un único material que da vida a un producto de gran versatilidad de uso en diferentes proyectos de interiores.



Objeto joya

Las mesas de centro **Griffe** están diseñadas por **Giancarlo Bosio** con **Giorgetti R&D** y se convierten en objetos-joya que toman forma en el diálogo entre materiales preciosos. Las mesas bajas se caracterizan por un refinado juego de juntas, superposiciones, acabados brillantes y mates. La protagonista del diseño es la asimetría: la base en acabado de nogal **Canaletto** adopta la forma de una "x" irregular con líneas fluidas, ligeras y fugaces en los extremos, acentuadas por la madera colocada horizontalmente. Los cuatro extremos de las patas están enriquecidos por un detalle en *pau ferro* macizo. Cuatro garras tocan la parte superior en los cuatro extremos de las patas y las sostienen como si fuera una piedra preciosa.



De la silla al mar

Solo hay que observar el diseño de la nueva silla **Ostrea** de **Royal Botania** para trasladarse a un ambiente marítimo de formas sinuosas y onduladas. Esta pieza, obra del diseñador **Matthias De Ferm**, se caracteriza por sus líneas y formas orgánicas, respetando la ergonomía y comodidad. A la pieza se le pueden incluir dos opciones de cojines adicionales: uno de asiento redondo o un relleno superficial integral que emula tanto la forma como los nervios de la concha.



Expresión material moderna

Con el estudio de arquitectura SBGA de Milán, la también firma de arquitectura KPF se lanzó al estudio de una colección de cerámica capaz de utilizar las técnicas de producción más avanzadas para crear una expresión material moderna. Los diseñadores trataron de conseguir el aspecto y la diversidad de los materiales naturales, realizándolos con las características técnicas del gres porcelánico. City surgió de la colaboración con Casalgrande Padana para presentar una colección de baldosas cerámicas que pudieran emplearse en lugar de piedra u hormigón en una amplia gama de aplicaciones, desde suelos y paredes de interior hasta revestimientos de fachadas exteriores. La colección está integrada por los modelos New York, London, Hong Kong y Shanghai.



Divina Collection de Glamora propone revestimientos murales inspirados en el Art Déco, los sofisticados ambientes de la novela *El Gran Gatsby* de Francis Scott Fitzgerald y las icónicas mujeres de esa época. La colección se realiza sobre soporte GlamSatin, un material que seduce por el lujo discreto y el brillo que emana, capaz de evocar el movimiento ligero y el fulgor vibrante de la

seda. Sobre fondos neutros en tonos tórtola, gris, rosa pálido y arcilla, cobran vida preciosas texturas, además de agradados motivos vegetales con una fuerte intensidad táctil y visual en las tonalidades del oro, latón y platino. Las opulentas hojas tropicales, las corolas impalpables y las ligeras ramas florecidas, acariciadas por el viento, conviven con los movimientos de luz y sombra.

Lujo discreto

Estilo revolucionario



Aparici lanza la colección Corten de pavimentos y revestimientos cerámicos. El acabado único del acero corten, cuya composición química provoca una oxidación con características muy particulares, es el punto de partida de este porcelánico. La serie Corten ofrece un estilo revolucionario, agresivo e intransigente. La colección se divide en dos tipologías de producto. Por un lado, la gama de pavimento se presenta en cuatro colores (Oxidum, Sapphire, Iron y Graphite), elaborados en los formatos 100x100 cm, 50x100 cm, 60x60 cm y 50x100 cm (2 cm *outdoor*). Por otro lado, la gama cromática de revestimiento se presenta en Oxidum, Sapphire, Iron e Ice, y está disponible en formato 45x120 cm (7 mm de espesor) en base, relieve y decorado.

Mimetizarse con el entorno

La colección de porcelánicos Barro de Apavisa se basa en la creciente tendencia por plasmar los materiales ecológicos, que permiten crear espacios más naturales y mimetizados con el entorno. Esta colección se inspira en el adobe, que es la mezcla de barro, agua y paja que se hacía ancestralmente en los pueblos de África. Tiene todas las propiedades del azulejo porcelánico con la sensación acogedora que produce, ya que se ha fabricado en colores con tintas naturales: beige, marrón, gris y negro.





Seguro sin perder
la estética

La compañía de madera termotratada Lunawood, distribuida en exclusiva en España por Gabarró Hermanos, ofrece un nuevo servicio de tratamiento contra incendios para varios de los productos de su gama Thermowood® premium. Este nuevo tratamiento permite el uso de la madera termotratada en las estructuras de fachada de edificios que requieren una clase de fuego B. Eso sí, la protección contra el fuego impregnada no afecta ni a la apariencia visual ni a las propiedades técnicas originales de Lunawood Thermowood®. El tratamiento llevado a cabo tiene una larga durabilidad en todos los tipos de clima.

Tonos, matices y texturas

La madera es, probablemente, uno de los materiales más versátiles de la naturaleza. Asimismo, existen infinidad de tonos, matices y texturas diferentes, que aportan una gran variedad de opciones. Inspirados en sus orígenes, cercanos y remotos, la marca Argenta ha creado Ar.Wood, la gama más completa de Artech, en la que se encuentran 14 modelos en distintos colores y texturas, que transportan a cualquier lugar del mundo en un instante.



