CURT EDICIONES SA

Equipamiento CONTRACT hostelero

Le agradecemos la adquisición el ejemplar digital de nuestra revista



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

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

Adobe Acrobat Reader DC

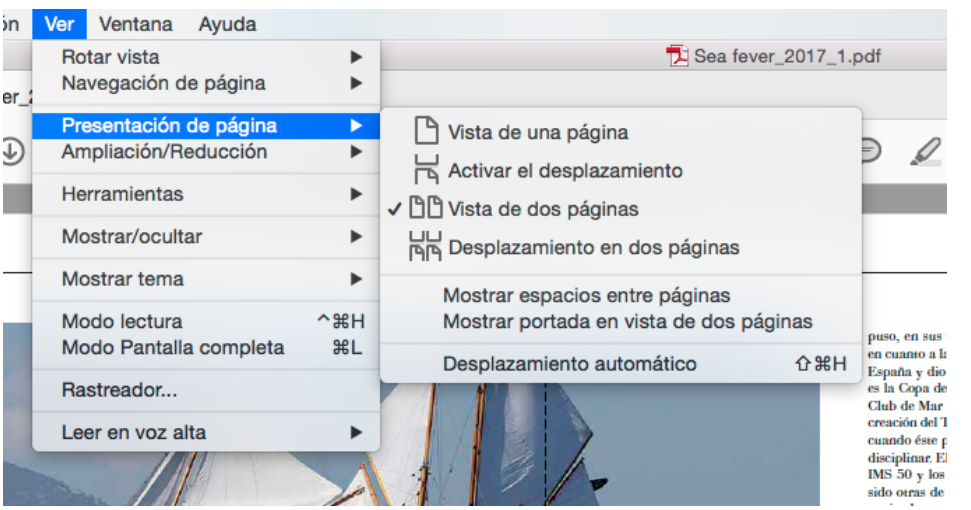
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

seleccione en el menú

Ver la presentación de la página a dos páginas.

También para una lectura más comoda escoja

Modo pantalla completa.



Esperamos disfrute con nuestra publicación.

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

Copyright 2017 CURT EDICIONES, S.A.

Equipamiento hostelero

www.equipamientohostelero.com
CURT EDICIONES SA
Nº 241 · 5 €



TENDENCIAS MOBILIARIO EXTERIOR

DOSSIER MAQUINARIA AUXILIAR DE COCINA

PROYECTO A FONDO ATZAVARA HOTEL & SPA

Monouso · Climatización · Digitalización del restaurante · HIP2023

Azkoyen

Vitro X1, el placer de la leche fresca en su versión **más compacta**



Ofrece **una selección completa** de espressos y bebidas con **leche fresca** fría o caliente, desde aterciopelados cappuccinos hasta latte macchiatos, con una exquisita y densa capa de espuma para **satisfacer los gustos** de los consumidores más exigentes gracias a la incorporación de tecnologías de última generación.

Simply **exquisite**

www.azkoyenvending.es


MUEBLES DE JARDÍN PARA SIEMPRE
TECTONA
PARIS

Sumario

Equipamiento Hostelero - N.º 241





En portada

Tectona

Claudio Coello, 22. 28001 Madrid.
Tel.: 917 811 845.
E-mail: madrid@tectona.es
www.tectona.es

En pro del medio ambiente

A la hora de decorar los exteriores, al margen de las tendencias que se den en cada momento, siempre tienen su espacio y mercado aquellas piezas basadas en la calidad de sus materiales y en la funcionalidad. Son muebles en los que prevalecen las formas racionales que se someten a aquello para lo que han sido creados. También está de moda la fusión de estilos: lo *vintage* se reinterpreta para adaptarse a gustos y necesidades actuales. De este mobiliario se puede disfrutar, por ejemplo, en la terraza del restaurante. En sus cocinas, los chefs trabajan con máquinas auxiliares que hacen posible elaborar las recetas más sabrosas de manera más fácil y optimizando tiempo. Para ahorrar tiempo y también costes; aumentar la productividad y ventas, y mejorar la relación con el cliente es imprescindible la digitalización. Invertir en tecnología facilita la gestión. Sin abandonar la mesa, publicamos un reportaje sobre monouso. Los fabricantes de estos productos llevan más de una década innovando para incorporar procesos, prácticas y materiales que minimicen el impacto de su actividad en el entorno. Y lo están consiguiendo con alternativas biodegrables y orgánicas. Todo en pro de la economía circular, especialmente en temas como la climatización. Eficiencia energética y confort son las dos premisas fundamentales a tener en cuenta a la hora de instalar la calefacción y el aire acondicionado.





4 Tendencias: Mobiliario exterior
20 Climatización
30 Proyecto a fondo: Atzvara Hotel & Spa
38 HIP 2023
41 Resuinsa
42 Monuso
48 Baños
50 Cocinas
51 Ferias
52 Iluminación
54 De diseño
55 Mobiliario
57 Pavimentos y revestimientos
58 Proyectos
59 Tecnología
60 Digitalización en el restaurante
68 Travel Technology
71 Textil
72 Food & Beverage
74 H&T
76 Dossier: maquinaría auxiliar para cocina

Director: Enrique Curt. **Asesora editorial:** Laura Curt Iborra. **Redactora jefe:** Isabel Fernández. **granhotel@curtediciones.com. Redacción:** Laura Morales y Marta Barbancho. **Directora de arte:** Imma Párrizas. **Corrección:** Bel Guerra. **PUBLICIDAD. E-mail: publicidadgranhotel@curtediciones.com. Central Barcelona:** Sònia Garcia, Maribel Gimisó. C/ Valencia, 279. 3ª planta. 08009 Barcelona. Tel.: 933 180 101. **Suscripción:** 11 números: 50€. Precio Ejemplar: 5€. Canarias y aeropuertos: 5,20 € **Impresión:** Litografia Rosés. **Depósito Legal:** DL B 660-1999

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

JUNG







MADE TO TOUCH.
DESIGNED TO CONTROL.
LS 1912 EN ALUMINIO DARK

JUNG.ES

MADE IN GERMANY SINCE 1912

Bruno Lambart House, Düsseldorf, Alemania – Nidus Studio

Jardines y terrazas se diseñan con la intención de que sean lugares acogedores y que aporten confort al cliente. Son espacios muy versátiles: algunos se presentan con pérgolas o bien con techos fijos o móviles, techumbres de mimbre o totalmente al aire libre, por lo que es vital que sean muebles resistentes a las distintas condiciones meteorológicas. *Por Isabel Fernández*

IDENTIDAD PROPIA AL AIRE LIBRE



BALLIU EXPORT

Hoteles y restaurantes están invirtiendo cada vez más en mobiliario de exterior para aprovechar al máximo los espacios al aire libre. Los muebles *outdoor* están disponibles en una variedad de estilos, desde clásicos hasta modernos. Además de para disfrutar del buen tiempo, a menudo se utilizan para crear un ambiente relajado y agradable para los clientes. También se opta para que sea una zona permanente durante todo el año mediante la instalación de techos y pérgolas para protegerse del clima.

Piezas atractivas, diferentes, de calidad y acorde con el estilo del establecimiento proporcionan la mejor atmósfera para que los clientes estén totalmente satisfechos de su experiencia. La estética y el confort han conquistado estos espacios en los que la funcionalidad ya no es su único valor. No son zonas de paso ni eventuales, sino espacios con identidad propia, siendo tan cómodos y acogedores como los interiores. Además, la elección acertada del modelo de silla, mesa, butaca, tumbona o banco es también clave para dar continuidad al estilo entre espacio de interior y de exterior. Una buena decisión hace que los clientes perciban también en el exterior la personalidad del establecimiento y que eso sea un factor decisivo para volver a él.

Para Daniel Batlle, *key account contract* para España, Portugal, Caribe y Latam de Grosfillex, "la característica principal de los muebles de exterior para contract es la funcionalidad, seguida del confort, el diseño y la durabilidad. Este orden es importante, ya que si anteponemos el diseño y la estética pueden surgir problemas para su uso, explotación y mantenimiento". Por su parte, Miriam Vílchez Rodríguez, responsable de Marketing de Balliu Export, asegura que se debe tener en cuenta "la durabilidad, para resistir a las inclemencias del tiempo; la seguridad, para cumplir con los estándares requeridos y proteger al usuario; el confort, para proporcionar el mayor relax y garantizar la mejor experiencia; el diseño, una estética atractiva y atemporal capaz de adaptarse a diferentes ambientes, y la funcionalidad, un mobiliario que sea de fácil mantenimiento y resistente". Asimismo, María Izurdiaga, del Departamento de Marketing de Isimar, añade que "deben facilitar la tarea del profesional: fáciles de limpiar, duraderos, apilables, plegables, cómodos, funcionales y sostenibles. Quizás también versátiles, modulares…". Además, Ignacio Naval, director comercial de Ingenia Contract, comenta que, "fundamentalmente, deben tener una estética actual que se diferencia de productos pasados, además de que sean funcionales, ligeros, apilables y duraderos en el tiempo". También Floriana Nardi, CEO y directora de Marketing y Comunicación de Nardi, opina que "el mobiliario y los asientos deben ser ergonómicos y cómodos y, a nivel profesional, hay varios aspectos que deben tenerse



THE ONE PALÁCIO DA ANUNCIADA



en cuenta: se requiere ligereza y manejabilidad porque debe ser fácil de trasladar y de limpiar. La tendencia se orienta cada vez más hacia un mobiliario modular que pueda componerse y más tarde modificarse fácilmente para responder a las necesidades, y, además, la facilidad de mantenimiento y limpieza también tiene su importancia. La funcionalidad que deben tener estos muebles también incluye la resistencia a la intemperie, es decir, que puedan dejarse al aire libre con cualquier tiempo sin temor a que se estropeen".

Amortización

Como se ha observado, el mobiliario exterior para contract, por su uso continuo e intensivo por distintas personas, tiene una serie de características diferentes al de hogar, entre ellas que sean resistente, polivalente, modulable… ¿Pero qué exigen los hosteleros a estos muebles?

Ignacio Naval, de Ingenia Contract, responde que "huir de la estética de hotel sobria y fría, y apostar por productos más acogedores, más de tendencia en espacios de hostelería, buscando el detalle y la combinación de materiales". Por su parte, Daniel Batlle, de Grosfillex, indica que "la petición más generalizada es que cumplan con todos los estándares de resistencia a la intemperie, que les permitan tener una vida útil de entre cinco y siete años, ya que esa es la amortización estimada para este tipo de equipamiento. También demandan colecciones de producto completas, gamas de piezas diferentes que conjunten entre ellas. La elección final también viene determinada por aspectos como la tipología de hotel (urbano, vacacional, rural, etc.), su categoría, su capacidad de explotación y de la amortización de la zona equipar". Además, Miriam Vílchez, de Balliu Export, apunta que "el hotelero demanda calidad por encima de todo, un buen servicio postventa que proporcione una buena atención al cliente mediante el suministro de piezas de recambio durante la vida del producto y garantizar su buen estado por mucho tiempo sin necesidad de reemplazarlos frecuentemente".

Evolución constante

En el canal contract las tendencias en mobiliario están en constante evolución y cambio, ya que los clientes desean, además de un ambiente de relax, una experiencia personalizada y única.

El minimalismo continúa estando de moda. Son diseños elegantes y sencillos, que se caracterizan por líneas limpias y formas geométricas. Las formas orgánicas resultan amables y envolventes. Esto permite que el mobiliario se integre con facilidad en cualquier espacio y, a menudo, se combina con colores neutros y texturas suaves para crear un ambiente relajado. Por

tanto, una paleta de colores neutros aporta tranquilidad, naturalidad y atemporalidad. Esto no quiere decir que no se decore con color, ya que sirve para generar contraste. El objetivo es encontrar una perfecta armonía con la naturaleza a través de colores naturales que transmiten calidez y suavidad, sin olvidar los tonos terrosos y botánicos. Las superficies sin refinar y crudas, los tejidos sin blanquear y los tintes naturales celebran los materiales en su estado original, para una reinterpretación del concepto de lo natural.

Según Ignacio Naval, de Ingenia Contract, "cada vez se busca más una imagen de tendencia que huya de la formalidad; líneas mediterráneas para dar mayor ambientación y calidez, elementos naturales en maderas tropicales tratadas". En ello hace énfasis María Izurdiaga, de Isimar, para la que prima "la naturaleza: los materiales naturales, los colores que predominan en la naturaleza, las formas orgánicas…; también lo rústico y lo natural, además de lo industrial".

El estilo industrial también se ha vuelto muy popular en los últimos años, caracterizándose por el uso de materiales como el metal, el acero y el vidrio. Los muebles de estilo industrial son ideales para crear un ambiente moderno y contemporáneo.

Lo retro se reinventa adaptándose a la estética y gustos actuales creando una decoración de fusión y con contrastes. Paralelamente, sigue en alza el diseño racionalista con una estética contemporánea que resulta muy elegante,

Por otro lado, el mobiliario multifuncional permite utilizar los muebles de varias maneras, con lo que el espacio puede adaptarse a sus necesidades específicas y maximizar el uso del espacio y su fácil transformación.



INGENIA CONTRACT

GROSFILLEX



La importancia de los textiles

La incorporación de tejidos coloridos en la decoración exterior ayuda a crear un contraste visual con los materiales típicos usados en estos espacios, como la madera, el hormigón o el césped. Además, deben ser textiles aptos para estar en la intemperie y cada vez más sostenibles.

El reciclado, los tintes que se utilizan para dar color, las técnicas de impresión del dibujo o las materias primas con que se confeccionan son esenciales a la hora de elegir los materiales textiles en 2023. No es de extrañar que el reciclado, acompañado de un cambio radical en nuestros hábitos, sea la tendencia prioritaria ante la acuciante situación del planeta.

En cuanto al tono de los textiles, predominan, por un lado, los colores vivos y alegres, y por otro los naturales, terrosos y suaves; los tintes naturales, y los tejidos sin blanquear.

Daniel Batlle, *key account contract* para España, Portugal, Caribe y Latam de Grosfillex, comenta que "son tendencia los tapizados textiles, en tonalidades grises, turquesas y crudos jaspeados, con acabados que reducen el aspecto plástico. Del mismo modo, siguen ganando cuota de mercado las tapicerías acolchadas con telas adaptadas para el exterior".

FIAM



LOS MUEBLES TIENEN QUE SER TRATADOS PARA QUE PUEDAN SER RESISTENTES A LA INTEMPERIE

Además, los restauradores cada vez más apuestan por opciones de diseño, materiales y tamaños personalizados. De esta manera, pueden elegir desde el tipo de madera, el color de la tela, la forma de las patas de las mesas y sillas… para recrear un local único.
Como señala Miriam Vílchez, de Balliu Export, "las tendencias que más predominan son los diseños personalizados. El hotelero busca que el mobiliario se ajuste a su estilo e identidad. Por ello, cada vez más es más importante proporcionar una gama de colores amplia, así como la posibilidad de imprimir logos corporativos. En ello coincide Floriana Nardi, de Nardi: "En cuanto a las formas, las tendencias se orientan hacia un diseño original y juvenil que combine los requisitos estéticos con aquellos indispensables de la comodidad. También son muy importantes las paletas de colores, que deben ser amplias y refinadas para permitir escalas cromáticas con una fuerte personalidad e impacto decorativo". Asimismo, Roberto Gatti, *sales manager* de Fiam, se decanta por "'el menos es más'. La voluntad de ir a la esencia de las cosas, de diseñar sin dejar de centrarse en la funcionalidad y la pureza estética".
Por lo que se refiere a formatos, siempre que el espacio lo permita, "están en auge los muebles de tamaño XL, con un diseño y confort atractivo para el cliente", afirma Daniel Batlle, de Grosfillex.

ISIMAR



Materiales y economía circular

Muy relacionados con las tendencias están los materiales. Así, la madera o la caña dan sensación de placidez, armonía, clasicismo con un toque de modernidad... Una zona con sillas o sillones que combinen madera o caña trenzada con tejidos adquiere un aire muy actual. Grandes mesas en roble suave y nudosos combinadas con hierro para las patas son también una gran opción. Se puede apostar por una madera natural, de aspecto rústico, pero lo suficientemente tratada para soportar todas las inclemencias del tiempo. No sólo debe usarse la madera para sillas y mesas. También se puede combinar en los techos y las celosías con otros materiales como el bambú para originar un espacio de lo más especial.
El mimbre, el ratán, la caña y el yute, por sus texturas, desprenden luz, brillo y ligereza. El ratán y la caña, el lino y la fibra de líber, materiales naturales enraizados firmemente con la tradición mediterránea, se eligen por su resistencia y capacidad de reciclado. El ratán es

NARDI



una buena elección ya que elimina totalmente la sensación de sudor que dejan los materiales plásticos. El ratán sintético es perfectamente resistente al exterior y, además, muy ligero. La cuerda acrílica trenzada da un aspecto cálido en invierno y fresco en verano, ya que es muy transpirable. Se elabora utilizando técnicas artesanales y es resistente a los rayos UV. Por otro lado, materiales que crecen en la naturaleza de forma silvestre como el esparto, el álamo, las cañas o los juncos, sin alterarlos, envejecen de forma natural.

Ignacio Naval, de Ingenia Contract, se decanta por "el ratán sintético, la cuerda entrelazada y las maderas tropicales. El polipropileno sigue siendo muy importante, pero huyendo de colores llamativos y buscando tonos suaves y pastel, que puedan combinarse con otro tipos de materiales más naturales".

El compromiso con la economía circular es ya una realidad que involucra a los sistemas de producción y consumo. Cada día más, las firmas desarrollan propuestas sostenibles en sus catálogos. Procesos de fabricación no contaminantes, materiales orgánicos como el lino o la madera, producción sin residuos gracias a



NATIVO IBIZA



Ambiente *chill out*

El ambiente *chill out* despierta la curiosidad desde hace años en el canal horeca por la posibilidad de construir espacios diferentes dentro de un local. Triunfó tanto que sigue siendo tendencia. Utilizar el mobiliario para crear distintos ambientes es muy sencillo; solo hay que combinarlo con dos elementos importantes: la luz y los detalles. De esta manera, los clientes puedan consumir en uno y en otro. El objetivo es que pasen en el local el mayor tiempo posible.
Por otro lado, un *chill out* es un lugar para descansar que invita a estar de relax. En estos espacios son muy frecuentes las camas balinesas, tumbonas, hamacas o sillones que ofrezcan comodidad. La tonalidad de los colores de estas terrazas se centra en los tonos pasteles y en los colores naturales, que sean muy neutros. El mobiliario en estos colores favorece la sensación de calma y tranquilidad. En cuanto a materiales, es importante que sean resistentes a las inclemencias del tiempo. Por eso, las estructuras metalizadas con pinturas resistentes al exterior y los textiles impermeables son condiciones necesarias en este tipo de espacios al aire libre.

las técnicas de recuperación que permitan devolver a la tierra aquello que nos presta temporalmente. El tratamiento de los residuos posibilita separar los materiales de desecho y volver a procesarlos como nuevas fibras: hilo sintético, celulosa, etc. Se emplean barnices al agua, sin formaldehído. En general, se propone una reutilización de materiales para la reducción de nuevas materias primas y residuos generados… Según Ignacio Naval, de Ingenia Contract, "cada vez hay una mayor concienciación en la producción de mobiliario acorde con la sostenibilidad medioambiental, reduciendo el consumo de materias primas, reciclando residuos y limitando el consumo energético en la producción". Además, "hay clientes o proyectos que directamente exigen que tengas ciertos certificados, que no emitas carbón o uses plásticos, etc. Si no los tienes, directamente no pueden comprarte", afirma María Izurdiaga, de Isimar.

El PET es un material *ecofriendly* ya que está hecho a partir de botellas de plástico recicladas. Con él pueden realizarse por ejemplos los cojines de sofás, sillas o tumbonas.
Hay fabricantes que realizan mesas con materiales como el Dekton, un revestimiento de fácil mantenimiento, larga duración y gran resistencia. Su complejo proceso de fabricación da como resultado finas y elegantes láminas compuestas por una mezcla de más de 20 minerales naturales, entre ellos porcelánicos de última generación y superficies de cuarzo. El acabado se inspira en la piedra natural y aporta un suave efecto mate a las superficies de las mesas.
La piedra natural y el mármol son clásicos que vuelven con ímpetu. Se busca el aspecto de la piedra en bruto.
Para Daniel Batlle, de Grosfillex, "continúa la tendencia multimateria, es decir, la combinación de diversos materiales, como resina y textil, resina y madera, o metal y madera, entre otros.

Asimismo, no hay que olvidar que "un mueble que vaya a colocarse en el exterior debe ser especialmente resistente a los agentes atmosféricos, como el sol, la lluvia, la nieve, las heladas, la salinidad, etc. Por eso, elegimos como materiales principales el polipropileno y el aluminio, totalmente reciclables y duraderos.", señala Floriana Nardi, de Nardi. En ello insiste Miriam Vilchez, de Balliu Export, "materiales como el aluminio y el polipropileno son los más usados en la industria de mobiliario exterior, debido a su alta resistencia a las variaciones climáticas. Además, son materiales que permiten ser reciclados con facilidad y conseguir diseños duraderos y versátiles que pueden adaptarse a diferentes espacios del hotel". Para Roberto Gatti, de Fiam, "aluminio y textil son seguramente los materiales más demandados y utilizados debido a su mínima manutención con respecto a otros materiales como la madera y al acero".●



Cerramientos
Protección Solar
Decoración

Pérgola Bioclimática + Cortina de Cristal

Tu tándem ganador

Rentabiliza al máximo tu negocio, ampliando el espacio disponible y garantizando el bienestar de los usuarios en todo momento.

La perfecta integración de nuestra Pérgola Bioclimática, con otras soluciones Saxun, como las Cortinas de Cristal, la convierten en la opción más versátil, completa y competente para tu negocio.

Pérgolas Bicoclimáticas Saxun, espacios diferentes para experiencias únicas.

• **saxun.com**

saxun Tu mundo, nuestro universo.


1


2


3

1. Unopiù

Dolcevita es una propuesta formada por tumbona y mesita de perfil curvilíneo. Realizada con madera de caoba, con un acabado brillante, impecable y sofisticado, tiene además una pintura brillante especial que otorga luminosidad. Su estructura está formada por tres superficies multicapa con agujeros ovalados y fijadas sobre un bastidor de madera maciza mediante tornillos de acero. La forma elíptica del bastidor se sostiene sobre cuatro resistentes patas torneadas que dan estabilidad. Además, dispone de dos respaldos reclinables. La mesita cuenta con una repisa con una pequeña sección circular de madera que es posible extraer fácilmente para colocar, en su caso, una cubitera.

2. Lapalma

La colección de sillas Seela de Antti Kotilainen se complementa con la incorporación de un sillón. Una sinuosa carcasa de polipropileno descansa sobre una base extremadamente ligera que, a su vez, se prolonga sin solución de continuidad en el asiento, donde se aloja un inserto redondeado en varios colores, también de polipropileno. La versión de exterior, fabricada íntegramente en polipropileno, permite combinaciones igual de creativas: colores en contraste o un elegante tono sobre tono para el cojín del asiento y la carcasa.

3. Point

Diseñada por Mario Ruiz, Origin es una colección apilable compuesta por mesas, sofás, tumbonas, butacas y sillas. La estructura de todas las piezas es de aluminio pintado en polvo. Este material se escogió por su durabilidad y por ser 100% reciclable al final de su vida útil. La superficie de los asientos y respaldos de las sillas o tumbonas es de textiline y los cojines están tapizados en tejidos de alta resistencia con garantía ante la exposición solar.

4. Musola

Baga es una colección de sillas para exterior de estructura completamente en acero inoxidable. El tapizado se ofrece en dos opciones: asiento completo o cojín de asiento y respaldo separados en dos partes. En ambos casos, el tapizado es extraíble y desenfundable, con el interior de espuma de poliuretano hidrófuga (Dry Feel) y fibra de poliéster. El respaldo es de cuerda de poliéster disponible en varios colores. Además, permite el apilado de hasta cuatro sillas.


