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

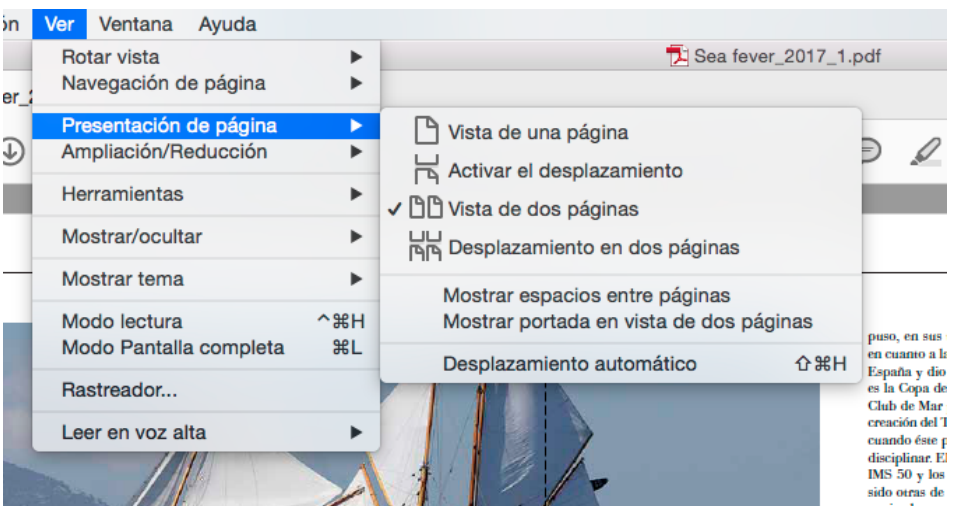
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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 242 · 5 €

Feria del Mueble Yecla 61



TENDENCIAS VESTIR LA MESA

DOSSIER GIMNASIOS DE HOTEL

PROYECTO A FONDO VILLABLANCA URBAN HOTEL

Piscinas · Cocinas profesionales · Certificaciones sostenibles



BH FITNESS

TECHNOLOGY FOR A DIGITAL FITNESS WORLD

DESTACA ENTRE EL RESTO DE HOTELES DISEÑANDO TU PROPIO ESPACIO FITNESS

BENEFICIOS ECONÓMICOS

Se espera que el turismo Wellness, aumente las ganancias globales del turismo en los próximos cinco años.

CREA REPUTACIÓN

Ofrecer servicios de calidad es una forma de atraer clientes nuevos y fortalecer la buena reputación del hotel.

FIDELIZACIÓN

Tener una amplia gama de servicios disponibles en tu hotel aumenta la atracción y fidelidad de los clientes.

RENTING FLEXIBLE

Asesoramiento integral.

Contrato sin permanencia.

Pagas únicamente por lo que utilizas.

Cuota constante "Todo Incluido".

BH Fitness se encarga de todo por ti.

Consulta nuestro **RENTING FLEXIBLE** de máquinas fitness de alta calidad

bhfitness.com



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.

Sumario

Equipamiento Hostelero - N.º 242





En portada

Feria del Mueble Yecla

https://feriayecla.com

De la cocina a la mesa

Una de las mayores inversiones de un restaurante es la que debe cubrir la compra de maquinaria. Contar con buenos equipos e instrumentos ayuda tanto a agilizar la operación de la cocina como a reflejar la calidad de los alimentos a servir. Unos platos que lucirán mejor según se vista la mesa, el lugar donde el comensal pasa la mayor parte del tiempo cuando acude a un restaurante. La forma en la que se realiza la *mise en place* transmite unas sensaciones que permiten al cliente saber mucho del local, incluso antes de que la comida llegue a la mesa. Por lo tanto, esta tiene que ser coherente con la identidad que el establecimiento desea transmitir, pero sin dejar de lado la funcionalidad y el diseño. Algunas de esas mesas pueden estar, por ejemplo, en la terraza o jardín del hotel, con vistas a la piscina. Para muchos, la piscina es el centro de la vida de un hotel. Cómo el diseño arquitectónico y la innovación tecnológica puede mejorar la sostenibilidad es uno de los grandes retos de este sector. Después de darse un chapuzón o de tomar el sol, el huésped puede ir a su habitación y relajarse en el baño, una estancia que cada vez apuesta más por salir del clásico blanco. Dorados y negros son los acabados tendencia del momento. Y, por qué no, secarse con unas toallas o dormir entre sábanas con certificaciones que garantizan que han sido fabricadas con procesos y normas vinculados con el medio ambiente, la sociedad, la ética…





4 Tendencias: Vestir la mesa
15 Resuinsa
17 Staub
19 Vayoil Textil
20 En portada: Feria Mueble Yecla
22 Piscinas
31 Reviglass
33 Balliu
34 Certificaciones sostenibles
40 Proyecto a fondo: Villablanca Urban Hhotel
48 Baños
49 Roca
50 Cocinas profesionales
59 BC Systems-Rivacold
60 Cocinas
61 Food & Beverage
62 Ferias
63 Instalaciones
64 Mobiliario
65 Pavimentos y revestimientos
66 Proyectos
67 Textil
68 Showroom: Jung
70 Travel Technology
73 Tecnología
60 Digitalización en el restaurante
74 HIP
76 Dossier: Equipar un gimnasio

Director: Enrique Curt. **Asesora editorial:** Laura Curt Iborra. **Redactora jefe:** Isabel Fernández. **granhotel@curt-ediciones.com. Redacción:** Laura Morales y Marta Barbancho. **Directora de arte:** Imma Párrizas. **Corrección:** Bel Guerra. **PUBLICIDAD. E-mail: publicidadgranhotel@curtediciones.com. Central Barcelona:** Sònia 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.

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

Las creaciones culinarias del chef deben realzarse en el emplatado para resaltar el trabajo de preparación que hay detrás de cada receta. Elegir una *mise en place* adecuada es importante para satisfacer la vista del comensal, enfatizar al máximo todos los sabores, así como destacar la atención en el servicio.

Por Isabel Fernández

VILLEROY & BOCH



PUESTA EN ESCENA

La mesa es el lugar donde el cliente pasa la mayor parte del tiempo en el restaurante, por lo que deben cuidarse todos los elementos (mantelería, decoración, vajilla y cristalería) que se colocan en ella, ya que su apariencia influye directamente en la experiencia y satisfacción de los clientes. Por tanto, conocer el correcto montaje de la mesa es básico, ya que la denominada *mise en place* puede ser la clave del éxito o del fracaso. Es una de las primeras cosas que el cliente ve al llegar al establecimiento y, consecuentemente, es imprescindible crear una primera impresión positiva, que permita disfrutar de la comida con la máxima satisfacción.

Para María José Esteve, responsable de Marketing y Comunicación de Vayoil Textil, "la forma de vestir la mesa, al igual que el resto de la decoración, transmite unas sensaciones que permiten a los comensales saber mucho del restaurante, incluso antes de que los platos lleguen a la mesa. Por lo tanto, esta tiene que ser coherente con la identidad que se quiere transmitir pero sin dejar de lado el diseño y la funcionalidad".

A la hora de vestir la mesa el estilo clásico nunca pasa de moda: elegante y sobrio, es perfecto para cualquier ocasión. Pero también destacan las notas brillantes de color y los nuevos materiales que han aparecido en los últimos años. Simplicidad, practicidad y resistencia son las

RESUINSA



características más buscadas para la *mise en place*. A este tipo de productos el canal *hospitality* exige, según Emili García Busquets, de García de Pou, que "sean de calidad y realizados con materiales sostenibles". Asimismo, Félix Martí, director general de Resuinsa, coincide en que "la calidad y el diseño son los dos aspectos fundamentales que deben priorizarse. Por un lado, la calidad es sinónimo de cuidado y profesionalidad. Por otro, el diseño exclusivo marca la diferencia de cada establecimiento, otorgándole un valor añadido".

MANTELERÍA Y SERVILLETAS

En la *mise en place* lo primero es vestir la mesa con un mantel y cubremantel colocados de tal forma que no queden arrugas y estén lo más centrados posibles. Son estos textiles los que acogen al resto de piezas, como copas, vasos, cubiertos o platos.

Las servilletas deben ir a juego con el mantel, situándolas encima del plato o a la izquierda del primer tenedor y, aunque existen diversas opiniones, debe evitarse introducirlas dentro de las copas. También se pueden enrollar de forma cilíndrica y colocarlas en servilleteros originales.

Muchos restaurantes optan por un mantel de color blanco o, en su defecto, un tono claro para verificar su limpieza, así como para que resalten más los alimentos. Pero cada vez más se están introduciendo otros colores y/o tonos en los textiles de restauración. También dependerá del estilo del local, así como del tipo de comida que se sirve en él. Sobre la estética, Akhlaq Anjum, de la Dirección de Royal Europe Textile, indica que "se exigen cada vez más diseños sofisticados que superan la clásica lencería monocromática tan comúnmente encontrada en los establecimientos de restauración". Además, María José Esteve, de Vayoil Textil, sostiene que, "aunque destaca el blanco, para los establecimientos que quieren poner más cromatismo en sus mesas, dentro de los clásicos, aparecen colores un poco más fuertes, como el burdeos, que aporta elegancia, o el terracota. En cuanto a restaurantes que se encuentran en hoteles vanguardistas, incluso aparecen el naranja o el amarillo, combinados o no con negro o blanco. También se están imponiendo en estos establecimientos los colores pastel: el pistacho o el turquesa son ideales para terrazas hoteleras. Y si los manteles son estampados, lo más adecuado es elegir vajilla y cristalería fáciles de combinar". En ello coincide de Tobías Madueño, de Supratex, al remarcar que, "en la actualidad, lo más demandado son estampados florales, sencillos y elegantes; sin ser recargados pero con personalidad acorde al espacio". Y, cómo no, Félix Martí, de Resuinsa, añade que "las mantelerías están introduciendo elementos relacionados con el Color del Año 2023, el Viva Magenta, que aporta un plus de energía, fuerza y optimismo. Si bien hay que tener en cuenta que tonalidades beige y grises siguen siendo protagonistas en los textiles".

Por su parte, Mamen Pérez, gerente de Carmela Martí, explica que "en textiles lo más demandado es la personalización, adaptándose totalmente a la idiosincrasia del establecimiento tanto en diseño como en colores. Asimismo, los pequeños detalles como los bordados, vainicas o festones aportan un toque diferenciador que denota calidad y cuidado por los detalles. Por ejemplo, para un restaurante japonés se puede diseñar unos manteles individuales estampados con motivos que recuerden a la cultura nipona y un sutil bordado, siguiendo la línea minimalista del establecimiento". Sobre la personalización también opina Tobías Madueño, gerente de Supratex: "Lo más solicitado en

CARMELA MARTÍ



mantelería es, sobre todo, la impresión digital, ya que permite diseños personalizados a gusto del cliente, adaptando la ropa de mesa a su decoración con infinidad de posibilidades y creando un entorno único".

Los textiles en hostelería tienen un uso intensivo, con lo cual deben tener unas características técnicas muy exigentes y estar fabricados con materiales de calidad que soporten los lavados diarios. Así, Mamen Pérez, de Carmela Martí, comenta que "los materiales deben cumplir con una doble exigencia: funcionalidad y durabilidad. La mantelería debe ser de fácil lavado y planchado. Los tejidos con propiedades antimanchas o los resinados tanto en estampados como en falsos lisos son cada vez más demandados por su practicidad". Además, esta experta continúa diciendo que "los manteles individuales hechos en ecopiel con diferentes formas geométricas son una tendencia al alza, ya que aportan elegancia al mismo tiempo que son un elemento muy práctico a la hora de limpiarlo".

Por ejemplo, los restaurantes de lujo suelen decantarse por una mantelería de lino o lino/poliéster. El lino es una fibra natural que, a diferencia de otras, no contamina en su eliminación. En ocasiones, este lino viene mezclado con poliéster. Esta composición aporta un mayor brillo y facilita el planchado. Además, este poliéster puede ser reciclado, por ejemplo, reutilizando botellas Pet.

Asimismo, Akhlaq Anjum, de Royal Europe Textile, apunta que "el mantel puede ser de lino, algodón u otro material. Además, la mantelería desechable gana cada vez más fuerza. Suele ser de polipropileno y estar disponible en gran variedad de colores para poder elegir según preferencia o gustos". Por otro lado, Tobías Madueño, de Supratex, agrega que, "para la mantelería en impresión digital, se emplean bases de tejidos 100% poliéster que ofrecen la máxima calidad de impresión y alta resistencia al lavado ofreciendo una larga durabilidad".

Además, Emili García Busquets, de García de Pou, sostiene que el sector está cambiando hacia "un enfoque más sostenible, minimalista, personalizado y creativo, donde la calidad de los materiales y la originalidad se valora por encima de otros factores. Así, el *spunlace* es una mezcla de viscosa y celulosa de altísima calidad. Se trata de un material conocido como 'tejido sin tejer', que es extraordinariamente suave, resistente y biodegradable".

Más allá de con qué materiales estén confeccionadas estas prendas, es esencial la fabricación de los tejidos, ya que otorgará mayor o menor durabilidad a los textiles en las mejores condiciones. Según María José Esteve, de Vayoil Textil, "en la construcción de los tejidos interviene el grosor del hilo, la cantidad de hilos y de pasadas. Una vez construido el tejido, este se transforma en las prendas demandadas, a través del acabado y la confección. Este pro-

ceso es el que determina el aspecto de la prenda terminada. También intervienen el tamaño del dobladillo, el tipo de esquina (montada o inglesa), las aplicaciones o personalizaciones que se le quiera dar (vainica, bordado, festón…) y muchas más opciones que hacen que la mantelería quede totalmente integrada en el ambiente del restaurante".

MENAJE

Una vez que se haya colocado la mantelería y, posteriormente, un centro decorativo si se desea, es el turno de vajilla, cubertería y cristalería para completar el montaje de la mesa.
Dado el uso intensivo que tiene el menaje de hostelería, es normal que se degrade mucho antes que el menaje utilizado en una casa. Por eso es conveniente renovarlo de forma periódica. Lo ideal es elegir utensilios fáciles de limpiar, almacenar y capaces de soportar temperaturas altas y bajas en los alimentos. Si algo está desgastado o estropeado los clientes se llevarán la idea de que han entrado a un establecimiento con muy poco cuidado por el detalle, lo que afectará negativamente a la imagen del establecimiento. Por el contrario, un menaje bien cuidado y bien elegido puede mejorar de forma instantánea la percepción del negocio.
Todo depende del tipo de servicio que se ofrezca pero, como mínimo, van a hacer falta cubertería; platos llanos, hondos y de postre; juegos de café; bandejas y fuentes; vasos (de agua, de chupito, para cócteles, etc.) y copas (de cava, de vino, de agua…), etc. Hay que tener en cuenta que son elementos que se deben reponer cada vez que se monta una mesa, por lo que se debe tener cantidad suficiente o gestionar muy bien los ciclos de lavado.

VAYOIL TEXTIL





SUPRATEX

Vajilla

En primer lugar, para empezar a situar la cubertería en el lugar correspondiente, se debe poner el plato base, que sirve para presentar la mesa. Si el plato tiene algún adorno o logotipo del restaurante, éste debe estar bien centrado y mirando al cliente.
En cuanto a los materiales, la porcelana está avalada por su calidad y tradición. Menos frágil que la loza, es uno de los materiales más populares y resistentes. La porcelana está compuesta por caolín (arcilla), cuarzo y feldespato. Una de las más nobles es la conocida como Bone China que, además de los materiales mencionados, incorpora ceniza de hueso en un alto porcentaje. Se caracteriza por su alto grado de blancura, transparencia, dureza y alta resistencia a lo golpes.
El gres, aunque denso, es impermeable y lo su-

ROYAL EUROPE TEXTILE



ficientemente resistente como para resistir el rayado de una punta de acero. Difiere de la porcelana porque es más opaco y normalmente solo parcialmente vitrificado. Puede ser vítreo o semivítreo. Por lo general, es de color gris o marrón, debido a impurezas en la arcilla utilizada para su fabricación, y normalmente está acristalado. Es perfecto en utensilios para hornear, ya que se calienta lenta y uniformemente en el horno, asegurando que el plato se cocine de forma homogénea. Además, es resistente a las virutas, las manchas y los arañazos. A menudo da una sensación tosca, aunque acristalado es liso y bastante brillante.

La vajilla enriquecida con alúmina destaca por su color cremoso. La alúmina es un óxido de aluminio que se agrega a la arcilla para darle fuerza adicional. Aunque la adición de alúmina hace que la vajilla sea más cara que la porcelana estándar, generalmente es más barata que la porcelana china, por lo que es una alternativa popular.

Otros materiales son la loza de barro y la terracota. Por lo general, la loza es gruesa y está recubierta con un esmalte simple, la loza de barro. También conocida como cerámica, es bastante pesada, por lo que es perfecta para ollas de tagine y platos de tostado. La loza de barro es adecuada para usar en el congelador, micro-



GARCÍA DE POU

ENOTECA (ARTS BARCELONA)



Aspectos técnicos de la vajilla

- **RESISTENCIA: la vajilla debe ser resistente al uso continuado e intenso a que va a ser sometida. Se debe evitar que sea frágil y buscar que se comporte bien ante posibles golpes y rayaduras. Es importante que pueda ser sometida a las altas temperaturas de los lavavajillas industriales e, incluso, de los hornos.**
- **FACILIDAD DE USO: la vajilla ocupa lógicamente un espacio, con lo que es recomendable que sea apilable o fácil de almacenar, así como que su tamaño sea el adecuado y proporcional al tamaño de las mesas.**
- **VERSATILIDAD: es interesante que sea fácilmente combinable con piezas de otras vajillas si se van a alternar platos distintos, de modo que puedan aparecer presentados de forma conjunta sin chocar estéticamente. O que funcionen igual independientemente de la estación del año o con los distintos emplatados previstos.**
- **ATEMPORALIDAD: si el presupuesto es ajustado, es mejor optar por una vajilla lo más atemporal y clásica posible. Hay piezas muy actuales, por su textura o algunos detalles que se incorporan que, sin embargo, van a perdurar sin parecer desfasadas durante mucho tiempo. Otra opción es combinar piezas más arriesgadas y originales, que suelen reponerse antes, con otras más clásicas.**

ondas, lavavajillas y horno. Por su parte, la terracota a menudo se usa como horno para vajilla. La terracota tiene propiedades únicas que reaccionan con alimentos ácidos como la salsa de tomate, dando un dulzor natural a la comida que se cocina.

Por otro lado, el vidrio y el cristal otorgan un aire fresco y ligero al emplatado. Se pueden encontrar diseños muy atractivos, caracterizándose por su durabilidad y su baja porosidad, que equivale a una limpieza más eficaz.

La melamina es ligera y muy versátil pues permite conseguir diseños de lo más variado. No se rompe, pero sus partículas podrían llegar a filtrarse en los alimentos, lo cual hay que tener en cuenta a la hora de elegir la vajilla.

Son cada vez más los establecimientos que escogen vajillas de materiales reciclables y sostenibles como el bambú o la celulosa, especialmente aquellos que tienen un concepto de comida orgánica y *healthy*.

La forma del plato también desempeña un papel fundamental, ya que comunica la identidad del local y el contexto en el que se sirve. La forma ayuda tanto al emplatado como a potenciar los aromas. En algunos locales, el tamaño de los platos ha disminuido en los últimos años para dar más importancia a lo que se sirve en ellos. De hecho, son los recipientes los que realzan el contenido. El plato debe estar en consonancia con lo servido.

Para los próximos meses, resurgen las formas excéntricas y coloristas, en las que también destaca el color del año, el Viva Magenta, un rojo vibrante con toques de rosa. También se combinan los matices del amarillo pálido, el aguamarina y el lavanda. Hoy en día, muchas empresas son capaces de combinar fácilmente esmaltes reactivos con una base de porcelana para crear conjuntos bellos pero duraderos, que resisten el uso diario entre usos y lavados.

Cubertería

Tras la vajilla, los cubiertos deben colocarse en orden de uso. En el exterior se sitúa el que se utilice primero y el más cercano al plato será el correspondiente al último plato. En el lado derecho se ubican los cuchillos y las cucharas.