La exclusividad bien entendida



Variedad cromática



La marca Terratinta Group Srl SB propone una nueva interpretación del mosaico Kitkat, apostando por la combinación de color y versatilidad con una propuesta fresca y moderna. La protagonista es la variedad cromática expresada a través de una paleta de nada menos que 27 colores diferentes, 15 en el acabado mate y 12 sofisticados matices en el acabado brillante. Para resaltar cada matiz, se han elegido planchas de 29x30 cm que permiten cubrir de forma ágil y dúctil incluso espacios curvos. Además, se puede elegir el color de la junta, optando por el tono sobre tono o por el contraste, para crear ambientes exclusivos y nada previsibles.

Instabilebab presenta Paris Collection, un anticipo de las gráficas que protagonizarán las nuevas colecciones de papel pintado, telas y alfombras de la empresa veneciana que saldrán en abril. Las nuevas propuestas refuerzan la reciente trayectoria de búsqueda y experimentación de la empresa, que ve en la elegancia y la delicadeza el hilo conductor que une cada creación. Josephine, Sugartree, Zaira, Lilibet, Renoir y Pino Real son las seis primeras novedades en las que elementos naturales y florales acompañan a colores suaves, con un valor sensorial capaz de dar nueva vida a cualquier espacio.

© MXM PHOTO



© MERCÉ GOST PHOTO



Arc Disseny apuesta por el interiorismo en bruto para un horno de pan

Para este proyecto de reforma de Couth Armo de Barcelona, reconvertido en un horno de pan de carácter tradicional, el estudio de interiorismo Arc Disseny ha apostado por regresar al aspecto original de los antiguos comercios de pan. El proyecto se ha forjado a base de un interiorismo en bruto que responde a la filosofía del panadero argentino Francisco Seubert, fundador de Atelier Fuerza. Arc Disseny ha conseguido que, nada más cruzar el umbral de la puerta de Couth Armo, se perciba una atmósfera auténtica de artesanía y tradición. El diseño interior muestra su belleza en bruto, desnuda, imperfecta, con cierto aire industrial. Así le cede todo el protagonismo al producto estrella del establecimiento: el pan.

4Retail renueva la sala de catas de Estrella de Levante

La constructora 4Retail ha ejecutado los trabajos de FF&E (Fixtures, Furniture & Equipment) de la nueva sala de catas de la cervecera Estrella de Levante de Espinardo (Murcia). Este espacio, un proyecto de Olga Subirós Studio, se ha renovado completamente con el objetivo de destinarlo a la realización de eventos, catas, conciertos y presentaciones. La sala de catas es el eslabón final de Estrella de Le-

vante. Estéticamente, la sala luce un estilo industrial, con techos muy altos y mobiliario metálico, acorde con su contexto fabril. Destaca una importante presencia de la imagen de marca, con el verde corporativo dominando gran parte de los elementos y el dorado en clara alusión a la cerveza. Todo ello potenciado por un excelente trabajo de geometría e iluminación cromática.

Soluciones de Vicaima en el Catalonia Gran Vía Bilbao

Las soluciones Vicaima destacan en las diferentes áreas del Hotel Catalonia Gran Vía Bilbao. El proyecto cuenta con una amplia selección de puertas de interior, cortafuego y acústicas de Vicaima, incluyendo varias unidades de Portaro® (solución que integra puerta, cerco y accesorios en una sola pieza), entre las cuales se encuentran Portaro® EI30 AC44db, para las entradas de las 106 habitaciones, y el Portaro® de Paso para los interiores. En las diferentes zonas comunes, los modelos Portaro® EI30 AC40 dB, EI60 y EI60 AC44dB y Portaro® de Abrir resultan una combinación perfecta de confort y tranquilidad. Para una máxima comodidad y la circulación eficiente entre los espacios, también se instalaron varias unidades del Block® Corredora y del Portaro® Doble Acción, que concilian la funcionalidad con la estética.



XOEL BURGÜES



Cancook, fusión entre la cerámica de Wow y la alta gastronomía

En una céntrica calle de Zaragoza, la fachada de piezas de cerámica del restaurante Cancook, con una estrella Michelin, invita a detenerse. La entrada del local se enmarca en un gran paño de 4 m de altura revestido de forma continua por piezas de cerámica en pequeño formato de Wow Design. También hay dentro del restaurante una escalera revestida por completo con la misma cerámica. Se trata de modelo Bejmat, un producto artesano de 5x15 cm en colores tierra.

Vical reformula el interiorismo de Kalma



La distinción ha sido una de las premisas más importantes a la hora de reformular el estilo del restaurante Kalma en La Eliana (Valencia) en el que Vical ha desarrollado su interiorismo. Como si de un lienzo en negro se tratara, el interiorista Antonio García ha plasmado sobre un fondo oscuro toda la obra. Sobre paredes y techos mayoritariamente

oscuros en el salón principal, el interiorista ha querido ofrecer pinceladas en oro y terciopelo, como en las lámparas de globo y en las butacas. En las paredes se observa un universo de formas y colores. Gracias al papel, se consigue dotar al espacio de un aire neoyorkino. Cuadros y lienzos también tiene un papel protagonista.



Ideal Standard equipa los baños de easyHotel Madrid Centro Atocha

Ideal Standard ha sido escogido por easyHotel para equipar los baños de su nuevo hotel en Madrid. El proyecto, llevado a cabo por el estudio de arquitectura Javier Sánchez-Blanco, propone un hotel cómodo, funcional y muy fresco, ubicado junto a la estación de Atocha. Para equipar los baños se ha escogido la colección de grifería de lavabo Alpha y los kits de ducha Idealrain de Ideal Standard.