4


5


6

5. Cassina

La colección Dine Out, diseñada por Rodolfo Dordoni, se renueva con un sofá de dos plazas. Fabricado en madera de teca maciza, su estructura se enriquece con el característico tejido de cuerda de polipropileno gris *mélange* que forma el respaldo y decora los reposabrazos. El confort del asiento, de anchas lamas de madera de teca maciza, lo proporcionan su mullido cojín adornado con el típico perfil de *gros-grain* gris y dos largos cojines colocados en el respaldo. El sofá Dine Out puede combinarse con las sillas apilables y la mesa de comedor de la misma colección.

6. Bolia

El sofá modular Orlando es ideal para disfrutar de acogedoras veladas o de momentos de tranquilidad con la mayor comodidad. Los diseñadores Karl Rüdiger y Tonny Glismand han ideado un sistema de módulos que permite crear sofás de todos los tamaños, en gris oscuro, gris claro y beige, para todo tipo de terrazas.

7. Sellex

El banco Aero HPL combina la calidez de la madera con la resistencia del compacto texturizado, permitiendo su utilización en cualquier espacio. Este modelo mantiene la esencia del banco Aero, ambos diseñados por Lievore Altherr Molina, pero aporta la novedad de su material para plantear una alternativa a la extrusión de aluminio del banco original.

8. Nardi

La colección Doga, fresca, ligera y ergonómica, está compuesta por asientos con y sin reposabrazos, sillón *lounge* y mesa monobloc de resina reforzada con fibra de vidrio, inspirada en la forma de las lamas que el diseñador Raffaello Galiotto reinterpreta en clave contemporánea. De acentuada estética y funcionalidad, es manejable, apilable, fácil de limpiar y completamente reciclable. Se encuentra disponible en blanco, antracita, *cappuccino*, tabaco, pera, menta, agave y marsala.


7


8


9


10

9. Isimar
Madame es un asiento ideado por Ilmio Design e inspirado en el corsé femenino, esa prenda pensada para estilizar y moldear la figura de la mujer. Su esqueleto de varilla curvada proyecta a la perfección la sinuosidad que evoca el concepto creativo, siendo la opción idónea para acentuar la personalidad de cualquier espacio.

10. Andreu World
Patricia Urquiola diseña Nuez Outdoor, un asiento envolvente, sugestivo y cálido que destaca por la textura tridimensional de su carcasa de termopolímero, que se dobla como una hoja de papel. Está disponible con una base de cuatro pies de madera de teca y con base de patín de acero con tratamiento resistente al exterior. Los cojines del asiento son removibles y ofrecen múltiples opciones de tapizado.

11. Ethimo
Costiera y Baia representan el emocionante reto náutico formado por Ethimo y Christophe Pillet. Las dos colecciones se presentan con dos versiones de asiento que, con sus nombres, evocan fascinantes panoramas marítimos. Costiera tiene cojines de gran volumen y la forma de los asientos, excepto la base de apoyo, está construida con un acolchado técnico estructural en el que la tapicería define la propia estructura. Baia tiene cojines suaves que se apoyan sobre una base cuyo verde es un sistema de paneles revestido de tela.


11

12. Roche Bobois
El diseñador Sacha Lakik ha creado Apex, un puf con la posibilidad de ser revestido en distintos tejidos, completamente redondeado y acolchado. El resultado de una alquimia entre estética y comodidad. Su diseño, forma y volumen lo convierten en un pequeño asiento de apoyo fácil de integrar en cualquier ambiente. Con unas medidas de 45 cm de alto y 48 cm de diámetro, está disponible en más de 15 colores.


12


13


14

13. Talenti

Allure, una colección de Christophe Pillet para Talenti, juega con una modularidad inusual que parte de unos delicados pies de aluminio y se desarrolla horizontalmente sobre un marco de madera maciza de accoya. Otros materiales empleados en esta colección son el aluminio y una tapicería 100% ecológica. Gracias a cojines alternados e intercambiables de distintos tamaños, la base del sofá varía encogiéndose o cambiando de aspecto, creando sorprendentes zonas de apoyo e inesperadas mesas integradas que crean soluciones prácticas con un valor estético inmediato.

14. Balliu Export

Con un chasis de aluminio endurecido y tejido de exterior de alta resistencia, el sofá de la imagen, que se distingue por su combinación de confort y resistencia, se incorpora a la colección Etna. Además, existe la posibilidad de coordinar el sofá con una tumbona y una mesita auxiliar a juego, así como con la silla de comedor. Con este modelo, la colección Etna se convierte en una opción que aporta sofisticación y estilo a cualquier espacio al aire libre.




15


16


17

16. Fast

Solaris es una invitación a relajarse y contemplar la naturaleza. Su nombre se inspira en la famosa película de Tarkovskij, replicando sus sugerencias, la inmersión en la naturaleza captada mientras el tiempo pasa lentamente. Una auténtica sala de estar al aire libre en la que las formas acogedoras, suavizadas por los generosos cojines, consiguen distinguir el entorno sin resultar prepotentes; la ilusión que proporciona el efecto de suspensión no hace sino realzar su magia poética. Se trata de un diseño de Alberto Lievore para Fast.

17. Dedon

Richard Frinier diseñó Daydream como una invitación al soñador que hay en todos nosotros. Veinte años más tarde, esta misma invitación se vuelve a recibir con los brazos abiertos. Original, animada y encantadora, otorga personalidad propia a cualquier ambiente de interior y exterior. Con líneas onduladas, diseños de tejidos vieneses de caña y proporciones generosas, el sofá cama con toldo de cuatro postes es perfecto para disfrutar estirado solo o acompañado. Para celebrar su 20º aniversario, la colección está ahora disponible en un citrino inspirador y una paleta de colores contemporáneos.

15. Kettal

Pad es un sistema de tumbonas resistente y duradero pensado para descansar cómodamente. Se ha diseñado expresamente para soportar un uso continuado. Los resistentes tensores del asiento y el respaldo pueden cambiarse fácilmente. La gran superficie del asiento y la estructura en forma de sándwich hacen que sea extraordinariamente confortable. Tiene un tensor elástico fijado al bastidor de aluminio y confecciones opcionales que proporcionan una mayor comodidad.


18

18. Extruplas

La firma Extruplás fabrica y produce tumbonas en plástico 100% reciclado. Elegantes y funcionales, estas piezas son un gran complemento para los espacios al aire libre. No requieren ningún tipo de mantenimiento, y su resistencia y durabilidad son fantásticas.


19

19. Capdell

Nara es una familia de taburetes que abarca dos líneas. La primera es un taburete con pistón elevable en el que la pieza base de la pata abraza la columna y le da singularidad al producto. También hay disponible el modelo de varilla. Ambas opciones están dimensionadas para que generen un conjunto armonioso entre base y asiento. Tiene un marcado carácter simétrico, ya que todas sus curvas se equilibran en ambos ejes. El asiento tiene curvatura ergonómica que se adapta a las formas del cuerpo aportando comodidad y confort en la sentada.


20

20. Royal Botania

Fensi es la nueva colección de sillas de Royal Botania. Fensi tiene un aspecto especialmente liviano gracias a su respaldo trenzado hecho de una rejilla fina de acero inoxidable envuelta en una cuerda gruesa que le ofrece un estilo natural sin perder ergonomía. La silla está disponible en cuatro colores de estructura que combinan con cualquier línea de mesas de Royal Botania, ofreciendo un conjunto armónico.




21


22

21. Grosfillex

La nueva colección Cannes reinterpreta un modelo del arte de vivir a la francesa. Gracias a un procedimiento único de fabricación a base de resina reciclable y a su formulación reforzada en fibra de vidrio, esta gama de sillas, sillones y mesas de líneas puras y diseño atemporal destaca por su robustez y su resistencia a los choques y agresiones exteriores. Una colección ergonómica inalterable e inoxidable, que se adapta a cualquier tipo de entorno y situación meteorológica. Su coloración en masa evita que se destiña y que el paso del tiempo altere su color.


23

22. Tectona

En colaboración con el diseñador parisino Camile Blin, la nueva colección Quartier está formada por un conjunto de mesa y cuatro sillas en acero inoxidable termolacado en negro y forma triangular. Inspirada en el universo de los dibujos animados y en el diseño lógico de Heart, Quartier busca el equilibrio entre la sencillez y la funcionalidad a través de piezas exclusivas completamente ergonómicas, apilables y prácticas que, gracias a su configuración, permiten ahorrar espacio.

23. Mavilop

La nueva colección Tome se adapta perfectamente a múltiples ambientes. La línea se distingue por un perfil contemporáneo y versátil. Su alta transversalidad permite múltiples aplicaciones, tanto en interior como en exterior. Una de sus grandes características es que la silla Tome se fabrica con material reciclado Zero-Waste.

24. Vondom

Sun Lounger es una nueva incorporación a la colección África diseñada por Eugeni Quitllet de formas simples y naturales. La nueva tumbona está compuesta de una estructura de inyección de polipropileno con gas, reforzado con fibra de vidrio. Dispone de dos grandes ruedas que facilitan su transporte. Gracias al robusto tejido de poliéster Batyline, que es resistente y ligeramente elástico, la tumbona gana en durabilidad y comodidad. Además, se seca rápidamente. El respaldo tiene cuatro posiciones para dotarla de mayor confort. Al ser apilable, se facilita el ahorro de espacio.


24

25. Bivaq

Las mesas Sirkel, todas ellas de pie central, han sido diseñadas con una base que dibuja un círculo cuadrado (en inglés *squircle,* acrónimo de *square* y *circle*); es decir, una forma intermedia entre un cuadrado y un círculo. Gracias a esta geometría, la colección puede combinar indistintamente sobres de mesa cuadrados y redondos de distintos materiales. Se trata de un extenso programa de mesas (más de 1.000 modelos diferentes) disponibles en diversas alturas (40, 55, 74 y 105 cm), en múltiples medidas de diámetro (60 a 140), en varios colores de pinturas y en distintos materiales para los sobres. La base es de acero, aportando el peso y la estabilidad necesaria a la mesa.


25

26. 4Mariani

4Mariani y Sutherland Furniture han colaborado en la reedición para *outodoor* de la famosa silla Tucroma, rebautizada Tucroma 316. Diseñada por el arquitecto Guido Faleschini a principios de los años 70, la linealidad simple y esencial de la estructura tubular de acero cromado, la piel y el cuero trabajados con maestría y el estilo exquisitamente *vintage* han consagrado con el tiempo esta pieza como un icono del diseño italiano. Concebida por primera vez para exterior, el acolchado de espuma reticulada y la estructura de acero Marine Grade 316 preservan la estética y la calidad de los materiales, permitiéndoles estar expuestos al aire libre.


26

27. Ingenia Contract

Morwi es una colección de silla, sillón y taburete capaz de aportar alegría y dinamismo a cualquier espacio al aire libre. La ligereza de su estructura, el original trenzado de su respaldo, junto con su cojín tapizado para el asiento, la convierten en una elección idónea para cualquier terraza de restaurante u hotel. Una estética moderna y actual con un guiño a la tradición mediterránea de las sillas trenzadas en fibras naturales. Las posibilidades de personalización de acabados son muy amplias, con 12 colores para su estructura, 10 colores para su tapizado en tela Patio y 4 colores para su respaldo trenzado.


27

28. Studio Apostoli

Alberto Apostoli busca nuevos diseños para la última colección de mobiliario de Varaschin dedicada al bienestar. Líneas geométricas y volúmenes puros definen los cuatro productos de la colección Wellness Therapy: una tumbona acolchada, individual y doble, una *chaise longue* y Sasso, un elemento multisensorial y multifuncional.


28

CLIMATIZACIÓN



El hotel tiene que ser sinónimo de bienestar, un lugar donde el usuario se encuentre tan a gusto que incluso le cueste salir al exterior, por lo que un buen sistema de climatización es completamente necesario para atraer al cliente. *Por Isabel Fernández*

No se ve pero se percibe

La climatización incide en la salud de todos los usuarios de un hotel, tanto de los clientes como de los propios empleados. Las temperaturas extremas de algunas estaciones del año pueden provocar trastornos de salud, como es el caso de las infecciones respiratorias en invierno, o los mareos y las dificultades para dormir debido al excesivo calor durante el verano, algo que la climatización logra paliar en el interior del edificio, al mantener la temperatura adecuada para el cuerpo humano. Igualmente, los fuertes cambios de temperatura que pueden tener lugar en unas pocas horas son uno de los principales motivos por los que uno puede enfermar, por lo que se debe evitar a toda costa que existan notables cambios de temperatura en el interior del hotel. Por ello, la climatización es un factor clave.

Para Desirée Quintero, directora de Desarrollo Corporativo en Airzone Italia, "hay muchas variables que influyen en el nivel de confort y, por ende, en la satisfacción del cliente. La temperatura adecuada es una de las más importantes. Es una variable invisible: nadie la nota cuando funciona bien, pero todo el mundo es muy consciente de ello cuando lo hace mal. A la vez, fuera de la cocina, es una de las instalaciones con mayor consumo energético. Por estas dos razones, se debe prestar mucha atención a la elección de la instalación climatizada adecuada. Se trata de instalaciones complejas en las que, además de tener que dar calor o frío a las habitaciones, vamos a tener que climatizar piscinas, zonas de pública concurrencia, restaurantes… Por eso, es



racterísticas de consumo y que se base en la utilización de fuentes de energía renovables marca la diferencia para poder destacar, o al menos permanecer, en un sector con tal alto grado de competitividad". Además, Blanca Mateo, responsable de Proyectos Outdoor, y la CEO Roser Pascual, ambas de Butsir, añaden que "climatizar las terrazas y jardines del hotel puede llegar incluso a triplicar la facturación del establecimiento. Por este motivo, se deben contemplar sistemas de climatización tanto para el interior como para los espacios exteriores durante todas las épocas del año".

Definición

Según el Reglamento de Instalaciones Térmicas de la Edificación (RITE), la climatización se define como la acción y el efecto de climatizar, es decir, el dotar a un espacio cerrado de las condiciones de temperatura, humedad relativa, calidad del aire y, a veces, también de presión necesarias para el bienestar de las personas y/o la conservación de las cosas. En la producción de climatización es imprescindible generar calefacción y refrigeración, proceso comúnmente conocido como aire acondicionado. Calefacción es el proceso por el que se controla solamente la temperatura del aire de los espacios con carga negativa. Refrigeración es el que lo hace con carga positiva. A estos dos procesos se puede sumar la producción de Agua Caliente Sanitaria (ACS), que radica en calentar el agua (se encuentra fría) que penetra en la caldera para su uso sanitario mediante duchas o grifos. Hay dos maneras de generar agua caliente en las calderas: instantáneamente, como es el caso de calderas murales o calentadores instantáneos, o bien por acumulación, como sucede en las calderas que cuentan con acumulador o se encuentran en el exterior.

importante que el sistema instalado sea fácil de gestionar y mantener". Por otro lado, como comentan, Roberto Díaz, *product manager* de HVAC, y Alberto Torres, *product manager* de Comfort Management, de Endesa X, "el consumo energético de los hoteles supone cerca de un 15% de los gastos de explotación de los mismos, pudiendo superar el 20%. Si analizamos dichos gastos energéticos, de media, cerca del 40% son debidos a los sistemas de climatización, los cuales pueden aumentar en función de la ocupación, de la envolvente constructiva y, sobre todo, de la zona geográfica en la que se encuentra ubicado el edificio. Teniendo en cuenta la incertidumbre del sector por la actual situación financiera y el gran abanico de oferta existente en nuestro país, la elección de un sistema de climatización que se adecúe a sus ca-



HOTEL SANTOS DIAGONAL PLAZA

EUROFRED



Proyectos y sistemas

A la hora de decidir entre los equipos a instalar, se deben estudiar detenidamente las posibilidades existentes atendiendo las demandas energéticas requeridas. Aunque para la inversión los directores, propietarios o promotores se basan generalmente en criterios económicos, también son conscientes de la importancia máxima que tiene contar con un buen sistema. La balanza debe inclinarse hacia la calidad y no escatimar en la inversión, ya que unos buenos equipos y una buena instalación redundará en el confort de los huéspedes.

Como son de uso continuo, un factor a considerar es la eficiencia que han alcanzado esos equipos, lo que revierte en un menor consumo y, por tanto, en un significativo ahorro en la factura energética. Otro aspecto a tener en cuenta es pensar en la instalación de equipos que utilizan energía procedente de fuentes renovables, como es el caso de las bombas de calor que, además de ser muy eficientes, reducen las emisiones de CO_2 y contribuyen a proteger el medio ambiente. Sin olvidar, por supuesto un tema crucial, y que incide en el ahorro, como es un buen sistema de regulación y control. En el caso de hoteles y edificios de uso público, el plazo de amortización de la inversión puede llegar a ser de entre tres y cinco años.



SALVADOR ESCODA

Para Santi Perera, *business director* Iberia de Eurofred, "la máxima fundamental es apoyarse en un *partner* profesional que sepa escucharle y ofrecerle un sistema diseñado a la medida de sus necesidades. El objetivo: que le garantice el máximo confort y eficiencia, y le ayude a amortizar su inversión en el menor tiempo posible". En ello coincide Toni Verge Villarroya, jefe de la División Climatización de Salvador Escoda: "Lo más importante es tener claro lo que necesita. A partir de aquí, contactar con una ingeniería especializada en climatización para que le asesoren en la selección del producto más idóneo para cumplir con sus necesidades". Asimismo, Jesús Martínez, *manager key accounts & consulting sales* de Daikin AC Spain, opina que "los dos criterios fundamentales que siempre se deben tener en cuenta son el confort y la eficiencia energética. A ello hay que sumar la seguridad y la garantía de salud de las personas, ya que la calidad del aire en el interior es un elemento clave. En este sentido, el sector de la hostelería ha tenido que adecuarse a integrar filtros y tecnologías que garanticen un aire lo más puro y saludable posible. Finalmente, el mantenimiento sigue siendo uno de los puntos fundamentales, tanto para el equipo interno como para los clientes".

CERCA DEL **40%** DEL GASTO ENERGÉTICO DE UN HOTEL CORRESPONDE A LA CLIMATIZACIÓN

DAIKIN



Existe una gran variedad de equipos en el mercado. El sector hotelero apuesta cada vez más por la instalación de sistemas de climatización que optimizan el gasto energético, favoreciendo notablemente el ahorro de energía. Además de esto, cada vez están más presentes las energías renovables en este ámbito, contribuyendo a un aprovechamiento más eficiente de los recursos energéticos y a la reducción de emisiones de CO_2 en la atmósfera.

Roberto Díaz y Alberto Robles, de Endesa X, comentan que "la medida con mayor impacto en el consumo será la de basar la solución técnica en sistemas renovables como la aerotermia o la geotermia en detrimento de los sistemas de producción con combustibles fósiles. Con ello conseguimos rendimientos en la horquilla de un 300-600% frente a los 75-95% de los combustibles fósiles, maximizando de esta forma cada uno de los kilowatios energéticos destinados a la climatización. Una vez decidido el sistema principal de climatización, otra de las acciones a tener en cuenta es el correcto diseño o implantación de un sistema de monitorización y control. La digitalización de estas operaciones como *driver* para mejorar la eficiencia energética de los sistemas redunda en un ahorro de la factura energética y, por consiguiente, en una disminución de las emisiones de CO_2". Además, estos profesionales agregan que, "sea cual sea el sistema elegido, siempre se deberá cumplir con los principales criterios requeridos por el RITE, que son la seguridad de las personas y los bienes, así como la conservación del medio ambiente. Una vez considerados los requerimientos normativos, el sistema correcto a elegir va a depender de numerosos factores a estudiar en la fase de proyecto, como son, entre otros, las características geotérmicas de la zona, el tamaño y la altura del edificio, la ubicación geográfica y orientación, o algo que se suele pasar por alto, como es la disponibilidad de espacio en la cubierta, especialmente en las zonas urbanas altamente concentradas. Con todo ello ya podremos apostar por sistemas de aire, de agua o los ampliamente utilizados sistemas de volumen de refrigerante variable conocidos como VRF (Variable Refrigerant Flow)". Acerca de estas soluciones, Jesús Martínez, de Daikin AC Spain, asegura que "están pensadas para edificios grandes y de altura. Además, son garantía de máximo confort durante todo el año, ya que las condiciones climáticas del exterior no afectan a su funcionamiento. A todo esto, se suma su bajo nivel sonoro, fundamental en espacios interiores de hoteles y restaurantes". También se decanta Santi Perera, de Eurofred, por "los VRF, que funcionan por expansión directa utilizando gas refrigerante, ya que permiten personalizar el confort de cada espacio de forma independiente en función de las necesidades de los ocupantes. Además, si el negocio cuenta con piscina o spa, resulta especialmente interesante una bomba de calor para piscina, que puede calentar o enfriar el agua a partir de la energía gratuita que contiene el aire, lo que reduce los costes y prolonga la temporada de baño. Además, su instalación es muy sencilla, ya que puede conectarse al sistema de tratamiento del agua y ofrece la posibilidad de controlarse de forma remota mediante un control Wi Fi". Asimismo, Toni Verge, de Salvador Escoda, añade a sus virtudes que "son los que incorporan la función de recuperación de calor,

AIRZONE ITALIA



ya que con un único sistema los usuarios pueden disfrutar de aire acondicionado o calefacción según deseen. Además, es el sistema con mejor rendimiento al aprovechar la energía de las unidades que están en refrigeración para las que en calefacción y viceversa. Por otro lado, también se puede optar por el uso de enfriadoras de agua y *fancoils*. En este caso, el nivel de confort y eficiencia no es tan elevado como un sistema de caudal variable refrigerante, los costes de instalación y mantenimiento son más elevados, pero como punto positivo es que a la propiedad no le afecta el tipo de gas que utilice ya que, en caso de fuga, el gas se evacuará al exterior del edificio". Para Desirée Quintero, de Airzone Italia, "la instalación habitual en un hotel es la de enfriadora y *fancoil*. Es una tecnología antigua que sigue siendo muy popular porque es eficiente, robusta y con un mantenimiento relativamente fácil. Sin embargo, le faltan funcionalidades avanzadas que faciliten su gestión centralizada, cosa imprescindible hoy en día para la gestión de un hotel. En el caso de los restaurantes, hay muchísima variedad de locales, desde espacios grandes, diáfanos o divididos en salones, hasta muy pequeños, de cuatro o cinco mesas. En cada caso la solución más adecuada será diferente. Sí es importante analizar la eficiencia energética del equipo que se instala, porque la factura de la luz es un coste dentro de la cuenta de resultados del negocio. Teniendo en cuenta las subidas del precio de la energía, así como de las materias primas, evitar el derroche puede ser una de las claves de la supervivencia de un negocio. Por otro lado, para un restaurante la calidad del aire interior debe ser una preocupación de primer nivel. Por eso se debe pensar en incluir elementos de purificación del aire a la hora de diseñar el sistema de climatización. Hay soluciones discretas y silenciosas que se incluyen en los conductos de aire acondicionado, que permiten reducir de manera importante las partículas dañinas, los olores y el humo en un local". En cuanto a las últimas innovaciones, Toni Verge, de Salvador Escoda, sostiene que "el sector a nivel tecnológico está en un momento