Para los entrantes se emplea un cuchillo liso de punta roma; para las carnes, uno dentado, y para los pescados, el que tiene forma de espátula. En el lado izquierdo del plato se sitúan los tenedores, siempre con las puntas hacia arriba. El tenedor de tres puntas es para los pescados y el de cuatro para las carnes. Por último, los cubiertos del postre se ponen por encima del plato. Una vez colocados los platos y cubiertos, el plato de pan se habilita en la parte superior izquierda. Por tanto, las piezas que nunca pueden faltar son la cuchara, el tenedor y el cuchillo tanto de platos principales como de postre.

Pero la serie puede ampliarse mucho más: una cuchara salsera, un cuchillo pequeño para la mantequilla o un bonito juego de pescado.

De líneas minimalistas y simples o más clásicas, con formas redondeadas o cuadradas, muchos son los estilos de cubiertos que pueden encontrarse en un restaurante. Independientemente del estilo y del tipo de cubertería, cada pieza tiene una forma y un tamaño determinados que condicionan su uso dentro del conjunto.

El material es clave para tener una cubertería de buena resistencia, apariencia y gran duración. Generalmente, la destinada a hostelería está realizada en acero inoxidable 18/10, con

Elementos decorativos

Cualquier tipo de decoración que haya en la mesa siempre debe estar dispuesta para no dificultar el movimiento de los comensales ni impedir sus conversaciones.
Complementar el ambiente con una iluminación adecuada resalta el carácter romántico del lugar, utilizando tonos de luz cálidos que incluyan pocas lámparas en el techo, así como otro tipo de iluminación cálida en las mesas. Otra opción son las velas, disponibles en todos los tamaños y colores, que aportan sutileza a la decoración. Cada vez se apuesta más por luces led.
Por otra parte, las flores son un elemento natural que aportan un toque de color. Lo ideal es utilizar flores naturales como centros de mesa. Sin embargo, el uso de flores naturales representa una inversión continua, por lo que otra opción viable son las flores artificiales, que en la actualidad cada vez se asemejan más a las frescas.

BARCELÓ AGUAMARINA





KIMPTON VIVIDORA

un mínimo de 3 mm de grosor y un buen acabado. También se emplean cubiertos con aleaciones de plata y de alpaca, aunque su uso es menor. Normalmente no se utilizan cubiertos que tengan repujados para impedir que se adhiera la comida y, por tanto, ofrezcan una mayor higiene. Además, entre sus requisitos deben estar que no adquieran olores ni sabores, ser fáciles de manejar y tener dureza.

Cristalería

En último lugar se colocan las copas, de mayor a menor tamaño, de izquierda a derecha, en la parte superior del plato ligeramente a la derecha. La copa de mayor tamaño será para servir el agua, a su derecha se situará la de vino tinto y, seguidamente, la del blanco. En el caso de que haya de cava o *champagne*, se pondrá a continuación de la de vino blanco.
La resistencia del cristal depende en parte de su grosor y de si está fabricado al choque térmico, así no se romperá ante un cambio brusco de temperatura. Se recomienda un cristal lo más fino posible, especialmente para las mesas de etiqueta. La calidad del cristal se comprueba mediante el sonido que se produce al pasar la yema humedecida del dedo por el borde de la copa. En una cristalería de buena calidad, las copas están fabricadas de una sola pieza, incluido el pie. Si este estuviera pegado, la calidad sería menor. Las copas deben tener un pie que facilite su estabilidad y con tallo largo que permita sujetarlo sin calentar el vino con las manos.
Además, debe ser ligera, así como totalmente incolora, no esmerilada ni serigrafiada, es decir, totalmente transparente para que se pueda admirar la limpidez y el color del vino.
El uso determina en gran medida la forma de la copa. El diseño de las copas de vino ha sufrido transformaciones con el tiempo. En la actualidad, se considera una buena copa de vino aquella que tiene un tamaño generoso, la boca ancha y el borde hacia el interior, para reducir la fuga de aromas. Para los vinos con mucho *bouquet*, se aconseja la copa borgoña, más estrecha en su boca. Los vinos blancos se sirven en una copa con el cáliz más estrecho. Y los espumosos, en copas tipo flauta, para apreciar la línea de las burbujas y el aroma.●

Tipos de vasos y copas

La tipología de vasos y copas para hostelería es muy amplia. Es importante conocer las diferentes opciones para, en función de las necesidades del local, la clase de servicio y los clientes, elegir las que más se adaptan.

De agua
Ligeramente abombada, por lo que se denomina copa globo. Es muy versátil, pudiéndose usar en ocasiones para vino, cerveza o refrescos.

De vino
Existe mucha variedad siendo la principal diferencia si es para vino tinto o blanco. Las de tinto son anchas para dejarlo respirar. Las de blanco son más pequeñas y estrechas, con el cuello largo para que el vino no pierda la temperatura.

De cava
La clásica es de boca ancha y poco alta, aunque en la actualidad la de uso más generalizado es la copa flauta (estrecha y alargada). Esta última mantiene mejor las burbujas. Similar a ella es la copa tulipán.

De balón
De forma redondeada, más ancha en la parte inferior. Para *brandys, gin-tonics* y bebidas a temperatura ambiente.

De Jerez
De tamaño medio y pie corto. Para vinos como el Jerez, Oporto, finos, etc.

De cóctel
La margarita (tallo alto) y la "martini" (cuello muy delgado) son las más populares.

Hurricane
Para cócteles tropicales, helados o batidos. Es alargada estrechándose en la parte central para volver a ensancharse en la superior.

Vaso largo
Para combinados que habitualmente llevan hielo. Son altos y estrechos. Su capacidad media es de 300 ml. Otros términos para referirse a ellos son *highball* o *tumbler*.

Vaso Collins
Largo y con el culo grueso. Su capacidad puede llegar a los 400 ml. Para refrescos, zumos, combinados…

Vaso Rock Glass
También denominado *old fashioned*. Es corto, ancho y pesado, usado para servir *whiskies*, coñacs o bebidas alcohólicas sin combinados.

Vaso o copa Toddy
Para presentar bebidas calientes o batidos, es ancho, generalmente de cristal fuerte y con asa. Tradicionalmente se usaba para el café irlandés.

Vaso de chupito
Llamado también *cup* o *short,* su estilo, forma y tamaño es variable, aunque el más común tiene una capacidad de 45 ml y es más grueso en la base.

Jarra de cerveza
De cristal fuerte y con asa para que la cerveza no se caliente. Su capacidad va de los 350 a los 500 ml.

Vaso de cerveza
El más habitual es el Pilsen, más estrecho en la base y que se ensancha hasta la boca.



BOLIA

1. Carmela Martí

Las mantelerías hechas a base de tejidos resinados de Carmela Martí reúnen estilo y funcionalidad. Los tejidos tipo lino y estampados inspirados en las últimas tendencias se confeccionan en manteles, caminos de mesa o manteles individuales adaptándose a la personalidad de cada establecimiento. Gracias a su doble capa de resinado y su capa de teflón, las manchas no penetran y se pueden lavar fácilmente con bayeta. También pueden introducirse en la lavadora a 40 ºC.


1

2. Azultierra

La exclusiva vajilla artesana de Azultierra creada por Toni Espuch, en colaboración con la ceramista Lola Rivière, está inspirada en las vajillas populares artesanas y en los característicos colores de la luz mediterránea. Es de gres con esmalte satinado en su interior, formando aguas en tonos piedra, que combina a la perfección con el acabado mate del barro de su exterior. Cada pieza es única, y cuenta con distintas texturas y matices en tonos suaves.


2

3. Bordallo Pinheiro

Flora reúne un herbario de plantas y flores, alrededor de las que se encuentran pequeños insectos, un homenaje y delicado equilibrio de los ecosistemas. La variedad de plantas, entre las que se incluyen amapolas, margaritas, dientes de león, rosas silvestres, malvas y frutos del majuelo, pueblan la superficie de las piezas en alto y bajorrelieves repletos de detalles con suaves colores campestres, acentuados por la transparencia única de los esmaltes. La colección está compuesta por platos, tazas, cuencos, ensaladera y jarra en ocho colores diferentes.


3

4. Forge de Laguiole

Del encuentro entre Forge de Laguiole y el diseñador Santos Bregaña nace la colección León. Un cuchillo sin ningún exceso y de fuerte carácter, que dialoga desde la modernidad con el mundo antiguo, genuino y alejado de las modas de la Bodega El Capricho de José Gordón para el cual se ha creado. Este establecimiento, ubicado en Jiménez de Jamuz (León), es el templo de la carne de buey.


4



5



6

5. Resuinsa

Esta temporada los textiles de mesa desprenden energía y optimismo. El color del año 2023, el Viva Magenta, se cuela en cada detalle, como en las mantelerías de Resuinsa. Se trata de un color palpitante, alegre, cálido y atrevido, de la familia de los rojos, que se ha hecho un destacado hueco en cada rincón. La colección Tokio integra este tono carmesí, que resalta sobre un intenso negro. Se trata de un color muy relacionado con la naturaleza y la sostenibilidad.



7

6. Garcia de Pou

La mantelería Like-Linen® está fabricada con *spunlace*, una mezcla de viscosa y celulosa de alta calidad. Este material también es conocido como 'tejido sin tejer'. Es extraordinariamente suave y resistente, al mismo tiempo que aporta un toque de distinción a la mesa. Su apariencia es prácticamente igual a una mantelería de tela. Está realizado con un material conforme a la normativa EN 13432 que acredita que es compostable. Garcia de Pou ha ampliado este 2023 esta colección con nuevos diseños de conjuntos decorados, como es el caso de Keiko.



8

7. Luzio

La emblemática vajilla Iluzione de Luzio incorpora cada año una pieza a su colección con nuevas ilustraciones Old School de alma neoyorkina. El elemento inédito para este 2023 es el plato mediano de 26 cm, que incluye una nueva ilustración inspirada en el estilo de las bandas callejeras a través de una pantera mordiendo una serpiente. La vajilla está hecha en porcelana y diseñada, originalmente, para el primer restaurante del grupo, del que toma su nombre.

8. Hosteltex

El mantel 100% poliéster de Hosteltex, además de ser un tejido muy versátil, reúne muchas ventajas. Es de fácil lavado y resistente a las manchas. Además, este tipo de tejido no requiere de planchado porque es menos propenso a las arrugas y tampoco se encoge con los lavados. El poliéster es un material que ofrece resistencia, durabilidad, y se adapta a la perfección al uso diario y a los lavados. Asimismo, posee un precio asequible y permite una gran multiplicidad de diseños. También incorpora el color de tintura Indanthren®, que garantiza máxima solidez y resistencia.


9


10

9. Staub

Las opciones mini de Staub en hierro colado, como los miniplatos y minifuentes, son el soporte ideal para quiches, pequeñas tapas y raciones o, incluso, postres. Estos modelos han sido diseñados tanto para su uso funcional en la cocina como para lucir de forma espectacular en la mesa.


11

10. Martsen Studio

Martsen Studio apuesta por manteles llenos de color para convertir las mesas en el centro de atención. Hechos a mano 100% en España y de edición limitada, la firma impregna sus valores basados en el *lifestyle* escandinavo para concienciar acerca de la importancia de invertir en piezas diseñadas para durar, éticas y creadas de forma sostenible. Además, son personalizables tanto en función de los colores como en los tamaños (rectangular y cuadrado).


12

11. Vista Alegre

Perle D'Or es la nueva versión del elegante modelo Perle de Vista Alegre, que añade ahora a los refinados acabados y al diseño contemporáneo que ya distinguían a Perle oro de 24 quilates aplicado mediante una compleja técnica. Un nuevo toque de lujo que hace de Perle D'Or un conjunto aún más exclusivo y deseado.

12. Vayoil Textil

Los hoteles o restaurantes de gran lujo normalmente se decantan por la mantelería de lino o lino-poliéster. El lino es una fibra natural que, a diferencia de otras, no contamina en su eliminación. En su colección de mantelerías de alta gama, Vayoil únicamente ofrece lino de origen europeo certificado con la etiqueta Masters of Linen, de países cercanos con el consiguiente beneficio de menor emisión de CO_2 en su transporte. En ocasiones este lino viene mezclado con poliéster. Esta composición aporta un mayor brillo y facilita el planchado.



RESUINSA

Trabajar con la maquinaria más puntera



Su laboratorio de calidad integra aparatos que precisan la resistencia de hilos y tejidos, equipos electrónicos de regulación de masa, espectrofotómetros o lavadoras y secadoras industriales, entre otros muchos.

La importancia de la calidad en los textiles se define a lo largo de todo su proceso de producción, desde la recepción de la materia prima hasta que el producto sale directo a los clientes. Resuinsa realiza este proceso en su laboratorio de calidad situado en el centro de producción de Anna (Valencia), un espacio técnicamente equipado como los mejores laboratorios textiles de España.

El director general de Resuinsa, Félix Martí, explica que se trabaja "para ofrecer un producto de elevada calidad y diseño exclusivo, a lo que añadimos un plus más, la larga duración. Nuestros textiles están certificados como aptos para lavados industriales, un proceso muy agresivo que acaba produciendo un desgaste extraordinario en cualquier prenda". Por tanto, este tipo de productos debe tener una gran resistencia y mantener sus cualidades a lo largo del tiempo para que su calidad no se vea mermada.

En su laboratorio de calidad, Resuinsa produce, controla y supervisa cada uno de los pasos de la compleja cadena productiva: desde la entrada de la materia prima hasta la entrega del producto totalmente terminado al cliente. Se controlan todas las fases del proceso de producción: hilatura, tejeduría, tintura y acabado, corte y confección.

Es en el propio laboratorio donde se lleva a cabo el control de calidad tanto del hilo como del tejido a través de instrumental técnico específico. Se trabaja con aparatos para determinar la numeración de los hilos: aspes, cuadrantes y balanzas de precisión.

Asimismo, el laboratorio cuenta con la última tecnología para precisar el grado de polimerización (GDP) de las prendas, distintos fricciómetros, entre ellos el Martindale, que determina la formación o no de borrilla, *pilling*, a partir de unos determinados ciclos. Dispone de los torsiómetros adecuados para determinar la torsión, la retorsión y el potencial latente de torsión de los hilos, así como de dinamómetros para precisar la resistencia a la tracción y elasticidad de los hilos y tejidos, para valorar la irregularidad de la masa de un hilo, equipos electrónicos de regulación de masa y aparatos que determinan la fricción de los hilos y los tejidos.

También se aplican instrumentos relacionados con la vellosidad de los hilos, un parámetro clave, pues influye directamente en el aspecto del hilo, del tejido acabado, en la nitidez y en la suavidad o en la aspereza de una prenda.

El laboratorio se completa con tecnología esencial como los espectrofotómetros, que miden tanto la cantidad de luz reflejada de un objeto de muestra como la cantidad de luz que es absorbida por el mismo. Su misión es percibir la diferencia de colores, lo cual resulta fundamental a la hora de diseñar textiles personalizados y únicos.

Además, cuenta con máquinas como la Tincontrol, para conocer la solidez de los colores de los tejidos; lavadoras y secadoras industriales, para realizar los ensayos de lavado y secado industrial, respectivamente; aparatos de planchado y calandrado para reproducir lo que sucede en una lavandería industrial; cabinas de luces, para detectar contaminaciones y deferencias de colores, y pantallas de repasado, para localizar posibles impurezas y fallos en el tejido.

Gracias a todos estos aparatos técnicos, los ensayos más habituales determinan desde la composición de fibras de algodón o lino mediante un microscopio, hasta la resistencia del hilo, el número de hilos por unidad de longitud, la afinidad del color, el grado de polimerización o la resistencia al rasgado, entre otras muchas acciones.●

Resuinsa

www.resuinsa.com · www.resuinsaclub.com


13


14

13. Bassols
La ropa de mesa es uno de los iconos de Bassols; prendas elaboradas con lino 100% europeo, natural y sostenible con certificado Masters of Linen®, que garantiza la trazabilidad de una materia prima de alta calidad. En esta categoría se encuentra el modelo Mónaco, un mantel de tacto suave y agradable, duradero y con un acabado impecable que eleva todavía más la experiencia de los restaurantes de primer nivel.

14. Cookplay
La colección Rama de Cookplay está compuesta por cuatro piezas versátiles y totalmente funcionales: cuchara, tenedor, cuchillo y cucharita de postre. Esta línea hace experimentar en nuestras manos con unas piezas para mejorar el uso tanto de diestros como de zurdos. Además, su forma de nudo en el mango ofrece un tacto sinuoso y natural, que hace alusión a su nombre, Rama. Los diseños están disponibles en dos acabados de acero inoxidable: cepillado en mate y bañado en titanio, lo que le aporta un acabado negro sutil muy actual.

15. Royal Europe Textile
La nueva línea de mantelería *premium* Ultrawhite Satin de la firma Royal Europe Textile es de corte clásico. Está confeccionada con Satén Ultrawhite®, que le otorga una característica ligeramente brillante, y con tecnología Table Shield, para el cuidado del mobiliario.

16. Supratex
El estampado digital supone un gran avance para la mantelería, ya que el cliente crea su propio diseño y Supratex lo fabrica a medida. Su gran valor reside en que no hay límite de colores, degradados e, incluso, se pueden estampar fotografías. También permite diseños imposibles de reproducir en un estampado convencional. Con esta técnica es posible lograr diseños más definidos, sofisticados y sin defectos. En cuanto a materiales, se emplean bases de tejidos 100% poliéster, que ofrecen la máxima calidad de impresión y alta resistencia al lavado, lo que propicia una larga durabilidad.


15



16



STAUB

Inspiración bohemia

Staub completa la colección Dining Line en cerámica con la gama verde Salvia, inspirándose en el más puro estilo *shabby chic.*

Distintas investigaciones en psicología del color demuestran que los colores afectan decididamente a las emociones y, en consecuencia, a los estados de ánimo. Staub, marca de Zwilling, incorpora el tono más relajante y tranquilizador a su ya 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, y que llega para refrescar no solo las mesas y cocinas de profesionales y aficionados a la gastronomía, también sus emociones.

Cocotte

La *cocotte* Staub recupera la inspiración *vintage* de la mano de Salvia. Todo un clásico Staub que vuelve con un nuevo tono para continuar inspirando recetas y alegrar mesas y cocinas. 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. Su perfecto acabado garantiza una duración extrema, a prueba de rasguños, óxidos y decoloraciones. Dispone de un recubrimiento interior negro ligeramente texturizado que facilita el sellado en las primeras fases de cocción. Su elegante tapa con perilla de latón tiene excelentes propiedades de retención de humedad y asegura una cocción con riego uniforme a fuego lento, lo que favorece que los alimentos preserven los valores nutricionales de los ingredientes y la intensidad de los sabores.



Dining Line

La colección Dining Line en cerámica está compuesta por piezas con estilo creadas específicamente para vestir la mesa: platos, tazas, cuencos y mini *cocottes*... Una completa línea pensada especialmente para atender las raciones individuales de un completo menú, platos hondos, planos y ovalados en distintos tamaños que se adaptan a cualquier propuesta gastronómica.

Las aclamadas mini *cocottes* Staub resultan la opción ideal para servir pequeñas raciones calientes o frías, las cuales conservan su temperatura en la mesa gracias a su fabricación en hierro colado. Los cuencos son especialmente apropiados para servir ingredientes, acompañantes, aperitivos, salsas e, incluso, postres. ●

Staub
Marca de Zwilling
www.zwilling.es


17


18

17. Duni

Dunilin® Max compostable plantea un nuevo mundo de lujosas oportunidades sostenibles para decorar la mesa. Con un tamaño de 60x40 cm, la servilleta se mantiene segura en el regazo. También se puede imprimir de forma personalizada. Además, las servilletas Bio Dunisoft® están hechas únicamente con fibras de madera, cáscara de limón de la producción de jugo de frutas y almidón de maíz. Una receta libre de fósiles con materiales renovables.

18. Villeroy & Boch

El diseño de The Rock se inspira en la pizarra. La característica estructura áspera de la piedra se ha reinterpretado, y su aspecto y tacto se han incorporado ahora con autenticidad a la porcelana de primera calidad. Todos los artículos están disponibles en dos colores (el negro intenso de Black Shale, que se inspira en el color natural de la pizarra, y el extraordinario blanco del White Glacier), que permiten elevar visualmente los platos y servirlos con un factor sorpresa de alto contraste.