3 RAZONES POR LAS QUE ES INDISPENSABLE TENER UN RMS

En el panorama inmediato se vislumbran tres situaciones que no se deben perder de vista:

1 Escasez de personal

El fuerte impacto de la pandemia empujó a muchos trabajadores de hostelería a buscar otras alternativas laborales. En 2022, el sector hotelero afrontó serias dificultades para reclutar mano de obra.

Esto, en una industria altamente estacional, es un factor crítico, pues la rotación de personal implica prever tiempo para entrenamiento y capacitación.

Además, las restricciones presupuestarias obligaron a muchas empresas a reducir sus plantillas. Por ello, existe una preocupación acerca de cómo garantizar la eficiencia operativa, pese a tener menos empleados.

Aunque un RMS no sustituye al capital humano, lo cierto es que permite automatizar tareas y optimizar la productividad. Con menos horas dedicadas a cálculos y proyecciones, sus colaboradores pueden enfocarse en tareas más estratégicas.

2023 es un año de grandes retos para la industria hotelera. La incipiente reactivación podría perder fuelle debido a las realidades políticas y económicas a escala global. Ante tan incierto panorama, el RMS (Revenue Management System) se reafirma como una herramienta fundamental para impulsar la rentabilidad del negocio.

Por Alberto Plaza, director de Ventas Southern Europe de IdeaS

2 Entorno complejo y cambiante

Las herramientas estándar de fijación de precios demostraron ser poco efectivas ante una demanda inestable. Y es que la fijación de precios basados en reglas no es una solución adecuada para mercados en constante evolución.

Los datos históricos son solo una parte de la ecuación. Se requieren

pronósticos avanzados para fijar estrategias de precios que puedan maximizar la rentabilidad de la operación.

Algunos RMS incluyen otros criterios, como duración de la estancia, disposición de pago del huésped, demanda actual, inventario y competencia. También posibilitan fijar precios dinámicos de forma independiente según el tipo de habitación, segmento o canal. Al combinar todos estos datos, se establece el precio óptimo para cada fuente de ingreso.

Pero las variables que influyen en las decisiones de precios deben reevaluarse y actualizarse continuamente. La IA de los RMS puede permitir automatizar la retroalimentación del sistema. Asimismo,



los algoritmos se hacen más inteligentes con cada nueva entrada de datos.

Sin embargo, aún hay un grado de dificultad adicional: la abrumadora velocidad de los cambios del mercado. Esto exige respuestas rápidas. Para poder generar soluciones oportunas y eficientes, se necesita información en tiempo real, algo que solo se puede obtener si se utiliza herramientas automatizadas de RMS.

3 Flujos de trabajo e interdependencia empresarial

Las tarifas de las habitaciones y las tasas de ocupación no son los únicos factores que inciden en la rentabilidad. Para optimizar su productividad es necesario tener en cuenta las otras fuentes de ingresos del negocio.

Más allá del precio de la habitación, se debe considerar cómo repercute una determinada ocupación en el resultado de otros departamentos.

EN ESPAÑA, EL TURISMO DE REUNIONES REPRESENTA UNA IMPORTANTE CUOTA DE MERCADO. EN 2019 LLEGÓ A GENERAR MÁS DE 12.000 MILLONES DE EUROS.

El turismo de reuniones (MICE), por ejemplo, puede reportar ingresos procedentes de habitaciones, alimentos y bebidas (F&B), salones, estacionamiento, etc. De ahí la importancia de elegir un RMS que se integre con sus otras plataformas de gestión.

Particularmente, en España, el turismo de reuniones representa una importante cuota de mercado. En 2019 llegó a generar más

de 12.000 millones de euros. Obviamente, sufrió una importante caída a raíz de la pandemia, pero se está reactivando a pasos agigantados. Tanto es así que el Spain Convention Bureau estima que habrá recuperado el 60% del volumen de negocios a finales de 2022.

Establecer precios óptimos para cada fuente de ingresos e integrar los datos de toda la organización, maximizará su rentabilidad. El RMS proporciona una visión holística de su operación que permite tomar decisiones más estratégicas. De esta forma, se pueden enfrentar con éxito los retos que se avecinan. ●



Epson presenta su nueva serie de impresoras de alto rendimiento WorkForce Enterprise AM, con dispositivos de 40 a 60 ppm, que aportan nuevas opciones a la tecnología de inyección de tinta sin calor con cabezal

Impresora de alto rendimiento

piezoeléctrico y dan respuesta a necesidades no cubiertas hasta la fecha en la oferta de impresión *business inkjet* en tamaño A3. La tecnología de inyección de tinta permite reducir el consumo energético en comparación con la impresión láser, además de tener un diseño más compacto y ligero.



Democratizar el acceso a las redes MultiGigabit

El nuevo *switch* D-Link DMS-106XT ofrece conexiones LAN de 2,5 Gigabit y 10 Gigabit en un atractivo chasis de aluminio en formato de sobremesa, ideal para que pequeñas oficinas y usuarios avanzados puedan dar el salto del estándar Gigabit a los nuevos 2.5 Gigabit y 10 Gigabit para acelerar el acceso unidades NAS, servidores, estaciones de trabajo, servicios de *streaming* 8K, etc.