OCCIDENTAL ISLA CRISTINA

ALLEGRO ISORA



de incertidumbre derivado de la normativa F-Gas que limita el uso de refrigerante con un PCA elevado en los sistemas de climatización. El gas refrigerante que utiliza actualmente la mayor parte de los sistemas VRF es el R410A. Este gas tiene un PCA de 2088, que está muy por encima del límite determinado por la nueva normativa F-Gas. Esto provocará que los fabricantes deban utilizar otro tipo de gases refrigerantes con PCA más bajo. El problema es que la mayor parte de los refrigerantes con PCA inferior o nulo son altamente inflamables, con el riesgo que eso conlleva para la seguridad. A partir de aquí, las principales se centran en equipos que emplean gas refrigerante con menor PCA como por ejemplo el R32 y con grado de inflamabilidad bajo (A2L). No obstante, este tipo de equipos en sistemas de caudal variable de refrigerante incorpora sistemas de seguridad para evitar cualquier riesgo de incendio en caso de una fuga. En este sentido, muchas novedades del sector se basan en desarrollar enfriadoras con mayor eficiencia energética, por ejemplo, implementando la tecnología Inverter; de esta forma se evita el problema del gas refrigerante en el interior del edificio en caso de fuga". Asimismo, Santi Perera, de Eurofred, comenta que "el sector no es ajeno a las demandas de sostenibilidad e inteligencia del mercado. Los equipos son cada vez más eficientes gracias a la utilización de gases refrigerantes ecológicos, como el R32 o el R290, o la incorporación de energías renovables. La aerotermia es un ejemplo perfecto de estas últimas, ya que permite cubrir todas las necesidades de climatización y ACS del negocio de forma limpia, segura, rentable y flexible. La calefacción aerotérmica reduce el consumo eléctrico entre un 25 y un 50% y, además, puede combinarse con otras revovables, como la fotovoltaica, para minimizar todavía más la energía que consumimos de la red". Va en la mima línea Jesús Martínez, de Daikin AC Spain: "La tendencia se dirige a la conciencia por la descarbonización en las reformas de hoteles y la reducción del impacto ambiental desde el inicio de los proyectos. La sociedad general está mucho más concienciada con los aspectos de sostenibilidad, y busca e investiga sobre los productos y servicios que consume. En este sentido, el sector deberá seguir buscando la eficiencia y el control de sus sistemas de climatización, optando por equipos inteligentes. Gracias a ello, se puede garantizar la gestión de espacios de manera más eficaz, realizando un control exhaustivo del consumo a través de soluciones en la nube. Otra tecnología puntera son los sensores y tarjetas llaves inteligentes, elementos que evitan en gran medida el derroche de energía y aportan un control preciso sobre la climatización del resto de instalaciones. Todo ello cobra aún mayor sentido si tenemos en cuenta los altos precios de electricidad y gas. La búsqueda de aparatos sostenibles y eficientes es clave para el sector. Estamos hablando de hoteles y bares que durante horas y horas necesitan mantener una correcta climatización y no verse impactados por la facturas al final del mes. Por ello, muchos agentes del sector están optando por adaptar sus sistemas de climatización con aparatos que les permitan una mayor gestión y mayor control". Para Roberto Díaz y Alberto Robles, de Endesa X, "el creciente desarrollo tanto de las tecnologías IoT como de las técnicas de Inteligencia Artificial aplicadas a la gestión inteligente de edificios son el camino a seguir en cuanto a una gestión optimizada de los sistemas de climatización. La tendencia va a ser la de ir incorporando en los edificios servicios digitales de gestión energética activa que, partiendo de una toma de datos exhaustiva en tiempo real y tras el correspondiente periodo de aprendizaje, inyecten algoritmos específicamente definidos para optimizar la operación de los equipos de climatización manteniendo permanentemente los parámetros de confort establecidos". Por último, Toni Verge, de Salvador Escoda, comenta que "los nuevos equipos con mejor rendimiento ayudarán a la propiedad a tomar la decisión de sustituir los equipos antiguos por estos nuevos. De esta forma, conseguirán reducir el consumo eléctrico y mejorar las prestaciones de los equipos, con lo que al final el cliente tendrá un mayor bienestar y, por tanto, la propiedad saldrá doblemente beneficiada".●



ALLEGRO PLAYACAR

HOTEL PERELADA (FOCUS) FOTO: MERITXELL ARJALAGUER



CHIMENEAS PARA ATMÓSFERAS ACOGEDORAS

En los hoteles las chimeneas se emplean para crear una atmósfera de confort y relajación. Actualmente, en un hotel la chimenea se suele encontrar en el *hall* o en un salón de estar por sus connotaciones decorativas y de ambientación, pero cada vez más, en según qué categoría de habitaciones, también se están incluyendo como un plus de lujo y sofisticación.

"Se consideran piezas destinadas al placer visual y también se eligen como elemento decorativo exclusivo perfectamente adaptables a todos los proyectos de interiorismo. En general, no se calienta un establecimiento solo con una chimenea, para lo cual ya hay otros sistemas de climatización más adecuados. Esta solo contribuye en parte, generando un ambiente de confort que el cliente siempre agradece", afirma Marlen Santos, directora de DexoFocus, distribuidor oficial de las chimeneas Focus en España.

Si el hotelero se decide por una chimenea o estufa, los aspectos que deben valorarse son sus respuestas energéticas: potencia, rendimiento y, a efectos de instalación, la ubicación más adecuada del espacio, teniendo en cuenta la distribución del mobiliario y demás elementos, así como la longitud del conducto en el caso de los modelos suspendidos.

Marlen Santos comenta que tienen "un modelo holográfico diseñado específicamente para espacios contract, que es muy fácil de usar: con un simple y discreto botón de encendido/apagado en el mismo dispositivo. Por otro lado, están los modelos de gas, muy demandados en los proyectos hoteleros, ya que ayudan en el ahorro energético del establecimiento. Además, técnicamente la combustión de gas responde a un uso simple y práctico, y la emisión de humos de una chimenea de gas es siempre más limpia que la generada por la leña. Además, se controlan de forma remota a través de un mando a distancia (tecnología *plug and play*), que puede regular la temperatura ambiente, la programación de los horarios de funcionamiento o la intensidad del fuego".

EXTERIORES CON LA TEMPERATURA ADECUADA

El modo perfecto para combatir el frío en los exteriores son las estufas. Las estufas de gas son perfectas para la terraza y son las más utilizadas. Las más comunes son las popularmente llamadas "setas de calor" debido a la forma de su cubierta, diseñada para repartir el calor de forma uniforme, aunque cada vez más se introducen piezas de diseño más creativo. La mayoría disponen de ruedas para poder guardarlas en el interior cuando no sean necesarias. Suelen tener una potencia aproximada de unos 12 kW y utilizan combustible tanto de gas butano como de gas propano. También hay estufas eléctricas, que son más versátiles en cuanto a su diseño ya que no necesitan almacenar en su interior una bombona. Suelen funcionar mediante calor por infrarrojos, calentando directamente a las personas o los objetos en lugar de propagar el calor por el aire.

Así, Blanco Mateo, responsable de Proyectos Outdoor de Butsir, y Roser Pascual, CEO de la compañía, recomiendan que si el establecimiento cuenta "con zonas al aire libre sin utilizar le puede interesar una solución de climatización que le ayude a obtener el máximo provecho de este espacio, reacondicionándolos para convertirlos en espacios útiles para los huéspedes, como los fuegos de gas para exteriores. Si, además, se emplean estos espacios para eventos, otro requerimiento será la versatilidad y la portabilidad de las soluciones de calefacción, por lo que habría que optar por sistemas que se puedan mover, evitando instalaciones fijas". Además, estos expertos opinan que "la tendencia se mueve hacia aquellos sistemas que garanticen el máximo confort con gastos mínimos (económicos, energéticos y residuales). El aumento de precios de la electricidad y el gas ha repercutido en la búsqueda de una mayor eficiencia en los sistemas, es decir, mejor mantenimiento y eficiencia de funcionamiento para reducir gastos. El alza en los precios ha acelerado el estudio de alternativas de climatización y la investigación para evolucionar las actuales y hacerlas más eficientes". En cambio, cuando hace demasiado calor, hay elementos para refrescar el ambiente: ventiladores, frío evaporativo o nebulizadores. Por ejemplo, los ventiladores con nebulizador incluido a la vez que dan aire expulsan agua micropulverizada, consiguiendo bajar la temperatura ambiente en hasta 10 ºC.



BUTSIR

AIRZONE ITALIA



EL RETO DE LA ZONIFICACIÓN

La principal particularidad de los hoteles en cuanto a la climatización es la zonificación de sus espacios, cada uno con una particularidad distinta. Ejemplo de ello es la simultaneidad de demanda de refrigeración y de producción de ACS para piscinas, zonas de spa, etc.; la posibilidad de que puedan existir, siempre según zonas, demandas en un modo de confort (frío o calor) y demandas simultáneas en el opuesto (por ejemplo, épocas intermedias, demanda de calefacción general y de refrigeración en salones de convecciones o eventos...). En paralelo, se sitúa la variación de forma masiva en la demanda, como en las habitaciones, que tienden a ocuparse de forma simultánea y masiva en diferentes períodos del día, reduciendo drásticamente su demanda, por desocupación, en otros momentos de la jornada.

Por ello, son esenciales los sistemas de gestión para el control de la instalaciones. Desirée Quintero, directora de Desarrollo Corporativo de Airzone Italia, cree que "el sector del clima es un sector 'lento'. La innovación y la implantación de nuevas tecnologías tarda mucho más que en el sector de telecomunicación, por ejemplo. Ello es debido a que un equipo de climatización tiene una vida útil muy larga, de 10, 15 o, incluso, 20 años, cuando el móvil lo cambiamos cada dos años. Por eso uno de los desarrollos más interesantes son los sistemas de control que permiten salvar este retraso, ya que posibilitan adaptar los equipos de tecnologías antiguas a las herramientas de gestión actuales, nacidas del rápido desarrollo de las comunicaciones". Por tanto, para esta experta, la evolución de los equipos se encamina hacia "todo aquel dispositivo, proyecto, control…, que pueda medir qué ocurre dentro de un sistema de calefacción o de aire acondicionado. Es decir, cuándo se acciona, cuánto gasto supone esa acción, cuándo podemos apagarlo, cuándo podemos combinarlo con elementos como el *free cooling* o el *free heating*, que permiten adecuar el uso interno a lo que esté ocurriendo fuera. Hay una cantidad de variables nuevas como son estos dos ejemplos del *free cooling* o el *free heating* que nos están haciendo entender que un sistema de calefacción o aire acondicionado no se puede quedar aislado dentro de una estructura como es un hotel o restaurante. Tienen que ser no solo compatibles con el uso que se les da, sino también con elementos superiores de control que permitan leer lo que ocurre y activar un modo de funcionamiento, un escenario o una secuencia de acciones ligada a la temperatura que tiene que haber para que se dé el confort en cada una de esas ocasiones".

MUNDOCLIMA®

Aire Acondicionado



Aerotermia



La Gama más completa
de productos para instalaciones
de **Hostelería**

Ventilación





Filtración





SALVADOR ESCODA S.A.®
www.salvadorescoda.com

Nàpols, 249 planta 1
08013 Barcelona
Tel. 93 446 27 80
info@salvadorescoda.com

CONSULTE
nuestra **GAMA completa**
en **www.mundoclima.com**



PROYECTO *a fondo*

ATZAVARA HOTEL & SPA



Esencia mediterránea

Isern & Associats diseña el nuevo gran hotel de lujo de la Costa de Barcelona: el Atzavara Hotel & Spa. Este cinco estrellas es todo un mundo que comprende 465 habitaciones, áreas gastronómicas, centro comercial, gimnasio, piscinas y spa, espacios para eventos, etc. *Fotografías: Adrià Goula*



El estudio de arquitectura Isern & Associats, con el arquitecto Daniel Isern al frente, se ha encargado del diseño arquitectónico y del interiorismo de este establecimiento de nueva construcción. Perteneciente a la cadena hotelera Aqua Hotel Grup y con cinco estrellas, Atzavara Hotel & Spa es un complejo que, debido a sus grandes dimensiones –45.000 m² de superficie en total–, cubre las necesidades tanto del turismo MICE como también del cliente vacacional.

"La arquitectura debe entenderse como un diálogo; el diálogo que se establece tanto entre el objeto y el espectador, como entre las partes del mismo objeto", explican desde Isern & Associats. En base a este planteamiento, el Atzavara Hotel & Spa es el resultado del diálogo entre un edificio de dimensiones colosales, con más de 200 m de fachada y 45.000 m² construidos, los usos y programas que se establecen en cada parte, y la experiencia del visitante.

La arquitectura no intenta esconder la envergadura del edificio y habla el lenguaje de la arquitectura moderna de veraneo, que tan bien define el Mediterráneo. El blanco, el hormigón, las celosías y las lamas organizan siete bloques que configuran un mundo en sí mismo, donde se facilita el paso de la luz, el aire y las visuales en las separaciones entre estos.

Con espacios para todo

El hotel ofrece un total de 465 habitaciones de diferentes tipologías: *premium* y júnior suites con vistas al mar; *executive suites* con comedor; *pool* villas, y 22 *pool penthouse suites* con piscina privada.

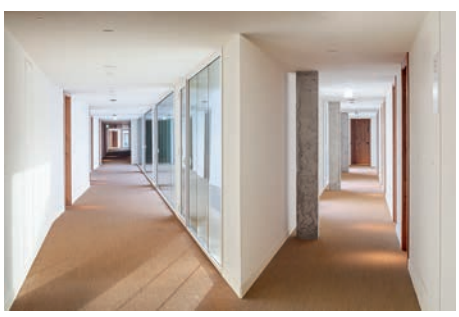
Para satisfacer la demanda del segmento MICE, Isern & Associats ha diseñado 20 salas modulables, modernas, flexibles, polivalentes y con luz natural que permiten la realización de cualquier tipo de evento: de reuniones, de conferencias y para sesiones de grupo. La Sala Atzavara es el salón principal con capacidad para 500 personas, 570 m² y 5 m de altura. Dispone de un montacargas de cinco toneladas de capacidad y *un global truss* para los montajes técnicos.

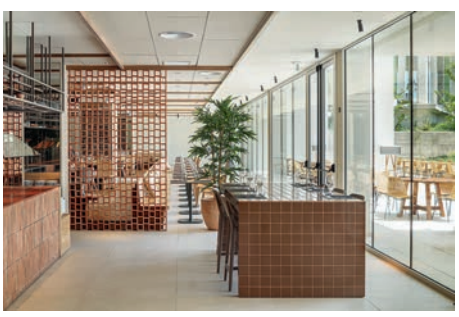
Asimismo, el hotel ofrece espacios comunes para cubrir todas las necesidades de ocio de los huéspedes: siete piscinas, tres restaurantes, dos bares, 10.000 m² de jardines, una zona de spa & *wellness*, un área de juego para niños, tiendas, un amplio aparcamiento exterior... El restaurante más destacable de todos, sin embargo, será el exclusivo *pool club & restaurant* Bamboo situado en el *rooftop* del hotel con vistas al mar. En él se podrá degustar la carta del chef con estrella Michelin Romain Fornell.

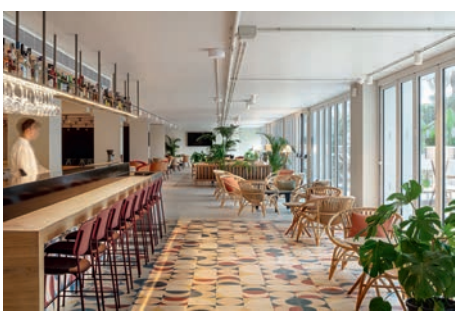
Microambientes

Las alusiones al estilo de vida mediterráneo y sus tradiciones estivales son una constante en todos y cada uno de los rincones del Atzavara Hotel & Spa. 'Atzavara' es el

















nombre de una planta típica de las costas mediterráneas, cuyas hojas llenas de vida simbolizan los espacios singulares del hotel.

Los restaurantes, habitaciones, bares, spa, salas de reuniones... se desarrollan como pequeños escenarios con escenografía y temática propias que, sin ignorar el sitio donde se encuentran, ni su propia personalidad, generan de puente entre la experiencia y el lugar.

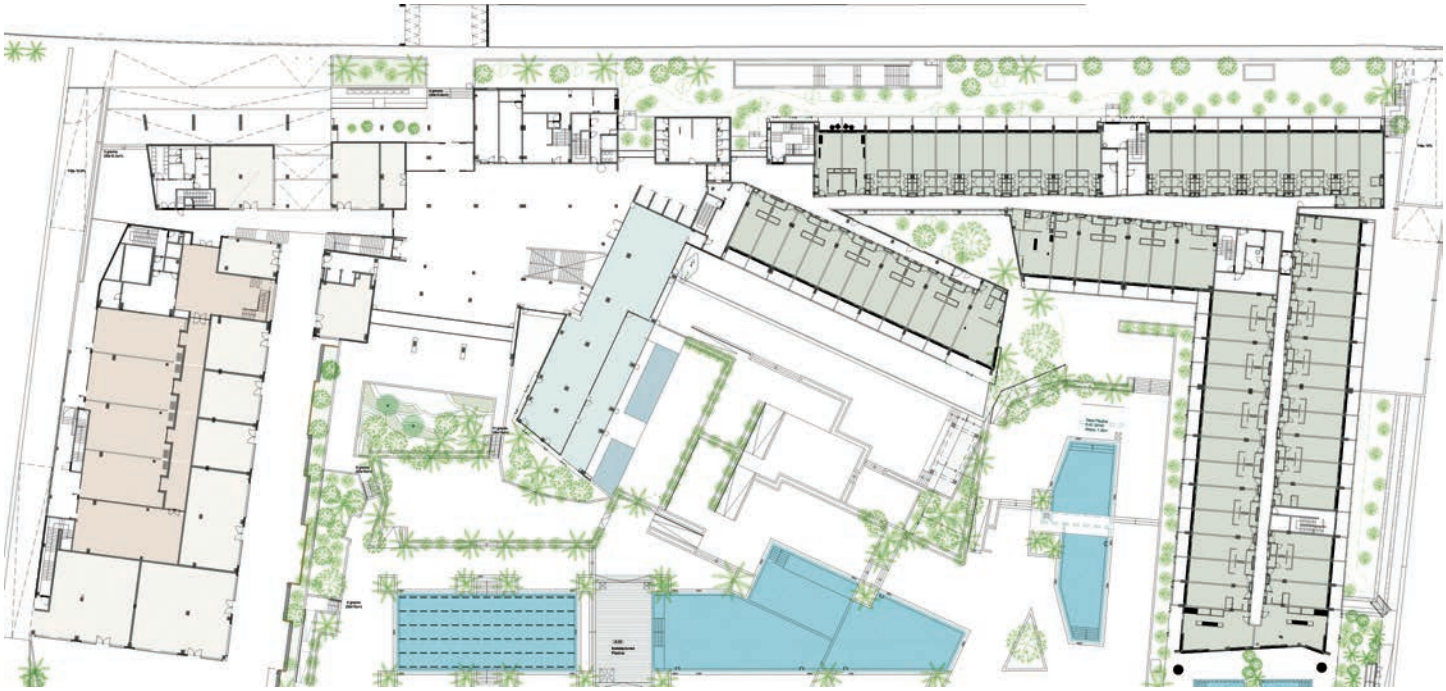
Un hilo invisible conecta cada una de estas escenografías: el camino de ronda. Un camino que a lo largo de la costa va uniendo experiencias con un elemento en común, el lugar.

A lo largo de este camino se halla la playa, con el encuentro entre el mar y la arena; un prado de posidonia en el fondo del mar, lleno de redes de pescadores; un mercado en el que disfrutar de los colores y sabores del producto fresco; una verbena, los bosques de pinos y las dunas de arena; los agaves... Cada uno de estos ambientes encuentran su representación, en mayor o menor tamaño, en los diferentes escenarios que cobija el edificio del Atzavara Hotel & Spa; todos diferentes y, al mismo tiempo, unidos por un hilo que puede ir creciendo y creciendo a lo largo de los años.

A pesar de sus grandes dimensiones, Isern & Associats ha trabajado la distribución de todo el establecimiento a conciencia para crear microambientes que lo hagan sumamente acogedor. Cada centímetro cuadrado ha sido estudiado para que contribuya a generar una atmósfera de equilibrio, calidez y tranquilidad.

Las distintas estancias se visten de Mediterráneo a través de una paleta cromática en tonalidades tierra, beiges y azul. También predominan los materiales naturales, como las celosías de arcilla, la madera noble, el ratán y los tejidos de fibras naturales.







Un espectáculo visual en el *hall*

Nada más cruzar las puertas del hotel, el *hall* sorprende y atrapa al visitante: desde una gran cubierta acristalada la luz natural desciende generosamente por las cinco plantas de altura del edificio. Enormes figuras, realizadas artesanalmente a base de listones de madera, penden desde lo más alto a diferentes alturas. Representan nadadores que flotan y se sumergen entre el mar Mediterráneo y el cielo. Un auténtico espectáculo visual, lleno de dinamismo, que no deja indiferente. ●

FICHA TÉCNICA

Arquitectura e interiorismo: **Isern & Associats**
Dirección de proyectos: **Patricia Aragón**
Dirección interiorismo: **Olga Pajares**
Dirección de ejecución: **Yolanda Vat, de TFMS –Technical Facilty Managment Services**
Cálculo de estructura: **Nolac Engineering**
Cálculo de instalaciones: **JSS**
Diseño de iluminación: **Artec3**
Muebles, lámparas y complementos: **Marset, Santa & Cole, Vibia, Oluce, Kettal, Parachilna, Capellini, Carpyen, Ethnicraft, Billiani, Gandia Blasco, Hay, Expormim, Sika Design, Roof Living, Sillería Vergés y Lifra Contract by Idees**
Esculturas nadadores: **Ramón de los Heros**

ATZAVARA HOTEL & SPA
Pla de la Torre, 16. 08398 Santa Susanna (Barcelona). Tel.: 936 699 100. www.atzavarahotel.com

Personaliza tus paredes con Orac Decor®

ORAC® DECOR



ESCANEA Y ENCUENTRA TU DISTRIBUIDOR MÁS CERCANO

CONTÁCTANOS AL **93 856 49 00** O A **SPAIN@ORACDECOR.COM** PARA RECIBIR TU **CATÁLOGO GRATUITO**

HIP2023

Innovación, sostenibilidad e impacto social







La séptima edición de HIP-Horeca Professional Expo 2023, que se celebrará del 6 al 8 de marzo en Ifema Madrid, y prevé concentrar a más de 35.000 profesionales de la hostelería en cuatro pabellones, uno más que el pasado año.

Más de 500 firmas expositoras proporcionarán productos y soluciones para cualquier tipología de establecimiento, ya sean hoteles y otros alojamientos, restaurantes, bares y cafeterías, *take away* o *delivery*.

Del 6 al 8 de marzo, HIP congregará a más de 35.000 profesionales en Madrid que acudirán para conocer las últimas soluciones para hostelería.

Con el lema *Unlimited Passion,* el propósito de los organizadores es destacar el entusiasmo del sector por dejar atrás las dificultades de las últimas temporada, así como poner sobre la mesa la pasión de todos los actores de la industria hostelera por crear experiencias integrales, únicas y diferenciadoras, lo que puede traducirse en 2023 para el sector

hotelero y de restauración organizada. Esta cita, que ya se ha convertido en imprescindible para los profesionales del sector horeca, dibujará la hoja de ruta para seguir basando los negocios en la innovación, digitalización, seguridad e higiene, visión estratégica, desarrollo sostenible, gestión de personas y operaciones, experiencia de cliente, y desarrollo de nuevos productos y soluciones. Se trata de un mercado clave para la economía española, y este es un evento para generar negocio y definir estrategias que permitan seguir siendo el referente internacional.

HIP tiene el objetivo de hacer pensar sobre los temas importantes que afectan a la industria horeca a través de diferentes ejes centrales, como son la gestión del *management, marketing,* comunicación y ventas, modelos de éxito, y talento.



MYGYM | Soluciones deportivas 360º

WaterRower

Creamos entornos deportivos sostenibles para tu hotel.

NOHRD SPORT IN STYLE



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



Hospitality 4.0 Congress

Un año más, la gran cumbre para los profesionales de la hostelería acogerá la celebración del Hospitality 4.0 Congress, el mayor congreso de innovación y nuevos conceptos horeca, en el que más de 600 expertos internacionales presentarán las tendencias que impactarán en el sector el próximo 2023.

En este sentido, se organizarán más de *30 summits* sobre distintos segmentos (*delivery, plant based, emerging technologies, supply chain, design & experience, safe horeca* o derecho) repartidos en nueve auditorios en paralelo, en los que se analizarán los nuevos modelos de negocio y hábitos de consumo que han surgido tras la pandemia, y se seguirá haciendo hincapié en la contribución de la tecnología, el valor añadido del respeto al medio ambiente o los desafíos económicos actuales como la subida de costes en materia prima o energía.