19

19. Klimer

Las copas de cristal Vértigo llevan la experiencia de beber vino o *champagne* a otro nivel. Están fabricadas artesanalmente y se les aplica la tecnología Ion Shielding, un proceso de ionización que compacta el cristal sellando todas las fisuras naturales. Gracias a este proceso, son más resistentes, flexibles y, a la vez finas y ligeras. Vértigo se presenta en cuatro medidas: 65, 75 y 95 cl, y para *champagne* en 45 cl.


20

20. Zwilling

La gama All*Star está compuesta por los 11 cuchillos más populares de Zwilling, acabados con placas en el mango presentadas en seis colores. Esta línea permite crear un bloque o colección de cuchillos con tapas en un solo color o mezclarlos y combinarlos para ayudar en la organización de la cocina, ya que se pueden asignar diferentes colores de tapa a distintos tipos de cuchillos dependiendo de su uso. La forma ergonómica del mango garantiza un agarre perfecto, así como un manejo equilibrado, seguro y cómodo.

VAYOIL TEXTIL

Lencería, clave en las emociones





Cualquier establecimiento hotelero debemos considerarlo como nuestro hogar los días que dura nuestra estancia en él. Si al entrar el huésped no siente una sensación de alivio y bienestar, significará que algo no se está haciendo bien.

El ser humano tiende a buscar en todos los aspectos de su vida la comodidad, el confort y, más si cabe, cuando viaja que, además, en la mayoría de los casos, es su momento de desconexión y el que lleva esperando mucho tiempo y para el que ha destinado una parte importante de sus ahorros.

Por ello cualquier establecimiento hotelero debería transmitir esas sensaciones positivas a quien se aloja en él, así como representar un espacio cómodo, seguro y tranquilo en el que poder descansar y recuperar fuerzas. Para conseguirlo existen estrategias recogidas en lo que se conoce como "decoración emocional".

La decoración emocional está encaminada a trasmitir y generar emociones positivas a través de la disposición de los espacios. La idea es conseguir la máxima comodidad y seguridad. Se trata de una disciplina que busca que, además de ser estéticos, los espacios cumplan con otras funcionalidades que reporten beneficios para la salud física y emocional. De hecho, se fundamenta en la relación que hay entre la psicología y el espacio.

Aunque lo primero que viene a la mente con la palabra decoración es el mobiliario, la realidad es que hay otros elementos que puede tener el mismo o incluso más impacto que los muebles en cómo se percibe una estancia.



Uno de los principales factores a tener en cuenta son los colores, pero sobre todo los textiles. Los huéspedes de un hotel buscan un somier firme sobre un colchón confortable, un *topper* esponjoso, almohadas cómodas y envolverse en unas sábanas traspirables y suaves que inviten al descanso, y toallas que sequen su cuerpo y les reconforten tras un baño. Cojines mullidos, manteles preciosos que vistan la mesa o una alfombra cálida; todos estos elementos suponen una enorme diferencia.

Son productos que tienen un contacto directo con el huésped, ya que lo siente en su piel cuando se envuelve en la toalla o se acuesta en su preciosa cama. Las sensaciones que transmiten estas prendas son lo más importante de la habitación y uno de los elementos principales de un hotel en general para conseguir el confort del cliente.

Cada vez más se le da más importancia a estos elementos. El perfil del cliente de la empresa Vayoil, que son hoteles de cuatro estrellas a lujo, sí que valora este aspecto y demanda productos que cumplan esos cánones y proporcionen un correcto descanso al huésped.

Hay que poner en valor la importancia de la lencería hotelera y confiar en empresas profesionales que pueden garantizar la calidad y sostenibilidad de estos productos.●

Vayoil Textil **www.vayoiltextil.es**



La nueva imagen de la Feria del Mueble Yecla es una declaración de intenciones en la que se han renovado los espacios de convivencia, al mismo tiempo que se apuesta por la innovación y la sostenibilidad.

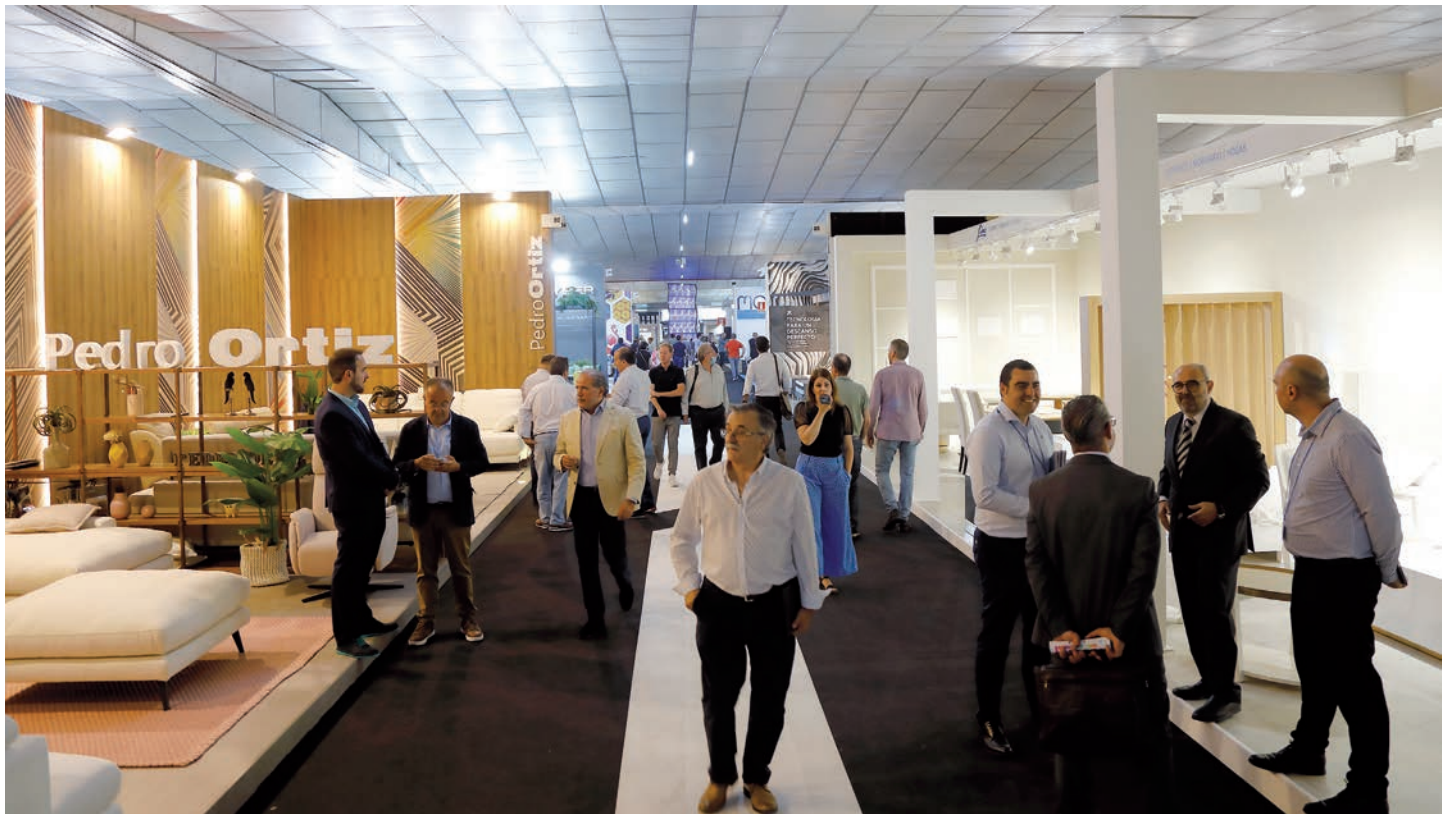
Feria del Mueble Yecla

De cerca las últimas tendencias

La 61ª edición de la Feria del Mueble Yecla (FMY), que se celebrará del 23 al 26 de mayo, ha apostado este año por poner en valor aquello que hace único al certamen yeclano: por un lado, la cercanía que mantiene con el visitante, y por otro, la proximidad con una de las mayores concentraciones de empresas y profesionales del sector del mueble e industrias afines. De ahí que el lema elegido para 2023 haya sido *De cerca*.

Así, los visitantes que acudan a la 61ª edición no solo podrán descubrir "de cerca" las tendencias y novedades de todos los sectores que forman parte de la familia del mueble (mobiliario, tapizado, descanso, decoración, iluminación, servicios e industrias fines), sino que alrededor del recinto ferial, en un radio de tan solo 5 kilómetros, encontrarán los principales centros productores.

Yecla, situada al noroeste de la Región de Murcia, acoge una de las mayores concentraciones de empresas y profesionales del sector del mueble, la madera e industrias afines en el ám-



bito nacional e internacional. En el espacio de convivencia del propio municipio, el visitante podrá conocer el origen de los productos del sector y crear nueva relaciones para fomentar el crecimiento integral del sector.

Los 10.000 profesionales con los que cuenta el clúster del mueble en Yecla y las más de 500 empresas productoras hacen del recinto ferial de la FMY un centro indispensable para los prescriptores. De hecho, el 4,3% del mueble nacional exportado procede de la Región de Murcia, según datos ofrecidos por Anieme relativos al periodo de enero a diciembre 2022. De ese porcentaje la mayor parte sale de Yecla. La especialización, la calidad de sus productos y la innovación han hecho que las marcas del Altiplano de la Región de Murcia estén presentes en los cinco continentes y en los principales mercados internacionales, con un importante crecimiento en los últimos años en países como Estados Unidos o Marruecos.



Una mano como símbolo de cercanía

La gráfica publicitaria de la 61ª edición de la FMY, obra del conocido diseñador Romualdo Faura, representa de la mejor manera esos valores y virtudes que hacen de la FMY una cita imprescindible en el calendario ferial. Además, el estilo personifica a la perfección el marco conceptual del lema *De cerca,* un *leitmotiv* ideado y creado conjuntamente entre el propio diseñador, la FMY y la agencia 2 Veces Marketing.

Una mano como símbolo de la cercanía de la feria, que le da soporte a su recinto ferial, pero de que la que también surgen, como una prolongación, el resto de posibilidades que encontrará el visitante durante los días de feria: centros productores, investigación, alianzas, nuevas oportunidades y el maravilloso entorno natural de Yecla.

Esta renovación de la imagen gráfica de la feria, a través del estilo sintético de Faura, es también una declaración de intenciones del certamen yeclano, que no solo ha renovado alguno de sus espacios de convivencia, sino que da un paso adelante en la innovación y, sobre todo, en la sostenibilidad, con la creación por primera vez de un premio para fomentar la producción responsable.

Pero el lema elegido este año va más allá de esas analogías y conecta también con las alianzas que el certamen ha ido tejiendo desde 1962, año de la celebración de la primera feria oficial. Es el caso de la relación que la FMY mantiene con la Asociación Regional de Empresarios del Mueble y la Madera (Arema), el Centro Tecnológico del Mueble y la Madera (Cetem), la Asociación Nacional de Industrias y Exportadores del Mueble de España (Anieme), el Colegio Oficial de Agentes Comerciales (Coac), y el Colegio Oficial de Diseñadores de Interior y Decoradores de la Región de Murcia (Codid-RM).

Esta cercanía también se materializa en el apoyo imprescindible de la Administración local y regional, del Ayuntamiento de Yecla y de la comunidad autónoma, que han apostado siempre por el crecimiento e internacionalización del certamen y del sector, convirtiendo a la familia del mueble, la madera y afines en un pilar estratégico de la economía regional.●

Feria del Mueble Yecla
https://feriayecla.com

PISCINAS
CENTRO DE ATENCIÓN

El ahorro energético, la innovación tecnológica, la legislación y normativa vigentes, el impacto de la digitalización y la conectividad en la industria, y cómo el diseño arquitectónico puede mejorar la sostenibilidad de la instalaciones son los grandes retos del sector de la piscina. Y los hoteles no son ajenos a ello. *Por Isabel Fernández*



RIU KAMBOA (HISBALIT)

Las principales tendencias apuntan a una mayor preocupación por la sostenibilidad en toda la cadena de valor del producto piscina, sobre todo en lo relativo a la eficiencia energética. Asimismo, la aplicación de sistemas inteligentes de ahorro de agua, bombas más eficaces o el control de los residuos son requisitos imprescindibles tanto en la nueva construcción como en la rehabilitación. A estas necesidades se suman otras relacionadas con la estética, la alta calidad de los materiales, así como sistemas *smart* digitalizados que facilitan el mantenimiento de la piscina.

Atraer clientes

Las piscinas para hoteles pueden ayudar a los operadores hoteleros a atraer clientes, pero la clave para optimizar recursos está en escoger el tipo de instalación más adecuada. Para elegir la piscina, tienen que estudiarse todas las posibilidades que ofrece el mercado –a nivel de tipología de piscina, materiales usados, complementos, integración en los espacios–, y debe analizarse, a su vez, aquello que están ofreciendo los competidores.

La piscina ya no es sólo un servicio complementario, ya que supone un atractivo principal para el cliente, lo que la convierte en una fuente de ingresos muy a tener en cuenta. De hecho, se sitúa entre las principales tendencias del sector hotelero y continúa siendo un elemento imprescindible para algunos huéspedes, tanto en hoteles urbanos como en resorts. Las posibilidades que ofrece para hacer una buena foto y las actividades de ocio asociadas (relax, diversión, deporte…) constituyen dos de las grandes motivaciones para los clientes a la ahora de escoger alojamiento.

Para Laura Reyes, del Departamento de Marketing de Lux Loungers, "actualmente la piscina es el centro de la vida de un hotel. Los usuarios que eligen un resort turístico no solo tienen en cuenta la comodidad de las habitaciones, sino las instalaciones exteriores. A fin de cuenta, donde desea pasar la mayor parte del tiempo es al aire libre, en un lugar bonito y agradable, que les permita descansar y desconectar del ajetreo de la vida diaria. La piscina



REVIGLASS



es perfecta para eso". Por su parte, Miren Jiménez Azpilicueta, CEO de Isaba Projects, considera que "las piscinas en los hoteles, junto con el solárium, conforman la zona común de mayor impacto de todas las disponibles, seguramente porque el agua despierta un interés natural en adultos y niños que es universal. En este sentido, el ocio acuático ha llegado a los establecimientos hoteleros para quedarse porque consigue captar la atención y la participación de toda la familia en torno a un espacio que es divertido y que aporta, además, aprendizaje, relación y un entorno evocador que completa el estilo y el carácter dado a la infraestructura. Su potencial a nivel estético y como estímulo para el entretenimiento y el relax hacen de las piscinas lugares de interés para usuarios de cualquier edad". Como recuerda Sara Guzmán, directora de Marketing de Hisbalit, "debido al cambio climático, la temperatura media de España ha crecido 1,3 ºC y estamos viviendo veranos extremadamente calurosos. Por tanto, las zonas de agua son esenciales para los clientes. Es importante que se cuide el diseño para conseguir una zona de relax refrescante y atractiva, con un color de agua sugerente, que conecte con la naturaleza".



LUX LOUNGERS

Visión integral

La incorporación de la piscina en una zona determinada debe mantener la coherencia con el resto de elementos ya presentes. Lo ideal es que esté integrada dentro de un proyecto global de arquitectura exterior, ya que de esta forma se crea un ambiente agradable, con paisaje y vistas atractivas y en el que todos los elementos guardan cohesión.

Hay que dejarse asesorar por una empresa especializada en proyectos de arquitectura de carácter integral y por profesionales especializados en piscinas.

Por tanto, la piscina debe adaptarse al estilo del hotel. Por ejemplo, si es un hotel rural, lo más probable es un estilo más rústico en el que se utilicen elementos como la piedra natural y las tonalidades arena y beige. En cambio, si es de carácter urbano, tendrá un estilo más moderno, más pulcro y blanco, con elementos de diseño, acabados más finos y tonos más arriesgados.

Sobre ello opina Izate Julián, comercial de Exportación de Revi-



HOTEL GRAND VIEW EN CROACIA

glass: “Lo importante es que cada piscina vaya en sintonía con la filosofía del hotel, tanto estéticamente como en cuestión del servicio. En los resorts tienen cabida grandes piscinas con logo o diseños modulares que marquen la diferencia; en los urbanos, piscinas *infinity* en áticos, de colores grises para conseguir un efecto espejo, y en los rurales, piscinas pequeñas, pero con encanto, en tonos cálidos o revestimiento efecto natural”. Por otro lado, Miren Jiménez, de Isaba Projects, sostiene que, “en los nuevos proyectos de instalaciones y reformas, hay una tendencia a dejar atrás las grandes piscinas, apostando más por diseños múltiples y dinámicos que se adaptan a la medida de cada lugar aportando identidad y personalización”. En cuanto a novedades en diseño, Sara Guzmán, de Hisbalit, apuesta “por piscinas irregulares creadas con materiales de diseño sostenibles, con colores que recuerdan a la naturaleza como verdes y arenas. Los tonos oscuros e intensos se imponen en las piscinas más vanguardistas, ya que aportan sobriedad y elegancia, potenciando el efecto natural del agua”. Asimismo, Izate Julián, de Reviglass, asegura que “las principales modas son la piedra Bali y otras imitaciones a acabados naturales, como el mármol Travertino. Asimismo, el gris aporta un toque contemporáneo y hace que el color del agua de la piscina cambie según el momento del día. Además, existe una gran tendencia de renovación de piscinas en poliéster que han perdido el color revistiéndolas en mosaico, ya que este se adapta a las formas, generalmente, curvas de este tipo de piscinas y su color no se deteriora con el tiempo”. Sobre este aspecto, Miren Jiménez, de Isaba, destaca que “se aprecia una tendencia a favor de colores más neutros, gamas de tonalidades pasteles y estilos monocromáticos respecto a otros estilismos más contrastados que reflejan tiempos pasados. En esa línea, la apuesta por las formas curvas sinuosas y agradables o rectas que recuerdan a las albercas más tradicionales evocan zonas de agua más naturales conectadas con la inquietud de las personas de escapar a paraísos en los que sentirse libres”. Por su parte, Laura Reyes, de Lux Loungers, resalta que “este 2023 las piscinas vuelven a diseños minimalistas, sencillos, de líneas rectas, sobrias y elegantes, incluyendo siempre una plataforma de recreo en su interior. Veremos este tipo de piscinas con un mobiliario específico para dentro del agua en las más imponentes villas de lujo y hoteles”.

Tipos

Se puede escoger entre un buen número de atractivos y modernos diseños que encajen en los modelos de negocio de hoteles y resorts para atraer al tipo adecuado de clientes. Las piscinas en el *rooftop* –terraza de la última planta– ofrecen unas vistas privilegiadas, al tiempo que aprovechan al máximo el espacio del que dispone el edificio. Estas soluciones de piscina suelen estar fabricadas con tecnologías de paneles resistentes y ligeros, y suelen ir acompañadas de otros servicios y actividades que llevan al hotel a un nivel superior, como son los bares de cócteles y otras actividades de ocio.

Las *infinity* o infinitas están especialmente diseñadas para disfrutar de las vistas y del espacio circundante, ya que, con su sistema desbordante, dan la impresión de que el agua se funde con el horizonte. Debido a las múltiples posibilidades de construcción que existen, se pueden integrar y adaptar perfectamente a espacios muy diversos.

Por otro lado, las exclusivas y transparentes piscinas de paredes de vidrio o acrílico con elegantes acabados ofrecen una estética única e inimitable, ya que posibilitan a sus usuarios

LA BOBADILLA, A ROYAL HIDEAWAY HOTEL. FOTO: M. YLLERA

EN EL INTERIOR Y CLIMATIZADAS

El relax adopta un nuevo significado en las piscinas interiores de los hoteles. Diseñadas para invitar a los clientes a disfrutar de una atmósfera serena y agradable, se adaptan fácilmente a cualquier espacio y circuito, con unas instalaciones eficientes y sostenibles. Algunos de los elementos que solemos encontrar en este tipo de instalaciones son las *vitality pools* con juegos de agua, piscinas de agua fría para tratamientos de contraste de temperatura, bañeras de hidromasaje, saunas finlandesas y de sal, baños de vapor, cabinas de hielo y duchas emocionales, entre otras. Por otra parte, según Alexandra Weil, directora de Marketing del Grupo Poolstar, "las piscinas climatizadas son cada vez más demandadas para ofrecer a los clientes acceso a la zona acuática durante todo el año. Para ello, los proyectos requieren de una bomba de calor aire-agua, que es el método más económico, adaptando el consumo de energía o las dimensiones del espacio y el volumen de la piscina. En concreto, es la tecnología Full Inverter la que aporta un mayor ahorro en el consumo energético, hasta un 35% respecto a una bomba de calor *on-off*".



ver a través del fondo o las paredes y disfrutar de una asombrosa sensación de estar flotando. Ideales tanto para interiores como para exteriores, son muy resistentes a la corrosión química y a las inclemencias del tiempo. Asimismo, presentan la gran ventaja de ser eficientes y sostenibles, al retener el agua con gran eficacia y aprovechar la luz natural.