Ligero y compacto

Christie® lanza el proyector 3DLP® de láser puro Gryffin 4K35-RGB, una de las soluciones de proyección RGB de láser puro de mayor brillo en formato reducido que existe en el mercado. A pesar de su diseño compacto todo en uno y un peso de apenas 81 kg, el nuevo modelo es capaz de alcanzar los 36.500 lúmenes de potencia. Puede funcionar en modo silencio con un sonido de tan solo 44dBA. Con su iluminación de láser puro RGB, logra una escala cromática rica y realista que sumerge al espectador en unos visuales brillantes y libres de distracciones.

Infraestructura en la nube

Grupo Piñero ha confiado en Logicalis para la migración del 100% de su infraestructura a la nube. El grupo ha adoptado un modelo híbrido que permite desplegar los servicios necesarios para el desarrollo de la tecnología en Piñero, en sustitución de los cuatro *data centers* con los que contaba en España hasta el momento. De esta forma, ha migrado todos sus entornos *on premise* al *cloud* de Microsoft en dos fases: una primera en la que se migró todo a contenedores, y una segunda donde esas cargas y el resto de los servicios desembarcaron en Microsoft Azure. Esto le ha permitido obtener una mayor flexibilidad, variabilidad de costes, un *time to market* diferencial y una infraestructura capaz de ajustarse a los picos de demanda.





Puntos de acceso en exteriores

Hisbalit EnGenius lanza el modelo ECW270, un equipo de elevadas especificaciones y prestaciones diseñado para ofrecer un alto nivel de velocidad y estabilidad en las conexiones en condiciones de clima extremo. El modelo ECW270 ha sido fabricado atendiendo a la demanda de integradores profesionales que se encuentran con escenarios de muy alta densidad de clientes Wi-Fi. El equipo cuenta con certificación de estanqueidad IP68, garantizando con ello la operatividad incluso en los climas más rigurosos. Se trata de equipos Wi-Fi 6 administrados en la nube y que cuentan con un conjunto de *chipsets* de alto rendimiento.



Televés aumenta su facturación en *hospitality*

El área de negocio Hospitality de Televés ha aumentado su facturación un 34,82% dejando patente una clara inversión en la digitalización del sector. La primera inversión que debe realizar un hotel está relacionada con la infraestructura de la red moderna, posibilitando un crecimiento flexible. Televés ha experimentado un incremento de facturación en cuanto a cabeceras IP de un 34%, en voz sobre IP de un 155%, en instalación de puntos de acceso Wi-Fi un 52% y en electrónica un 96%. En cuanto a las soluciones para mejorar y personalizar la experiencia de los huéspedes, la mejora de las infraestructuras de red y las soluciones audiovisuales suponen el núcleo principal de las actuaciones de Televés. Así, tanto las redes GPON como las soluciones Arantia TV han experimentado un crecimiento de hasta dos cifras en 2022.

Contenidos multimedia



PlexoCast es un producto diseñado por Plexus Tech que posibilita mejorar la experiencia del usuario del cliente en el sector *hospitality*, permitiéndole visualizar en la pantalla de su habitación los contenidos de su dispositivo de manera sencilla y segura. Simplemente el usuario debe conectarse a la red Wi-Fi del hotel y capturar el código QR que muestra en la pantalla de su habitación. Esta solución de *casting* permite reproducir el contenido multimedia de sus aplicaciones favoritas (Netflix,

Movistar, HBO...) directamente en el televisor. Por su parte, el hotel puede personalizar las instrucciones con su imagen corporativa, compartir el contenido deseado con el usuario y darle un *check in* personalizado con una bienvenida en su propio idioma.

HotelSAAS, primer *markeplace* de tecnología hotelera en español

Nace HotelSAAS, un *marketplace* de tecnología especializada en todas las áreas del hotel y para el mercado hispanoparlante. La compañía ayuda a los hoteleros a seleccionar el *software* más adecuado a su tipología de alojamiento; objetivos; estrategias a corto, medio y largo plazo; presupuesto; ecosistema, y conocimientos digitales. Esta asesoría se realiza mostrando una información muy completa sobre la empresa, productos, integraciones, tipos de contratos y de pagos, etc.



Nacho Lamar diseña los uniformes del hotel Canfranc Estación

El diseñador aragonés Nacho Lamar ha creado los uniformes del Canfranc Estación, a Royal Hideaway Hotel, un nuevo cinco estrellas gran lujo de Barceló Hotel Group ubicado en la histórica estación de trenes de Canfranc en Huesca. Cultura, legado y mucha historia conviven en una colección compuesta de más de veinte conjuntos diferentes a los que Lamar insufla la misma elegancia clásica –pero irresistiblemente contemporánea– que caracteriza al nuevo hotel de lujo, a través de una reinterpretación de las siluetas de los felices años 20 cuando tiene lugar la inauguración de la estación. Lamar ha dotado a los uniformes de una silueta recta sastrera de cortes contemporáneos que va más allá de los géneros, retomando de esta manera la idea de liberación de la mujer al deshacerse del corsé y abrazar un nuevo estilo andrógino.