Otra cuestión que se abordará será la dificultad para captar talento. Con una agenda propia, se profundizará en la necesidad de hacer de la hostelería una actividad económica más atractiva para los profesionales y convertirla en un *good place to work* tras evidenciar el verano pasado que la falta de personal fue una problemática generalizada. Igualmente, en el marco del congreso se llevarán a cabo encuentros anuales referentes en el sector como Restaurant Trends, organizado por la patronal Marcas de Restauración, The VIP Room, o Hotel Trends.

Foro de *networking*

HIP, además de ser un evento de innovación donde conocer las últimas novedades para horeca y analizar los principales desafíos a los que se tienen que afrontar los empresarios de la hostelería, es un gran foro de *networking*. Por este motivo, se continuarán organizando actividades paralelas como los Horeca New Business Models Awards 2023, premios que están destinados a reconocer el trabajo, el liderazgo y la transformación de aquellas empresas que apuestan por la innovación en la industria; el Digital Gastronomy Startup Forum, competición entre las *startups* con los proyectos y soluciones más innovadoras para el sector horeca; o los Leadership Summit, almuerzos con líderes y empresarios de grandes marcas junto con autoridades para consolidar y emprender relaciones.

Por tanto, HIP reúne en un solo espacio a los perfiles profesionales clave y con mayor responsabilidad dentro de una compañía y cuenta con una agenda personalizada que cubre sus necesidades e intereses. Este valor añadido ha hecho que HIP siga creciendo edición tras edición, incrementando de modo exponencial la cifra de visitantes, a la vez que se ha aumentado el número de empresas expositoras. Es por este motivo que la séptima edición del evento contará con un cuarto pabellón, dando un espacio único a las nuevas soluciones para que se presenten delante de su público objetivo.●





RESUINSA

Máximos prepandemia

La empresa textil valenciana alcanza máximos prepandemia por su acompañamiento y servicio continuo a empresas del sector hostelero.

La pandemia ha supuesto para el sector hostelero un auténtico desafío, pero también un nuevo abanico de oportunidades y aprendizajes para impulsarlo y progresar. Con esta premisa, Resuinsa ha alcanzado niveles de facturación de hace tres años al cierre del ejercicio de 2022 gracias a su ágil adaptación a los cambios, así como al continuo acompañamiento a sus clientes y a las empresas del sector.

Las cifras de venta se sitúan cercanas a las del ejercicio 2019, superando los 45 millones de euros, de los que el 55% corresponde al mercado nacional y el 45% al internacional (exportación). La multinacional, presente en 140 países y con más de 8.000 clientes, ha desarrollado estrategias específicas en las distintas zonas del mundo en las que opera, acompañando a las grandes cadenas hoteleras en su expansión internacional.

El director general de Resuinsa, Félix Martí, sostiene que la empresa se ha mantenido firme durante estos últimos años de crisis en el sector: "Nos hemos mantenido al lado de todos y cada uno de nuestros clientes, tanto de aquellos que se vieron obligados a cerrar temporalmente como los que pudieron seguir abiertos. Además, hemos afrontado un entorno de fuertes subidas de los precios de las materias primas y de carestías de productos. Pese a ello, Resuinsa ha estado ahí, ofreciendo siempre servicio".

La compañía encargó un estudio a una consultora en junio de 2020. El objetivo consistía en prever cómo podrían afectar los posibles escenarios derivados de la pandemia, ya que el 99% de las empresas del sector había congelado su actividad por aquel entonces.

"Afortunadamente, hoy en día, hemos mejorado todas nuestras perspectivas y previsiones económicas. En dicho informe se desarrolló una proyección a 10 años vista, contemplando dos escenarios diferentes a corto y largo plazo: si finalizaba en 2020 o si se extendía más allá, como acabó sucediendo. De hecho, todavía colean sus efectos. Actualmente, hay un cambio de costumbres y de entorno que nuestros clientes están afrontando y desde Resuinsa les estamos acompañando a través de los esfuerzos de inversión que estamos realizando", explica Martí.

Sostenibilidad, tecnología y RSC

Según el director general de la compañía, "si algo hemos aprendido en este tiempo es a ser capaces de volver a una normalidad realmente nueva y mejor. En nuestro caso, hemos apostado más fuerte que nunca por la sostenibilidad y la Responsabilidad Social Corporativa (RSC), y hemos aprovechado las ventajas que nos brinda la tecnología para avanzar hacia la digitalización y hacia una economía 100% circular".

Todo ello se ha materializado en varios proyectos desarrollados con el Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI) para la obtención de textiles *ecofriendlies*. Se trata de una alternativa "verde" en el sector hotelero, el cual genera al año toneladas y toneladas de residuos textiles que pueden ser reciclados y reutilizados. De esta manera, se ha logrado una oportunidad para adaptarse a las nuevas necesidades en materia medioambiental marcadas por la ONU.

En esta misma línea, Resuinsa se integró en el año 2020 en el Pacto Mundial de las Naciones Unidas, la mayor iniciativa de sostenibilidad corporativa en el ámbito internacional con presencia en más de 160 países. Basada en los principios universales de los Derechos Humanos, trabajo, medio ambiente y anticorrupción, su meta consiste en alcanzar los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) establecidos en la Agenda 2030.●

Resuinsa

www.resuinsa.com · www.resuinsaclub.com

MONOUSO

La mayor concienciación de los consumidores y las nuevas leyes sobre envases abren el camino a los biomateriales en los productos monouso. Por este motivo, el desarrollo de alternativas biodegradables y orgánicas se convierte en una oportunidad.

Por Isabel Fernández

MYDRAP



DUNI IBÉRICA

La sostenibilidad es el factor que más intensamente está marcando la innovación en la industria del monouso. La mayor concienciación medioambiental de los consumidores y la obligatoria adaptación a un nuevo contexto legislativo aceleran la marcha hacia un futuro más verde para el *packaging*. Los fabricantes de esta clase de productos llevan más de una década innovando en este ámbito, incorporando procesos, prácticas y materiales que minimicen el impacto de su actividad en el entorno. Conceptos como ecodiseño, reducción, reutilización y reciclaje son más necesarios que nunca en el nuevo paradigma de la economía circular.

Nuevo marco legislativo

La llegada de diversas novedades legislativas, a nivel europeo, estatal y autonómico, plantea cambios que afectan de lleno al sector del monouso. En 2022 se aprobaba el Real Decreto de Envases y Residuos, y la Ley de Residuos y Suelos Contaminados que, entre otras normativas, transpone la Directiva Europea de Plásticos de un Solo Uso (SUP), que entró en vigor en 2021 en la Unión Europea. Además, los objetivos de la Estrategia de Europea de Plásticos publicados en 2018 determinan que en 2030 todos los envases de plástico deben ser 100% reciclables, compostables o reutilizables. Este nuevo marco legislativo fija, entre otras medidas, objetivos en materia de reducción de residuos de envase, en el aumento del reciclado y reutilización, en contenido mínimo obligatorio de plástico reciclado en los envases, en etiquetado y marcaje de los envases para indicar su grado de sostenibilidad, y en la posible implantación de un Sistema de Depósito, Devolución y Retorno (SDDR) para envases reutilizables o de un solo uso.



GARCÍA DE POU

En este proceso hacia una mayor sostenibilidad el debate parece centrado en la reducción de los materiales y en la eliminación del plástico, aunque cualquier material de envase debe utilizarse optimizando al máximo los recursos para conseguir la menor huella ambiental posible. Las 3R (reducir, reciclar y reutilizar) deben tenerse en cuenta desde el proceso completo de desarrollo de un producto desechable: desde su ecodiseño a su reciclado, pasando por la selección de los materiales más adecuados para cada caso, la optimización energética, las fases de producción y transformación, la mejora del trans-

porte, su uso, además de los sistemas de gestión de residuos y valoración. La reutilización debería ser la primera opción para un envase sostenible, ya que es la "R" que mejor previene la generación de nuevos envases y residuos, reduciendo el gasto en recursos al aprovechar los productos existentes el número de veces que se considere óptimo. Sin embargo, la complejidad logística y operativa que supone su implantación sumada a la ausencia, por el momento, de sistemas de retorno hacen que sea una alternativa que pase a segundo plano.
En cuanto al reciclado, está impulsado por las novedades legislativas que promueven el diseño de envases fácilmente reciclables y que incorporen un alto porcentaje de material reciclado. Un reto es reintroducir materiales y plásticos reciclados en el proceso de producción de estos productos sin perjuicio de la seguridad alimentaria y de la salud del consumidor. En este sentido se están investigando procesos de limpieza, descontaminación y reciclado que lo permitan, igual que ya es posible hacer con el plástico PET. También se está innovando en nuevos materiales procedentes de fuentes renovables. Son los llamados bioplásticos, algunos de ellos biodegradables o compostables. Residuos vegetales procedentes de frutas y verduras, la caña de azúcar, la cáscara de arroz o las algas son la materia prima de estos materiales alternativos.
Sobre este tema, David Ramos, CEO de Klimer, comenta que "todos los derivados de las fibras de caña de azúcar, palmera, bambú, etc. son del desecho de cuando ya han sido utilizados el bambú o la palmera en otras actividades". Asimismo, Karen Marini, *marketing manager* de Duni Ibérica, sostiene que "los contenedores de bagazo siguen estando muy presentes, pero el cartón también es muy apreciado por su solidez. El color artesanal es muy popular. Los envases de cartón son fácilmente reciclables con el embalaje y ofrecen grandes posibilidades en cuanto a personalización".
Emilio García Busquets, de García de Pou, también hace énfasis en que "el papel y el cartón son fáciles de reciclar y tienen un bajo impacto ambiental. También el bagazo es muy popular por su capacidad de biodegradarse rápidamente. Las empresas fabricantes están empezando a utilizar energías verdes, como la solar, en sus procesos productivos".

KLILMER





DUNI IBÉRICA

Opciones más frecuentes

Es complicado definir qué productos son los más habituales, al tener cada establecimiento del canal horeca necesidades distintas. Por ejemplo, cuando se adquieren artículos para *catering*, se desea una combinación entre funcionalidad, diseño, calidad y precio, considerando también variedad. En cambio, para *delivery* y *take away* se tendrán otros requerimientos. Por tanto, la oferta de monouso es amplia, desde servilletas, manteles, platos, cubiertos, vasos o bandejas, hasta todo tipo de pequeños contenedores para servir en cócteles o cajitas y vasos para el *take away* o *delivery*.
Así, Eva Ramírez, responsable de ventas de My Drap, marca de Texia Seamless, indica que en lo que concierne a su empresa, los más habituales son "posavasos, servilletas de cóctel y de mesa". Por su parte, Xènia Soler, responsable de Marketing y Comunicación de Distribuidora Joan, asegura que "los productos de PLA

Ley de Prevención de Pérdidas y Desperdicios Alimentarios

DUNI IBÉRICA



La Ley de Prevención de Pérdidas y Desperdicios Alimentarios, que entró en vigor en enero de 2023, obliga a las empresas de restauración y hostelería a disponer de envases reciclables para aquellos que quieran llevarse a casa lo que no han consumido en el establecimiento, sea un bar, un restaurante o un hotel. Desde enero de 2023 prevenir pérdidas y desperdicios alimentarios supone la irrupción de envases compostables en el ámbito de la restauración. Los recipientes de plástico de un solo uso, como ya ocurre con las bolsas de plástico, se deben cobrar y, por tanto, los establecimientos deben indicar su coste en el ticket de venta, ya que desde 2023 estará prohibida la distribución de estos artículos sin coste. Llevarse la comida que no se ha consumido se convierte en un nuevo derecho para el consumidor y una tarea para el sector de la hostelería que tendrá que adaptarse a esta nueva realidad garantizando este servicio.



SERCOTEL HOTEL GROUP

(plástico ácido poliláctico de origen 100% natural y renovable), como vasos, cubiertos y servilletas, son los más frecuentes. Poco a poco, en eventos de empresas o bodas se utilizan para aperitivos envases de caña de azúcar y madera de palma. También se están incorporando piezas reutilizables en PP (polipropileno)". Por otro lado, Karen Marini, de Duni Ibérica, hace una distinción entre establecimientos: "Para los restaurantes especializados en comida para llevar, los envases son una parte integral de su concepto: cajas de comida de cartón, cuencos y vasos con tapa, cubiertos y pajitas. En la industria hotelera, la taza envuelta individualmente todavía tiene su lugar en el baño. Para la restauración tradicional, la servilleta es imprescindible. Hemos tenido que desarrollar servilletas no tejidas modificando su composición. Por ejemplo, las hay hechas únicamente con fibra de madera, cáscara de limón de la producción de juego de frutas y almidón de maíz. Una receta libre de fósiles con materiales renovables que ha permitido obtener la etiqueta OK Compost at home y una reducción del 19% de las emisiones de CO_2 respecto a la composición anterior". Asimismo, Eva Ramírez, de My Drap, abre el debate en relación a que, "si bien hay una guerra abierta contra el monouso, hay prácticas que son menos sostenibles que este último. Por ejemplo, es menos sostenible lavar industrialmente una servilleta de tela 40x40 cm para un desayuno que usar una servilleta de algodón 100% monouso de 15x30 o 20x40 máximo, siendo esta reciclable y biodegradable. Lo que es importante es optimizar al máximo la medida estrictamente necesaria para el servicio para el cual está pensada esa servilleta". Además, Xènia Soler, de Distribuidora Joan, agrega que también "depende del tipo de evento y de si en los locales se tienen equipos de lavavajillas. Hay establecimientos que trabajarán productos de usar y tirar después de un evento como, por ejemplo, un *catering* que se desplaza para hacer un evento. En cambio, un hotel que tiene infraestructura podrá combinar producto reutilizable y desechable". Para Karen Marini, de Duni Ibérica, "no podemos prescindir totalmente de un solo uso. Facilita el trabajo operativo de los profesionales, y responde a cuestiones de tiempo y practicidad. Por lo tanto, lo que se ha vuelto esencial es la fuente de estos productos de un solo uso. Los fabricantes deben poder certificar el origen de sus materias primas y su cumplimiento frente a regulaciones más estrictas. Tanto como el producto en sí, la circularidad debe estar en el centro de las preocupaciones. El final de la vida útil del producto, su capacidad para ser reciclado o compostado se han vuelto fundamentales. Por lo tanto, corresponde a los fabricantes no solo integrar estas reflexiones en el desarrollo de sus gamas, sino también apoyar a sus clientes con consejos o incluso servicios adicionales".

DISTRIBUIDORA JOAN



Customización

El monouso brinda a restauradores y hoteleros la posibilidad de implementar nuevas estrategias de *marketing* que implican la customización de envases, recipientes o servilletas como una herramienta más de promoción y visibilidad. Es decir, su estética forma parte del negocio. Disponer de unos productos personalizados con la imagen o logotipo del establecimiento y con un diseño semejante al de su marca mejora el *branding* y su posicionamiento.

Como indica Eva Ramírez, de My Drap, "el diseño es esencial porque puede convertir la servilleta en un artículo de comunicación más". Según Emilio García Busquets, de García de Pou, "el diseño en el *packaging* alimentario es muy importante, pero siempre entendido como un diseño al servicio de la sostenibilidad, lo que se conoce como ecodiseño. El ecodiseño es un factor clave en la toma de decisiones de los clientes, especialmente en el contexto de creciente conciencia ambiental que vivimos. Por ejemplo, en los envases para hostelería y restauración fabricados con un cartón nanomicroondulado, un sistema novedoso en Europa, se emplea un 30% menos de papel respecto a los de cartoncillo convencional y, a su vez, mejora su resistencia, ligereza y capacidad de aislamiento térmico. El diseño de un producto es crucial porque hace que sea más fácil de usar y mejora la experiencia del consumidor, al mismo tiempo que ayuda a reforzar la identidad de marca". Además, Xènia Soler, de Distribuidora Joan, cree que "ya no tenemos que escoger entre la practicidad del monouso y el diseño de una vajilla convencional; lo podemos tener todo. De hecho, hoy en día en alta cocina y degustación se emplea monouso de diseño, con formas originales y elegantes que permiten al chef dar rienda suelta a su creatividad en las presentaciones". Por otro lado, Karen Marini, de Duni Ibérica, recuerda que, "para los envases, más allá de la personalización, el diseño es clave ya que determina la funcionalidad del producto. Debe ser compacto, fácil de almacenar en bancos refrigerados, seguro para el contacto con alimentos, estable e impermeable para el transporte. También se trata de presentar una oferta para llevar de forma coherente, con gamas disponibles en multitud de formatos y capacidades para adaptarse a todos los platos profesionales. Como consejo, cuando el consumo no permite un envase personalizado, hay que pensar en pegatinas que se pueden imprimir según los deseos del usuario y aportarán un toque de color a los platos al mismo tiempo que realzarán la imagen de marca. Para el *catering sentado*, una mesa ecorresponsable no siempre tiene que ser verde o marrón. Los restauradores o los *caterings* deben ser capaces de respetar el medio ambiente sin comprometer la estética y tener la posibilidad de ofrecer ambientes coloridos y refinados con productos de calidad". Además, David Ramos, de Klimer, añade que "la presentación es igual de importante que la decoración del local. De hecho, tiene que ir en consonancia. Muchas veces los empresarios se dejan burradas de dinero en las obras y cuando llegan a escoger los productos donde servirán eligen cosas muy básicas que no van a la par con la decoración".●

SE ESTÁN INTRODUCIENDO MATERIALES Y PLÁSTICOS RECICLADOS EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ESTOS PRODUCTOS

PRODUCTOS de ACOGIDA

Adaptados a la sostenibilidad



ADA COSMETICS



AMENITIES PACK

Aunque cada vez más los hoteles, por sostenibilidad, se decantan por usar dosificadores rellenables en lugar de las típicas botellitas individuales de un solo uso de gel, champú, acondicionador, etc., estos detalles de bienvenida al huésped son una prestación de un servicio de calidad y continúan empleándose en muchos de ellos.

Eso sí, en el caso de que se usen siempre deben ser respetuosos con el medio ambiente. Por ello, se elaboran con *packagings* de materiales biodegradables y compostables de origen vegetal y *plastic free*. Los envases suelen estar fabricados con papel o cartón, y con materiales como almidón de maíz, madera, bagazo, bambú, etc. En cuanto al *amenitie* en sí, se quieren ingredientes de origen natural, veganos, sin gluten, con ausencia de parabenos o de microplásticos.

También se habla cada vez más de cosmética sólida, que elimina en su totalidad el plástico y la mayor parte del agua en su proceso de fabricación.

Los hoteleros valoran la calidad. Por ello, demandan productos que combinen diseño con funcionalidad y ecología. Deben proporcionar un cuidado suave y ser buenos para la piel sin dañar el medio ambiente.

Y no hay que olvidar que siempre son una herramienta de *marketing* y publicidad para el hotel. Además, en muchas ocasiones los clientes los cogen antes de dejar la habitación y nunca se sabe hasta dónde pueden llegar.●

GROUPE GM







Estilo y armonía

La nueva serie Nimbus de Genwec Washroom Equipment & Comp., perteneciente a Genebre Group, está compuesta por perchas, vasos, jaboneras, dispensadores de jabón, portarrollos, escobilleros y toalleros, todos ellos diseñados con delicadas curvas. Fabricadas en acero inoxidable 304 y en acabado negro mate, todas las referencias de esta colección ofrecen estilo, armonía y bienestar, además del máximo confort.

Múltiples posibilidades de instalación

Independientemente del estilo o tamaño del baño, el lavabo Circle de Gala cuenta con múltiples posibilidades de instalación. Con un moderno diseño circular y unas líneas muy limpias, es un modelo sin rebosadero y sin orificio para grifería que se puede instalar como encimera, sobreencimera o semiempotrado. Tiene un tamaño de 39,5 cm de diámetro, es tipo bol y ocupa poco espacio.

Ahorro real

Strohm Teka lanza Dessin, una colección que destaca por ser respetuosa con el medio ambiente tanto en sus procesos de fabricación como en materiales, además de por ofrecer un ahorro real de agua y energía durante su uso. Sin renunciar a su estética y, gracias a su diseño de líneas sencillas, se adapta a cualquier estilo. La colección está compuesta por grifería, mueble de baño, cerámica sanitaria y plato de ducha.





El broche final

Decosan presenta sus nuevas colecciones de accesorios para poner el broche final al baño. Se trata de cuatro gamas (Verona, Corinto, Capri y Creta) que ofrecen un aspecto cuidado, atractivo y atemporal, siendo una perfecta combinación entre diseño y funcionalidad. Los elementos que componen cada línea combinan entre si para mantener una coherencia y estética común en el baño. Las colecciones están compuestas por perchas, toalleros, jaboneras, soportes para cepillos de dientes, dispensadores de jabón líquido, repisas de utilidad o escobillas para el inodoro.



Perfecta armonía

Nuovvo® sorprende con Rynn, una pieza que combina la línea asimétrica en una forma ovalada, logrando una perfecta armonía. La bañera exenta Rynn puede ser colocada tanto en el centro del propio baño como en un lateral, pudiendo acceder a este tipo de bañeras desde cualquiera de sus lados. Con unas dimensiones de 16x82x55 cm, el fondo espacioso y plano de Rynn hace que los baños prolongados sean cómodos. La bañera está fabricada con NuovvoSolid, un material suave y cálido en color blanco mate.



Un material mágico

Artik Green da vida a la naturaleza como ningún otro mármol lo hace y se anuda entre sus vetas, insinuando la magia entre la tierra y el cielo. Tonos progresivos del verde claro al oscuro, jaspeados de gris y glicinia, construyen juntos una textura compleja, tridimensional y única que recuerda un bosque visto desde arriba o el espectáculo de las luces polares. Desde este 2023, Kreoo dispone de la exclusividad de este material mágico para realizar sus piezas: lavabos o *freestandings,* bañeras centradas en la estancia y complementos. Estos artículos son icónicos por su diseño, sus detalles y su grosor, pero ahora se elevan a productos artísticos gracias al propio material, que permite la condensación de geografías pintadas en su superficie.



De comercio justo

Dr. Bronner's presenta una nueva edición limitada de su mítico jabón puro líquido de Castilla con aroma Earl Grey. Su fragancia equilibra el aroma herbal del té negro con la singulares notas especiadas y cítricas de la bergamota, para una experiencia relajante en el baño o ducha. El Jabón Puro Líquido de Castilla Earl Grey de Dr. Bronner's está elaborado con extracto de té Earl Grey ecológico y de comercio justo. No contiene agentes espumantes sintéticos, conservantes o espesantes. Además, resulta casi sólido porque es tres veces más concentrado que los convencionales; así cada envase cunde más y genera menos residuos.



Todo en orden

Trend y Reel son las nuevas colecciones de muebles de baño de Nofer. Las dos líneas están fabricadas en madera laminada en color natural y se pueden combinar con tiradores en tres acabados distintos: oro cepillado, cromo y negro mates. El elemento diferenciador es el diseño de sus frontales: Trend, un acabado alistonado vertical, muy moderno y actual; y Reel, un acabado alistonado que crea unos mosaicos geométricos muy elegantes. Cada colección se compone de encimera cerámica con seno integrado, base de lavabo suspendida con cajones, espejo, aplique led para espejo y columna auxiliar de almacenaje. Los espejos pueden ser retroiluminados redondos y/o cuadrados con sistema antivaho o rectangulares equipados con un aplique led para pared.

FOTO: MIKEL PONCE



Formas orgánicas

Cookplay presenta su nueva colección de porcelana Rex, un diseño con el que se origina un organismo vivo de formas orgánicas. El diseño de esta nueva colección está formado por un patrón gráfico tridimensional libre e intuitivo que se adapta y se acomoda siguiendo un trazado instintivo y natural. La textura resultante está creada como un sistema de formas celulares que generan un cultivo visual dibujando un auténtico organismo vivo. En cada una de sus variantes, abre paso a un grafismo visionario de gran innovación formal y nueva expresión estética que se presenta en cuatro soportes de diferentes tamaños en formato plano y dos volúmenes ovoidales con tapa.