Las piscinas recreativas ayudan a brindar una impresionante experiencia de diversión y están orientadas al disfrute de las familias convirtiéndose en espacios multifuncionales capaces de acoger también un amplio abanico de actividades económicas y deportivas.

Ideales para hoteles suite y terrazas privadas, el principal objetivo de las piscinas elevadas es ofrecer exclusividad y privacidad. Este elemento recreativo privilegiado, que puede aumentar el gasto medio por cliente constituye una solución Plug & Play fácil de instalar. Al mismo tiempo, ofrece un diseño minimalista y elegante que combina a la perfección con la arquitectura y la atmósfera general del hotel o resort.

Por otra parte, los hoteles *boutique* son el escenario perfecto para las piscinas de acero inoxidable, una solución elegante y exclusiva que se puede enriquecer aún más con relajantes juegos de agua y zonas de hamacas, entre otras opciones. Ligeras, resistentes y respetuosas con el medio ambiente, estas piscinas son capaces de devolver el reflejo como si de un espejo se tratara.

Como elemento de jardines y espacios verdes tanto interiores como exteriores, las *biopols* o piscinas ecológicas permiten experimentar de forma intensa el contacto directo con la naturaleza, al estar rodeados de flora y fauna. Por si fuera poco, añaden un delicado toque ornamental y hacen realidad la experiencia naturalista de disfrutar de un baño en un agua pura. Las piscinas naturales y los lagos son una opción cada vez más popular entre los hoteles y resorts responsables con el medio ambiente. Pueden ir equipadas con un sinfín de elementos y accesorios acuáticos (desde una pequeña cascada hasta una fuente ornamental), si bien su diseño debe responder a la normativa y los estándares nacionales.

Las lagunas son una solución que se está volviendo tendencia, convirtiéndose en lujosos oasis en el corazón de grandes hoteles y resorts. Se pueden adaptar a un número infinito de formas y tamaños, ya que ofrecen una gran versatilidad de diseños, para dar cabida a múltiples conceptos en un único espacio. Otros elementos acuáticos de gran escala, como cascadas de agua o playas idílicas, también añaden valor a estos destinos. Las piscinas estilo laguna permiten, además, una amplísima variedad de actividades y servicios, lo que proporciona un beneficio económico extra para el hotel o resort. Se pueden ofrecer actividades deportivas (natación, *kayak, paddle surf*, navegación en pequeños barcos de vela, etc.), incorporar un bar de cócteles, tumbonas o espectáculos, entre otros.

HOTEL FONDA RIGÀ (ABRISUD)



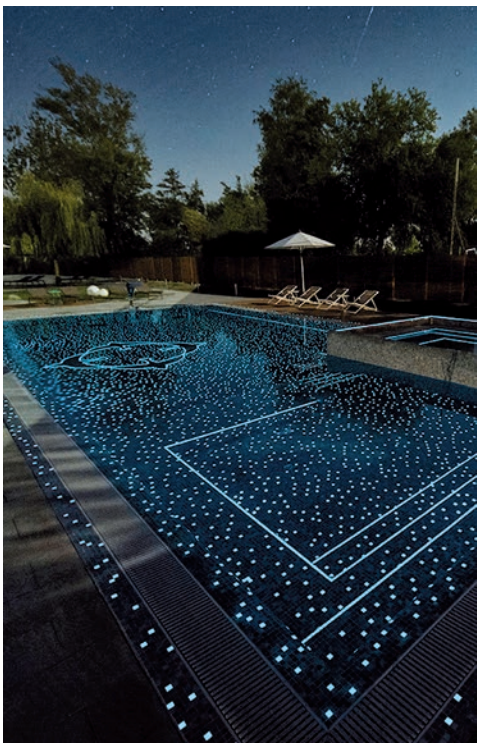
CUBIERTAS

Las cubiertas son soluciones diseñadas para evitar la pérdida de calor y mantener el agua caliente y limpia cuando la instalación no está en uso. Además, brindan a los operadores un ahorro económico y energético en términos de mantenimiento del agua, y ayudan a prevenir accidentes, como la caída al agua de los más pequeños.

Iluminación

Con el diseño adecuado del sistema de iluminación, se puede mejorar la zona en la que esté instalada la piscina, crear atmósferas tematizadas o ambientarla para actividades nocturnas. Los sistemas de iluminación led sostenibles, tanto subacuáticos como para exteriores, proporcionan una iluminación extraordinaria que, al mismo tiempo, permite ahorrar energía e incrementar la eficiencia.

Laura Reyes, de Lux Loungers, cree que "la iluminación de la piscina ha evolucionado de tal manera que ya es una parte indispensable en toda instalación que se precie. En la actualidad, triunfa la iluminación led aplicada tanto al vaso de la piscina, recreando, por ejemplo, un cielo estrellado, como iluminando las zonas exteriores". Además, Izate Julián, de Reviglass, apunta que, aunque en la mayoría de los hoteles el baño nocturno esté prohibido, a todos nos encanta sociabilizar mientras disfrutamos de una bebida con vistas a la piscina. Hoy en día existe el mosaico luminiscente, que brilla en la oscuridad tras estar expuesto a una fuente de luz, ya sea natural o artificial". Por otro lado, Miren Jiménez, de Isaba Projects, afirma que "las nuevas tendencias pasan por la creación de escenas cromáticas cambiantes que aportan relato y que se acompañan de sonidos y música para crear una escena que estimula la imaginación y la fantasía de la experiencia. Se trata de potenciar la sensación y la emoción de vivir una experiencia plena, en este caso combinando luz, agua y sonido".



REVIGLASS

Revestimientos

Cada zona de la piscina que se quiera recubrir con un material tiene unas exigencias diferentes. Así, no tendrá que cumplir los mismos requisitos técnicos un material que vaya colocado en el vaso de la piscina, que en el rebosadero perimetral o en el llamado andén que bordea las piscinas. Tampoco

GRUPO POOLSTAR



CONSEJOS PARA EL MANTENIMIENTO

- **CONTROLAR EL NIVEL DE CLORO Y BROMO:** se debe mantener el residual de cloro libre en 0.5-1.0 ppm. Con ello ese evita la aparición de algas y agua turbia.
- **AJUSTAR EL PH DEL AGUA.** un pH correcto se sitúa entre el valor 7,2 y el 7,6. Un mal pH puede provocar irritaciones cutáneas en el bañista.
- **VERIFICAR LA TEMPERATURA DEL AGUA:** una alta temperatura del agua puede favorecer la aparición de algas, por lo que mantener una correcta temperatura es importante. Además, el cloro o bromo que se añade al agua debe de ir acompañado también de alguicidas.
- **REVISAR EL FILTRO:** es posible que se acumule cal en el filtro, por lo que se debe revisar con frecuencia y limpiarlo si así fuera.
- **ELIMINAR IMPUREZAS:** diariamente se deben limpiar las impurezas que posea la piscina y verificar el nivel de agua.
- **LIMPIAR LA LÍNEA DE AGUA Y PASAR EL LIMPIAFONDOS:** es aconsejable hacerlo un par de veces a la semana.
- **ANÁLISIS:** cada dos meses habría que hace análisis bacteriológico, verificar los niveles de alcalinidad, limpiar filtros y verificar el nivel de ácido cianúrico.

existe la misma normativa para las piscinas de uso público que las de uso privado.

El dato relativo a la resistencia al deslizamiento del material empleado para un revestimiento de piscina va a ser clave a la hora de elegir un material de piedra natural, porcelánico, vítreo o de cualquier tipo. Según el Código Técnico de la Edificación (CTE), el fondo de vaso hasta los 1,5 metros, las escaleras de acceso, así como la playa o andén de la piscina, deben ser de clase 3 (Resistencia al deslizamiento > 45), para evitar caídas o ahogamientos. Además, tiene que ser un material antideslizante pero no demasiado rugoso para facilitar las operaciones de limpieza. De acuerdo con las recomendaciones del CTE, los otros dos ensayos técnicos que más se deben tener en cuenta es la porosidad del material así como el coeficiente de absorción de agua, cuanto más cercano a cero, mucho mejor. La estructura de la piscina y los materiales de recubrimiento han de ser resistentes a la humedad. El material de revestimiento de paramentos verticales será impermeable, aislado térmicamente, liso, no abrasivo y resistente a los golpes. Las aristas de los paramentos verticales quedaran redondeadas. Otro de los aspectos fundamentales para los materiales instalados en piscinas es que tengan una baja biorreceptividad, que es la capacidad de crecimientos de algas, hongos, etc. sobre la superficie del material. La baja biorreceptividad disminuye las tareas de mantenimiento y limpieza, y ayuda a controlar la calidad del agua. También deben tener resistencia a los golpes, los productos químicos, los cambios bruscos de temperatura, etc.

Según Sara Guzmán, de Hisbalit, “el revestimiento determina la imagen, el diseño y la calidad de la piscina, además de influir en el mantenimiento y el color del agua conseguido. El revestimiento es el ‘vestido’ de la piscina. A nivel de material, el tradicional mosaico de vidrio sigue siendo el más adecuado. Es un material sostenible de alta calidad, higiénico y antialérgico, con un 0% de absorción, por lo que evita la aparición de hongos y bacterias. Las teselas están especialmente diseñadas para poder caminar sobre ellas sin calzado, evitando cualquier riesgo de rozadura o corte. Además, es resistente a los agentes químicos y a los cambios bruscos de temperatura. Destaca también por ser un material con grandes posibilidades de diseño al ofrecer muchas opciones en cuanto a colores, texturas y acabados, como al antideslizante, si se quiere añadir máxima seguridad a la piscina”.

Izate Julián, de Reviglass, también hace hincapié en “el gresite (mosaico vítreo), por ser una de las opciones más duraderas e higiénicas que existen para piscinas, ya que el vidrio es un material neutro, estéril, reciclable infinitas veces y que no mantiene ninguna interacción química. Además, no requiere apenas mantenimiento y, correctamente instalado, puede durar más de 30 años”. Por otro lado,

MUNDOCLIMA®
SUPERINVERTER

Bomba de Calor Ecológica para piscina

Confort,
Eficiencia
y Sostenibilidad



MUPIR-H9
Modelos de 11, 17 y 21KW de potencia calorífica

Control a través de APP

Descubre sus ventajas

Video Youtube

También disponemos de intercambiadores tubulares y una amplia gama de accesorios

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

UN JUEGO DE NIÑOS

ISABA PROJECTS



En la actualidad, las zonas de agua para el ocio infantil son un elemento esencial en muchas instalaciones hoteleras. A diferencia de las piscinas infantiles tradicionales, los *splashparks* o parques de agua están diseñados para promover el entretenimiento y la diversión con fuentes interactivas de distintas formas y colores, áreas de chapoteo, chorros y cambios de corriente, circuitos y juegos de interacción, y otros elementos divertidos y sensoriales. La seguridad está por encima de todo en estas instalaciones. Precisamente por eso, la profundidad siempre será mínima (en algunos casos, suele llegar al tobillo de un adulto) o ni tan siquiera tendrá profundidad. Se incluirán, además, medidas de seguridad extra para ofrecer todas las garantías de un espacio seguro.

Para Miren Jiménez Azpilicueta, CEO de Isaba Projects, "la zona de agua se percibe como lo haría el niño: como una totalidad del juego. El agua se puede pensar de muchas maneras: a través de piscinas de cuota 0, con *waterparks* de tamaño mini para una primera infancia o de mayor dimensión para que participen también adultos. A su vez, se pueden incluir torres de toboganes, ríos lentos y burbujas, consiguiendo en cada caso un concepto y un resultado diferenciador para cada piscina y hotel". Esta profesional añade que hay cuatro grupos de opciones de juegos acuáticos: *splashpark*, área de juego en superficie sin profundidad, con elementos que permiten interactividad y garantizan un juego seguro y divertido; chapoteo, espacio de juego de chapoteo o de poca profundidad para los más pequeños con elementos de juego variados en forma, actividad y formas de manipulación; *waterpark*, parques acuáticos personalizados dentro de piscinas de poca profundidad y/o chapoteo con múltiples posibilidades de juego, entre las cuales están los toboganes, y toboganes, estructuras de deslizamiento a diferentes alturas y con variedad de longitud y forma, que llegan a piscina de poca profundidad o a pistas de frenado. La CEO de Isaba Projects indica que, "en los hoteles vacacionales de gran tamaño, es muy frecuente que las zonas infantiles de agua estén alejadas de la piscina principal, facilitando un ambiente familiar propicio a las necesidades de los más pequeños y a las actividades de animación que se realizan en muchos momentos del día con personajes y otros estímulos".

Laura Reyes, de Lux Loungers, se decanta por "la piedra natural como un elemento indispensable, ya que ofrece alta resistencia, máxima calidad y durabilidad, un brillo y textura incomparable, y una amplia gama de tonos y colores fácilmente combinables con otros materiales. La piedra natural es muy recomendable tanto para el vaso de la piscina como para zonas exteriores y terrazas".

Innovaciones

En este sentido, el sector actual de las piscinas ofrece aplicaciones innovadoras, como las tecnologías de automatización y los sistemas de información de datos en tiempo real, así como técnicas de construcción modernas que reducen el tiempo de obra de la piscina y minimizan los costes, tanto de mantenimiento como de funcionamiento.

Para Luis Botija, CEO de Geodesic, "el mantenimiento de una piscina se basa en cumplir una serie de factores clave que garanticen su correcto funcionamiento y calidad del agua. Estos factores incluyen el control de calidad y la limpieza, tanto del agua como del recinto, el mantenimiento de los equipos, el control de temperatura o la seguridad. En lo que respecta a la calidad y limpieza del agua, el sistema que recomiendo es la combinación de la electroporación y la oxidación avanzada, que permite prescindir totalmente del uso del cloro. De esta manera, se elimina la materia orgánica por procesos electroquímicos, permitiendo espaciar considerablemente el lavado de los filtros. Así, se pasa de tener que limpiar el filtro entre dos y tres veces por semana a tener que hacerlo una vez cada 20 días, aproximadamente. Además, permite un ahorro de en torno al 70-90% del agua de renovación, lo que incide directamente en la conservación medioambiental". Botija prosigue comentando que, "en caso de recurrir a un tratamiento en el que se prescinda totalmente del uso de desinfectantes como el cloro o de precursores como la sal, la experiencia del usuario final mejora cualitativamente, ya que evitan la irritación de mucosas y de los ojos, la sequedad de la piel, así como el olor a cloro en el pelo y en la ropa de baño". Además, el CEO de Geodesic insiste en que "una de las medidas más efectivas para ahorrar agua es la instalación de sistemas de recirculación y filtración eficientes, que permitan reutilizar el agua de forma constante, reduciendo su consumo y evitando el desperdicio".

Por su parte, Alexandra Weil, directora de Marketing de Grupo Poolstar, añade que, "a nivel de mantenimiento del agua de la piscina, si se emplea un clorador salino, se adopta un gesto ecológico, pero sobre todo se ahorra en el uso de productos químicos bastante caros. Además, el agua de la piscina es mucho más estable cuando se trata con sal. Gracias a ello, precisa menor frecuencia de renovación del agua y se ahorra en consumo de agua".●


Aquarela


Calacatta


Deba


Zafiro

Con My Virtual Pool se puede elegir *on line* distintos acabados y diseños para una misma piscina.

REVIGLASS

My Virtual Pool, diseñar la piscina ‘on line’

Se acabaron las dudas sobre el aspecto final de la piscina según la elección del mosaico. Con My Virtual Pool se puede elegir el color de la piscina *on line* de una manera fácil y práctica desde la página web de Reviglass.

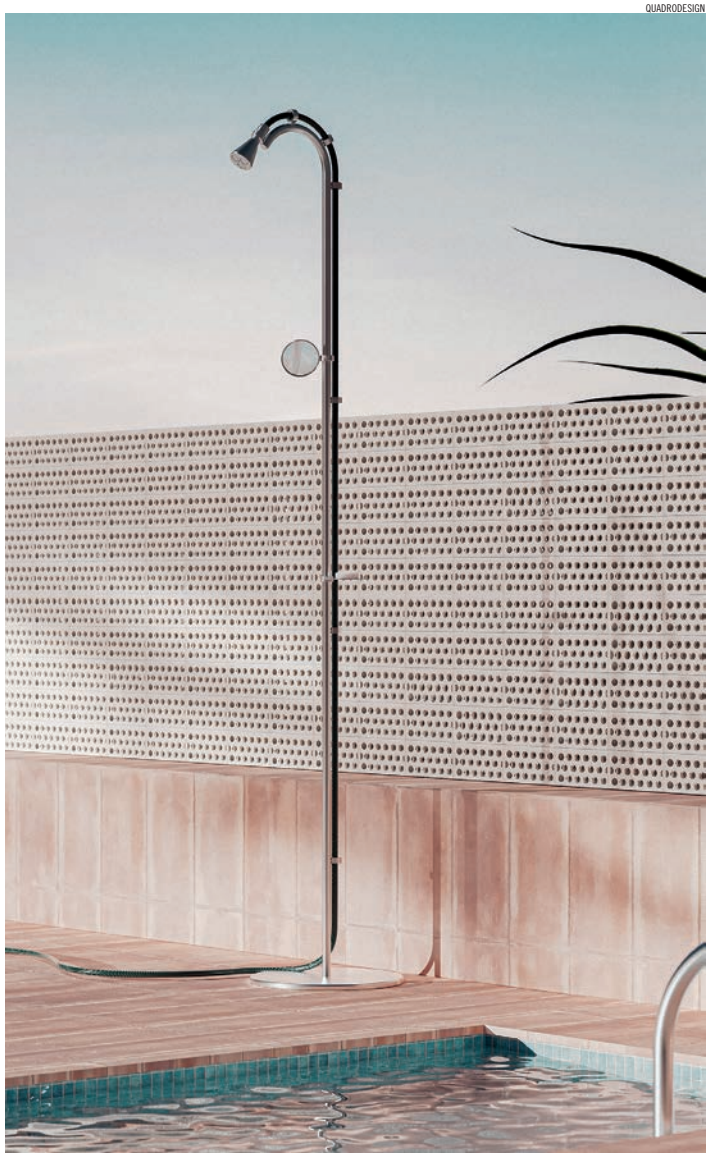
El simulador *on line* My Virtual Pool permite probar 76 referencias de Reviglass en un prototipo de piscina en sus diferentes profundidades. Además, se puede comprobar cómo el color de la junta afecta al acabado final del mosaico una vez instalado, pudiendo elegir entre blanco, gris y negro.
Para acceder a esta herramienta, simplemente se debe hacer clic en My Virtual Pool desde el menú principal de la web o entrar en *https://myvirtualpool.reviglass.es*
En el caso de usarlo desde el teléfono, hay que verificar que este se encuentre en posición horizontal. Una vez dentro, se puede elegir la referencia favorita, cambiar el color de la junta y seleccionar el exterior deseado.