Tridimensionalidad



Las telas para tapicería buclé recicladas y sostenibles de Vescom generan una sensación muy acogedora. Tejidas en los telares 100% neutros en emisiones de CO₂ de Vescom e incorporando predominantemente hilo buclé FR de poliéster reciclado, fabricado a partir de botellas PET procedentes del consumo, estas telas teñidas por hilos Auckland y Foster consiguen una tridimensionalidad y un tacto artesanal que no pueden reproducirse con un hilo plano sin textura. Gracias a su hilo buclé y a sus paletas complementarias, Auckland y Foster pueden combinarse armoniosamente en interiores, así como en muebles y paneles murales.

Vayoil, socio de Better Cotton

Vayoil Textil ha sido admitida como miembro del grupo internacional Better Cotton (BCI). La compañía continúa con su estrategia de ir creando artículos más sostenibles con los mismos estándares de calidad. Para ello apuesta por dos vías: utilizar materia reciclada de la misma calidad que la materia convencional, y trabajar por que la materia prima y su proceso de producción sea lo más sostenible posible. Un trabajo que requiere de mucha inversión y trabajo, dado el uso y las condiciones de lavado al que está sometido el producto textil para hotelería. Ser miembro de la asociación internacional Better Cotton significa el compromiso de Vayoil Textil de obtener algodón de origen responsable.



Alfombras salvajes

Diane von Furstenberg colabora nuevamente con The Rug Company con una selección de cinco alfombras con el nombre de On the Wild Side. Con ellas, rinde homenaje a sus diseños a lo largo de su trayectoria. Para ello, ha seleccionado los estampados más impactantes de su colección de moda. Cada alfombra reproduce los estampados de los vestidos que Von Furstenberg considera más emblemáticos. No faltan los estampados *animal print*, sello inconfundible de la reconocida diseñadora de moda.

Para equilibrar la *microbiota*

La marca extremeña Komvida Kombucha lanza Supergreen con un sabor suave, refrescante y delicioso. Se trata de una *kombucha* con kiwi, pepino y espirulina –alga rica en proteínas y vitaminas que ayuda a eliminar toxinas y metales pesados del organismo–, elaborada de la misma forma que todas sus referencias, de manera artesanal y con probióticos que contribuyen a equilibrar la microbiota.



Con la receta tradicional

Bodegas León Domecq presenta Vinagre de Jerez Reserva Alcadesa 1850. Está elaborado siguiendo las recetas más tradicionales, procedente de vino de Jerez y acetificado de manera natural. Desde su origen, va adquiriendo progresivamente tonos cada vez más oscuros, ambarino primero y, con el tiempo, caoba. En nariz tiene un potente aroma cargado de recuerdos a vainilla, frutos secos y madera envinada. En boca, es suave, afrutado y amplio, con un penetrante sabor ácido.



PERLAS DE FRUTA

Las perlas de fruta Caviaroli Fruit están pensadas tanto para *retail* (50 g) como para *horeca* (50 g y 200 g). El nuevo producto consta de tres variedades: limón, para combinar con ostras, cócteles, ensaladas y postres; mango, para potenciar el sabor de cócteles, ensaladas, helados y postres, y frambuesa, que marida con carnes, cócteles, ensaladas y postres.



SIN ALCOHOL

Pernod Ricard España cuenta en exclusiva en el mercado español con Seagram's, una nueva propuesta con la que la compañía entra por primera vez en la categoría de bebidas sin alcohol. La nueva Seagram's 0,0 es la versión sin alcohol de la conocida marca de ginebra que luce un ligero color oro y un aroma suave a cítricos, botánicos y hierbas de tocador, manteniendo un sabor clásico que combina notas de enebro con toques herbáceos.

H&T 2023

Un salón renovado

Posicionada como una de las principales convocatorias del canal horeca y la industria turística en España, la 25ª edición de H&T potencia las oportunidades de negocio de las empresas y profesionales participantes. Para ello, cuenta con tres pabellones interrelacionados, un plano innovador y nuevos espacios de actividad.



Empresas y profesionales de la hostelería, la hotelería y las industrias auxiliares del turismo se dan cita del 6 al 8 de febrero en H&T, Salón de Innovación en Hostelería. El salón prepara una de sus ediciones más destacadas hasta el momento que, a través de más de 19.000 metros cuadrados del Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (FYCMA), presenta un plano innovador y una nueva estética en línea con la evolución de las industrias participantes. En cuanto a la procedencia de las empresas que han confirmado su presencia, además de España, destacan otros países como Portugal, Italia, Francia y Alemania. H&T ofrece una excelente oportunidad a este ámbito especializado para entrar en contacto con un gran número de profesionales y empresas, así como gerentes, sumilleres, *barten-*



ders, jefes de cocina y compra, importadores y exportadores de alimentos, entre otros, que anualmente participan en la cita para la actualización de los negocios y establecimientos. La feria, que reúne un catálogo amplio de productos, equipamiento y servicios, proporciona herramientas innovadoras y tecnológicas para impulsar el futuro, la competitividad y el desarrollo del sector.

Además, H&T estrena un concepto de plano más innovador con una propuesta de stands más versátiles y funcionales dirigidos a optimizar la rentabilidad de la participación y mejorar la visibilidad de las compañías y entidades expositoras –más de 250 en la última convocatoria a la que acudieron 10.500 profesionales–, potenciando su papel como una de las principales plataformas de negocio en la antesala de la temporada alta.