Cocinando sueños

Inoxibar lanza su nuevo catálogo, que lleva el título *Cocinando sueños* y se enmarca en la celebración de su 50º aniversario. En él se presentan todos los productos clasificados en siete familias: fuego, sartenes-paelleras-planchas, preparación, utensilios, mesa, bar y *outdoor*. Es una guía que explica los detalles técnicos de todas las gamas a través de imágenes, códigos de colores, gráficos y otros recursos. Entre las novedades, destacan cuatro gamas de sartenes. En las nuevas familias Triline, Protubeline, Eccoline y Sualine se incorporan materiales y detalles que introducen interesantes mejoras en el cocinado. También se ha ampliado la gama Formaline con nuevos cazos, potes, vertedores y freidoras cazo con cestillo.

Como en la campiña inglesa



Staub, disponible en Zwilling, incorpora el tono más relajante y tranquilizador a su variada carta cromática. Salvia es un verde suave y sosegado, con un evidente toque retro que transporta de inmediato a las tradicionales casas y jardines de la campiña inglesa. La *cocotte* Staub recupera la inspiración *vintage* de la mano de Salvia. Fabricada con la técnica mayólica en su esmaltado, que le otorga un brillo único y un tono de profunda intensidad, la cocotte Salvia es ideal para guisos que requieran una cocción lenta, el hierro fundido retiene y distribuye el calor uniforme y eficientemente.

Distinguida puesta en escena



Inspirándose en El Capricho de José Gordón, el templo de la carne de buey ubicado en Jiménez de Jamuz (Léon), el diseñador Santos Bregaña ha creado las colecciones León y Fossil. Así, del encuentro con Forge de Laguiole nace la colección León. Un cuchillo que dialoga desde la modernidad con el mundo antiguo, genuino y alejado de las modas de la bodega. Por otro lado, también se inspira en El Capricho de José Gordón para impulsar, junto con Tableswing, Fossil. Cocida a 1.280 ºC, la colección cuenta con unas formas orgánicas con unos bajorrelieves que evocan los fósiles. Su esmalte semibrillante se reparte en dos capas de forma irregular para que cada pieza sea distinta de las demás.

Más empresas y espacio en **Piscina & Wellness Barcelona**



Piscina & Wellness Barcelona espera superar este año los 300 expositores y ocupar 30.000 m² brutos en los pabellones 1 y 2 del recinto de Gran Via. De cumplirse estos nuevos objetivos, el salón crecería por encima del 40% tanto en número de empresas como de superficie contratada respecto su última edición. Asimismo, se confirmaría como el de mayor internacionalidad de su sector en Europa, aglutinando un 65% de firmas de fuera de España. El salón barcelonés mostrará la oferta comercial más representativa y novedosa de la cadena de valor del producto piscina y *wellness*. La sostenibilidad y ahorro en el consumo de agua y energía, la mejora de la experiencia de uso de las piscinas, espacios *wellness* e instalaciones acuáticas, así como la automatización y digitalización del mantenimiento serán los grandes protagonistas.

Piscina & Wellness Barcelona
Del 27 al 30 de noviembre de 2023
Barcelona
www.piscinawellness.com

Pere Taberner, nuevo presidente de **Hostelco**

Pere Taberner, vicepresidente para Europa del Oeste y África del grupo Welbilt, es el nuevo presidente de Hostelco. El Consejo de Administración de Fira de Barcelona ha realizado este nombramiento y ha agradecido a Rafael Olmos su labor al frente del Comité Organizador del salón en el último quinquenio. Licenciado en Derecho, Taberner cuenta con diferentes títulos de másteres y especializaciones en finanzas y estrategia comercial otorgados por las escuelas de negocios Harvard Business School, IESE y ESADE. Desde 1997, desempeña funciones directivas en grandes empresas, sobre todo del sector de la producción y distribución de alimentos, equipos y servicios para la restauración fuera del hogar como Welbilt Inc (Ali Group), Manitowoc Foodservice o EPIA, entre otras.

Hostelco
Del 12 al 15 de marzo de 2024
Barcelona
www.hostelco.com

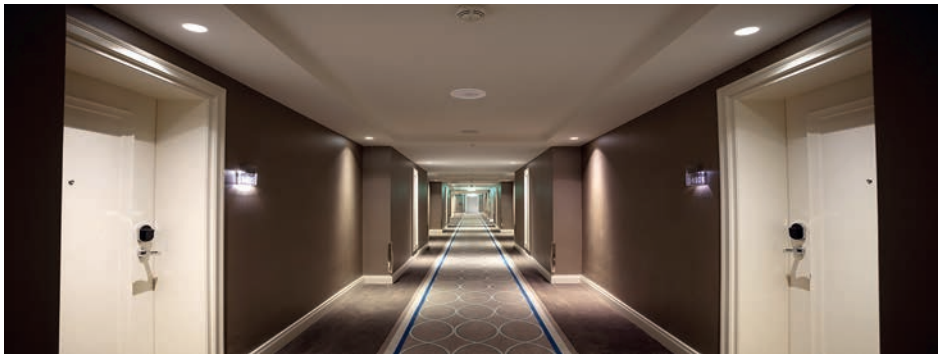




La *mise en place* a debate en **Host**

HostMilano
Del 13 al 17 de octubre de 2023
Milán (Italia)
www.host.fieramilano.it

El trabajo realizado en las cocinas se centra cada vez más en la sostenibilidad mediante el uso de equipos inteligentes que ahorran energía y ayudan a los profesionales a reducir a la mitad el tiempo y los costes, para una gestión más cuidadosa de los residuos. La experiencia y el compromiso del chef, apoyados por la tecnología, deben realzarse con gran esmero en el emplatado para resaltar el trabajo de investigación y preparación que hay detrás de cada receta. Elegir una *mise en place* adecuada es importante para satisfacer la vista del comensal, realzar al máximo todos los sabores, y subrayar la atención y el cuidado en el servicio. La últimas propuestas sobre la puesta en escena en la mesa podrán verse en HostMilano.



Luminarias de emergencia

Legrand amplía su oferta de luminarias de emergencia y seguridad con dos nuevas gamas, Ura Next, de forma rectangular, y Ura Spot Pro, redonda. Ambas son fáciles de instalar y se integran en cualquier ambiente o tipo de proyecto. En el caso de Ura Next, la gama es muy completa, con 30 referencias de luminarias. Su diseño compacto y minimalista se adapta con naturalidad a la decoración y funcionalidad de cada espacio, con un acabado *slim*. Por su parte, con un diseño discreto, funcional y de reducidas dimensiones, Ura Spot Pro ofrece una gran versatilidad. Diseñadas bajo criterios de sostenibilidad, logran una importante reducción en materiales y residuos.



Luz 360º

Alma Light presenta una reversión del ya existente pie Totem I. Ambas colecciones Totem, la I y la II, son diseños de Cristian Cubiña. Totem II de nuevo combina dos materiales nobles, el hierro y el cristal. Lo que diferencia la nueva Totem II de su antecesora es la estructura de tres tijas de sujeción del cristal, así como la tecnología led integrada que incluye un *dimmer* en el cable. Incorpora un cilindro de cristal de borosilicato estriado que la convierte en columna luminosa en toda su longitud. Totem II proporciona, pues, luz a todo su alrededor al proyectar luminosidad a 360 grados.



Recuerdos a Oriente Medio

Diseñada por Francesco Dei Rossi y disponible en la firma italiana De Majo, Noor es una colección exclusiva cuyo nombre signica literalmente "luz" en árabe. Manteniendo vivo el legado tradicional de la fabricación de cristal de Murano, pero derivando estéticamente hacia matices exóticos, Noor es una colección de lámparas y candelabros opulentos. El entrelazamiento de patrones metálicos con cristal artesanal transmite lujo, sin sacrificar nunca la importancia de la luz en sí, que es la verdadera protagonista de esta colección. Cada textura está fuertemente realzada por el uso de la luz, que lleva a cabo un glamuroso contraste entre materiales. Cada pieza tiene la opción de personalizarse en cuanto a recubrimientos y/o tratamientos metálicos y colores de cristal.

Control e integración

Ledvance ha mejorado la eficiencia y el rendimiento de su patentado sistema de control de la iluminación Biolux HCL. El aumento del 10% de la potencia lumínica de los nuevos paneles supone un incremento en su eficiencia del 14%. Además, la actualización del sistema permite combinar las luminarias Biolux HCL con el sistema de gestión de la luz Vivares y los servicios en la nube Vivares, creando soluciones de iluminación integradas que optimizan el rendimiento del sistema completo. Su integración permite supervisar el consumo de energía desde cualquier ubicación y en cualquier momento; optimizar los tiempos de mantenimiento y observar posibles averías de luminarias; detectar cuál tiene un rendimiento bajo, etc.





Espacios limpios

Las nuevas luminarias Floc de mdc consiguen alinearse con una de las últimas tendencias marcadas por interioristas y decoradores de presentar acabados metalizados con aires retro o industriales. La serie está compuesta por un aplique y una lámpara colgante que aportan un toque moderno, limpio y funcional. Puede lucir en cualquier estancia, incluidos los baños, ya que está dotada de las protecciones necesarias para cumplir la normativa IP44, y evitar que le entre el agua, polvo y la humedad. Floc está constituido por una esfera de vidrio opal que reposa sobre una base metálica en latón o negro mates.

Un único punto de luz



La nueva luminaria Maya nace para ofrecer un producto adaptable, que puede utilizarse tanto como lámpara de sobremesa como luminaria de superficie. Ha sido diseñada por de Faro Lab para ofrecer dos tipos de instalación: directo a pared o mediante enchufe. Gracias a su ingenioso diseño, la versión de pared se puede instalar tanto en posición vertical como en horizontal, según las necesidades de cada proyecto. En ambas versiones, Maya origina una atmósfera cálida y acogedora con un único punto de luz. Maya ha sido creada bajo el prisma del ecodiseño: es totalmente desmontable y reparable, garantizando una mayor vida útil y fácil reciclado en su final de vida.

El diálogo de materiales y las geometrías redondeadas son las características dominantes de Emma, una colección de lámparas de Contardi disponible en versiones de sobremesa, pared y techo.

Geometría redondeada

La estructura de la lámpara, de sección circular, es de mármol –un material natural con un encanto intemporal– en colores verde Guatemala y blanco Calacatta, que transmiten percepciones visuales diferentes. El primero se caracteriza por sus intensos tonos verde oscuro, mientras que el segundo presenta el candor de una superficie blanca atravesada por preciosas vetas doradas. Una sencilla esfera opalina difunde suavemente la luz de manera uniforme y delicada.



Escultural



Luce Orizzontale de Ronan y Erwan Bouroullec para Flos es una pieza escultórica inspirada en una anterior instalación a medida de los diseñadores franceses para un importante edificio. Luce Orizzontale juega con el efecto poco común de la reflexión de la luz a partir de elementos de vidrio fundido. Cada cilindro se fabrica a mano vertiendo el vidrio en un molde: los movimientos del vidriero crean signos en el vidrio que hacen que cada pieza sea única. Luce Orizzontale es modular: la gama incluye tres configuraciones de 8 (1,656 m), 10 (2,72 m) o 12 (2,48 m) cilindros de vidrio colado, suspendidos e interconectados para formar estructuras de diferentes longitudes. Los cilindros de vidrio descansan sobre una barra primaria de aluminio pulido que constituye el eje portante de la lámpara. Las fuentes luminosas se insertan en la barra (una tira de led que da luz hacia arriba y otra que la empuja hacia abajo).

DE DISEÑO

TEKIÒ

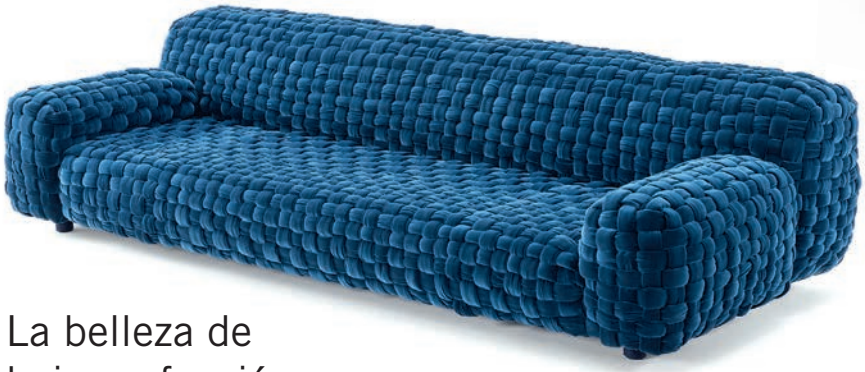


Santa & Cole nos adentra en una experiencia de contemplación y sutileza a través del universo de Tekiò, un diseño de Anthony Dickens.
Un viaje en el tiempo que vitaliza la tradición japonesa mediante los *karesansui*, campos ancestrales de arena rastrillada utilizados durante siglos como forma de meditación.
Tekiò, "adaptación" en japonés, fusiona artes milenarias con tecnología led Dim To Warm, que permite regular la luz en intensidad y temperatura de color. Se trata de una lámpara contemporánea con estructuras técnicas que se visten en papel Washi hecho a mano. Según la combinación escogida, pueden modularse formas tanto circulares como lineales.
En su versión en vertical, se ilumina todo el espacio con intimidad, resolviendo escultóricamente un espacio de altura variable verticalmente bañando de luz uniforme. En la solución horizontal, puede vestir una superficie plana, como una mesa, o para dibujar caminos y grandes espacios abiertos.

Anthony Dickens

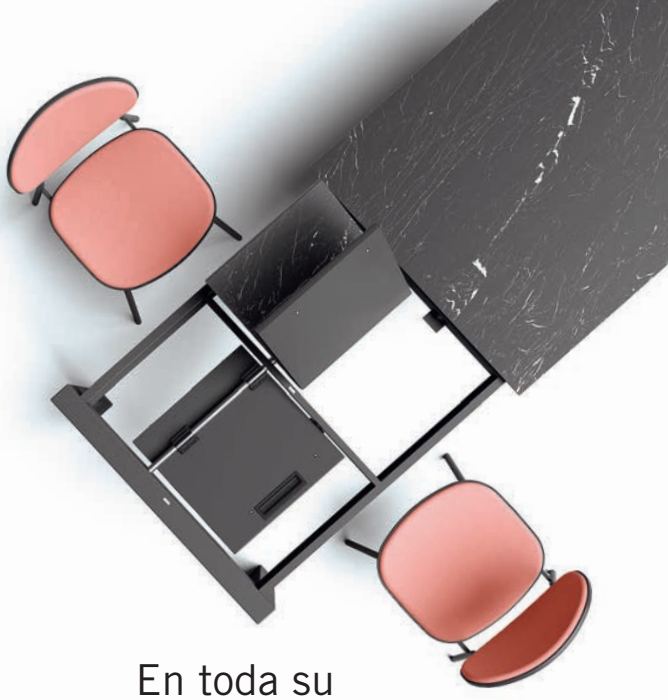
Nacido en Dorset (Reino Unido) en 1975, Anthony Dickens fundó su estudio de diseño de productos y mobiliario en Londres en1998. Al comienzo, diseñaba y producía sus creaciones, aprendiendo a diseñar objetos innovadores y funcionales que cuestionaban la cotidianidad que le rodeaba.
En 2006, Anthony Dickens presentó la línea de mesas Origami, un conjunto de mobiliario inspirado en las mesas africanas talladas a mano. Del concepto de la estabilidad y hospitalidad de una mesa africana, creó un diseño industrializable de madera y vidrio que encantó al público inglés.
Siguiendo su instinto por crear mobiliario único, en 2007 lanzó Anglepoise® Fifty, una lámpara de escritorio ideada para ingenieros y dibujantes que requerían una luz focalizada para desarrollar maquetas y diseños. También tenía la temperatura adecuada para secar la tinta mientras se trazaban ideas. Esta lámpara fue merecedora del premio Diseño del Año 2007 concedido por el Museo de Diseño de Londres.
En 2010 viajó al continente asiático para conocer Japón y su cultura. El uso de bambú y la artesanía de los productos de diseño le cautivó desde el primer momento, pero fue la tenue luz que iluminaban los interiores lo que le sorprendió. Inspirado por esta sensación y a partir de diseños japoneses del siglo x, crea la lámpara Tekiò, hoy editada por Santa & Cole, y ganadora del Delta de Oro Adi Fad.
Con creaciones profusas y variadas, Dickens fundó Studio Make Believe en 2015, donde colabora con especialistas de varias disciplinas en la creación de piezas para marcas como Ben and Jerry's, Red Bull, Absolut, Budweiser y Joseph Joseph, entre otras.





La belleza de la imperfección

El sofá Azul, de Paola Navone-Otto Studio para la firma italiana Turri, realza la destreza manufacturera de la empresa italiana experimentando con nuevas proporciones y dimensiones, a través de un proceso de metamorfosis. El macrotejido del sofá en terciopelo azul, con su estilo ortogonal, revela la belleza de la imperfección a través de su acabado a mano.



En toda su extensión

Tokio es la mesa rectangular más versátil de Cancio. Disponible en una amplia gama de medidas, cuenta con un mecanismo de extensión mediante el desplazamiento de las patas, y la apertura del ala es en forma de libro, siempre a juego con la encimera principal. Para su fácil apertura, el extensible incluye un tirador. Para la máxima seguridad, una vez abierta se puede bloquear. Tiene dos patas tipo portería, una 'U' invertida a cada lado de la encimera. Están fabricadas de acero, ofreciendo una gran resistencia. Tienen una sección cuadrada de 7 cm y se lacan en acero epoxy. Las patas tipo portería que se desplazan incluyen doble rueda oculta para facilitar la apertura de la mesa, mientras las patas del otro lado son fijas para que la mesa no se mueva al apoyarse. La encimera de la mesa Tokio se ofrece en tres opciones: porcelánico con base de vidrio templado, cristal coloreado o laminado de alta presión en acabados de roble con poro sincronizado.

Juego visual



PortobelloStreet.es presenta la colección de taburetes Naoshima, de Vergés, un taburete fabricado con madera maciza curvada en roble y haya, natural o tintado, que da como resultado una silueta sinuosa que ofrece un juego visual muy atractivo entre la materia y el vacío. Además de su estética, la madera utilizada en la colección brinda resistencia y durabilidad permitiendo disfrutar de su belleza por mucho más tiempo. La colección Naoshima, diseñada por Emiliana Design Studio, destaca por sus acabados artesanales, su disponibilidad en tres alturas, y la posibilidad de combinación de tintes en madera natural, color negro, blanco y amarillo.

Silueta icónica

La capacidad que tienen las abejas de crear espacios para su propio hábitat ha sido precisamente lo que Actiu transmite con su nueva propuesta Bee. Obra del fundador de la compañía, Vicente Berbegal, este modelo mezcla innovación, ciencia de los materiales y sostenibilidad con la elegancia y sinuosidad de sus formas creando así una pieza única e impactante. Bee está fabricada 100% con polipropileno (70%) y fibra de vidrio (30%) aportando robustez a la silla. Una estética voluminosa e impactante que se conjuga con un gran confort.



Efecto óptico inesperado



Con sus formas orgánicas y sus líneas sinuosas, la mesa de centro redonda Ray de Giorgetti propone, en línea con el pensamiento del diseñador Roberto Lazzeroni, un producto que va más allá de la idea tradicional de salón e introduce un concepto dinámico y personalizable. Diferentes materiales se encuentran en este proyecto en un juego de proporciones y simetrías que crea un efecto óptico inesperado. Ray se caracteriza por una estructura central de almacenamiento, completamente revestida de cuero, que soporta un tablero circular compuesto por un borde de fresno macizo y juntas de metal pintado que, a modo de rayos, dividen el tablero en cuatro segmentos personalizables de fresno, vidrio pintado con reverso de peltre o cuero.



Diseño monolítico

Agea, diseñada por Marconato & Zappa para Bonaldo, se caracteriza por sus llamativas patas arraigadas al suelo, como si quisieran dejar su huella en el espacio donde se colocan. Las patas sostienen el cuerpo acolchado como dos contrafuertes, confiriendo al asiento estabilidad, encanto y un carácter esencial. Respaldo, asiento y patas están recubiertos de un único material de cuero, ecopiel o tela, que refuerza la imagen de esta silla de diseño monolítico.



La expresión del mármol

La mesa Elitra es una escultura-proyecto, diseñada por Raffaello Galiotto para Lithos Design. El elemento que caracteriza la mesa es la estructura obtenida a partir del ensamblaje de elementos de piedra idénticos, secuencialmente diseñados y fabricados mediante procesos de producción sostenibles y vanguardistas que permiten un desperdicio del material natural casi igual a nulo. Ahora una nueva versión totalmente en mármol con encimera pulida Carrara Ghiaccio o apomazada Palissandro Argento complementa el proyecto original con encimera de cristal ahumado. El material de la base establece una relación directa con la encimera, realzando su naturalidad y diseño.



Puerta y tirador en un único elemento

Vicaima presenta nuevas puertas de armario con tirador integrado. El lanzamiento, incorporado a la línea de armarios Advanced, funde puerta y tirador en un único elemento para crear una estética elegante y funcional. Tiene puertas lisas y un revestimiento laminado de gran resistencia y durabilidad. La solución está disponible en una paleta seleccionada de seis colores, exclusiva de la gama Dekordor® Shades. Desde los tonos más oscuros, como el Midnigh Black, hasta los más claros, como el Cotton o el Ivory White, los acabados mate o alto brillo marcan la diferencia en la decoración final.



La superficie que se siente

La nueva colección Feel de Ceramiche Refin sorprende por su capacidad de combinar uniformidad y sensaciones táctiles en una estética modernista que se funde en espacios sofisticados donde los planos materiales interactúan a la perfección y la percepción se vuelve difusa y total. El aspecto de Feel está sutilmente animado por nubes y delicadas vetas creadas por patrones de arenilla que se alternan con espacios vacíos: un ligero dinamismo que enriquece el producto, dándole profundidad y materialidad. Feel está disponible en una amplia gama de formatos y en cinco colores: desde tonos neutros como el blanco, los grises claro y oscuro y el beige cálido, hasta el original verde salvia.



Línea creativa

Creative Collection es la gama de continuidad de Glamora que cada año se enriquece con propuestas inéditas. El nuevo Chapter XIII de revestimientos murales abarca cinco líneas de inspiración, cuyo denominador común es la belleza en sus formas más puras, incluso más allá de los estrictos cánones de la armonía y el rigor. A través de 60 temas, explora libremente los mundos del arte, la arquitectura, la cultura y el paisaje.



El poder de la naturaleza

Brèche Fantastique de Antolini destaca por sus tonos terrosos que se mezclan en matices que reflejan el poder de la Madre Naturaleza. Las vetas y capas cromáticas, desde tonos grises y arena hasta blancos luminosos, revelan una intensa belleza constantemente novedosa. Los contextos de uso de este mármol son muy variados, también con losas de amplio tamaño: sobre una pared en los espacios más íntimos, en un dormitorio o como telón de fondo en zonas de hospitalidad, como tablero para una mesa de reuniones, etc. El mármol Brèche Fantastique aumenta su fascinante presencia con el paso del tiempo, sin perder nunca su intensidad y adquiere cada vez más valor.

Diálogo entre estilos

Dialogo de Apavisa es una completa colección de múltiples diseños monocolor y decorados en formatos que te permiten sacar el máximo partido a los espacios. Dialogo recoge las artes urbanas más vanguardistas, que nos acercan a las artes culturales de ciudades y barrios donde la calle está llena de vida y trasiego artístico. Traslada el valor de lo cotidiano y espontáneo, y lo pone a la disposición de la decoración cerámica. La colección cuenta con cuatro modelos de bases monocolor y sin relieves: azul, blanco, musgo y gris. A los modelos de base monocolor se le añade White Rigato, con un suave y fino relieve en acabado semimate.