Librería BIM

La segunda apuesta virtual de Reviglass ha sido entrar en el mundo del Building Information Modeling, más conocido como BIM. Consiste en una metodología de trabajo digital que utiliza modelos 3D digitales como base para planificar, diseñar, gestionar y construir proyectos.
La principal ventaja es que estos modelos contienen más que solo información gráfica, permitiendo además adjuntar propiedades a cada componente del proyecto, como, por ejemplo, el tipo de material, los diferentes acabados y el coste. De este modo, los modelos se convierten en un repositorio central de toda la información relevante del proyecto, la cual puede ser compartida entre todos los participantes del proyecto.
Se trata, por lo tanto, de una herramienta indispensable a nivel arquitectónico para la prescripción de proyectos (piscinas, fachadas u otros). La librería BIM de Reviglass puede descargarse desde *https://reviglass.es/bim/* ●

Reviglass **www.reviglass.es**

QUADRODESIGN



TECTONA



EL MOMENTO DE LA DUCHA



FIR ITALIA

En las piscinas públicas, como es el caso de los hoteles, debe haber duchas exteriores dotadas con agua como mínimo, debidamente filtrada y desinfectada, cuando no proceda directamente de la red de distribución pública. Ello en número suficiente y en perfectas condiciones higiénico-sanitarias y de conservación.

Las duchas de exterior, con diseños para todos los gustos, son perfectas para su instalación cerca de la piscina y/o en el jardín. Duchas con rociador, grifo lavapiés o los innovadores modelos que permiten calentar el agua con la energía del sol son algunas de las soluciones que se encuentran en el mercado. Por ejemplo, las solares, con una sola toma de agua fría, permiten disponer de agua caliente gracias a un depósito acumulador de energía solar.

Es aconsejable que estén construidas en acero inoxidable AISI 304 y se fijen al suelo mediante una base con tornillos. También las hay fabricadas en madera, como las de teca. Para su mantenimiento se recomienda lavarlas una vez al año con agua con jabón y un cepillo suave para eliminar la suciedad. Cuando se acerca el invierno, es fundamental cortar el suministro de agua, desconectar las tuberías de conexión y dejar las llaves abiertas.

Como indica Alexandra Weil, directora de Marketing del Grupo Poolstar, ducharse antes de entrar en la piscina "evita que las cremas corporales y los protectores solares acaben en el agua y en el sistema de filtración".





BALLIU EXPORT

Soluciones de exterior sostenibles

El turismo de sol y playa es una actividad económica muy importante a nivel mundial. Sin embargo, su impacto en el medio ambiente es significativo, lo que implica una gran responsabilidad para gestionar los recursos de manera sostenible. Por esta razón, la iniciativa de Balliu resulta fundamental.





Balliu lanza el Plan Renove, un proyecto que se encarga de la recolección y reciclaje de tumbonas de plástico en desuso de las playas para convertirlas en materia prima para la fabricación de otros productos de exterior, como su pasarela de playa. En el último año, Balliu ha recogido alrededor de 6.500 tumbonas de plástico de playas de la costa catalana, la costa del Levante y la costa de Andalucía, lo que demuestra su compromiso con la sostenibilidad y la economía circular.

En la misma línea, Balliu incorpora soluciones sostenibles en sus procesos productivos y en la fabricación de su mobiliario de polipropileno. Este material es uno de los más utilizados en la industria del mobiliario exterior debido a su durabilidad y resistencia a la intemperie. Es por eso por lo que la empresa considera primordial promover el reciclaje del polipropileno para seguir utilizando el material de manera sostenible.

Miriam Vilchez, responsable de Marketing de Balliu, destaca que "la sostenibilidad es un elemento clave para el desarrollo de nuestros productos. Por este motivo, tanto en nuestro mobiliario Balliu como durante nuestros procesos productivos aplicamos soluciones orientadas a reducir el impacto medioambiental negativo."

La empresa ha reforzado su compromiso con la economía circular al reducir el uso de materia prima virgen y fomentar el uso de material reciclado en la fabricación de su mobiliario de polipropileno. De esta manera, se logra reducir el impacto ambiental y aumentar la sostenibilidad en su proceso productivo.

Balliu Export, con sede en Caldes de Malavella (Girona), es una empresa que exporta sus productos a más de 80 países y colabora con cadenas hoteleras de prestigio nacional e internacional. La empresa ha obtenido diversas certificaciones, como la ISO 14001 y el PRS Green Label, que demuestran su compromiso con la protección del medio ambiente y la reducción de su huella de carbono.

La iniciativa de Balliu demuestra que las empresas pueden aportar soluciones sostenibles para hacer frente a los desafíos medioambientales y contribuir a un futuro más respetuoso con el planeta. La industria del turismo de sol y playa puede ser una fuente de impacto ambiental, pero también puede ser una oportunidad para implementar prácticas sostenibles y responsables en el uso de los recursos.●

Balliu Export **Tel.: 972 397 100 E-mail: info@balliuexport.com www.balliuexport.com**



Algunas de las certificaciones con las que cuenta Groupe GM son Ecolabel, Cosmos, FSC, Biorius…

CERTIFICACIONES SOSTENIBLES DE CONFIANZA

La sostenibilidad es el uso de recursos naturales que permite satisfacer las necesidades de las generaciones presentes sin comprometer las posibilidades de las futuras para atender sus propias necesidades. A la hora de construir, diseñar y equipar un hotel o restaurante, hay que apostar por empresas y productos que cuenten con certificaciones sostenibles. *Por Isabel Fernández*

Las certificaciones de sostenibilidad son normas y estándares de carácter voluntario evaluados por entidades externas a una organización u empresa. Este tipo de sellos se ocupa de los aspectos vinculados con el medio ambiente, la sociedad, la ética... Con ellos, entidades y compañías pueden garantizar que su desempeño organizacional se desarrolla respetando los aspectos mencionados. Desde finales de los años 80, con las etiquetas ecológicas y otras certificaciones para alimentos orgánicos, se han desarrollado un gran número de certificaciones de sostenibilidad, encontrando en los últimos años un gran avance en esta materia, ya que el número de este tipo de certificaciones se ha incrementado. Para lograr las certificaciones de sostenibilidad, las empresas se someten a procesos de verificación en los que se evalúa que cumplen los requisitos establecidos en las normativas de sostenibilidad. Un gran número de certificados se han creado para enfrentarse a los problemas actuales en aspectos ambientales, sociales y económicos. Aunque todos pueden presentar semejanzas en cuanto a los objetivos y el proceso a ejecutar para lograr la certificación, siempre van a haber diferencias en cuanto a, por ejemplo, a qué destinatarios o sectores están enfocados, a qué pilar de la sostenibilidad prestan mayor atención, etc.

CONSTRUCCIÓN Y DISEÑO

Por tanto, la arquitectura y/o interiorismo son sostenibles si lo son económica, social y medioambientalmente. Es lo que arquitectos y diseñadores denominan la variable E3: equidad, ecología y economía (en inglés, P3: People, Planet y Profit). Teniendo en cuenta esto, el diseño sostenible debe aportar beneficio social; causar el mínimo impacto al medio ambiente; ser económicamente viable; tener en cuenta los derechos humanos; inducir al ahorro de energía, y ser respetuoso y coherente con su filosofía en la elección de materias primas. Diseño sostenible debe diferenciarse de diseño ecológico. Algo es ecológico si ha sido elaborado sin daño para el medio ambiente, la salud humana, la salud y el


Entre otros certificados, Resuinsa tiene sus textiles avalados con Oeko-Tex, Gots, Fairtade, etc.

bienestar de los animales o la salud de las plantas. Un ecodiseño sólo tiene en cuenta que se cumpla la sostenibilidad medioambiental. Por tanto, ejerce un control desde el minuto uno en la reducción de las emisiones, la elección y utilización de materias primas naturales como el corcho, el bambú, el coco, los hongos, las algas marinas, o el estiércol de vaca reciclado, y no olvida la fase de reciclado, reutilización y desecho. A continuación se encuentran algunos de los certificados más empleados en España.

ISO

Hay un elevado número de compañías que apuestan por los certificados ISO –International Organization for Standardization (Organización Internacional para Normalización, en español). Existen multitud de certificados ISO; los vinculados con la sostenibilidad son los relacionados con la norma ISO 14001, la norma ISO 50001 o la ISO 26000. En España, las normas ISO las concede AENOR. El respaldo de AENOR a las buenas prácticas en materia ambiental va desde los sistemas generales de gestión ambiental, como el ISO 14001, hasta los que atienden áreas como el ecodiseño, la gestión energética, o los propios a sus productos, como las Declaraciones Ambientales de Producto; o bien se dirigen a sectores concretos, como el forestal.

Passivhaus

Passivhaus es un estándar de construcción de edificios energéticamente eficientes, basado en cinco principios fundamentales que son: un excelente aislamiento térmico en la envolvente, ventanas y puertas de altas prestaciones; ausencia de puentes térmicos; hermeticidad al aire, y un riguroso control de la ventilación con sistemas de intercambio y recuperación de calor muy eficientes. Una construcción diseñada y realizada siguiendo estos principios básicos se traduce en un establecimiento con unas necesidades muy bajas en calefacción y refrigeración. Son edificios sostenibles, asequibles económicamente, cómodos y versátiles.

Verde

La asociación GBCe Green Building Council España, Consejo de la Construcción Sostenible de España, emite la certificación denominada Verde. La metodología Verde valora la mejora sobre los impactos generados por un edificio mediante un análisis del ciclo de vida en sus diferentes fases. Para que un edificio sea sostenible se considera que debe cumplir con las cinco "P"s : personas, como calidad de vida y bienestar; prosperidad, como desarrollo económico local y justo; planeta, como protección a nuestro entorno; paz, como concordia y armonía, y pacto, como implicación y compromiso de todos para todos. Para lograr este objetivo se evalúan diversos aspectos, como la ubicación del edificio, la calidad ambiental interior (aire, luz, ruido, confort...), la gestión de los recursos (energía, agua, materiales…), la integración social (accesibilidad, formación, comunicación..) o la calidad técnica del edificio (monitorización, documentación, mantenimiento…).

Breeam

Breeam (Building Research Establishment Environmental Assessment Methodology) es el método de evaluación y certificación de la sostenibilidad de la edificación creado originariamente por el Building Research Establishment BRE (Organismo de Investigación de la Construcción) del Reino Unido. En España está presente desde 2010 a través de Breeam España. Se trata de una herramienta de evaluación privada cuya función es ofrecer una serie de medidas que garanticen la sostenibilidad de un inmueble. Estas medidas se dividen en 10 categorías: agua, energía, materiales, suelo y ecología, salud y bienestar, gestión, residuos, transporte e innovación. Actualmente en nuestro país hay 225 hoteles que han sido certificados o están siendo evaluados por Breeam España.



Six Senses Ibiza cuenta con el certificado Breeam

Leed

Leed (Leadership in Energy & Environmental Design-Líder en Eficiencia Energética y Diseño Sostenible) es un sistema internacionalmente reconocido de certificación de edificios sostenibles, que los clasifica en función de su grado de excelencia y establece una calificación por puntos de los logros sostenibles conseguidos a través de una verificación, por una tercera parte independiente, de que un edificio o una comunidad están diseñados y construidos mediante estrategias encaminadas a mejorar la eficiencia en todos los indicadores más importantes: ahorro de energía, eficiencia en agua, reducción de emisiones de CO_2, mejora de la calidad interior, gestión y conservación de recursos, reducción de residuos, etc. Disponer de la certificación Leed garantiza que el edificio ahorra un porcentaje importante de energía y agua con respecto a una construcción tradicional y sus emisiones de CO_2 son muy inferiores. Leed ofrece cuatro niveles de certificación y el número de puntos determina cada nivel. De 40 a 49 puntos es certificado, de 50 a 59 es plata, de 60 a 79 es oro y más de 80 puntos es platino.



JF Almeida ofrece en sus textiles, entre otros, sellos como Oeko-Tex o Gots

Well

El International Well Building Institute es un estándar que se basa en el desempeño y fusiona las mejores prácticas en diseño y construcción con intervenciones en materia de salud y bienestar basadas en pruebas concretas. Well está organizado en siete categorías de bienestar denominadas "conceptos": aire, agua, nutrición, luz, ejercicio, confort y mente.

PRODUCTOS PARA DECORAR Y EQUIPAR

Para ser sostenible en contract, es fundamental comprobar la materia prima que se utiliza para crear las piezas que van a decorar o equipar el proyecto. La clave para seleccionar los materiales es mirar hacia delante y hacia atrás en todo el ciclo de vida de un producto, desde cómo se extraen los recursos a través de los procesos de producción hasta cómo se emplearán en el establecimiento y, posteriormente, cómo se reciclarán o desecharán. La madera, la piedra natural y los productos blandos, como el cáñamo, el lino o la lana, son excelentes soluciones para un diseño sostenible. Estos materiales también tienen un interés orgánico y textural, lo que proporciona una estética relajante a los interiores. Encontrar productos que estén libres de sustancias nocivas puede ser un desafío, con lo



El mobiliario de Balliu está realizado con normas ISO 14011

que hay que buscar certificaciones que protejan la salud y el bienestar de los clientes, al mismo tiempo que protegen el ambiente. Por tanto, hay que decantarse por proveedores que puedan demostrar que están trabajando con materiales de origen sostenible. El hecho de que estén avalados por certificados transmiten seguridad y confianza.

FSC

Se trata de una certificación internacional, independiente y de terceros, expedida por el Consejo de Administración Forestal (FSC), que garantiza el máximo seguimiento de la madera y de sus derivados. El control se aplica a todo el trayecto efectuado por el material (la denominada cadena de custodia), desde el bosque hasta el consumidor. La certificación incluye las maderas compradas y las vendidas por la empresa, y garantiza que, en la cadena de producción, no se emplean materiales procedentes de fuentes controvertidas (por ejemplo, la tala ilegal y/o de procedencia dudosa). FCS es el órgano que promueve la gestión responsable de bosques y plantaciones.

PEFC

Hace 25 años, los propietarios de pequeños bosques europeos se unieron para crear un sistema internacional de certificación forestal que premiara la buena gestión de los bosques y así, en junio de 1999, nacía PEFC. Los productos con certificación PEFC provienen de bosques que han sido gestionados de forma sostenible, y auditados por expertos independientes para asegurar que se gestionan según estrictas normas nacionales e internacionales. Este sello está presente en productos realizados con madera, como todo tipo de muebles; en envases, embalajes o bolsas de papel; en artículos de menaje, como vasos, servilletas, platos, e incluso papel higiénico, pañuelos o papel para la impresora.

Oeko-Tex

Esta certificación se puede encontrar en productos como colchones, sofás, alfombras, mantelerías y servilletas, ropa de cama y de baño, etc. Oeko-Tex es una asociación internacional independiente formada por 18 centros autorizados y presente en 85 países de todo el mundo. Aitex es el único centro español acreditado para otorgar certificaciones Oeko-Tex, siendo miembro de la asociación desde 1992. Este sistema de certificación se adapta continuamente a los requisitos legales y reglamentarios impulsando al desarrollo de productos sostenibles en la industria textil y de cuero. Desde su nacimiento en 1992 hasta la actualidad, ha ido creando diferentes certificaciones dependiendo de las necesidades del mercado. Su porfolio está compuesto por seis certificaciones, que abarcan todos los procesos de producción: etiquetas de producto como el Estándar 100, Leather Standard y Made in Green; etiquetas que certifican la optimización de los procesos de fabricación responsables como STeP y Responsibile Business, y una etiqueta que identifica productos químicos, auxiliares y colorantes respetuosos con el medio ambiente, Eco-Passport. El más conocido y empleado es el Estándar 100, y garantiza que los productos textiles certificados han sido analizados ante más de 300 sustancias nocivas y están libres de ellas. También destaca el STeP, que certifica que todo el proceso productivo de la empresa textil es sostenible. Se audita continuamente, y



Productos como las almohadas o albornoces de Vayoil Textil cuentan con el aval de Beter Cotton

engloba criterios medioambientales, de Responsabilidad Social Corporativa (RSC), de salud, seguridad... Además, permite certificar la huella de carbono y la huella hídrica de las empresas con datos fiables.

Gots

La certificación Gots (Global Organic Textile Standard) posibilita la comercialización de productos textiles orgánicos en todo el mundo. Garantiza procedimientos de producción y de transformación orgánicos; respeto y mejora de las condiciones laborales; promoción del uso de fibras orgánicas, y prohibición de insumos peligrosos como los metales pesados tóxicos, los disolventes aromáticos, etc. Ecocert es una de las entidades que puede expedir este certificado.

Better Cotton

La consideración de la repercusión medioambiental y social empieza con el diseño de producto y la elección del tejido. Better Cotton es el programa de sostenibilidad del algodón más grande del mundo. Su misión es ayudar a las comunidades algodoneras a sobrevivir y prosperar, mientras protegen y restauran el medio ambiente.

Cradle to Cradle

Cradle to Cradle (C2C, "de la cuna a la cuna") es un estándar que garantiza que los productos terminados se diseñan y producen de tal manera que los materiales utilizados en ellos puedan ser tratados adecuadamente al final de su vida útil, ya sea mediante la recuperación y el reciclaje de materiales no renovables o a través de la biodegradación de materiales renovables. En virtud de esta norma, los tintes y productos químicos utilizados deben poder adaptarse a las necesidades del proceso de fin de vida del producto y, por lo tanto, deben elegirse cuidadosamente. Además de los ingredientes y los materiales de envasado, también se comprueban los procesos de producción y el comportamiento de la empresa.



El catálogo completo de *amenities* de ADA Cosmetics cuenta con el estándar Cradle to Cradle

EN COSMÉTICA

En hoteles se emplean también muchos productos cosméticos, como es el caso de los *amenities* de los baños. Cuando se elige un cosmético certificado como ecológico o natural, hay que fijarse en el sello que acompaña a su etiquetado. Hay tantos sellos como certificadoras autorizadas para productos cosméticos teniendo cada una sus propias normas, y a su vez, diferentes niveles de certificación o sellos.

Natrue

Para obtener algunos de los sellos de Natrue (The International Natural and Organic Cosmetics Association), al menos el 75% de los productos de una marca específica debe cumplir con el estándar Natrue. Natrue tiene una clasificación en dos niveles para los productos cosméticos acabados: certificados como naturales (como mínimo el 95% de los ingredientes han de ser naturales), como ecológicos (como mínimo el 95% de los ingredientes certificables han de ser ecológicos; como mínimo el 20% han de ser ingredientes de origen vegetal, y como máximo un 15% pueden ser sustancias procedentes de la transformación de materias primas naturales).

Cosmos

Cosmos-standard gestiona y desarrolla el Estándar Cosmos, una normativa de cosmética ecológica y natural de gran prestigio a nivel internacional. Entre otras entidades, Ecocert o CAEE se encargan de conceder esta etiqueta. El estándar Cosmos abarca dos niveles para los productos cosméticos acabados: Natural, como mínimo el 95% de los ingredientes han de ser naturales, y Organic, el 95% de los ingredientes certificables han de ser ecológicos y como mínimo el 20% del total del producto ha de ser ecológico. CAAE es la única certificadora española autorizada por Cosmos Organic.

OTRAS

En el sector tienen cabida muchos más sellos de sostenibilidad, aunque es imposible mencionarlos a todos. En mayor o menor medida, todas las metodologías pretenden integrar los conceptos de economía circular y alinearse con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

Ecolabel

Ecolabel es la etiqueta ecológica que identifica productos sostenibles o respetuosos con el medio ambiente. No certifica hoteles, pero es un importante distintivo para las empresas en la Unión Europea. El uso de productos respaldados por esta organización permite alinearse con otros estándares de certificación.

Fairtrade

Fairtrade es el sello de comercio justo para la lograr la sostenibilidad tanto del desarrollo de las personas como del planeta. Su finalidad es alcanzar medios de vida sostenibles, apostando por el comercio justo para conseguir un mundo mejor donde agricultores y productores puedan tener una vida apropiada, evolucionar su potencial y adoptar sus decisiones respetando la conservación del planeta de forma íntegra.

GBN Network

Es una certificación de proveedores que están utilizando las grandes cadenas hoteleras. Se encargan de solicitar toda la información financiera, de RSC y de sostenibilidad de las empresas con las que trabaja el hotelero.●



Vicaima dota a todos sus productos de la certificación FSC, como los instalados en el Hotel My Palace León



ADA
COSMETICS

En ADA Cosmetics sustituimos las pequeñas botellas de plástico por sistemas dispensadores cerrados, lo que es más sostenible y económico.