Actividades

H&T 2023 aglutinará el grueso de su programa de contenidos en el Main Stage, un espacio multifuncional para actividades y temáticas transversales donde la innovación, la tecnología y la digitalización serán el hilo conductor. De este modo, tendrán lugar mesas redondas, conferencias y presentaciones en torno a equipamiento, gastronomía, gestión de la sostenibilidad y recursos energéticos, nuevas formas de comunicación y opciones de financiación, entre otros. Misiones comerciales internacionales, demostraciones, talleres, catas, concursos gastronómicos o formación completarán una oferta a la medida de los profesionales que cada año acuden al evento y que tienen en común su gran potencial de compra.



Programa gastronómico

La gastronomía refuerza su presencia en 2023 con una amplia propuesta que va desde la oferta expositiva hasta la programación de contenidos. Precisamente, el apartado de actividades trae grandes novedades con la creatividad, el talento y las tendencias como protagonistas. Es el caso del espacio Kitchen Lab que renueva su formato y apuesta por el desarrollo de demostraciones y ponencias más prácticas para el aprendizaje de técnicas y métodos específicos. Para ello, el salón reunirá a nombres referentes de los fogones como Diego Gallegos, chef del Restaurante Sollo –1 estrella verde y 1 estrella Michelin–; Vicente Guimerà, Restaurante L'an-

tic Molí –1 estrella verde y 1 estrella Michelin–; Kisko Garcia, Restaurante El Choco –1 estrella Michelin–; Diego Rene, Restaurante Beluga –recomendado guía Michelin 2022/2023–; Andrea Tumbarello, Restaurante Don Giovanni –2 soles Repsol–; Paolo Brufani, campeón de España en pizza clásica en la edición 2017/2018, o Daniel García Peinado, el chef del A.O.V.E., entre otros. A través de sus demostraciones, abordarán técnicas recuperadas de la cocina tradicional, sobre el arroz, para el uso de la trufa o en torno al mundo de las especias *soul spices*. Junto a este espacio, H&T acoge en el Aula Makro diferentes sesiones formativas y talleres para profesionales de la hostelería. Contará con expertos y destacados chefs del panorama nacional. Además, en el programa de actividades se desarrollarán ponencias especializadas como la impulsada por la Facultad de Turismo de la UMA (Universidad de Málaga) a través de Gastrocampus de innovación sobre la dimensión social de la hostelería.

Por otra parte, por tercer año consecutivo, el Foro Nacional de Hostelería se celebra en el marco de H&T el martes 7 de febrero. El encuentro, organizado por la Federación de Hostelería de Andalucía y la Confederación Empresarial de Hostelería de España, cita a reconocidos expertos y chefs como Ferrán Adrià. De manera complementaria al programa gastronómico, la Sala de Catas se ha convertido en otro de los puntos fuertes del programa de H&T, destacando por la calidad de sus contenidos y participantes. Asimismo, se organiza la quinta edición de los Premios H&T a los mejores vinos participantes, cuyo panel de catas estará integrado por un plantel de renombrados expertos. ●





Cevisama 2023

Vuelve con más fuerza

Del 27 de febrero al 3 de marzo regresa el certamen líder del sector cerámico, equipamiento para baño y piedra natural. En 2023 Cevisama vuelve más fuerte y con más ganas que nunca con propuestas innovadoras y una clara apuesta por la tecnología.

Más de 500 marcas y casi 400 expositores directos mostrarán sus novedades en Cevisama del 27 de febrero al 3 de marzo en Fira València. Baldosas cerámicas, azulejos y pavimentos, equipamiento de baño, piedra natural, construcción industrializada y maquinaria. En total serán casi 400 expositores directos los que estarán presentando sus novedades en Cevisama 2023. Empresas punteras de distintos sectores confían en Cevisama como plataforma comercial y como la gran feria del sector cerámico y de equipamiento de baño español.

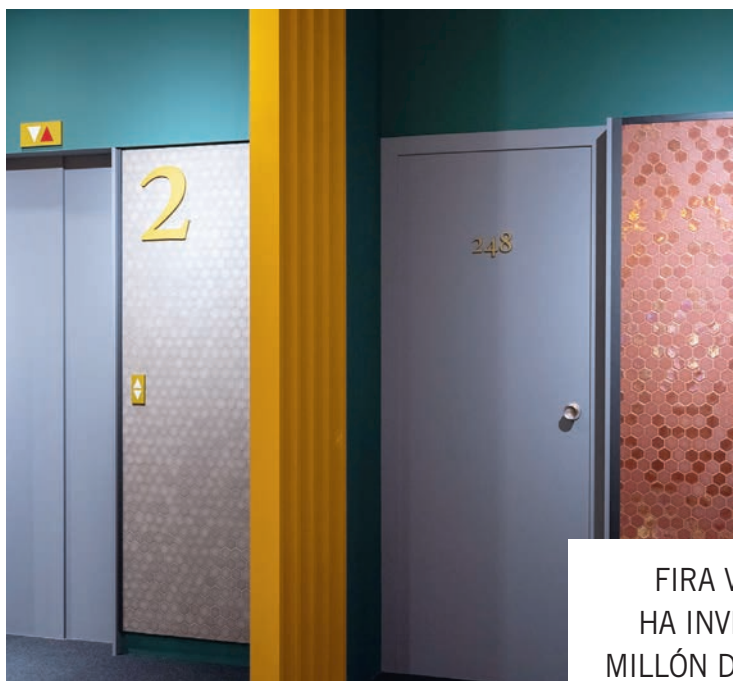
No en vano, Cevisama, que cumple 39 ediciones, sigue siendo el altavoz y el mejor escaparate para la industria cerámica y de baño y llevando el Made in Spain a todos los rincones del mundo.