Felip Polar crea el interiorismo de un restaurante en Pollença

Felip Polar Estudio se ha encargado del proyecto del nuevo interiorismo para el restaurante del Club Náutico Puerto de Pollença (Mallorca). De la nueva propuesta, con un estilo muy mediterráneo y elegante, destaca su generosa luminosidad gracias a las paredes de cristal, con vistas al puerto, también el suelo de lamas de madera natural y un espectacular techo cerámico que, en blanco y azul, emula las olas del mar. El proyecto ha consistido en la configuración de un pabellón acristalado, soportado por pilares de sección reducida y prácticamente sin muros, que consiguen una gran sensación de ligereza. Esta característica ayuda a integrar el espacio exterior en el interior del restaurante, de tal modo que las vistas de la costa norte de Mallorca se convierten en el polo de atracción del diseño.

FOTO: ANTONI PERELLÓ



Cidon en el proyecto del **Vincci Molviedro de Sevilla**



Cidon Interior Design & Contract ha participado, junto con la Fundación Cajasol, para Vincci Hoteles en el diseño, interiorismo, equipamiento, logística e instalación del mobiliario del recién inaugurado Vincci Molviedro, un cuatro estrellas en Sevilla. El hotel ha experimentado una transformación integral del edificio, habitaciones y espacios comunes. Un total de 4.556 m^2 han sido diseñados implementando un estilo atemporal y fresco, donde no falta el concepto “dentro y fuera” creado exclusivamente para este hotel, en el que se ha cuidado hasta el más mínimo detalle y carácter personal de la cadena Vincci Hoteles. El diseño, un homenaje a la tradición sevillana del vivir los espacios interiores y exteriores, rinde tributo a los patios, que acogen, invitan y son reflejo de la luz, color y alegría de la ciudad.

Cuarto Interior diseña dos nuevos hoteles en Ibiza

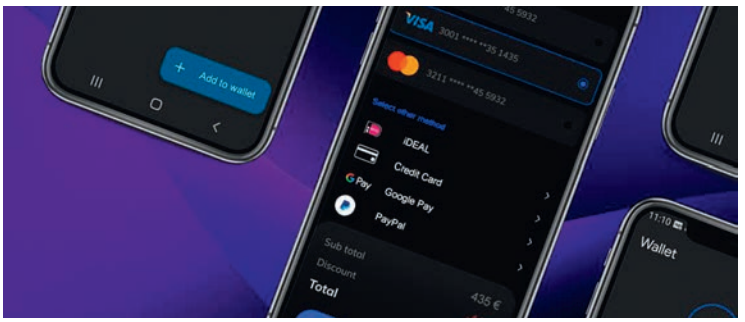
La propuesta del estudio de interiorismo madrileño Cuarto Interior ha sido la ganadora para realizar el interiorismo de los dos nuevos hoteles Mondrian Ibiza y Hyde Ibiza (Cala Llonga), que abrirán en junio de 2023. Ambos hoteles, de nueva apertura, son fruto de la política de expansión de Ennismore junto con Grupo Azul Mar Cala Llonga, propiedad de Apollo. Con el aire mediterráneo impregnado en cada estancia, el nuevo Mondrian Ibiza será un hotel de lujo, que ofrecerá 154 amplias habitaciones, tres destinos gastronómicos innovadores y dos piscinas junto al mar. Las zonas comunes incluyen una amplia terraza con vistas a la bahía y fogatas VIP. Situado junto a Mondrian Ibiza, nacerá el nuevo hotel Hyde Ibiza, cuya filosofía es capturar la esencia bohemia de la isla. El establecimiento ofrecerá 409 habitaciones, cinco restaurantes y bares, y una zona de terraza y piscina.



Para experiencias inmersivas

Epson presenta una nueva gama de soluciones de videoproyección con la tecnología 4K más avanzada, diseñada para ofrecer experiencias inmersivas y proyecciones de alta luminosidad en todo tipo de sectores. Los tres nuevos proyectores con resolución 4KE generan pantallas de gran tamaño e imágenes de alta calidad. Estas nuevas soluciones ofrecen tamaños de pantalla de hasta 500 pulgadas con 5.200-7.000 lúmenes, funciones avanzadas de multiproyección y conectividad junto con una configuración sencilla e intuitiva.





Soluciones de pago

D-Edge Hospitality Solutions amplía su oferta de soluciones de pago con un sistema integrado y automatizado, para simplificar y mejorar la experiencia de pago tanto de los hoteles como de sus huéspedes. Ahora, cada cliente hotelero de D-Edge puede elegir utilizar uno de los 38 PSPs ya conectados a D-Edge u optar por una solución de pago todo en uno, D-Edge Pay. Con D-Edge Pay, los hoteles podrán ofrecer a sus huéspedes la posibilidad de escoger entre una amplia gama de tarjetas de crédito, así como una selección de opciones de pago alternativas como Apple Pay, Google Pay, Paypal, etc. Así, podrán mejorar sus tasas de conversión móvil y aumentar las reservas directas en este canal. Con D-Edge Pay, el pago y el depósito de garantía en el móvil se convierte en algo sencillo, pero muy seguro, para el usuario final. Los hoteles ganarán tiempo y reducirán el riesgo de error, centralizando el proceso de gestión de pagos y cobros de todos los canales y se podrán automatizar muchas tareas.



Más brillo

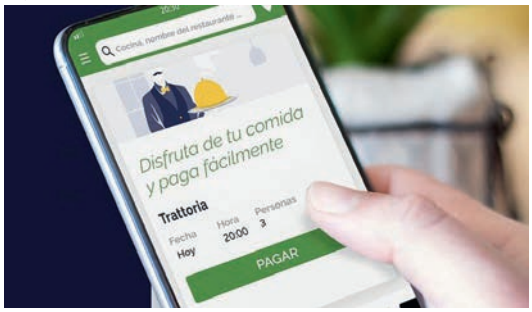
Christie® incorpora a la Serie HS de proyectores láser el 4K22-HS. Con sus 22.500 lúmenes de potencia, el nuevo Christie 4K22-HS vuelve a elevar el listón del brillo en proyección 1DLP® UHD 4K. El Christie 4K22-HS reduce la brecha entre el 1DLP y el 3DLP®, con lo que se convierte en la solución perfecta para eventos en vivo y para espacios recreativos y culturales que requieren de un proyector asequible, pero capaz de dar respuesta a exigencias profesionales muy precisas y con un excelente rendimiento de color. Con BoldColor+™, el 4K22-HS asegura un color natural y realista, con negros más profundos y una uniformidad cromática reforzada.



Audio para espacios de pequeñas dimensiones

Xilica® y Sennheiser lanzan nuevo *bundle* de audio IT-centric. El nuevo Small Room Kit es un sistema prediseñado de audio ideal para espacios de pequeñas dimensiones: salas de reuniones, aulas o espacios colaborativos que no requieran la amplia cobertura que asegura el TeamConnect Ceiling 2, pero sí flexibilidad y libertad para presentaciones, para reconfigurar el diseño de la sala o cuando coincidan varios altavoces funcionando a la vez. La solución es un IT-centric, con funcionamiento basado en cable de categoría 5 y alimentación a través de Ethernet (PoE).

THEFORK



Una de las inversiones prioritarias para muchos bares y restaurantes que buscan modernizar su negocio y mejorar su gestión es la tecnológica. La restauración empieza a poner en valor el gran número de ventajas que aporta la digitalización con tal de conseguir una mayor eficiencia en el trabajo, más rapidez a la hora de servir y gestionar pedidos y, por tanto, atender más clientes. *Por Isabel Fernández*

DIGITALIZACIÓN DEL RESTAURANTE **GESTIÓN EFICAZ Y SERVICIO ÁGIL**

La innovación es una constante que permite abordar la restauración de forma más eficiente y aportar un mayor valor añadido al servicio. Un camino que iniciaron los códigos QR, las cartas *on line* o las pantallas digitales y que prosigue con la incorporación de otras tecnologías que hacen que la experiencia del consumidor sea más personalizada. Esta revolución no afecta solo a la atención al cliente, sino que supone un cambio integral que influye a todo el negocio.

Apostar por herramientas de digitalización permite optimizar los servicios con el cliente y diferenciarse de la competencia. La digitalización origina nuevas formas de relacionarse con el consumidor. Estar presente en las plataformas en las que está el cliente tiene un gran impacto en sus negocios. Por ello, han de mejorar su posicionamiento SEO en sus webs, y dotarse de herramientas que contribuyan a incrementar su conocimiento en el sector y aumentar su presencia en internet. Gracias a ello, pueden ampliar su clientela fija llegando a nuevos usuarios, además de conocer las tendencias del mercado. Una estrategia digital posibilita tomar decisiones basadas en datos que pueden extraer de la información de los clientes así como de su competencia.

Además, con la escalada de precios actuales, las cuentas de gestión de los restaurantes se han visto afectadas. Por ello es el momento adecuado para invertir en tecnología y en procesos internos del restaurante y, de esta manera, amortiguar el golpe recibido. Tecnología que ayude a los equipos a ser más productivos, ahorrar energía y/o tiempo en sus procesos de producción. Más allá del trato directo con el usuario, la tecnología también se introduce en el resto de la cadena de valor de las empresas de restauración colectiva para facilitar el trabajo de los empleados, desde los sistemas de trazabilidad que forman parte de los controles de seguridad alimentaria, pasando por la cadena de suministro y distribución, e incluyendo también las oficinas y almacenes.

Mejora de imagen

El informe *Estado de la digitalización de la hostelería en España*, elaborado por BCC Innovation y Deletactech a finales de 2022, destaca que las empresas que se basan en la tecnología para transformarse mejoran su margen un 16%. Además, subraya que un 50% de los trabajos en un establecimiento hostelero podría ejecutarse con automatizaciones y que la misma tecnología reduciría un 35% la carga de los trabajadores en el mostrador y en el servicio de mesas. Además, indica que un 15,9% de los bares y restaurantes de España tiene un alto nivel de digitalización relacionada con presencia de marca *on line*, gestión y comunicación *on line* y servicios digitales de experiencia del cliente. El análisis de la presencia de marca, a través de la digitalización, revela que el 42,8% de los establecimientos en España tiene página web. En la gestión y comunicación con el cliente, se ha detectado que el 33,6% de los locales que están en Google o TripAdvisor no tienen el control de sus datos o no los actualizan, mientras lo que sí lo tienen cuentan con tres veces más *reviews* en estos directorios *on line*. En referencia a las reservas digitales, se ha constatado que solo el 7,3% usa sistema de reserva digital; el 13,8% tiene carga digital; el 21,1% tiene servicio Wi Fi; el 34,3% hace *delivery* y *take away*; el 74,6% de estos con agregador (Glovo, Just Eat o UberEats) y el 23,6% con *delivery* propio o no digital.

Para Jordi Nebot, CEO y cofundador de PaynoPayn, "digitalizarse es una obligación, pero por desgracia hay negocios que todavía no se han dado cuenta. De hecho, una encuesta de Hostelería de España ha demostrado que el 14% de los negocios hosteleros es reticente a digitalizarse. A pesar de la gran importancia de implementar herramientas para la digitalización en este sector y de que cada vez son más los negocios que se están modernizando y formando parte del mundo *on line*, aún son muchos los que necesitan ponerse al día y no quedarse atrás". Por su parte, Ignacio García Barroso, director comercial deOfimática TSS, indica que, "aunque en los últimos años ha habido un gran avance, todavía falta un camino

HOTELIGY



STAY



YUMMINN



SQUARE



amplio por recorrer, ya que es un sector cuyos márgenes de beneficios son tan ajustados que la idea de pagar un servicio por un *software,* en algunos casos, no agrada. Esto es un gran error porque un *software* no solo mejora el servicio al cliente u optimiza los procesos, sino que es una medida de control para el negocio imprescindible. La mejora de los últimos años ha venido provocada por el cambio generacional y la mayor profesionalización del sector, en el que cada día hay menos bares y restaurantes familiares y más establecimientos con propietarios que no trabajan en él directamente, sino que lo gestionan. Ello hace obligatorio por tanto el uso de un *software*. Además, la llegada de la facturación electrónica va a ser un punto importante en este tema y hará que haya casi una digitalización completa del sector". Además, Jorge C. Juárez Ayuso, CEO de Sighore-ICS, opina que "hay un trabajo de concienciación de los restauradores y de proselitismo de los profesionales de las soluciones digitales para exponer las ventajas de competitividad y continuidad del negocio que aporta a sus establecimientos la digitalización. Son herramientas de crecimiento empresarial".

Necesidades básicas

Para los expertos, los requerimientos mínimos de un restaurante comienzan "en una adecuada conectividad de los dispositivos. Una buena red de datos permite una comunicación más eficiente y rápida entre las diferentes áreas del restaurante, incluyendo la cocina, el área de atención al cliente y la caja. Al automatizar tareas repetitivas, una red de datos hace que el personal se centre en tareas de mayor valor agregado y reduzca los errores humanos. Con la información disponible en tiempo real en una red de datos, los gerentes del restaurante pueden tomar decisiones informadas sobre el inventario, la programación de personal y otras operaciones importantes. La red posibilita una atención más rápida y personalizada al cliente, lo que mejora su experiencia en el restaurante. Además de permitir la posibilidad de ofrecer una red Wi Fi al cliente y que el mismo interactúe o nos recomiende en redes sociales (Facebook 2.0)", asegura Jesús Yanes, Iberia Channel Manager de EnGenius Networks. Por su parte, Jorge C. Juárez Ayudo, de Sighore-ICS, afirma que "en un restaurante hay muchos aspectos a cubrir. Muy importante es la gestión 360º de local: en primer lugar, disponer de ERP especializado en restauración en una de las necesidades que más aporta al control del negocio. La segunda necesidad es tener un *front* de gestión que permita dar un servicio ágil para clientes y empleados, así como tener un control de todo lo que sucede en el local". Por su parte, Ignacio García Barroso, de Ofimática TSS, comenta que, "en primer lugar, hay que estar adaptado a la legalidad vigente donde se obliga a los negocios emitir facturas simplificadas ajustadas a la ley con los impuestos que haya que aplicar para que los clientes tengan la posibilidad de desgravarse los servicios contratados. Por otro lado, con la contratación del *software* el hostelero tiene el objetivo de controlar su negocio, control sobre *stock*, ventas, compras, pedidos, cierres... Unido al anterior punto, otra necesidad que busca el hostelero es la de incrementar sus beneficios y optimizar sus procesos. Por último, lo que buscan cubrir los hosteleros es mejorar el servicio. La digitalización es un pilar fundamental en ello para que los tiempos de servicio sean los menores posible consiguiendo un servicio ágil y completo".

OFIMÁTICA TSS



Optimización

La digitalización en el canal horeca tiene como objetivo obtener beneficios claros en los procesos en los que se implementa: ahorro de tiempo y costes; aumento de la productividad; e incremento en las ventas, en la satisfacción de clientes o cualquiera que sea el indicador escogido para medir el retorno sobre la inversión en herramientas digitales. La enorme variedad y tipologías de negocios en restauración hace que la necesidad de estar más o menos digitalizado en una u otra área del negocio sea también diversa y dependa del tipo de negocio, su estrategia y sus objetivos particulares. Por ello, es imprescindible contar con un modelo de medición y diagnóstico de la madurez digital o nivel de digitalización de los distintos aspectos y procesos del local.

Sobre ello Héctor Martín, vicepresidente de Ventas Globales en Voxel, sostiene que cuando hablamos de restaurantes el abanico es enorme. En un grupo de restauración grande, necesitas herramientas que te ayuden a controlar y a tener una gestión optimizada de tu negocio. Sin embargo, en la gran mayoría de los establecimientos de restauración, el propietario está trabajando y, por lo tanto, tiene el pulso y el control de su negocio, pero no deja de ser una percepción subjetiva, ya que no cuenta con herramientas que le ayuden a tener un control real del negocio. Este propietario, por lo general, no estará tomando decisiones en base a datos objetivos, sino en base a sensaciones. Esto no significa que necesite tener herramientas muy potentes, ya que es posible que la sensación sea suficiente para tener una gestión adecuada del negocio". Por su parte, Jordi Nebot, de PaynoPain, también hace énfasis en que hay que empezar por "diferenciar según el tipo de negocio y su tamaño o número de establecimientos que posea. Al igual que no es lo mismo organizar una empresa pequeña que una grande, hay soluciones personalizadas para los diferentes tipos de negocio. Lo más eficiente es apostar por un proveedor especializado que ofrezca un servicio integral de gestión 360 con soluciones a medida para las necesidades del comercio, de manera que éste no tenga que preocuparse por las gestiones más rutinarias. Y en la misma línea, para ahorrar tiempo y costes y tener un control total del negocio, es fundamental digitalizar todos los procesos posibles del negocio: desde el sistema de reservas y las comanderas, hasta los cobros y recobros". Además, Javier Serrano, socio y director comercial de Nextt, cree que, "sobre todo, se debe tener una base sólida de información, la cual pueda extraerse de forma rápida, sencilla y consolidada. Poder administrar las referencias a nivel global del negocio, a un solo clic a todos los niveles, como ofertas, productos, almacén, control de personal con poco esfuerzo es fundamental para facilitar el trabajo de administración. Evidentemente con esa base, el poder tomar decisiones, integrarse con plataformas externas, abrir nuevos canales de venta y demás se hace mucho más sencillo, y el restaurador lo ve como una facilitador en lugar de un programa difícil de gestionar. Cada vez más se hace necesario el poder establecer enlaces entre plataformas externas que son sinergia para el negocio, así que poder automatizar todos los procesos es fundamental en todo el entorno".



NEXTT

Herramientas

En la era predigital uno de los principales retos en las cocinas profesionales era llevar de la forma correcta los escandallos de acuerdo con el último precio pagado a proveedores, además de poder tener una visión global de lo disponible en *stock*. Gracias a los sistemas de ERP, muchas de estas tareas han sido automatizadas. Entre las innovaciones se encuentran la visión artificial para transcribir albaranes con solo fotografiarlos o hacer que tareas como escribir un menú, calcular costes y planificar compras solo tengan que hacerse en un paso y no en tres. El sistema de escandallos está vinculado al siste-

WINNOV INNOVATION EXPERIENCE (IBEROSTAR HOTELS & RESORTS)



ma de abastecimiento pero también al recetario digital, de esta manera se pueden tener todos los costes actualizados de ingredientes, elaboraciones y menús, al mismo tiempo que las integraciones entre sistemas de gestión de escandallos, *stocks* y TPV's permiten actualizaciones teóricas automáticas en el inventario según las ventas efectuadas. A su vez, el sistema de almacenamiento sabe en tiempo real el *stock* existente en almacenes y las predicciones de ventas generadas por la inteligencia artificial. El sistema hace una propuesta de compras que, cuando la aprueba el jefe de cocina, se envía a través de distintos canales a los proveedores. El desarrollo de plataformas y nuevas cadenas logísticas digitalizadas también permite el abastecimiento de restaurantes directamente desde pequeños productores.

Esto en cuanto a innovaciones, pero ¿qué soluciones o servicios son los más demandas en la actualidad? Jordi Nebot, de PaynoPan, responde que "una de las cosas que más piden los clientes es la capacidad de reservar *on line*. Ya no necesitan acudir presencialmente al restaurante para hacer la reserva de su mesa, sino que basta con entrar en internet y solicitarlo *on line*. Una vez acuden al restaurante, es obligatorio contar con soluciones que provean la posibilidad de efectuar el pago *contactless*. Prácticamente todo el mundo paga con tarjeta. Nuestra encuesta *Nuevos hábitos en métodos de pago en España* ha demostrado que en la actualidad el 92,5% ya no lleva efectivo, el 95% compra con la tarjeta y la mayoría (88,4%) realiza sus compras *on line* desde el dispositivo móvil. Cada vez más restaurantes apuestan por integrar tecnología con el fin de ofrecer un servicio acorde a las nuevas necesidades de los consumidores en los distintos procesos que aparecen en la experiencia de cliente cuando visita un restaurante. A raíz de la pandemia y por miedo al contagio, el uso del QR se extendió para ofrecer la carta o menú y los restaurantes han inventado infinidad de soportes y formatos para dar visibilidad a estos códigos QR: en papel, en carteles a la vista de todos o con pegatinas independientes en cada mesa, por ejemplo. Incluso se ha llegado a usar el código QR para los pagos: el comensal cuando termina una comida o consumición lo escanea y desde el enlace que aparece en su móvil puede pagar la cuenta directamente. Una nueva forma más sencilla y ágil para realizar pagos ya está pisando fuerte en restauración, pero también en otros muchos sectores". Para Javier Serrano, de Nextt, "lo que el mercado demanda actualmente es una tecnología que le apoye a llevar todos sus pedidos de una manera rápida y fácil, pero sobre todo un sistema que pueda darle un total control de lo que pasa en su restaurante para poder analizar y crear un negocio más eficiente. La digitalización de la cocina, para ahorro de tiempos, minimizar errores y mejorar la calidad del servicio, es un producto muy demandado, el cual tiene un margen de mejora brutal. Por otro lado, ampliar los canales de venta es otra gran demanda del mercado, con la integración de plataformas globales de venta de comida *on line*, crear una tienda en línea propia o pedidos desde una lectura de QR en mesa o autopedidos desde un terminal tipo quiosco. Cada vez más se orienta todo a que el comensal pueda apoyarse en la tecnología para hacer su pedido desde diferentes terminales para reducir costes de personal y aumentar la rotación de mesas. Rentabilizar el negocio es el objetivo". Asimismo, Ignacio García, de Ofimática TSS, afirma que lo más solicitado es "el *software* de gestión. Aunque nos pese, en las hostelería los márgenes de beneficios, en la gran mayoría, están muy ajustados, por lo que lo primero que solicitan en su digitalización es lo que la ley obliga, que es un *software* de gestión de venta para la emisión de ticket y control de ventas. En segundo lugar, una red de Wi Fi para dar servicio a los clientes estable y potente, y luego los complementos del *software* de gestión: comanderos, conexión con plataformas de *delivery*, etc.".

NEXTT



Adaptabilidad

Según el tipo de establecimiento, la adaptabilidad a la digitalización es totalmente distinta, pero todos ellos deben centrarse en un *software* de gestión completo y estable.

Así, Héctor Martín, de Voxel, apunta que "depende de los recursos de cada establecimiento, es decir, de la dimensión, la cultura y el conocimiento. Empresas o grupos de restauración donde hay una estructura empresarial detrás, donde hay unos equipos con gente con experiencia, van a tener una visión muy diferente de la de un restaurador individual. En este caso, el restaurador individual debe tener en cuenta también el coste de la implementación de estas herramientas. Precisamente, aquí es donde hay una oportunidad para la industria: ser capaz de encontrar unas herramientas que den respuestas a las necesidades de los pequeños establecimientos y ponerlas a su disposición a un precio que estos puedan asumir".

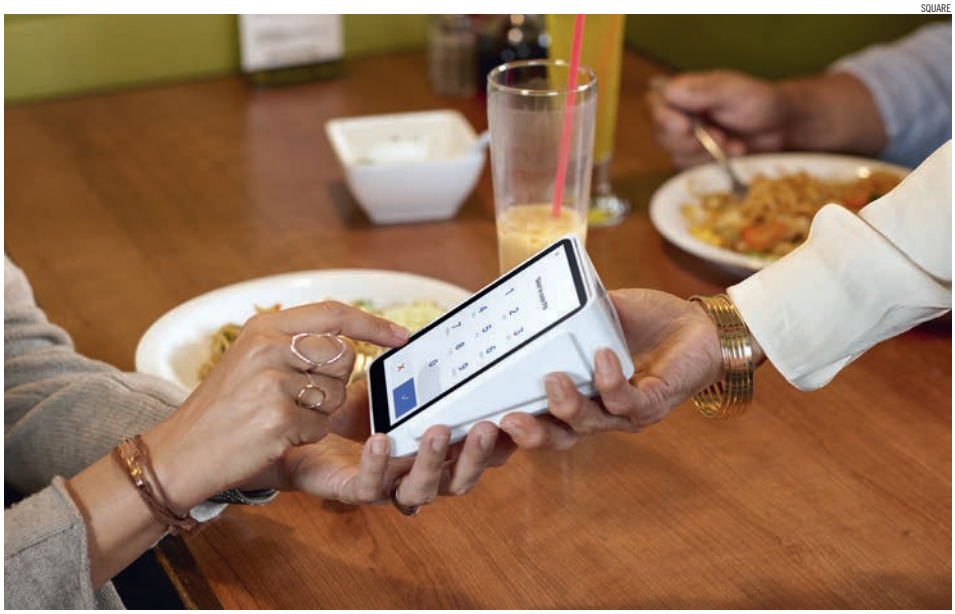
Además, como manifiesta Jordi Nebot, de PaynoPain, "prácticamente, todas las soluciones son totalmente personalizables, y se adaptan a las necesidades y casuísticas concretas de los negocios de múltiples sectores. Lo que sí es muy importante es que cada empresa conozca a su público y sus gustos para poder adaptarse plenamente a sus necesidades".