- Menos residuos plásticos y líquidos
- Más eficiencia, menos costes
- Hechos de materiales reciclados

Una decisión eficiente para ti y tus huéspedes. Por un medio ambiente mejor:
www.ada-cosmetics.com

«putting beauty into travel»
surprising, sustainable & safe



PROYECTO
a fondo

VILLABLANCA URBAN HOTEL

La Habana se encuentra con Casablanca



El estudio de diseño Carlos Martínez Interiors ha proyectado la primera remodelación del Hotel Villablanca, que forma parte de un concepto de hotel *boutique* con una capacidad de 40 habitaciones, que se origina en el elegante distrito de Ain Diab en la Corniche de Casablanca, con una vista impresionante del mar.



El reto del estudio Carlos Martínez Interiors ha consistido en transformar una serie de espacios en un hotel sostenible con una clara identidad mediterránea. La abundancia de luz, los elementos de artesanía y el empleo de materiales naturales crean un diseño interior sugerente y fresco.
Beneficiándose de una ubicación única, el hotel ofrece una amplia gama de servicios, un diseño refinado y todo lo necesario para alojarse cómodamente en Casablanca. Situado en uno de los bulevares marítimos más famosos de la capital económica de Marruecos, Villablanca Urban Hotel recibe tanto a viajeros de negocios como de placer en la comodidad de sus interiores y la frescura de su ubicación frente al mar.
En el nuevo hotel no se ha respetado la identidad original del inmueble, sino que se le ha dado un nuevo concepto, al tiempo que integra nuevas circulaciones, materiales y elementos decorativos para dotar al conjunto de una estética habanera y mediterránea.

Distribución

El edificio consta de planta baja, con una superficie útil total de unos 1.060 m^2, repartida en diferentes usos: el *lobby* o recepción, el *sky bar* con tres ambientes diferenciados, restaurante mediterráneo, y zona de restaurante japonés y *club lounge*.
Tanto en los elementos comunes como en las estancias han primado los materiales naturales, como las telas de Naturtex y la madera de roble. Además, juega un papel importante la iluminación indirecta tanto led como de lámparas, diseñadas a medida por Carlos Martínez Interiors.
La combinación de elementos de aluminio negro con cristal catedral, enea, cuarterones de madera, el equilibrio de tradición y vanguardia, junto al gran protagonismo de luz natural, confieren al Villablanca Urban Hotel una gran personalidad.
El hotel se abre al centro de la Corniche de Casablanca en la planta baja, que acoge las zonas comunes: la recepción y una zona de restauración, el *sky bar.*
Se supera la organización de hotel tradicional para abrazar una nueva idea: Concept Hospitality, en el que La Habana se encuentra con Casablanca. Así, la disposición de los elementos de esta planta favorece el encuentro entre huéspedes, vecinos y la propia ciudad.
La fluidez de los espacios se logra con un pavimento de madera verdejo. Se ha generado una herramienta paramétrica para la colocación de las piezas, con el objetivo de crear intensidades y circulaciones en consonancia con los distintos espacios y usos. El elemento nuclear del establecimiento es una atmósfera habanera que comienza en el *lobby* y se despliega también en la estética de las zonas de baños. Se aprecian zonas de descanso y espera, recogidas con plantas naturales, que hacen el entorno algo más confortable y fresco, una simbiosis perfecta con todos los revestimientos de madera lacada en blanco que visten las paredes con estanterías repletas de decoraciones exóticas y conjugan a la perfección con los techos retroiluminados de enea.







Restauración y ocio

El *sky bar* acoge un concepto de restauración potente y urbano, inspirado en la cultura mediterránea. Está sectorizado por dos salas contiguas, pero diseñadas con dos ambientes diferenciados. El primero es un restaurante con un diseño potente y transgresor que sumerge al usuario en un entorno distendido, animado y creativo, en el que la protagonista es la gastronomía local y mediterránea. Por otro lado, es un espacio sensorial, pero a la vez con guiños industriales en todo su conjunto.

Se aprecian instalaciones vistas, gigantes ventiladores situados en las paredes, abrazadas con ladrillos envolviendo a la gran barra central, una barra majestuosa y atractiva realizada con un sobre de mármol blanco país y su imponente frontal hecho de medias cañas de hierro pintadas de color verde y unidas entre ellas con varillas de latón.

La cocina a la vista se sitúa estratégicamente entre las dos atmósferas creadas, para facilitar las circulaciones de los camareros; una cocina donde el protagonista es el grill.

Este espacio está unido la zona del restaurante japonés, en el que predomina la potencia visual de la barra de *sushi*, unas curvas sinuosas que se despliegan durante un tramo vestido de listones de madera de roble natural retroiluminado que se encuentra con un mural de grandes dimensiones de espejo plata despiezado en el techo. De esta manera, se aporta a este área una duplicidad infinita. En la zona central, se sitúa una isla de sofás semicirculares que ayudan a distribuir el local, para sus circulaciones y para poder ganar el máximo aforo. Los sofás están tapizados en polipiel de color rojo carmín y aportan carácter al espacio. Las paredes estucadas con colores marinos y mediterráneos se protegen con unas celosías que generan formas geométricas y dejan ver tramos de pared, para realizar un juego de "lleno-vacío" con cristales catedral que otorgan lucidez con la retroiluminación. En un rincón, hay un pequeño privado, una zona exclusiva que se colinda con la sala y el *lounge club*, justo enfrente del área de DJ.

La zona del club se concibe con el reto de aportar una estética selvática donde el cliente puede, además de cenar, disfrutar de copas y sala de baile. Aquí las paredes de listones de madera y espejos cóncavos otorgan una visión amplia de cada punto del local.

Otro elemento importante son las barras, que se visten de azulejos hexagonales cobrizos, así como sus traseras con armarios repletos de botelleras presas por jaulas de *deployeé*. Se han conjugado dos tipologías de lámparas, una de ellas diseñada por Carlos Martínez Interiors, y la otra, de Bover. Ambas, junto a la retroiluminación del espacio, están domotizadas para realizar cambios de color RGB, según el ritmo de la música que se esté pinchando en ese momento.







Baños y aseos

La zona de baños y aseos, tal vez lujuriosa, cuenta con arrimaderos de madera de roble teñida, con pavimentos despiezados de mármol y paredes vestidas con papeles decorativos de Arte Wallpaper, estampados con motivos selváticos.

Los techos son todos de espejo bronce, con una iluminación indirecta para que el ambiente sea relajado.

En el recibidor de los baños, hay unas taquillas personalizadas en las que los VIP pueden almacenar sus puros y licores. Se trata de unas taquillas en forma de celosía de madera de roble teñida que conforman la totalidad de las paredes como si de un mural se tratase.●



FICHA TÉCNICA

Proyecto arquitectónico y de interiorismo: Carlos Martínez Interiors
Proyecto de iluminación: Carlos Martínez Interiors
Mobiliario: Cubiñá y Blasco & Vila
Iluminación: Vaporetto y Bover
Mecanismos: Jung
Pavimentos y revestimientos cerámicos: Neoceramica
Revestimientos textiles: Naturtex
Papel decorativo: Arte Wallpaper

VILLABLANCA URBAN HOTEL
Bd de la Corniche.
Casablanca 20000.
Marruecos.
https://www.villablanca.ma/

www.equipamientohostelero.com

La revista imprescindible para el canal Contract y Horeca








TODA LA ACTUALIDAD A UN CLICK

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

Aroma fresco

Groupe GM cuenta con la nueva línea de *amenities* de la marca de belleza lisboeta Benamôr Alecrim con su aroma puramente fresco. Con el programa de sostenibilidad Care About Earth de Groupe GM, la gama se presenta en dispensadores de 300 ml de capacidad, fabricados en plástico 100% reciclado y bombas de biorresina. Para el mercado hotelero se encuentran disponibles, con fórmula veganas, loción para manos y cuerpo, champú, acondicionador, gel de ducha, y gel de manos y baño. Un jabón de 20 g con certificación RSPO Mixta (Roundtable on Sustainable Palm Oil), envasado en caja de cartón, completa la línea.





Doblemente certificada

ADA Cosmetics lanza una de sus series de cuidado corporal más sostenibles: Think, Act & Live Responsibile. Desarrollada por la propia empresa de cosmética hotelera, la colección es la primera en ser certificada al mismo tiempo con el sello Ecocert Cosmos Organic y el Nordic Swan Ecolabel. Compuesta por gel de ducha, champú, acondicionador, loción corporal y de manos, y jabón líquido, se ofrece exclusivamente en dispensadores reciclables. Puede obtenerse con el sistema cerrado 100% higiénico Smart Care y en dispensadores de bomba rellenables.



Apreciar el valor del agua

Axor, en colaboración con el estudio de diseño Phoenix, amplía su porfolio con Conscius Showers, una selecta gama para convertir el ritual personal de la ducha en una experiencia totalmente placentera y relajante, a la vez que responsable. Su tecnología garantiza que el agua se utilice con moderación sin comprometer la experiencia de la ducha. Este se consigue con la combinación única de un generoso rociador con un potente chorro de agua que envuelve el cuerpo, manteniendo un bajo caudal a partir de seis litros por minuto.



Espejos retroiluminados

Los nuevos modelos de espejo de Gala ofrecen siluetas redondeadas y discretos marcos en variedad de colores: blanco, negro y oro. Es el caso de Eire, de diseño rectangular con bordes curvos, y de Moira, ovalado. Ambos modelos son retroiluminados, con luz led con una temperatura de color de 5.700 ºK, ideal para dar luminosidad al baño. Los dos están fabriados en cristal de 4 mm. Además, tanto Eire como Moira se pueden adquirir sin marco exterior.



ROCA

In-Wash®, el inodoro que lava con agua

La tecnología ha llegado para transformar las rutinas de aseo. Roca quiere ponerla al alcance de todos con sus nuevas colecciones de In-Wash®, pensadas para añadir un plus de diseño y confort en el baño, tanto en reformas totales como parciales.



Roca **roca.es**

Pionera en la introducción de esta categoría, Roca lanza nuevas soluciones de sus inodoros inteligentes. Propuestas como la cisterna integrada (tecnología In-Tank®), los nuevos modelos In-Wash® y una nueva generación de asientos Multiclean® llevan la higiene íntima con agua a cualquier baño. Además, los dispositivos conectados y aplicaciones móviles ofrecen una experiencia de confort a medida.

Modelos

Elegante y sofisticado, In-Wash® Insignia incorpora la última solución IoT –Internet of Things–, configurable a través del móvil y que ofrece prestaciones increíbles. A su diseño In-Tank®, que integra el depósito de agua en la taza, se suma el diseño Roca Rimless® Vortex para una potente descarga con efecto tornado. En cuanto a limpieza íntima, el nuevo sistema Multiflow, permite elegir entre tres modos de salida: intenso, suave o mixto. In-Wash® Insignia es la máxima expresión de confort. Está equipado con esmalte Supraglaze®, opción de descarga con líquido higienizante y un filtro desodorizante de carbón activo. También incorpora la cánula autolimpiable antes y después de cada uso, así como una luz ultravioleta que elimina los microorganismos.
Su asiento calefactado está fabricado en la exclusiva resina antibacteriana Supralit® de Roca, e incluye un diseño de extracción rápida para facilitar su limpieza y mantenimiento. El asiento cuenta, además, con la opción de seleccionar y programar la temperatura. Gracias a su sensor de presencia, In-Wash® Insignia permite configurar funciones que se activan y desactivan al acercarse el usuario, así como accionar la apertura y el cierre de la tapa, la descarga de agua, la luz led de guía o el sistema desodorizante. También incorpora el secado efecto Coanda, según el cual los fluidos tienden a continuar por la superficie donde se proyectan, principio por el que la cánula de In-Wash® Insignia dirige el aire a la zona lavada para un secado más efectivo.
Moderno, compacto e integrado, el modelo Ona reúne todas las prestaciones básicas de la gama de In-Wash® en una versión muy funcional y fácil de usar. Versátil y completa, esta bella colección amplía sus posibilidades para llevar el confort de la higiene íntima con agua a todos los baños.
Por su parte, In-Wash® Inspira ofrece un amplio catálogo de posibilidades de instalación para cualquier espacio, en una configuración minimalista, compacta y sin cables a la vista. Independientemente de cómo sea la forma y disposición necesarios, In-Wash® Inspira encaja en cualquier proyecto.

Multiclean® M3 y M4

Los asientos Multiclean® M4 lo ponen más fácil que nunca. Si se dispone de un WC estándar de Roca –como los modelos Victoria, Carmen o Meridian, entre otros– se pueden disfrutar de las funciones de un *smart toilet* de la manera más fácil y rápida: solo es necesario sustituir el asiento y la tapa convencional por un Multiclean® M3 o M4 y conectarlo a una toma de corriente. Además, esta tecnología avanzada para la higiene personal con agua se presenta ahora con una estética más atractiva y compacta.●



COCINAS **PROFESIONALES**

Gracias al diseño y a la innovación constante de las cocinas industriales actuales se han conseguido avances que, hace unos años, se consideraban impensables, sobre todo en el tema del ahorro gracias a la mejora de la eficiencia energética y a los equipos tecnológicos que ayudan en el día a día al chef. *Por Isabel Fernández*

EL CORAZÓN DEL RESTAURANTE



RESTAURANTE TENDIEZ (SOFITEL BARCELONA SKIPPER)

La cocina de un restaurante es el área destinada a la preparación de los alimentos y debe diseñarse de manera que sea segura para los trabajadores y que proteja a los comensales de posibles intoxicaciones alimentarias por una mala praxis derivada de una insuficiencia de espacios o disposiciones incorrectas de cada uno de los elementos que componen la instalación. Por tanto, deben cumplir una serie de características concretas para garantizar el nivel de limpieza y seguridad de los alimentos que se manipulan. Estas medidas implican tanto las alturas de mesas y armarios como los recorridos que el personal realiza en la cocina. Para poder diseñar una cocina de forma óptima, aprovechando los espacios, cumpliendo las normativas y garantizando la mejor funcionalidad y seguridad, es preciso contar con profesionales del diseño industrial que aporten sus conocimientos y experiencia acumulada. Se trata de expertos que realizan el proyecto con el mejor uso energético, reduciendo los riesgos propios de una cocina, facilitando el trabajo del personal e incrementando la productividad.

Jordi Aymerich, director comercial de Romag, considera que "el proyecto viene condicionado por múltiples variables, como el número de comensales, la rotación, la carta, el servicio a ofrecer, el presupuesto, etc.



HORECA GLOBAL SOLUTIONS



SERHS PROJECTS

Otro aspecto importante es conocer las normativas y requisitos higiénico-sanitarios, ya que estos también nos pueden condicionar el tipo de maquinaria y su distribución". Según Mario Saltor, *managing director* de Horeca Global Solutions, "cada proyecto es distinto, pero sí es cierto que existe una serie de factores que deben valorarse siempre. Entre ellos, destacan el enfoque y el criterio de producción del negocio; el número de profesionales que trabajarán de forma simultánea; la cantidad, dimensiones y requerimientos de los equipos; las áreas de ventilación; el acceso a las tomas de aire, agua y electricidad, así como a los paneles tecnológicos, o las distancias mínimas marcadas por las normativas para el área de producción". Por su parte, Joan Ros, director de Compras de Serhs Projects, apunta que "se debe tener muy presente, ante todo, el tipo de cocina y de establecimiento, es decir, el espacio donde se va a ubicar la cocina para obtener y poder hacer un circuito adecuado: desde la recepción de mercancías hasta la salida de productos desechables. También se deben tener en cuenta las instalaciones frigoríficas que se van a disponer, con su detallada ubicación, así como la ventilación, además de todo lo relacionado con la salida de humos, los circuitos de extracción y la aportación de aire de la zona de cocina. También es imprescindible disponer de una zona de lavado adecuada". Sobre ello Laia Morgui, directora general de Morgui Clima, sostiene que "el mejor proyecto será el que dé menos problemas al hotelero o restaurador. Por consiguiente, cuanto mejor sea el sistema de extracción, más desapercibido pasará para los clientes, incrementando la satisfacción y el confort en general".

Distribución y medidas

Las dimensiones de una cocina industrial serán utilizadas de forma óptima, realizando la mejor distribución de mesas, mobiliario y equipamiento de cocina profesional, para permitir aprovechar al máximo el espacio y proporcionar un entorno de trabajo apropiado. El principal aspecto en el que deben basarse las medidas de una cocina es la ergonomía, es decir, medidas que se adapten al movimiento natural del cuerpo humano para poder trabajar confortablemente. Así, las mesas de trabajo, encimeras, fogones, freidoras, planchas, etc. deben estar a una altura que oscile entre 85 y 95 cm. Por encima de esta altura va a ser muy incómodo trabajar y, por debajo, los riñones van a sufrir.

El diseño de nuevos restaurantes tiene que adaptarse a la normativa gastronorm. Esto no se suele tener en cuenta por cuestiones de espacio en pequeñas cocinas de bares-restaurantes, pero es totalmente obligatoria en restaurantes de cierta envergadura. Una cubeta gastronorm es un recipiente de medidas normalizadas habitualmente en acero inoxidable, aunque se encuentra en cualquier formato: polipropileno, policarbonato, melamina, etc. La ventaja de unificar recipientes es que si los fabricantes respetan esas medidas y adaptan toda la maquinaria (refrigeración, cocción, hornos, etc..) resulta que todo es más fácil, pudiendo usar los mismos contenedores en cualquier equipo.



MYND ADEJE

Maquinaria

Una de las inversiones más potentes a la hora de abrir un restaurante es la parte de los aparatos, maquinaria y otros instrumentos. Contar con buenos equipos y utensilios no solo ayuda a agilizar la operación de la cocina, sino también se refleja en la calidad de los alimentos a servir. Por lo general, las máquinas de cocinas profesionales son más grandes, debido a la producción que demanda un restaurante. Suelen ser multifuncionales, se pueden mover con facilidad, y están diseñadas para ahorrar energía y garantizar la seguridad del personal del restaurante.

Por otro lado, los equipos de cocina y almacenamiento deben tener superficies fáciles de limpiar.

Para Jordi Aymerich, de Romag, "cada máquina tiene una función y, por tanto, según las necesidades, todas pueden ser imprescindibles, pero sí es verdad que equipos como los hornos o los abatidores de temperatura son estratégicos a la hora de plantear el funcionamiento y la planificación de producción en la cocina. Los microondas cada vez

RESTAURANTE MOMENTS (MANDARIN ORIENTAL



TIPOS

Existen diferentes tipos de cocina, cada una con características específicas que pueden influir en el diseño y los elementos que integran el proyecto. A continuación, se presentan algunos de los tipos de cocina más comunes y las consideraciones generales para cada uno.

- **ABIERTA: es común en restaurantes de estilo contemporáneo y moderno. Se caracteriza por estar abierta al comedor, lo que permite a los comensales ver cómo se preparan los alimentos. En este caso, la cocina debe estar bien iluminada y ventilada, con una buena disposición del equipo y materiales duraderos y estéticamente atractivos. El diseño debe fomentar la interacción entre los cocineros y los clientes.**
- **EN LÍNEA: todos los elementos se encuentran dispuestos en una sola línea, de manera que el flujo de trabajo sea lineal y eficiente. Es adecuada para restaurantes de alta demanda, ya que permite una mayor productividad en un espacio reducido.**
- **EN ISLA: es una excelente opción para restaurantes grandes y con alta demanda. Se caracteriza por tener una gran isla central rodeada de equipos y áreas de trabajo en todos los lados. Esta distribución permite una mayor eficiencia en el flujo de trabajo, aunque requiere un espacio considerable.**
- **EN U: los equipos y las áreas de trabajo se disponen en tres lados de un rectángulo. Es adecuada para restaurantes con un flujo de trabajo más complejo, ya que permite una mayor interacción entre los cocineros y un mejor control de la calidad.**
- **EN L: los equipos y las áreas de trabajo se disponen en dos lados de un rectángulo, formando una "L". Es adecuada para restaurantes más pequeños con un flujo de trabajo más simple**

Fuente: Jordi Salvador, product manager *de Calidad Aire Interior y Purificación de Salvador Escoda*

toman mayor importancia, sobre todo los de cocción rápida, para cierto tipo de negocios". Por su parte, Jordi Salvador, *product manager* de Calidad Aire Interior y Purificación de Salvador Escoda, apunta que "las cocinas industriales incorporan una amplia variedad de quemadores, planchas, freidoras…, permitiendo elaborar diferentes platos al mismo tiempo y con diferentes técnicas. Estas cocinas suelen tener una alta potencia y eficiencia energética para reducir los tiempos de cocción. Los hornos son esenciales, ya que permiten cocinar grandes cantidades de alimentos de manera uniforme y eficiente. Hay varios tipos de horno, desde los convencionales hasta los de convención, que utilizan ventiladores para distribuir el calor del manera uniforme. También podemos encontrar procesadores de alimentos y batidoras, cortadoras, envasadoras al vacío y lavavajillas, además de campanas industriales". Por su parte, Mario Saltor, de Horeca Global Solutions, opina que, "por norma general, los fundamentales son los hornos de alto rendimiento, equipos de lavado, líneas de fuego, bajos fríos, amasadoras o cámaras frigoríficas, además de equipos frigoríficos para producir frío, como monoblocs, *splits* o unidades condensadoras. Y, por supuesto, los abatidores de temperatura. Aunque la normativa española no los menciona explícitamente, en la práctica son imprescindibles, ya que enfrían la temperatura de los productos cocinados y crudos rápidamente para optimizar su conservación, tal como instan las normativas sanitarias. De hecho, sí son obligatorios en varios países europeos y aparecen como recomendados en las guías de buenas prácticas de algunas comunidades". Asimismo, Joan Ros, de Serhs Projects, resume que "los hornos son los equipos que más pueden optimizar la preparación de alimentos en una cocina. Pero todas las máquinas tienen su importancia dentro de un tipo de cocina concreta, que debe estar equipada según su tipología de establecimiento".