Para esta edición, se ha invertido un millón de euros en la más potente acción promocional de su historia, en la que se ha invitado a miles de compradores VIP de países objetivo del sector. Con esta iniciativa se pretende cumplir con creces las expectativas de compradores para todas las empresas del sector cerámico y de baño que participan en el salón. Entre los compradores invitados ya seleccio-

nados destacan distribuidores españoles y los principales distribuidores de mercados exteriores en los que la cerámica tiene importante presencia o gran potencial de crecimiento, así como profesionales del canal contract que son destacados prescriptores de producto y promotores de proyecto.

Cevisama Trends

Este espacio de la feria es una galería de producto exclusiva en la que las marcas pueden exhibir piezas y elementos vinculados a proyectos de decoración, interiorismo, arquitectura y diseño. Con una ambientación muy



FIRA VALÈNCIA
HA INVERTIDO UN
MILLÓN DE EUROS EN
INVITAR A MILES DE
COMPRADORES VIP DE
DIFERENTES PAÍSES



cuidada y diferenciada del resto de la feria, cuenta con un nuevo formato de llave en mano que lo convierte en el escenario perfecto para dar valor al diseño en un espacio especialmente pensando para el profesional prescriptor.

Cevisama Build

Eficiencia energética, materiales respetuosos con el entorno del diseño. Cevisama lanza su espacio más eco en 2023: Cevisama Build, un nuevo modelo en el que la bioconstrucción y la sostenibilidad son protagonistas. Instalaciones MEP, BIM, sistemas constructivos, materia-

les de construcción sostenible, domótica, útiles diamantados o aislamientos térmicos y acústicos son solo algunos de los perfiles que se encontrarán

Cevisama Tech

Este espacio pone en valor a la industria azulejera española y su trabajo en I+D+i, que ha convertido el sector de maquinaria y de fritas, esmaltes y colores cerámicos en líder mundial desde hace una década. Dos pabellones expositivos, con las empresas más punteras de la industria junto a un amplio programa de ponencias y debates en torno a

la innovación y la tecnología con los grandes expertos del sector que no te puedes perder.

Estrellas de la arquitectura

Entre los contenidos de esta edición destaca la participación de tres arquitectos de máximo nivel: Francis Kéré, premio Pritzker 2022; David Chipperfield, autor entre otras del icónico *Veles e Vent* en La Marina de València, y la Premio Pritzker 2021 Anne Lacaton. Desde Cevisama siempre se ha apostado por las grandes figuras del mundo de la arquitectura, que ha puesto a disposición de visitantes un foro de debate y conocimiento único.●

La era de los interiores hiperactivos

¿Cuál es el siguiente paso de cada tendencia trascendente del diseño de interiores? Cada cambio de año todos los analistas se precipitan a especular y prever el devenir evolutivo de la transformación del entorno que nos rodea en las acciones cotidianas.

Investigación y texto: Marisa Santamaría / Instituto Silestone



Espacio cuidador: Casa industrializada b Home, diseño de Sergio Baragaño



Espacio cuidador: Colección Mobility Step, Design and Innovaction Actiu



Espacio estimulante: Tienda Presentedby in partnership with Silkway Company part of Al Hokair Group. Diseño de Carmelo Zapulla, ETERNAL References



Espacio estimulante: Hyundai Moka Garden, Corea del Sur. Diseño de Hayon Studio

El diseño de los interiores se ha convertido en un núcleo de progresión constante, un epicentro de innovación y creatividad, a partir del cual el ser humano encuentra nuevas soluciones y nuevas estéticas que se adecúan a formas de vida contemporánea en desarrollo.

En la intersección del diseño, la arquitectura y la artesanía, los laboratorios de futuros realizados con varias escuelas internacionales de diseño, con profesionales y estudiantes de más de 90 países, aportan líneas guía muy definidas. Nos aventuramos a pronosticar la entrada en una nueva era, la era de los espacios hiperactivos.

Los espacios que se están creando contienen dimensiones especiales que generan estímulos, cuidan nuestra salud y pueden calmarnos. Los diseñadores afrontan el desafío de implementar los avances tecnológicos y proponen espacios que se interrelacionan directamente con las personas.

Hoy toda oficina, residencia o espacio público —restaurant, hotel o tienda— no debe ser un espacio pasivo. Los nuevos códigos dictan que debe haber interactividad con los habitantes o visitantes; son los nuevos espacios hiperactivos: estimulantes, calmantes y cuidadores.

SE PRODUCEN NUEVOS DISEÑOS QUE
PROMUEVEN UNA INNOVACIÓN CENTRADA
EN LA MEJORA DEFINITIVA DE CADA
ELEMENTO DEL MOBILIARIO, LA
ILUMINACIÓN O LA AMBIENTACIÓN



Espacio calmante: Tienda AESOP Madrid, diseño de Ciszac Dalmás



Espacio calmante: Colección Ballon CrousCalogero para Estiluz

LOS ESPACIOS QUE SE ESTÁN DISEÑANDO EN LA ACTUALIDAD CONTIENEN DIMENSIONES ESPECIALES QUE GENERAN ESTÍMULOS

Espacios estimulantes

Más allá de los espacios que generan experiencias, los espacios estimulan la creatividad, la imaginación o provocan interacción; asombran y activan.