En cuanto a los retos para seguir mejorando, Héctor Martín, de Voxel, expone que "se trata de un tema de industria. No solo es el restaurador el que tiene que apostar e invertir por herramientas de digitalización, sino que los proveedores también tienen que hacerlo. Un ejemplo de ello son los *marketplaces*. A los proveedores les da miedo entrar en soluciones de agregaciones de oferta de producto porque tienen su red de venta y creen que su relación personal con el restaurador les va a ayudar más. Replantear un cambio en la gestión del negocio es complicado. Cuando llega el cambio, sin embargo, se implanta muy rápidamente. Con la digitalización del sector de la restauración acabará sucediendo así". Por su parte, Javier Serrano, de Nextt, sostiene que "el reto más importante es la inversión que pueden realizar los negocios para mejorar la parte de digitalización tomando en cuenta que al principio esta la puede considerar alta, pero a largo y medio plazo significa un ahorro en tiempo y costes. Otro de los retos puede ser el miedo a lo desconocido y poco conocimiento sobre la tecnología; puede que no la crean necesaria por el desconocimiento de beneficios o resultados que puede tener implementar estas mejoras".

FACTURA ELECTRÓNICA

A partir de marzo 2024 entra en vigor en España la Ley de Creación y Crecimiento de Empresas que pone como obligatoria la factura electrónica para autónomos y empresas que facturen más de 8 millones de euros. ¿Cómo va a afectar al sector de la restauración? Para Jordi Nebot, CEO y cofundador de PaynoPain, "se trata de un paso más en el camino de la digitalización y, pese a ser un esfuerzo inicial para muchos, puede ayudar a muchas empresas a reducir sus gastos y ayudarlas a llevar un control más exhaustivo de sus cuentas. Además, contribuirá a reducir el uso de papel disminuyendo así el impacto medioambiental de las empresas, a la vez que ayuda a combatir la morosidad facilitando el seguimiento de las facturas y sus plazos de pago". Por su parte, Héctor Martín, vicepresidente de Ventas Globales de Voxel, cree que "los grupos de restauración más grandes están expectantes y a la espera de que se publique la ley para poner en marcha todos los mecanismos necesarios para dar respuesta a esta nueva medida. Por otro lado, los establecimientos más pequeños, el grueso de la hostelería, es posible que todavía no estén familiarizados con el tema". Según Ignacio García Barrosso, director comercial de Ofimática TSS, "el sector de la restauración no tendrá problema en adaptarse a la facturación electrónica, ya que esto va a ser transparente para su uso a lo que la tecnología se refiere, pero le va a suponer un esfuerzo económico que puede hacer daño en el mismo sector. No solo porque este servicio tendrá un coste adicional por el proveedor tecnológico, sino que obligará a tener activo el contrato de mantenimiento y uso de la herramienta. Siendo este sector el que menos paga por ello, supondrá un esfuerzo para los hosteleros. Aunque esta hará que todos dispongan de soluciones actuales y novedosas y, por ello, mejorará su efectividad y gestión". Por último, Jorge C. Járez Ayuso, CEO de Sighore-ICS, indica que "este trabajo lo deberán realizar las empresas desarrolladoras de soluciones de *software* e implementarlo al cliente final".

SQUARE



EN LOS RESTAURANTES ESPAÑOLES

La compañía tecnológica Square presentó en febrero el estudio *Radiografía del sector de la restauración en España,* realizado para conocer cómo está siendo la adaptación por parte de los negocios del sector a la nueva realidad. La compañía, que hace un año llegó a España, lanza el informe en un contexto marcado por el fuerte incremento de los costes, el estrechamiento de los márgenes y el aumento del endeudamiento, lo cual ha tenido repercusión directa en las pymes españolas, que han manifestado dificultades en el desarrollo de su actividad.

En concreto, el sector *foodservice* español mantuvo en 2022 un ritmo de recuperación sostenido, de acuerdo con The NPD Group, cerrando con un crecimiento de alrededor del 26% respecto al año anterior, hasta superar los 36.500 millones de euros. El gasto de los españoles en bares y restaurantes ha aumentado, aunque no solo por la recuperación del número de visitas, sino también por la subida de los precios como consecuencia del encarecimiento de los costes.

El impacto económico de la Covid-19 llevó a los empresarios del sector de la restauración a invertir en una serie de medidas que previamente no se hubiesen planteado. La más repetida entre los restaurantes españoles es la inclusión o la ampliación de las opciones para pedidos *on line* (40,5%). De hecho, a un 53,3% les gustaría mantener la posibilidad de realizar pedidos *on line* y un 61,8% querría continuar ofreciendo las recogidas en el restaurante de pedidos para llevar durante los próximos meses.

Los restaurantes españoles consideran que la gestión de pedidos *on line,* tanto en el restaurante como a través de las aplicaciones de reparto a domicilio, es el área donde la tecnología es más útil en un 40,3%, seguido de los pagos (35,4%) y la gestión de los horarios del personal (35,2%). Además, el 74,2% de los propietarios de negocios de restauración en España ha detectado en el último año una escasez de mano de obra. En este sentido, la automatización se convierte en un factor clave cuando se cuenta con personal limitado, ya que permite liberar tiempo del personal para centrarse en tareas que realmente requieren un toque humano, como ofrecer un excelente servicio de atención al cliente.

Asimismo, el 76,1% de los propietarios de restaurantes en España estima que una mayor automatización de las operaciones internas permitiría a su personal centrarse en tareas más importantes para la empresa. Sin embargo, tan solo el 27,5% de los propietarios de restaurantes gestiona sus operaciones internas –como la gestión de pedidos y el procesamiento de pagos– a través de una única aplicación integrada. El 37,1% utiliza varias aplicaciones con cierta integración, el 25,8% usa diversas aplicaciones sin integración y el 9,6% todavía no emplea en absoluto la tecnología para gestionar las funciones empresariales. Esto puede estar estrechamente relacionado con lo que los empresarios del sector consideran impedimentos a la hora de invertir en herramientas de automatización: la percepción de un alto coste de la tecnología (42,4%), el miedo ante posibles problemas o fallos de la tecnología (37,5%), el desconocimiento de las nuevas opciones tecnológicas (34,2%) o la preocupación por que los clientes no acepten la nueva tecnología (32,3%).



VOXEL

"Cuando analizamos los datos de esta encuesta, nos preocupó ver que la percepción de un alto coste de la tecnología impide a los empresarios invertir en herramientas de automatización. Las empresas que ofrecen una gama completa de productos y servicios integrados en un solo lugar pueden ayudar a cambiar esta percepción, ya que tratar con un solo proveedor hace que invertir en herramientas de automatización sea más accesible, fácil y barato", afirma Gonzalo Sáenz, director de Ventas de Square en España.



WALLET DIGITAL

Un estudio de la plataforma de opiniones de *software* empresarial GetApp recoge la tendencia al alza de los *wallets* digitales como método de pago. El 89% de los españoles que usa un monedero virtual destaca que lo utilizan a modo de tarjeta de débito o crédito. Un 59% de este segmento estaría dispuesto a dejar de usar dinero en efectivo y comenzar a usar solo pagos digitales.

Jorge C. Járez Ayuso, CEO de Sighore-ICS, opina que "esta solución es más popular, sobre todo, entre los jóvenes. Al final, el restaurador debe disponer de un *software* que esté enlazado con una solución de pasarela de pago que permita realizar el pago crédito por el sistema *wallet*. Sobre ello también hace hincapié Héctor Martín, vicepresidente de Ventas Globales en Voxel: "En general, los restaurantes no han dado un paso hacia el *wallet* digital entendido como las soluciones de pago alternativas para el consumidor. Empieza a haber restaurantes que aceptan Bizum, pero la gran mayoría funciona todavía con pagos con tarjeta y con efectivo". Asimismo, Javier Serrano, de Nextt, asegura que "estamos acostumbrados a ver a las personas pagar mediante un móvil o un *smartwatch*, por lo que es el avance de una forma de pago, la cual gana terreno al efectivo y, mientras los dispositivos de pago la acepten, es un avance respecto al pago con tarjeta tradicional. Ya se implantan nuevas formas de pago como Bizum, *bitcoins* u otros, y lo que ayuda es que las pasarelas de pago, bancos y soluciones digitales las están incluyendo de forma natural, así que el restaurante, simplemente, las acoge de buen agrado". Como recuerda Jordi Nebot, CEO y cofundador de PaynoPain, "el momento del pago es también clave para que el cliente tenga un buen recuerdo de su experiencia. Por ello debemos ofrecerle todas las opciones posibles para adaptarnos a sus necesidades. Los pagos *contactless* son rápidos, sencillos, muy seguros, y aportan múltiples ventajas para las empresas y los usuarios. Por ejemplo, estos métodos de pago permiten simplificar todo tipo de transacciones monetarias, logrando que cualquier persona con un *smartphone* y una cuenta bancaria pueda empezar a operar de manera *cashless* en cualquier restaurante. Como empresa de restauración, es importante tener en cuenta que la tecnología *contactless*, sumada a la Inteligencia Artificial, permite conocer valiosos datos sobre los clientes como sus impresiones y sugerencias de mejora y así ofrecerles promociones personalizadas para ganar su fidelidad".●

DILOKASTUDIO



8 TENDENCIAS CLAVE
PARA EL SECTOR TURÍSTICO

Fiturtechy, la sección de Fitur especializada en innovación, sostenibilidad y tecnología en el ámbito turístico, organizada el pasado enero en colaboración con el Instituto Tecnológico Hotelero (ITH), ha sido el punto de encuentro de representantes del sector turístico, reunidos para dar respuesta a las preguntas que actualmente preocupan al sector.

El ITH ha realizado un resumen de las tendencias en clave de tecnología y sostenibilidad que se han puesto de manifiesto en Fiturtechy 2023 y que marcarán un antes y un después en el turismo. La innovación es la clave que permite a las empresas avanzar y mantenerse competitivas y atractivas para los viajeros. Siendo innovadores se puede mejorar la eficiencia operativa y reducir los costes, lo que puede beneficiar tanto a las empresas como a sus clientes y ayuda a las empresas a diferenciarse en un mercado altamente competitivo.

1 IA, Big Data y reconocimiento facial

La transformación digital en el sector turístico implica el uso de tecnología, que proporciona datos para mejorar la experiencia del viajero y optimizar la gestión y promoción de destinos turísticos. Esto incluye la implementación de sistemas de análisis de datos para mejorar la toma de decisiones estratégicas; los famosos algoritmos. En turismo, el Big Data puede ser utilizado para mejorar la experiencia del viajero y para tomar decisiones vitales. El Smart Data es una forma más selectiva y precisa de utilizar los datos para obtener resultados específicos. Ambos conceptos son fundamentales en la era digital actual y su uso ayuda a impulsar la competitividad de la industria. En este sentido, la inteligencia artificial (IA) es la tecnología que está ganando cada vez más peso en el sector. Permite a las empresas automatizar tareas (y así ahorrar tiempo y reducir costes) y hacer previsiones más acertadas basadas en datos.

Desde ITH se está trabajando en un proyecto de implantación a nivel nacional de una herramienta de inteligencia competitiva, que permite hacer previsiones de demanda de una manera mucho más acertada, basada en datos reales de los hoteles que comparten información relativa a reservas, mercados, canales, segmentación de cliente, etc., mediante la interconexión de su PMS, llamado Biontrend. A su vez, la IA permite el desarrollo del reconocimiento facial. Esta tecnología posibilita la identificación y autentificación de personas a través del análisis de sus características faciales y ofrece numerosos beneficios en el sector hotelero.

En 2022 vimos nacer ChatGPT, que es un prototipo de *chatbot* de inteligencia artificial especializada en diálogo y programación. Esta herramienta ya atiende a millones de solicitudes de producción cada día.



2 Web 3, metaverso y NFT's

Las nuevas generaciones de clientes se centran cada vez más en convertir todas las etapas del viaje en una experiencia única. Por eso, herramientas como el metaverso y la web 3 ofrecen beneficios para el sector turístico.

Por su parte, el metaverso se convierte en una herramienta fundamental para atraer a un público más joven y digitalmente nativo, ya que les permite visualizar y crear su viaje soñado de forma virtual y personalizada. Asimismo, el metaverso puede ser utilizado para el desarrollo de los trabajadores creando entornos de formación y entrenamiento en línea.

A su vez, el uso de la web 3 mejora la eficiencia operativa y reduce coste gracias a tecnologías como *blockchain*, la IA y la criptografía. Además, la web 3 se utiliza para optimizar la seguridad y privacidad de los datos que se tienen de los huéspedes, así como para crear plataformas *on line* más personalizadas y adaptadas a las necesidades de los viajeros.

Por otro lado, a raíz de los grandes avances como los que se han expuesto, han nacido otros como los NFT (Non Fungible Token), que son activos digitales encriptados que representan algo único destinado a revolucionar algunos sectores.

3 Experiencia de cliente

En un sector donde el cliente tiene que estar en el centro por su capacidad de marcar un punto crítico de fidelización de los huéspedes, es de suma importancia conocer sus necesidades e intereses para ofrecer la experiencia hecha a la medida de cada cliente. Personalización y diferenciación.

Entre las necesidades que más va a demandar el cliente, se encuentra la accesibilidad, que debe influenciar la toma de decisiones de gestión. Cada vez más hoteles están concienciados de que sus instalaciones deben ser accesibles y adaptables a las necesidades de todos los huéspedes, independientemente de sus necesidades concretas. La implementación de medidas que hagan un hotel accesible no solo se limita a la construcción de rampas y ascensores, también debe incluir servicios y facilidades que se adapten a discapacidades a las que no se les da visibilidad.

EL METAVERSO ES UNA HERRAMIENTA FUNDAMENTAL PARA ATRAER A UN PÚBLICO MÁS JOVEN Y DIGITALMENTE NATIVO

4 Marketing digital

El *marketing* es una herramienta fundamental para el sector hotelero debido a que permite a las empresas turísticas promocionar sus servicios y atraer a nuevos huéspedes. También debe ser utilizado para fidelizar a los huéspedes existentes y para crear una marca sólida y reconocida en el mercado.

La evolución hacia un mundo más digital hace que para las empresas sea ya obligado invertir en *marketing* digital. Ayuda a las empresas a llegar a un público más global y, además, permite medir y analizar su inversión en *marketing* de forma precisa y actualizada, pudiendo adaptar sus estrategias en consecuencia.

En tiempo real, también posibilita que las empresas interactúen con sus potenciales clientes, lo que hace más sencillo personalizar y crear experiencias más satisfactorias para éstos.

5 Impacto social positivo del turismo

El turismo sostenible hay que enfocarlo desde los impactos positivos que genera en las comunidades locales, ya que fomenta la calidad de vida de estos, estimula el interés por el patrimonio histórico, y ayuda a su rehabilitación y mantenimiento, y defiende las costumbres y tradiciones locales. Además, genera una visión más abierta entre los turistas y los residentes.

La sostenibilidad y el impacto social positivo del turismo son aspectos cruciales que dependen en gran medida de la participación y la responsabilidad de las personas a través de su comportamiento y decisiones como turistas. Debemos impulsar un turismo respetuoso con el ecosistema, promoviendo la conservación de la biodiversidad.

EL INTERNET DE LAS COSAS PERMITE LA CONEXIÓN DE LOS DISPOSITIVOS A INTERNET, LO QUE FACILITA A LOS HOTELES EL ANÁLISIS DE DATOS EN TIEMPO REAL

6 Economía circular

La necesidad de reducir el impacto ambiental y aumentar la eficiencia en el uso de los recursos de la naturaleza es ya una realidad. Es por ello por lo que la economía circular promueve la reutilización y reciclaje. Hay que añadir que la circularidad además ayuda a reducir los costes.

Los clientes están cada vez más concienciados y exigen a las empresas que actúen en este sentido y lo tengan presente en su operativa, contribuyendo a un futuro más sostenible social, ambiental y económicamente. Uno de los puntos que más preocupan es el desperdicio alimentario y su impacto negativo tanto económico como ambiental.

7 IoT/Gemelo digital

El Internet de las Cosas (IoT) es una tecnología emergente que está transformando el sector turístico y que ofrece importantes oportunidades para mejorar la eficiencia y la experiencia del cliente. Esta solución permite la conexión de dispositivos a Internet, lo que facilita el análisis de datos en tiempo real.

En este ámbito surge también la opción de la creación de un gemelo digital (Twin Hotel) para la gestión integral de la seguridad y eficiencia energética de establecimientos hoteleros. Esta herramienta permite apoyar la toma de decisiones para el desarrollo de nuevos modelos hoteleros sostenibles que respondan a las necesidades de transición ecológica. Su objetivo es el diseño y la validación de operaciones hoteleras sostenibles, entre otros beneficios.

8 Espacios FiGital

El comportamiento de la gente se ha visto influenciado por la evolución de la tecnología. Este cambio ha derivado en la creación de espacios FiGital, entornos donde se integra y se complementa el mundo físico y el digital.

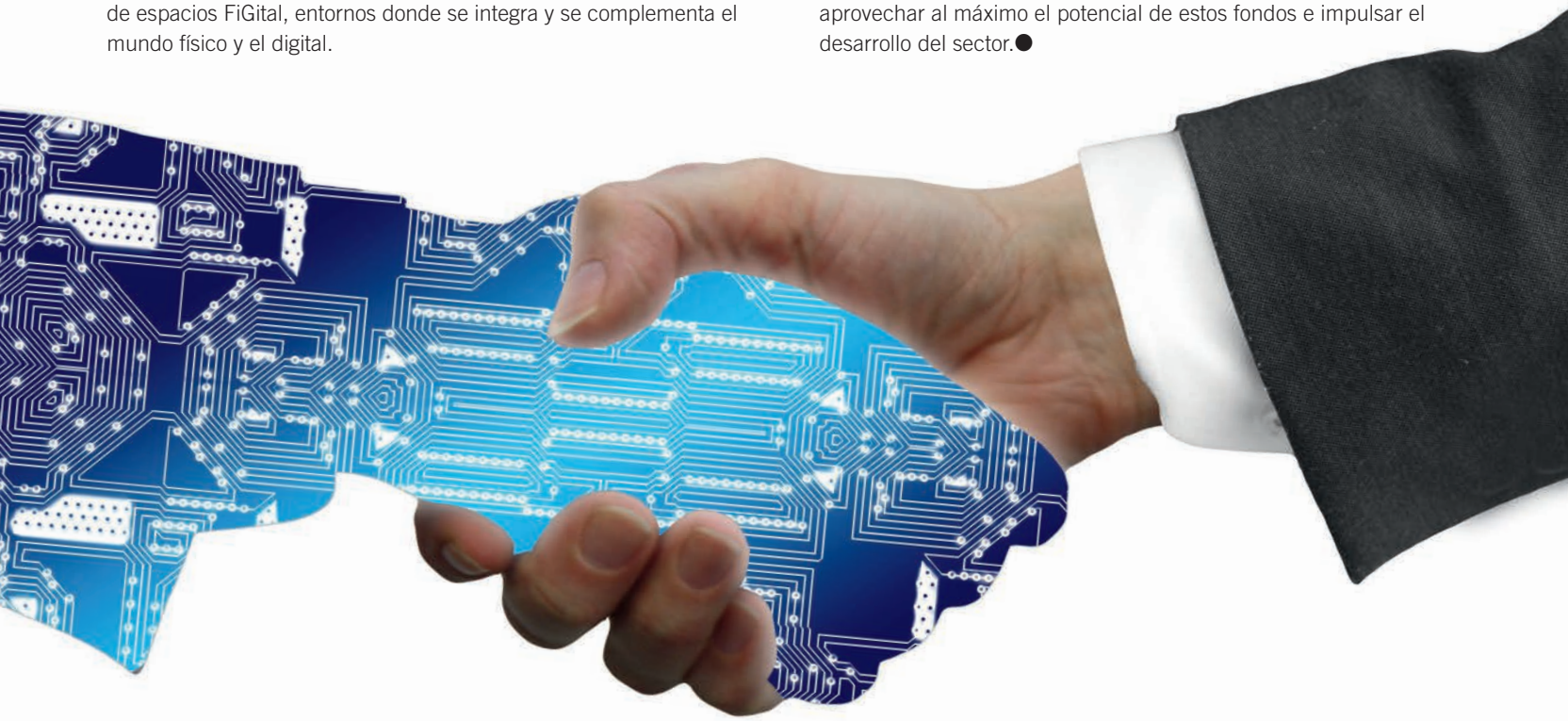
Este nuevo ámbito crea la necesidad en el sector de adaptarse a nuevos patrones de conducta. En consecuencia, las empresas deben trabajar en complementar ambas vertientes para mejorar la experiencia del cliente.

Para poder llevar a cabo estas tendencias, su desarrollo y maximizar el valor que aportan al sector, debemos poner en el centro a las personas. El capital humano es el elemento más importante del sector turístico y va ligado a un proceso permanente de formación que permite a las empresas y a sus trabajadores desarrollarse y crecer.

En el caso del sector hotelero, la formación es esencial para que las personas adquieran las habilidades y conocimientos necesarios. De esta manera, se mejorará la calidad del servicio que se oferta y mantendrá la competitividad de la empresa. Nos encontramos en un sector en el cual las personas dan servicio a otras personas. Debido a su gran importancia, desde CEHAT e ITH pusieron en marcha Check in Jobs, una herramienta que automatiza el proceso de selección y gestión del talento. Proyecto ya implantado en la Comunidad Valenciana, con espíritu de establecerse a nivel nacional, que automatiza el proceso de búsqueda y selección de distintos perfiles, y que permite mediante algoritmos de inteligencia artificial afinar en las necesidades y demandas del sector con múltiples segmentaciones.

Tras el análisis de estas tendencias sectoriales en el ámbito turístico y hotelero, los Fondos Europeos pueden ser una gran oportunidad para impulsar el sector y mejorar la competitividad de las empresas de la industria turística. Estos fondos pueden ser utilizados para financiar proyectos de innovación y modernización.

En este sentido, la colaboración público-privada es crucial para aprovechar al máximo el potencial de estos fondos e impulsar el desarrollo del sector.●



Combinación de colores



De suaves formas orgánicas y colores tranquilos, Bocados, de Dac Rugs, es una colección de alfombras de diseños estructurados y apetecibles. En su creación, la interiorista Meritxell Ribé ha tenido en cuenta las proporciones, tanto en el tamaño de cada pieza como en el diseño. Como si de un bocado apetecible se tratara, estas creaciones aportan armonía a cualquier espacio. Las distintas yuxtaposiciones de sus diseños hacen que las combinaciones de colores sean intensas y llenas de contrastes como en el modelo Liberty, o más suaves como en el modelo Bite. Los modelos de Dac Rugs están disponibles en Alfombras BSB.

Con alma mediterránea

En 2023 Alhambra mira al sur del Mediterráneo y recorre África de este a oeste. La colección, de nombre Sahel, redescubre las antiguas rutas comerciales con el continente africano introduciéndose en las técnicas de impresión textil Bogolán. Acompañan a esta colección dos nuevos tejidos en lino: Nicos y Mondo. El primero hace gala de ligereza; el segundo, de robustez. Por último, Alhambra propone el visillo Aire, una colección de nueve tejidos para tamizar la luz.