Estética

Desde hace algunos años, la estética cobra mucha importancia, ya que la cocina se ha convertido en una especie de espectáculo que el comensal desea ver. Según Mario Saltor, de Horeca Global Solutions, en ellas "predominan el acero inoxidable, las cocinas a la vista y las barras con centros de cocción. A nivel de diseño, el minimalismo, la iluminación de alta calidad, y los ambientes acogedores y armónicos". Asimismo, Jordi Salvador, de Salvador Escoda, entre otras cosas, se decanta, por "las cocinas abiertas; esta tendencia consiste en crear una cocina integrada con el resto del espacio, permitiendo que los clientes puedan ver cómo se preparan los alimentos. Esto implica que la cocina debe estar muy limpia y organizada, y que los cocineros deben tener una actitud profesional y amable. También impera el estilo minimalista, que busca simplificar la decoración y el diseño de la cocina utilizando materiales básicos como el acero inoxidable, el vidrio y el cemento pulido. Se trata de una estética que

SALVADOR ESCODA



facilita la limpieza y el mantenimiento de la cocina. En contraposición al minimalismo, también se emplean colores llamativos y atractivos en la decoración. Esto puede incluir paredes, pisos y mobiliario de colores intensos, que aportan personalidad y estilo al espacio. Por último, la iluminación es un aspecto clave, ya que influye en la seguridad y la eficiencia del trabajo. La tendencia actual es usar luces led que ofrecen una iluminación más clara y nítida que las lámparas incandescentes". Sobre todo se buscan "materiales de calidad, robustos, anticorrosivos y de fácil limpieza. Básicamente predomina el acero inoxidable", agrega Jordi Aymerich, de Romag.



ROMAG

Menor consumo de recursos

En la actualidad, estamos viviendo una crisis energética y de precios que insta a los empresarios a buscar el ahorro económico. Para conseguirlo, en los nuevos proyectos o renovaciones cada vez tienen más presencia las máquinas de alta capacidad y

REQUISITOS Y NORMATIVAS

Son muchos los aspectos que hay que tener en cuenta para diseñar e instalar una cocina industrial, debido a las numerosas normativas que deben considerarse.

- **Los suelos deben ser impermeables y antideslizantes, construidos con materiales que faciliten su limpieza y desinfección y con una inclinación del 2% hacia los sumideros, como indica la normativa de suelos cocinas industriales.**
- **La superficie de las paredes y el techo de la cocina deben ser de tono claro y deben ser de materiales impermeables que faciliten su limpieza y mantenimiento. Además, los ángulos de los suelos, paredes y techos deben ser redondeados para evitar la acumulación de suciedad y facilitar su limpieza.**
- **El sistema de extracción de aire debe disponer de campana, conductos de extracción y extractores para facilitar la salida de humos al exterior, impidiendo que se acumulen dentro de la cocina.**

ALTRO



- **El flujo del aire en los sistemas de ventilación debe ir desde la zona limpia a la sucia, y se debe disponer de facilidad para la limpieza y sustitución de filtros del aire.**
- **Se deben diferenciar distintas zonas dentro de la cocina industrial como, por ejemplo las de productos crudos y elaborados.**
- **La iluminación de la cocina industrial debe ser suficiente para poder trabajar de forma segura en ella, y que no altere las características de los alimentos.**
- **Se debe incluir un sistema de lavado de manos con agua fría y caliente con acción no manual. Los cubos de basura también deben incluir un sistema de apertura y cierre no manual, con cierre hermético y con bolsas de un solo uso.**

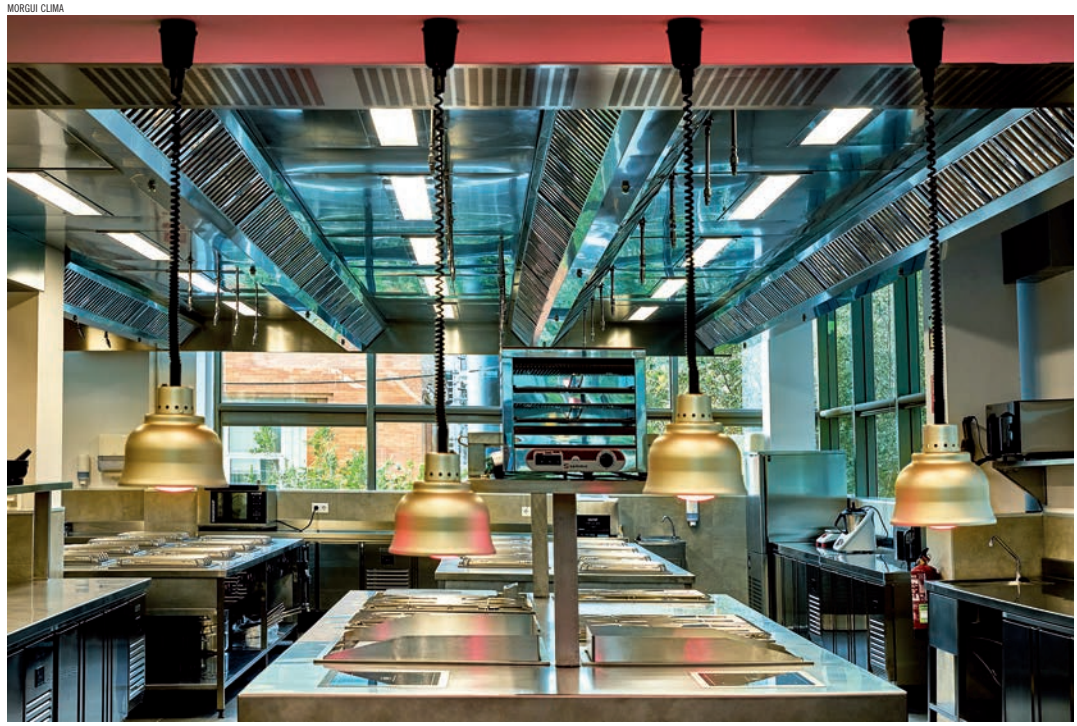
eficiencia, que garantizan su función de una forma más fiable y con un menor consumo de recursos.

Laia Morgui, de Morgui Clima, sostiene que "el ahorro de costes y eficiencia energética en una cocina industrial se puede situar entre un 20 o 30% en el consumo energético de la misma. Contar con instalaciones bien diseñadas y un dimensionado óptimo de los productos y materiales de calidad aporta una gran mejora en el consumo de la cocina. Disponer de convertidores de frecuencia y reguladores de velocidad ayuda considerablemente a adecuar el rendimiento de la instalación a necesidades reales y, por consiguiente, a ser más eficientes y ahorrar energía. Otra medida es implantar el uso de la tecnología led en todas las instalaciones, así como reducir el consumo de agua y aprovechar al máximo este recurso con sistemas de filtración y recirculación". Para Joan Ros, de Serhs Projects, "una de las principales aportaciones son los equipos de control y reparto de la energía eléctrica, que permiten controlar de forma exhaustiva el consumo eléctrico de los equipos disponibles en la cocina. Estos equipos distribuyen la electricidad en función de la demanda que tengamos en cada momento del servicio, lo que posibilita controlar en todo momento el consumo y gasto de los diferentes aparatos de cocina". Por último, Jordi Salvador, de Salvador Escoda, enfatiza en que "una de las formas más importantes de mejorar la sostenibilidad y el ahorro es a través de la reducción del consumo de energía. Esto se puede lograr mediante el uso de equipos de alta eficiencia energética, así como de sistemas de ventilación y extracción eficientes. La utilización de variadores de frecuencia para controlar los sistemas de aporte y extracción es muy importante para optimizar el consumo. La instalación de cortinas de aire en las puertas para evitar pérdida de climatización de los locales es un factor decisivo en el ahorro energético, además de la utilización de luces led".

REDUCCIÓN DE COSTES ENERGÉTICOS, MÍNIMA PRODUCCIÓN DE RESIDUOS Y MÁXIMA PRODUCTIVIDAD SON OBJETIVOS PRINCIPALES

VENTILACIÓN Y EXTRACCIÓN

MORGUI CLIMA



La extracción y la ventilación se tienen que proyectar para ser completamente efectivas sin que ocasionen molestias, que sean silenciosas, que no generen corrientes de aire tanto en el interior de la cocina como a través del pasaplatos, puertas y pasos. Además, la eficiencia energética y el respeto por el medio ambiente deben estar siempre en el punto de mira.

Jordi Salvador, *product manager* de Calidad Aire Interior y Purificación de Salvador Escoda, apunta que "algunos de los aspectos esenciales a tener en cuenta en la ventilación y extracción son: la renovación del aire y la compensación de la campana, la extracción de humos y vapores; la filtración del aire; temperatura y humedad; normativas y regulaciones… En cuanto a la renovación del aire y compensación de la campana, es importante tener un sistema de ventilación que permita la renovación del aire en la cocina. La cantidad de aire que debe ser renovado depende del tamaño de la cocina y del número de personas que trabajen en ella. Un buen sistema de ventilación ayuda a mantener el aire fresco y a reducir los olores y la acumulación de humedad. Hay que compensar al menos con un 80% el caudal de extracción de campana para mantener una depresión en cocina. En segundo lugar, una buena extracción de humos y vapores es esencial en cualquier cocina industrial para evitar la acumulación de grasa y reducir el riesgo de incendios. Es importante contar con campanas extractoras adecuadas y bien ubicadas, y con conductos de extracción que lleven los humos y vapores fuera de la cocina. Por otro lado, es fundamental que el aire de impulsión y extracción sea filtrado adecuadamente para evitar que partículas de grasa y otros contaminantes sean liberados al ambiente. Para ello, se pueden utilizar filtros de carbón activado o electrostáticos. Además, hay que controlar la temperatura y la humedad en la cocina para impedir la proliferación de bacterias y otros microorganismos. Un sistema de ventilación adecuado ayuda a mantener una temperatura y humedad correctas. Por último, hay que tener en cuenta las normativas y regulaciones locales en cuanto a ventilación y extracción. Es necesario cumplir con los requisitos establecidos en cuanto a caudal de extracción, distancia entre campañas y conductos, y otros aspectos técnicos".



SALVADOR ESCODA

Por otro lado, Laia Morgui, directora general de Morgui Clina, considera que "toda instalación de ventilación y extracción debe notarse sin ser vista o escuchada. La mejor ventilación y extracción es aquella que en primera instancia es imperceptible porque no genera ruidos, vibraciones, olores o humo, pero que si dejara de funcionar se notarían sus efectos, comprometería la eficiencia de la instalación y, sobre todo, el confort y el bienestar de las personas. En toda cocina debe instalarse una campana extractora con los caudales bien calculados para evitar corrientes de aire, inducciones no deseadas, efectos cortina e ineficiencias energéticas. Además, es muy oportuno tener en cuenta las compensaciones de aire para equilibrar la extracción de aire viciado con la impulsión de aire nuevo y poder así garantizar una temperatura y humedad óptimas. Hoy en día, cualquier sistema de ventilación o extracción debe cumplir con las normativas. Por este motivo, cada instalación conviene que esté pensada para responder a su uso real y no escatimar en calidad ni en medidas de seguridad. Para ello, la utilización de conducto resistente al fuego EI-30, de los ventiladores 400º/2h o de sistemas de inducción de aire son altamente recomendados, especialmente en cocinas de alto rendimiento. También es muy necesario contar con sistemas de filtración del aire para reducir los olores que se expulsan al exterior, alargar la vida de la instalación, y ofrecer un aire más limpio y saludable para todos. Por último, pero no menos importante, la extracción y ventilación de una cocina debe ser fácil de limpiar y de mantener a largo plazo. Esto se consigue con campanas extractoras hechas de una sola pieza sin ningún tipo de estorbo para su limpieza o con sistemas de autolavado de los colectores de filtros, con cajas de ventilación con acceso fácil a la turbina y registros de inspección en los conductos".

RATIONAL



CONECTIVIDAD

Un cocinero puede operar una estación robotizada desde cualquier lugar fuera del restaurante e, incluso, hacer un servicio de mesa de un continente a otro con un dispositivo móvil. En la actualidad, toda la maquinaria puede estar interconectada y vinculada a Internet, lo cual permite generar nuevos procesos de producción.

Aparte de los hornos digitales y de los robots de cocina que ya llevan tiempo en el mercado, en los últimos años ha surgido otro tipo de maquinaria como las freidoras y hornos superrápidos sin salida de humo, que pueden ser instalados en establecimientos de menor infraestructura; máquinas que posibilitan reducir hasta el 60% del alcohol en el vino; neveras que aplican electromagnetismo para conservar alimentos; impresoras alimentarias capaces de plasmar ilustraciones a color sobre espumas de bebidas; robots de servicio que pueden ser camareros, *bartenders* o paelleros; sistemas de trazabilidad interna para cocinar al vacío; dispositivos de cocción conectados a la nube que posibilitan llevar el registro histórico de procesos, variables y consumos energéticos; maquinaria de cocina interconectada que permite ejecutar programas completos con pasos sucesivos, etc.

De esta manera, los flujos de trabajo pueden simplificarse significativamente creando programas de recetas y de cocción distribuyendo automáticamente las actuaciones de *software* a todos los equipos conectados o mostrar las cocciones a tiempo real en todas las unidades con un solo clic. "Los equipos se utilizan de forma óptima y los tiempos de inactividad se reducen al mínimo. Así se ahorra mucho tiempo y se puede dedicar más tiempo para otras tareas, explica Pablo Torres, chef corporativo de Rational Ibérica.

Además, los chefs cuentan con motores respaldados por Big Data para el diseño y formulación de platos de acuerdo con históricos de preferencias, casos de éxito, tendencias y eficiencia financiera. Existen algoritmos de reformulación que pueden adaptar recetas o elaboraciones de acuerdo con las preferencias de comensales, a través de la integración con sus *food passports.*

También se pueden realizar prácticas o preentrenamientos mediante realidad virtual en restaurantes de alto nivel, permitiendo visitar las instalaciones y realizar procesos concretos antes de ir a hacer un *stage* presencial.●

BC SYSTEMS-RIVACOLD

Aplicación de refrigerantes sin halógeno

Hace años que todos los frigoríficos nuevos están cargados con refrigerantes sin halógenos. ¿Cómo está la situación técnica y qué obstáculos han de superarse?



Best



Champ

Desde hace años, el R744 (CO_2) suele ser la solución preferida para las instalaciones frigoríficas en el sector minorista de la alimentación, especialmente en Europa. “Suelen utilizarse instalaciones de compresores alternativos semiherméticos. En las combinaciones de doble etapa, esto suele dar lugar a potencias totales de refrigeración de 50-250 kW”, señala Michael Hendriks, director técnico de Rivacold CI GmbH, Fellbach. Las potencias son mayores en la logística refrigerada, entre otras aplicaciones. Normalmente, se utiliza al menos un compresor por etapa, con un número de revoluciones variable. Cuanto mayor es la potencia frigorífica a instalar, suelen realizarse modificaciones para mejorar la eficiencia energética. Acostumbra a emplearse la compresión paralela, la expansión multietapa, la recuperación de calor, el funcionamiento del eyector, los expansores, los evaporadores parcialmente inundados y el preenfriamiento adiabático del aire a la entrada del enfriador de gas. Por debajo de 50 kW frigoríficos, proliferan instalaciones compuestas de R744 con pequeños compresores alternativos semiherméticos. Sin embargo, pueden surgir barreras ante la variabilidad de carga, teniendo en cuenta el funcionamiento subcrítico/transcrítico.

Alternativas en baja potencia

Rivacold desarrolló hace años sistemas compactos de R744 de baja potencia frigorífica con límite de 2 kW de potencia frigorífica para su posterior producción y comercialización. Para Hendriks, “estas instalaciones no son comparables con las instalaciones de R744 de mayor potencia en cuanto al diseño, planificación de proyectos y funcionamiento. Así pues, las experiencias en los sistemas de mayor potencia no son 100% transferibles”. Paralelamente, se está produciendo un creciente desarrollo de instalaciones y equipos de R290. El propano (R290) es una alternativa, técnica y económicamente, a los refrigerantes HFC y al R744, para bajas potencias. Rivacold ofrece una amplia gama de productos estándar, desde equipos frigoríficos compactos “enchufables”, hasta instalaciones de compresores con una potencia frigorífica mayor a 100 kW.

Los equipos frigoríficos compactos de R290 de la serie Best están optimizados para refrigerar cámaras para productos frescos (de 5,5 a 124 m^3) o congelados (de 3 a 60 m^3) según criterios de selección estándares. “Las mejoras de diseño en el desarrollo de estos nuevos equipos permiten una alta eficiencia energética, un gran respeto por el medio ambiente (alto TEWI) y una muy buena rentabilidad”, indica el director ténico de Rivacold. Por medio de la regulación integrada puede comunicarse, a través de Bluetooth y de *app*; o bien se pueden conectar en paralelo hasta 10 equipos maestro-esclavo. Con el número máximo de 10 equipos conectados en paralelo, se puede alcanzar una potencia frigorífica de hasta 31,9 kW. ●

BC Systems-Rivacold
www.e-bcsystems.com



Molinillo de cacao

El nuevo molinillo de cacao artesanal de Molaris de Let's Pause es un claro ejemplo del amor que siente la marca por el *upcycling* natural. Puede usarse para batir chocolate desecho y darle una textura espumosa perfecta. Todo comienza cuando la flor de la magnolia se cierra para formar el fruto y proteger las semillas en su interior. Cuando las semillas maduran, el fruto se abre y se las comen los pájaros o caen a la tierra. Es entonces cuando el artesano lo recoleta y, tras agujerar su base, lo une a un bastón que realiza él mismo con madera de móncoro. A continuación se pone a secar. Si se entierra el molinillo, se degrada siguiendo su proceso natural y volverá a fusionarse con la tierra.



Aprovechar el calor

Inoxibar incorpora dos nuevas sartenes a la familia Eccoline, diseñada para cocinar aprovechando el calor al máximo. Las sartenes Ecco y Style Ecco son de acero inoxidable y se fabrican en cinco tamaños diferentes: desde 20 a 28 cm de diámetro. Son sartenes aptas para el horno y resisten temperaturas de hasta 220 grados centígrados. Además, la Style Ecco tiene una triple capa antiadherente de revestimiento interior. Como el resto de la gama, estas sartenes se caracterizan porque se calientan rápidamente, así que requieren menos tiempo al fuego y menos consumo energético.



Matices retro

Fabricada en acero inoxidable, el diseño de La Dea, de Gaggia, es minimalista y original, con líneas refinadas y sutiles matices retro que recuerdan modelos icónicos de Gaggia de la década de 1950. Este equipo ofrece un excelente rendimiento y fiabilidad gracias a sus componentes profesionales como el grupo de café E61, su caldera termoaislada de 1,5 litros, el depósito de agua de 2 litros, el control electrónico de la temperatura (basado en el sistema PID) que permite configurar y verificar la temperatura. También posibilita definir el tiempo de extracción de cada taza de café, así como programar la puesta en marcha y apagado de la máquina. La marca Gaggia se encuentra disponible en Quality Espresso.