Así, los espacios de impacto de External References nos sumergen en mundos en los que es imposible escapar de la sorpresa y la admiración. Espacios escenográficos preparados para el juego, mental y físico.

Los hoteles extreman sus atracciones, sus ejes escenográficos para cautivar a distintos públicos. Por ejemplo, los espacios envolventes y llenos de color de Jaime Hayon capturan la imaginación y nos hacen viajar a su particular, único y lúdico universo creativo.

Espacios calmantes

Más allá de los espacios relajantes donde se debe hacer un esfuerzo mental para situarse, el paso más allá de 2023 son espacios estudiados para provocar tranquilidad inmediata, bajan revoluciones y calman.

La luz es el elemento indispensable para estos espacios sedantes, ambientes que se convierten en un bálsamo para las personas. Luminarias de línea sencilla, diseños clásicos atemporales, que inducen a la meditación.

El trabajo manual de los artesanos se deja ver en cada pieza y detalle, lo humano frente a la máquina, una sensación de conexión inmediata, cada vez más necesaria.

Espacios cuidadores

Más allá de los componentes saludables de la nueva generación del diseño unido a la salud, el siguiente paso incide en las nuevas dinámicas laborales, sean en oficinas, casas o espacios públicos. Nuevos diseños que promueven una innovación centrada en la mejora definitiva de cada elemento del mobiliario, la iluminación o la ambientación.

El objetivo es mejorar la vida laboral de los profesionales de todas las disciplinas. Para ello, se requiere mobiliario cambiante, según los momentos del día y adecuados a cada morfología humana, ergonomía y adaptabilidad extrema.

Con la colaboración de Cosentino, destaca la nueva construcción modular y soluciones 3D en el proyecto Living-Lab Room2030. Tiene la configuración de una vivienda o suite de hotel que se instala en cuatro horas, con unas dimensiones de 48 m² divididos en dormitorio, baño, salón y porche. Incluye innovaciones como materiales inteligentes, activos y sostenibles, tecnologías de la salud avanzadas, eficiencia medioambiental y energética. ●

AVANCE

próximo mes

DOSSIER

Maquinaria auxiliar para hostelería

Gracias a la maquinaria auxiliar para hostelería es posible crear las recetas más succulentas de forma fácil y optimizando el tiempo. Lo que el restaurante necesita es facilitar el trabajo y, para ello, estos aparatos son primordiales

Nº
241



Digitalización del restaurante

La restauración pone en valor el gran número de ventajas que aporta la digitalización para obtener una mayor eficiencia en el trabajo, más rapidez a la hora de servir y gestionar pedidos y, por tanto, mayor posibilidades de atender a más clientes.

HIP2023

HIP-Horeca Professional Expo 2023 celebrará su séptima edición del 6 al 8 de marzo en Ifema Madrid. El salón prevé concentrar a más de 35.000 profesionales de la hostelería en cuatro pabellones, uno más que en su pasada edición.



Mobiliario exterior

Los clientes saben apreciar que un establecimiento los acoja en los espacios exteriores con mobiliario que, además de diseño, ofrezca gran confort y bienestar. Es deseable que el usuario tenga la impresión de utilizar un objeto único.

HOTEL SANTOS DIAGONAL PLAZA (ENDESA)



Climatización

En las instalaciones hosteleras un factor primordial para su futuro éxito es el confort. Para ello es necesario un sistema de climatización que garantice que se mantienen esos niveles de confort con mínimos costes de operación y consumo energético.

Monouso

Materiales reciclados, reutilizables, compostables y/o biodegradables son los protagonistas en los productos monouso, que están más de actualidad que nunca debido a la entrada en vigor de la Ley de Prevención de Pérdidas y Desperdicios Alimentarios.

DISTRIBUIDORA JOAN



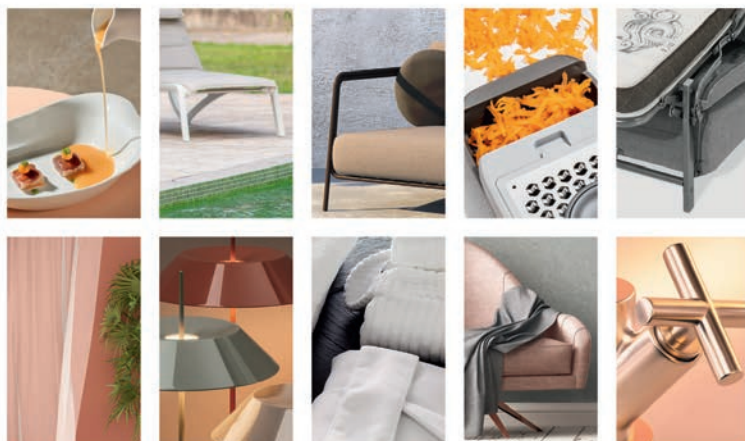


PRÓXIMA
EDICIÓN
2023

CURT

2 · 0 · 2 · 2

Equipamiento Hostelero Contract



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



CURT
EDICIONES SA

www.curtediciones.com

Hotel Sant Francesc. Palma de Mallorca.
Hotel 5* Luxury boutique hotel



KHAMA HOTEL

*Optimiza las tareas de housekeeping de tu hotel con nuestras camas elevables,
combinando el cuidado del personal con el descanso de tus huéspedes.*



Descubre más en
WWW.KHAMAHOTEL.COM
info@khamahotel.com