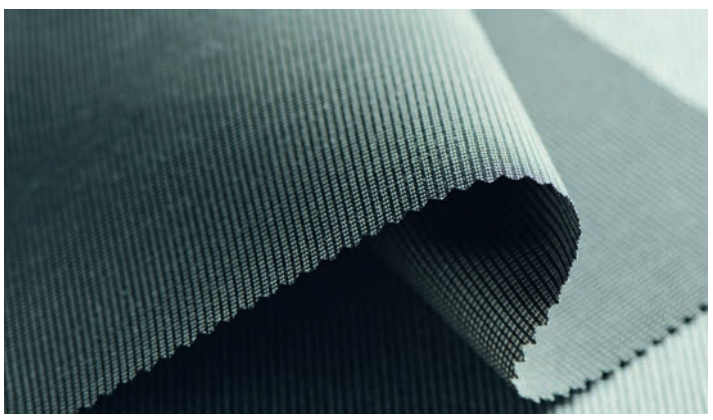
Dar nueva vida a los espacios



Zaira, Josephine, Illinois, Renoir, Pino Real, Sugar Tree y Lilibet son las primeras novedades que Instabilebab presentará en el Salón del Mueble de Milán, que se celebra del 18 al 23 de abril. Siete gráficas que anticipan las nuevas colecciones Remember Me y Carpetia Royal, diseñadas para papeles pintados, alfombras y tejidos, con el objetivo de dar al cliente la oportunidad de reinventar y renovar la decoración de interiores en cada superficie. Las nuevas propuestas refuerzan el reciente camino de búsqueda y experimentación de Instabilelab, con la elegancia y la delicadeza como hilo conductor de cada creación. Elementos naturales y florales acompañan a colores suaves, con un valor sensorial capaz de dar nueva vida a cada espacio.

Telas sostenibles para toldos

Griesser presenta la colección Emotion de tejidos para toldos con 50 diseños diferentes que van desde lo atemporal a lo creativo. Una selección de telas de la colección modern basics blue® establece estándares completamente nuevos en términos de sostenibilidad: el tejido está fabricado con un 85% de PET reciclado. El proceso de producción también utiliza un 90% menos de agua que los procesos de teñido convencionales, consume un 60% menos de energía y produce un 45% menos de CO_2. Toda la colección Emotion está certificada conforme a la norma Oeko-Tex® 100 y, por tanto, no contiene sustancias nocivas para la salud y el medio ambiente. El tejido también destaca por su calidad y el brillo de sus colores.



JOVEN Y REBELDE

Polvorete 2022 es la versión más joven, rebelde y divertida de los godello que elabora Emilio Moro, bodega vallisoletana de El Bierzo. En nariz se perciben aromas de frutas blancas, con ligeras notas cítricas que aportan frescura. A pesar de su juventud, se aprecian matices propios de la crianza sobre lías. En boca, es de gran equilibrio entre la acidez y el cuerpo, con un paso fácil y un recuerdo agradable y refrescante.





ESTILO *gourmet*

Vandemoortele incorpora a su catálogo de su marca Banquet d'Or® cuatro sabrosos panes, ideales para preparar todo tipo de hamburguesas y sándwiches de estilo *gourmet*: un Burger de queso, pensado para los *cheese lovers*; un Burger queen, preparado para reinar en un cualquier carta; un Burger signature con semillas, para filmar el mejor sabor, y una Fosette precortada, perfecta para servir bocadillos de forma rápida y fácil.



Carácter **atlántico**

Ariana 2021 de El Grifo presume de un color rojo granate intenso, de capa media, limpio y brillante. En nariz, es complejo gracias al *coupage* de sus varietales (garnacha y *syrah*) y su crianza en roble. Destacan notas a frutos rojos, toques torrefactos de tofe o caramelo, con marcado carácter atlántico. La variedad listán negro le aporta notas balsámicas. En boca, la entrada es golosa, resultando fresco y equilibrado.



Adiós al **torrefacto**

Mocay, la marca de cafés de Pascual, ya es 100% tueste natural. De esta manera, la marca navarra de café ha logrado el objetivo que se propuso de conseguir un 0% de torrefacto en sus mezclas de café para finales de 2022. Con este hito, Mocay ha alcanzado mejorar la naturalidad de toda su gama de productos de manera progresiva y se ha convertido en el primer gran fabricante, dentro del *top* 20 de marcas de café en España, que elimina este proceso en el fabricado de todo su porfolio.



SABOR DEL AÑO

El *brownie vegano* de Carte D'Or, perteneciente a Unilever Food Solutions, ha sido galardonado con el sello Sabor del Año Restauración Top Innovación 2023, por su calidad, facilidad de preparación y sabor. Su elaboración es muy sencilla, pudiéndose preparar con agua o bebidas vegetales o con leche animal. Para servirlo, los restauradores solo tienen que mezclar con el líquido elegido, verter en moldes y hornear.

Sucesor del pescado

Heura presenta dos nuevas referencias sostenibles 100% vegetales (*plant based*): filetes de merlvza y varitas rebozadas. Bajas en grasas saturadas y ricas en proteínas de alta calidad, contienen 40 mg de Omega 3, que ayuda a la salud cerebral y a la vista. El filete de merlvza cuenta con un rebozado de una textura jugosa; mientras que las varitas son crujientes y perfectas para compartir en cualquier ocasión.



CHOCOLATE A LA TAZA *vegano*

Chocolaterías Valor adapta su producto estrella al público *veggie* con su nuevo chocolate a la taza vegano de Valor, preparado con el mejor cacao intenso de la marca y leche de soja para conseguir la textura de siempre.





Vinos **emblemáticos**

La cosecha 2018 de Finca La Emperatriz Blanco y Tinto es la tercera añada de las dos elaboraciones que conforman la gama alta de la bodega. El vino blanco es un monovarietal de viura con intensidad aromática, gran frescura inicial, y un paso largo y persistente. El tinto es una combinación de tempranillo, con un 20% de garnacha y un pequeño porcentaje de viura.





H&T 2023

La edición más exitosa

H&T ha celebrado una edición histórica que en 2023 supera todos los indicadores de participación, desde visitantes –récord de inscritos con 15.000 profesionales–, hasta empresas –más de 380–, metros de exposición –más de 25.000 m² en tres pabellones– y países representados, que han sido 11 en total. Unas cifras que acompañan la buena sintonía del sector y que responden a la actualización de la convocatoria, con una apuesta muy específica por conectar con las oportunidades de la industria en términos de innovación, sostenibilidad, competitividad y negocio.

El salón ha presentado una destacada apuesta por la innovación, el trabajo en red y la profesionalización del sector como claves para la mejora de la competitividad de los negocios, consolidándose como una de las plataformas líderes para la provisión de tecnología, equipamiento, alimentación y servicios para las industrias hostelera, hotelera y turística. De esta manera, ha sido el escaparate de las últimas tendencias y novedades tecnológicas para las compañías de este mercado, que cada vez demandan una mayor innovación encaminada a la digitalización y la sostenibilidad de los negocios. Así, desde robótica aplicada, hasta *softwares* para restaurantes y la gestión de reservas, hornos inteligentes, soluciones para hoteles o menaje hecho con material reciclable son algunas de las propuestas que las empresas y proveedores especializados están mostrando. Todo ello para dar respuesta a algunas de las claves que marcarán el futuro del sector, como son la profesionalización, la fidelización de talento, la generación de experiencias creativas, y la creación de negocios más competitivos y con valor diferencial como estrategia de marca.

Más de 15.000 profesionales de la hostelería y las industrias hotelera y turística han participado en la vigesimoquinta edición de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, que se celebró del 6 al 8 de febrero en Fycma (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga).



Las empresas participantes han trasladado su satisfacción a la organización por el amplio número de contactos realizados, lo que muy probablemente se traducirá en acuerdos comerciales en las próximas semanas. Al respecto, han destacado también que este año han percibido la gran calidad en el perfil de los visitantes, con mucha capacidad de compra e interés en la generación de negocio.

Precisamente, y en línea con la decidida apuesta del salón por la convocatoria de compradores extranjeros, se han cerrado un alto número de acuerdos comerciales a nivel internacional, según han expresado los expositores.

Por otro lado, el salón ha albergado un completo y especializado programa con contenidos muy novedosos enfocados en la sostenibilidad, la innovación, la estrategia digital y el negocio. Para ello, ha contado con cuatro espacios de contenidos principales, como son el Main Stage, Kitchen Lab, la Sala de Catas y el Aula Makro, que han reunido a más de 70 expertos. Entre ellos, 28 chefs de referencia y estrellas Michelin, así como 14 sumilleres, enólogos y profesionales del mundo del vino.







Premios

También se han otorgado los premios de la cuarta edición de los H&T Awards, unos galardones que tienen como objetivo reconocer el talento y la innovación en el ámbito de la hostelería y de las industrias hotelera y turística. Con 23 candidaturas presentadas, resultaron ganadores Amadeus en la categoría de mejor empresa internacionalizada del sector; Nivimu, por la mejor solución innovadora para la hostelería, hotelería, industria turística, equipamiento y servicios y gastronomía, en la que también fueron finalistas Winerim y Velada; y por la mejor solución sostenible y comprometida con los ODS, resultó ganadora Artiem Fresh People Hotels, siendo finalistas también las empresas Winterhalter y Garden Hotels.

Además, se entregaron los premios de los Mejores Vinos H&T 2023 que, tras seis ediciones, es uno de los galardones más consolidados del salón.

También se concedió el premio del Concurso Provincial Cocina Joven Sabor a Málaga, que organiza la Diputación Provincial a través de su marca promocional de productos agroalimentarios. El certamen, que reconoce el trabajo y esfuerzo de los alumnos y alumnas de las escuelas de hostelería de la provincia, en su novena edición, recayó en María Teresa Aybar, de La Cónsula. Los finalistas han sido Federico Lorenzo del Centro de Estudios Superiores de Hostelería de Málaga y Alejandra Garrido de La Fonda.●







Sammic

Línea Compact es la nueva gama de cortadoras de hortalizas, *cutters* y máquinas combinadas que ha sido diseñada para satisfacer las necesidades de usuarios que requieran producciones limitadas, ofreciendo un rendimiento profesional en un formato compacto. La nueva línea se compone de dos modelos en cada tipo de máquina: Active y Ultra. Con capacidades que alcanzan una producción horaria de 350 kg como cortadora y *cutter* con caldero de 4,4 litros, estas máquinas son muy versátiles y ergonómicas, permitiendo al usuario moverlas de estación a estación dentro de la cocina, ofreciendo una calidad superior en el trabajo.



Electrolux Professional

Las cortadoras de hortalizas, cortadoras mezcladoras y cortadoras-rebanadoras combinadas TrinityPro son ergonómicas y seguras para cortar y mezclar. TrinityPro ofrece una calidad incomparable, precisión absoluta y máxima potencia en un espacio mínimo. Rebana, trocea, hace juliana, corta y emulsiona en tiempo récord. Es de fácil introducción para hortalizas grandes y alargadas. La fiable estructura de acero inoxidable, el panel de control impermeable, el diseño ergonómico y un funcionamiento silencioso las convierten en la elección perfecta para un negocio horeca. Sin bisfenol A y con certificación ergonómica ErgoCert 4-star, son 100% aptas para lavavajillas: cuchilla, tapa, raspador y vaso de acero inoxidable.

MCM

Uno de los negocios de restauración que resisten los vaivenes de las modas gastronómicas es el dedicado al pollo asado o *a l'ast*. Con la vista puesta en aquellos locales que cuentan con un espacio reducido, MCM presenta un asador de pollos compacto para resolver esa limitación. Se trata de una máquina con la que se gana espacio gracias a la colocación de los mandos en el frontal y al tipo de espadas que utiliza, las cuales sustituyen los tradicionales mangos por un sistema de muelles. Otra manera de conseguir más espacio útil es mediante su puerta delantera, cuya apertura no necesita espacios laterales. Construido en acero inoxidable, el asador dispone de quemadores que funcionan de manera independiente y están dotados de una válvula de seguridad.





FoodSaver

De estilo y diseño compacto, el modelo FoodSaver VS3190X Premium incluye funciones de alimento en seco, líquido, marinado, vacío y uso de accesorios. Como gran novedad, ofrece función de envasar al vacío para hacer cocina *sous-vide*. Con el modo de sellado Alimentos Húmedos (un sellado más reforzado y de mayor duración), reduce la velocidad del motor/bomba de vacío, disminuyendo también el nivel final de vacío y eliminando los cinco segundos extra que todas las envasadoras FoodSaver tienen en la función Vacío & Sellado.



Hamilton Beach

El modelo HBH1100S-CE Expeditor® es el más grande de la gama de batidoras de cocina de Hamilton Beach, marca disponible en Guerrero Claude. Esta *food blender* ha sido desarrollada para facilitar la vida a los chefs en todos los puntos de la cocina para elaborar salsas, sopas, postres, bebidas, picadas, zumos, etc. Viene equipada con un vaso de 4 litros con tapa transparente para poder tener la visión del producto que se está elaborando. Práctica, rápida e intuitiva, esta batidora se convierte en el ayudante indispensable en la cocina profesional. Es el equilibrio perfecto de agilidad, productividad y capacidad.



QualityFry

La freidora iQ 630 Carrousel puede trabajar en establecimientos sin salida de humos ni campana de extracción, ya que no emite humos ni olores gracias a su sistema de extracción de humos Built in. Además, el Sistema Ecofry minimiza la huella ecológica y mejora la eficiencia energética, al ahorrar un 24% en consumo eléctrico, acortar los tiempos de fritura en un 27% y reducir el consumo de aceite un 37%, ofreciendo de esta manera una fritura más sana y de mayor calidad. Su innovador diseño permite programar hasta seis raciones a la vez, dos en la cámara de fritura y cuatro en el *carrousel*, sin necesidad de recarga. Es capaz de cocinar de forma autónoma y automática, un operario controla todo el proceso. Basta con apretar un botón y recoger el producto listo para servir.

Dynamic

Dynamic, fabricante francés disponible en Guerrero Claude, presenta un cortahortalizas-*cutter* que es una verdadera innovación frente a los equipos tradicionales del mercado. Al disponer de más de 20 discos de corte y tres cuchillas (lisa, dentada y microdentada), su aplicación es muy amplia para el procesado de verduras en bufés, pizzerías, *catering* y colectividades. Su vaso *mixer*, intercambiable sobre el mismo motor, es ideal para el procesado de alimentos y la producción de dietas de textura modificada. Con una construcción ergonómica e intuitiva para una gran comodidad de uso, su motor es increíblemente silencioso y sin vibraciones, lo que reduce mucho el nivel de ruido en la cocina.





Salva

Las batidoras de Salva son equipos concebidos para la realización de mezclas de pastelería. Cuenta con un sistema de eje planetario que posibilita elaborar mezclas de pastelería perfectamente homogéneas. Tiene varias funciones: batir, mezclar o amasar cualquier tipo de masa ligera. El alto grado de higiene resulta de la presencia de acero inoxidable en gran número de componentes. Incluye sistema de reductores de alta eficiencia que permite su uso con bajo consumo energético. Además, tiene accesorios de serie para realizar cualquier tipo de mezcla pastelera e, incluso, amasados delicados.

Robot Coupe

Con el *cutter* y cortahortalizas dos en uno, preparar comidas es fácil y rápido. Solo se necesitan tres minutos para cortar hasta 5 kg de hortalizas de todas las formas imaginables (rodajas lisas, onduladas, formato rallado, juliana, etc.) y un minuto para picar 2 kg de carne, pero también cebolla, pescado, hierbas y especias. También se pueden moler frutos secos y chocolate, preparar salsas, amasar… Algunos modelos incluso tienen un exprimidor o un extractor de zumos y *coulis*, con lo que se acabó tener que colar y presionar.





Asko

El sistema Celsius°Cooking® consiste en una placa de inducción de alta calidad realmente fácil de usar, con ollas y sartenes conectadas electrónicamente y una sonda térmica. A través de las sartenes y la sonda, puede medir las temperaturas de cocción y la central de los alimentos con precisión. También puede controlar los tiempos exactos de cocinado. Las sartenes y la sonda se comunican con la placa para leer y controlar lo que está sucediendo con precisión real. La placa, las sartenes y la sonda se pueden vincular con una aplicación central que contiene una gran colección de recetas.

Edenox



La nueva freidora de inducción Edenox está diseñada con las últimas tecnologías para ofrecer una experiencia de fritura sin igual. La potente tecnología de inducción garantiza una temperatura precisa de forma continuada, lo que permite obtener óptimos resultados en la fritura de los alimentos. Además, cuenta con una zona fría para residuos, lo que previene el recalentamiento y el desprendimiento de sustancias nocivas, evitando la mezcla de sabores. El control digital de la temperatura, con sensor digital, posibilita una rápida respuesta a cambios de temperatura y un preciso control de ella. Tiene una capacidad de 8 litros, una temperatura de trabajo de 60-190 ºC y un temporizador de 120 minutos.

Oster



La batidora Oster Pro 1100W BLSTMB-CT0 es perfecta para la cocina gracias a su combinación de potencia y diseño versátil. Dispone de un motor reversible de alto rendimiento de 1.100 W, cuchillas extragrandes de acero inoxidable de seis puntas, tres velocidades para mayor control, tres funciones preprogramadas y una jarra ligera de 1,9 l. Esta batidora de vaso cuenta con All Metal Drive, siendo todas las piezas de la transmisión del motor a la cuchilla de metal, lo que se traduce en rendimiento eficiente y durabilidad.

GUÍA CONTRACT Y CANAL HORECA





OFERTA ESPECIAL

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

300€
RESERVE YA

GUÍA CONTRACT Y CANAL HORECA

Tel. 93 318 01 01
equipamientohostelero@curtediciones.com

EQUIPOS DE LENCERÍA PARA HOTELES

vayoil
TEXTIL S.A.

innovación y sostenibilidad

www.vayoiltextil.es





AVANCE
próximo mes

DOSSIER

Nº 242

Equipar un gimnasio

Un gimnasio bien equipado, con unas buenas instalaciones y una oferta variada e innovadora, puede llegar a marcar la diferencia en cuanto al posicionamiento de un hotel.



ALLEGRO MADEIRA

HOSTMILANO



Cocinas profesionales

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

Certificaciones sostenibles

A la hora de construir y decorar, los hoteles cada vez más optan por empresas que trabajen con materiales reciclados, respetuosos con el medio ambiente o provenientes de fuentes naturales, cuyos productos tengan certificados sostenibles.

RESUINSA



Vestir la mesa

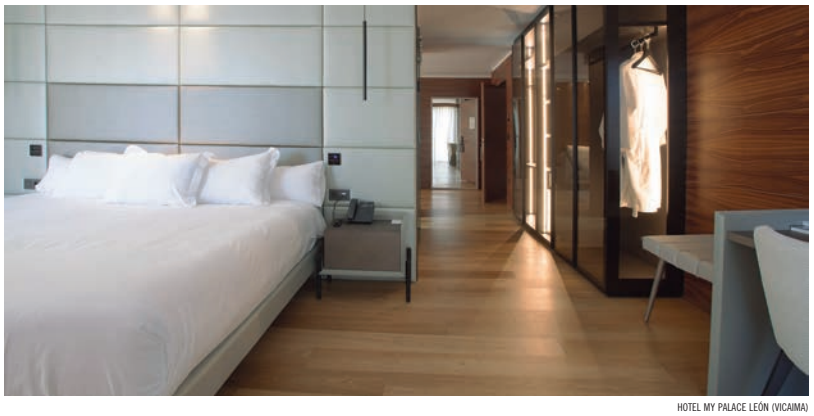
La mesa es el escenario en el que la obra gastronómica se desarrolla y el lugar donde el comensal pasa más del 90% de su tiempo en el restaurante. Por tanto, su apariencia tiene un gran efecto en la expectativa del cliente y en el disfrute de su comida.

Piscinas

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



ME BARCELONA



HOTEL MY PALACE LEÓN (VICAIMA)

PRÓXIMA EDICIÓN 2023



La Guía de Proveedores 2023

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


C Cidon - Colchones

Cidon y Pluto

Cisa Cerraduras S.A.

CLCircular

Colchón Dupen S.A.

Colchón Star S.A.

Colchones Denoi

Colchones Relax

Índice empresas 22

CURT EDICIONES SA

www.curtediciones.com

LAS COSAS EN SU SITIO

El Mueble de Baño, Roca



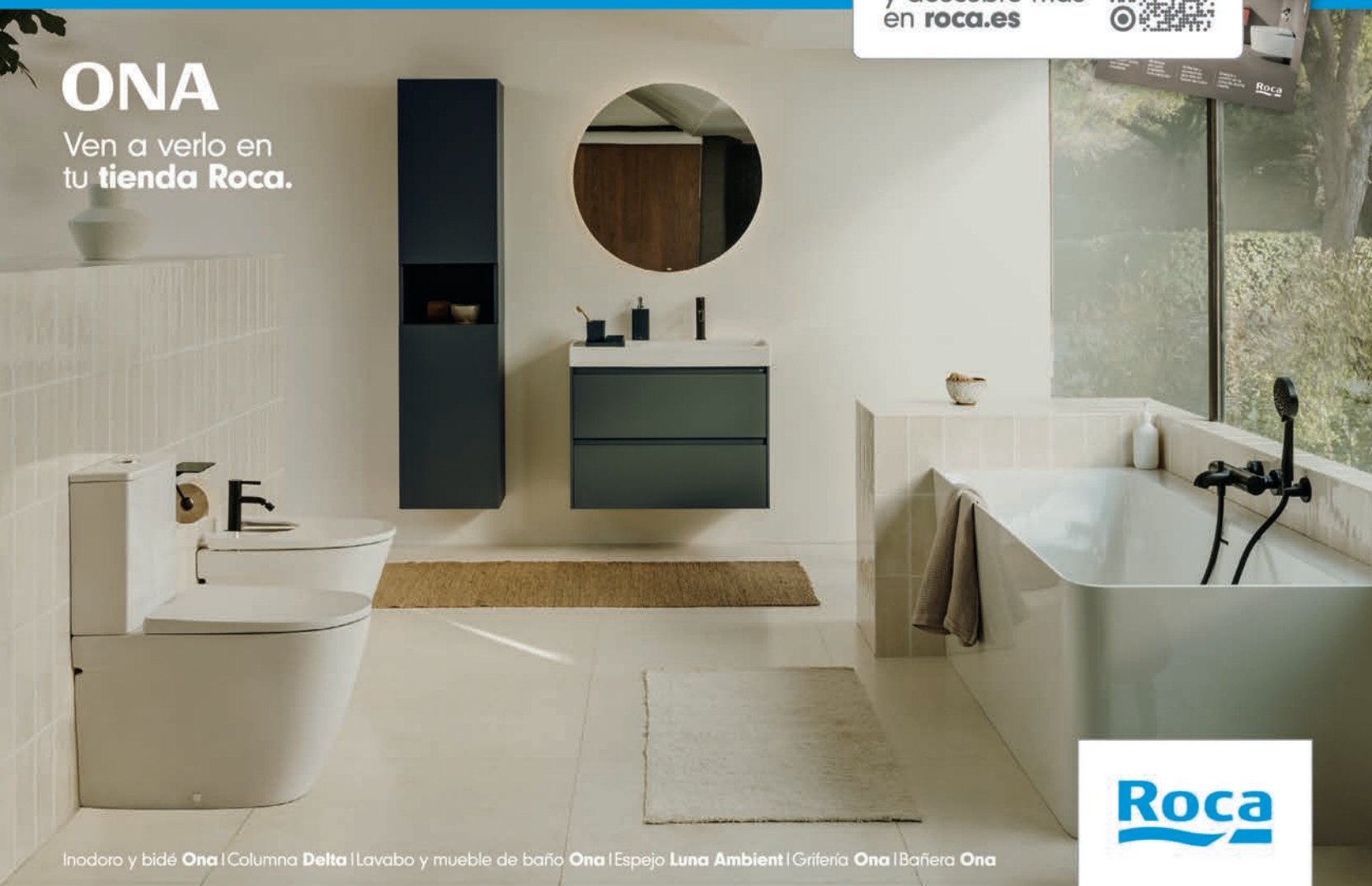
Calidad, garantía y comodidad.



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

ONA

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



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

Roca