Máquina de café circular

Brita se une a Iberital para el desarrollo de su proyecto Iberital Anew. Además de Brita, cuenta con la colaboración de la consultora medioambiental Inèdit y la subvención de la Agencia de Residuos de Cataluña. Este proyecto, que comenzó a idearse en 2021 y materializarse en 2023, nace con el propósito de construir una nueva forma de operar, pasando de la economía lineal (basada en el extraer, producir, consumir y tirar) a la economía circular (preservar, (re)producir, usar, reparar y reutilizar) en la industria del café para erigir un futuro en el que los residuos sean considerados como recursos y reincorporados al circuito productivo. Se busca alargar la vida útil de los productos mediante la remanufactura y la digitalización de los servicios postventa, mejorar el diseño para facilitar el reacondicionamiento y el reciclaje, e incrementar el valor conjunto de la cadena de *stakeholders* en el proceso de economía circular.



Con aroma a GRANADA

Cervezas Alhambra dedica la tercera edición de su gama Numeradas a su ciudad de origen, Granada, homenajeando los aromas y sabores que la caracterizan a través de sus creaciones experimentales de edición limitada que desafían los límites de la cerveza: Miel y Romero, Rosas y Botánicos.



DE ESTILO **FILTRO**



Nespresso lanza su nuevo café estilo filtro con dos variedades de la gama Original. Un método de preparación que permite crear una taza larga de cuerpo ligero con un fino velo de crema, comparable a una preparación de filtro. Esto es posible gracias a la incorporación de dos membranas en la cápsula, una de filtro de papel y un disco de aluminio perforado, que posibilitan una extracción a baja presión y suavizan el café para obtener una taza ligera y de gran calidad.

Quesos de Italia en España

La nueva marca Quesos de Italia se presenta en España para promover el reconocimiento de estos productos. Quesos de Italia es un recorrido culinario a base de quesos tradicionales por todo el territorio italiano que abarca las regiones del norte, centro y sur del país mediterráneo, algunos de ellos con Denominación de Origen Protegida.





ESPUMOSOS DE MONTAÑA

Vintae presenta Pandemonium, un blanco de blancas y un blanco de tintas nacidos en viñedos de montaña en la zona del Alto Najerilla (La Rioja). La primera añada de estas dos referencias, la de 2015, se elaboró partiendo de viñedos viejos de garnacha tinta y viura plantados a 700 m de altitud. Estos dos vinos suponen un nuevo estilo de espumosos en España, más afilados con un frescor y una finura singulares.



Felac e **Ifema** se unen para organizar **Guext**

El impulso que está experimentando el sector del *hospitality* contará a partir de 2024 con un nuevo hito que contribuirá a dinamizar un sector estratégico para la economía por su importante aportación a la generación de empleo y al PIB. Se trata de Guext, un nuevo proyecto creado e impulsado por la Federación Española de Asociaciones de Fabricantes de Maquinaria, Colectividades e Industrias Afines (Felac), junto con Ifema Madrid, que se celebrará del 18 al 21 de octubre de 2024. Un innovador formato ferial dirigido a los sectores de equipamiento, maquinaria, instalaciones, servicios, diseño e interiorismo, tecnología y gestión, todos ellos relacionados con la industria del *hospitality* y su conexión con la red de distribución y el cliente final.

Guext
Del 18 al 21 de octubre de 2024
Madrid
www.ifema.es

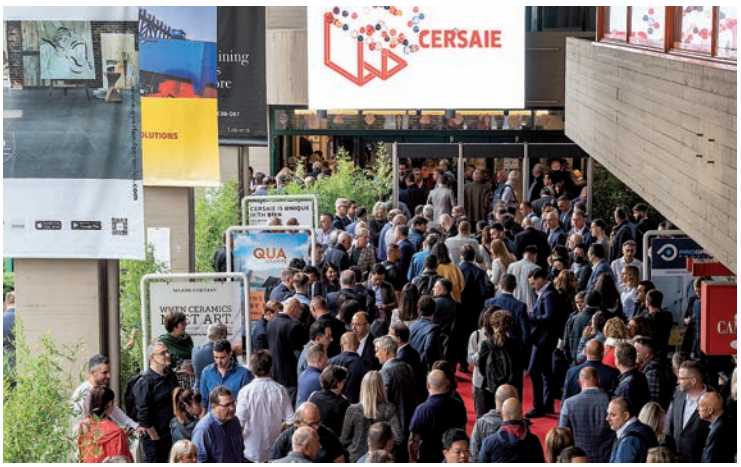
Interihotel regresa a Barcelona

Interihotel, evento de diseño de hoteles y restaurantes organizado por Ambit Living Spaces Cluster, se celebrará del 18 al 20 de octubre en el Centro de Convenciones Internacional de Barcelona (CCIB). Se trata de un evento con una propuesta de valor claramente diferenciada al abordar el sector *hospitality* desde la perspectiva del interiorismo, la arquitectura, el diseño de producto y de la experiencia del cliente. *The journey of change* es el título de Interihotel BCN23 que, a través de una propuesta de cinco temas desafiantes, invita a los profesionales del diseño de hoteles y restaurantes a una reflexión profunda, y a pasar a la acción para crear proyectos de éxito y avanzar hacia un futuro mejor para el sector.

Interihotel
Del 18 al 20 de octubre de 2023
Barcelona
www.interhihotel.com



Cersaie cumple 40 años



En cuatro décadas de historia, Cersaie se ha convertido en referente mundial para los expertos del sector, arquitectos e inversores: una tendencia que encontrará plena confirmación y expresión en la edición del 40º aniversario del Salón Internacional de Cerámica para la Arquitectura y del Equipamiento para el Baño. Cersaie 2023 será una ocasión extraordinaria para debatir, descubrir las últimas novedades de productos y hacer un recorrido ideal a través de los logros de los últimos cuarenta años. Un viaje por el camino andado, pero, sobre todo, la apertura de una puerta al futuro. La idea de atravesar el tiempo y el espacio, que es la base de la campaña de comunicación de este año, encierra el sentido de una edición que puede utilizar los logros del pasado para dar un claro salto hacia el futuro. Repensar y reconfigurar el espacio arquitectónico gracias a materiales innovadores, fruto de la investigación más avanzada, será, por tanto, el objetivo de los cinco días de Bolonia (del 25 al 29 de septiembre), que estarán llenos de actividades feriales, encuentros e intercambios.

Cersaie
Del 25 a 29 de septiembre de 2023
Bolonia (Italia)
www.cersaie.it



Fuego tridimensional

El icónico diseño de Bathyscafocus, en forma de esfera que evoca la exploración submarina, está ahora disponible en la versión Holographik® de Focus. Este sistema de pantalla holográfica, junto con varios troncos reales de cerámica, ofrece un espectáculo de fuego tridimensional desde cualquier perspectiva, acompañado por el agradable sonido del crepitar de las llamas. El Bathyscafocus Holographik® conserva su giro de 80º.



El aliado perfecto para la temporada de baño

Salvador Escoda presenta su nueva bomba de calor para piscinas Mundoclima® Serie Mupir-H9. Es un modelo basado en el refrigerante R32 puro (sin mezclar), que no contiene cloro y, por tanto, no daña la capa de ozono. Además, funciona mediante una fuente de energía renovable, pues aprovecha el calor del aire para su funcionamiento. Este hecho, unido a su motor ventilador y compresor con tecnología Inverter, hace que las nuevas Mundoclima Mupir-H9 se conviertan en el aliado perfecto para la temporada de baño. También se puede conectar a la *app* SmartLife para su control de forma remota, y utiliza tecnología punta, de fácil instalación, uso y mantenimiento.

El nuevo controlador inteligente LS Touch para KNK de Jung combina el manejo gestual fácil e intuitivo de hasta 32 funciones diferentes con un elegante y versátil diseño de dimensiones idénticas a las de un interruptor de luz estándar. Está disponible para la serie LS 900 y su versión de instalación enrasada, LS Zero, así como en la extensa gama de colores de la colección Les Couleurs® Le Corbusier. Ofrece un control completo de todas las inhalaciones de confort de una estancia, desde la iluminación hasta la calefacción, el aire acondicionado, persianas, estores, audio y video, etc. Además, el dispositivo permite monitorizar el consumo de energía de los distintos equipos y sistemas conectados, lo que facilita el control del consumo.

Controlador inteligente





Mantener la piscina con un solo equipo

Poolex, marca de Poolstar, presenta Poolican, un equipo compacto e intuitivo que combina las cuatro funciones esenciales para una piscina sana y a gusto: bomba de circulación, filtración, electrolizador y bomba de calor. Equipado con un sistema Plug & Play, el aparato se coloca cerca de la piscina y se conecta a una toma de corriente. Está cubierto por una carcasa de ABS termomoldeado de formas redondeadas. Poolican se controla desde un *smartphone*: temperatura, tiempos de circulación y filtración, electrolizador y programación. La máquina está dedicada a volúmenes de hasta 25 m³.



Espíritu nipón

Este 2023 la silla completa la gama Bamboo de Tectona compuesta hasta ahora por sillón y mesa cuadrada. Esta colección se inspira en el característico diseño de cañas de bambú con sus varas en forma de tubo, vacíos y divididos por nudos. Un estilo introducido en Europa desde Japón durante el siglo XIX. Realizada en aluminio, la colección Bamboo está pintada en negro a través de la técnica de termolacado que refuerza su robustez a los golpes.



Invitación al relax

Auténtico icono del confort al aire libre, Ria, de la marca Fast, cambia de aspecto pero conserva su identidad, la de un asiento acogedor que invita al relax. En la colección Ria Soft, que incluye sofás de varios tamaños y una cómoda butaca, el entrelazado se ha substituido por una estructura de aluminio extruido, moldeado a presión y laminado a vista sobre la que se colocan cojines muy blandos. Las líneas redondeadas crean una continuidad ordenada gracias a las costuras tono sobre tono que se mimetizan en el acolchado para obtener un efecto armonioso.



Mucho más que un asiento

Envolventes, resistentes al paso del tiempo, adaptables a la personalidad de cada uno y en constante evolución, así son los elementos acolchados de exterior de Casamania by Horm. Mucho más que un puf, más que un sillón, más que un asiento: Elfo es un *bean bag*, diseñado por Ilaria Marelli, una carcasa de espuma de poliestireno con funda desenfundable de ecopiel o tela para exteriores. A través de diferentes y adaptables declinaciones, Elfo satisface el deseo de descanso de su huésped, transformándose en sillón si se coloca en posición vertical, en *chaise longue* si se hace en diagonal o en un cómodo colchón en su posición horizontal.

Un viaje entre dinamismo y estabilidad

Un día en el aeropuerto. La idea del taburete Cross, firmado por Mario Ferranini, nace en uno de los lugares donde todo es rápido, allí donde cualquier pequeña pausa exige comodidad, calma y belleza. Este modelo ha entrado en la colección de Lapalma porque es un viaje entre dinamismo y estabilidad, entre energía y equilibrio. En su perfil fluido y acogedor, casi un despegue, Cross es lo que promete su nombre: un paso, un cruce. El cuerpo reposa y el pensamiento permanece en movimiento, sobre todo cuando el pensamiento es de economía circular.





Versión mejorada

El modelo Suprema™ se reincorpora al catálogo de Altro con características actualizadas en términos de limpieza y novedosos colores, manteniendo su acabado mate y liso. Gracias a su mejorada tecnología Easyclean, el renovado pavimento vinílico Altro Suprema ofrece un bajo mantenimiento y resulta más fácil de limpiar. Destaca su máxima resistencia a las manchas, a la abrasión y a los arañazos. Esto hace que resulte idóneo para zonas de tráfico intenso de personas u objetos con ruedas, habituales en aulas, salas de hospital, recepciones o pasillos. Además, está disponible en 33 tonos, desde los más sofisticados, como el Pampass, a los más excepcionales, como el Dahlia.



En 3D de gran formato

La colección de paneles decorativos gran formato Element Premium 3D de Grosfillex destacan por su excepcional estética y las lamas de 260 cm x 50 cm x 6 mm, que suponen una alternativa al papel pintado y revestimientos textiles. Son ligeros, de fácil montaje, 100% estancos, totalmente hidrófugos y su material es sano y respetuoso con el medio ambiente (A+). Cinco gamas de paneles murales decorativos (Nature Origine, Authentique Tradition, Urban Design, Boheme Charme y Graphic Chic) que permiten adaptar la calidez de la moda del hogar al universo profesional. Se realizan con impresión digital y se elaboran con materiales reciclados procedentes de restos de producción.

Artesanía cerámica

Decocer lanza nuevas colecciones exclusivas en el matérico y auténtico lenguaje cerámico con la campaña *Tile Life*. Se trata de una colección de piezas únicas y de diseño de autor inspiradas en los elementos de la naturaleza. Artesanía contemporánea es como mejor se puede describir a estas nuevas piezas de lujo. Son piezas cerámicas delicadas, elegantes, exclusivas y atemporales, que aúnan la esencia y los valores tradicionales de la cerámica de siempre. Sus propuestas están llenas de intensidad, color, detalles, matices, volúmenes, brillos, texturas, relieves, grafismos y formas inusuales.





Un revestimiento joya

Hisbalit presenta Elements, una colección de mosaico inspirada en la fuerza de los metales. Un revestimiento joya fabricado con mimo que añade elegancia, lujo y distinción, integrando a su vez diseño y modernidad. La serie incluye cuatro nuevas referencias: Aurum, Cobre, Platinum y Mercurio. La colección está disponible en formato cuadrado (2,3×2,3 cm) y acabado brillo. Su mínimo espesor, solamente 4 mm, permite la perfecta adaptación de las teselas a cualquier superficie, plana o curva.



Saxun instala sus pérgolas en la Taberna Bienmesabe de Madrid

En el original patio de una de las Tabernas Bienmesabe de Madrid, se pueden degustar buenos platos y disfrutar de la buena compañía gracias a la instalación de varias soluciones de protección solar de Saxun. El patio del local es una superficie completamente irregular, una circunstancia que se ha podido solventar fácilmente con la instalación de cinco pérgolas de lona tensada, modelo Fúlvia de Saxun, en diferentes tamaños. Estas pérgolas posibilitan diferentes modulaciones y altas posibilidades de personalización, porque disponen de una amplia gama de acabados que permite satisfacer las exigencias de cada establecimiento. Son cinco lonas extensibles, impermeables y domotizadas para incrementar la comodidad del usuario.

Ilmio diseña el nuevo Mongibello Ibiza



Ilmiodesign ha remodelado el nuevo hotel Mongibello Ibiza, propiedad de Stoneweg Hospitality y Bain Capital Credit, y operado por Concept Group. El establecimiento, ubicado en el antiguo Hotel Palladium Don Carlos, se ha renovado completamente para dar la bienvenida a los huéspedes este verano a través de un concepto muy evocador. Ilmio se ha inspirado en la esencia de la Costa Amalfitana, pero aportando un toque desenfadado, muy en línea con el carácter de la isla. Así, evocando esa Dolce Vita italiana, pero en clave canalla, Andrea Spada y Michele Corbani han dado vida a un establecimiento fresco, dinámico y elegante, donde predomina una paleta cromática inspirada en los colores del Mediterráneo, formas y *prints* geométricos, y elementos originales que buscan sorprender al huésped.

©DANI MASCARELL



Pasarela, nuevo concepto de pastelería inspirado en la moda

Pasarela es una cafetería camaleónica diseñada por m3interiores en Barcelona. El local cumple sus funciones como cafetería, pero a su vez se transforma puntualmente en la pasarela de moda para que alumnos de IED puedan mostrar sus diseños. De esta forma, la pasarela se convierte en el elemento principal del establecimiento para dar servicios múltiples, pero manteniendo la continuidad a lo largo del espacio, reforzado por sus proporciones y materiales. Una vitrina de 90 cm de alto y ancho inicia su composición de servicios múltiples, seguida por una barra de las mismas proporciones para terminar con una mesa común de 90 cm de ancho por 240 cm de largo, todo ello recubierto por porcelánico negro para dar continuidad formal al concepto de pasarela. Este último espacio de mesa común queda enfatizado por estar rodeada de unos bancos compuestos de barro prensado 'hecho de tierra' que confieren al comensal otra forma de disfrutar del espacio.



La belleza del entorno natural

Inspirado en los icónicos bosques de Inglaterra, Sanderson Arboretum es una interpretación evocadora de árboles majestuosos, claros aislados y vida salvaje autóctona. Una fusión de influencias contemporáneas y otras pertenecientes a su archivo capturan una estética fascinante y muy preciada. Compuesto por 23 telas y 17 papeles pintados, que incluyen diseños originales, coordinados a pequeña escala, hermosos bordados decorativos y un llamativo *jacquard*, Arboretum reivindica los problemas ambientales, al tiempo que celebra la belleza de nuestro entorno natural. La marca Sanderson se encuentra disponible en Gancedo.

Disposiciones armoniosas

Deanna Comellini firma la colección de alfombras Rime para G.T.Design. Pensada para espacios donde interiores y exteriores se funden, Rime recuerda las formas suaves y perfectas de las hojas de helecho, donde se alternan libremente suaves tiras de tejido. Fabricada con un hilo técnico trenzado a mano que no es tóxico, Rime está desarrollada para soportar el desgaste, especialmente los rayos UV, el cloro, la sal, la contaminación bacteriana y ser resistente a las manchas. Es totalmente reciclable al final de su vida útil. Disponible en verde, azul, gris oscuro y gris claro, se compone de elementos modulares que se adaptan a interior, exterior o contract, en cuanto a forma y tamaño, reproduciendo disposiciones armoniosas al igual que las plantas.



Equilibrio de opuestos



Inspirada en la dimensionalidad y la transformación de los materiales del movimiento modernista y Art Nouveau, la nueva colección Inedit de Lizzo atrapa con sus formas fluidas, líneas curvas y naturalistas a través de atractivos *jacquards*, refinados bordados y texturas tapiceras llenas de personalidad y dimensión. Cada uno de sus diseños busca una unidad de estilo adaptándose de manera magistral al conjunto, creando una colección ecléctica y contemporánea con un estudiado equilibrio de opuestos: la sombra y la luz, los acabados satinados y naturales, la suntuosidad y la serena sobriedad. Un lujo de contrastes ensalzados por una gama de color que aporta balance al conjunto, destacando sus tonos terrosos, marfiles, ocres, intensos azules y profundos verdes.

Tejida a mano

Helen Amy Murray es una artista y diseñadora londinense, reconocida por sus delicadas y complejas piezas artesanales. Murray ha creado para The Rug Company, marca disponible en BSB, una colección de alfombras que se inspira en la geometría de los patrones de la naturaleza. Cada diseño está tejido a mano en un solo tono neutro, en seda y meticulosamente tallado a mano para plasmar los diseños en cada alfombra. Hay dos modelos: Shoal y Escales.



JUNG

Arquitectura, interiorismo y tecnología

Jung ha abierto su primer *showroom* en Madrid, un espacio con la última tecnología del fabricante alemán en el que han colaborado arquitectos e interioristas como GMT+, Erico Navazo, Rebuelta Domecq o Wanna, además de especialistas en iluminación, maderas, cerámicas, electrodomésticos, papel pintado, mobiliario o equipamiento de audio y vídeo.

Fotos: Paloma Pacheco





El proyecto, ubicado en un local de 400 m² en el número 20 de la madrileña calle Basílica, "ha supuesto un reto maravilloso para todo el equipo. En la práctica, ha consistido en la ejecución de tres diseños a priori antagónicos, con identidades y materialidad diferente dentro de un mismo espacio físico", comentan desde GMT.

Wanna ha explorado en la zona de oficinas una arquitectura de curvas fluida, experimentando con una iluminación general que desaparece en los sinuosos pliegues del techo. Sin embargo, la suite de hotel desarrollada por Rebuelta Domecq es más tradicional e incorpora escayolas, molduras, baquetones y escocias, pero con un toque actual y una materialidad más natural. Finalmente, "dentro del proyecto de Erico Navazo destaca el trabajo de carpintería, que respira elegancia y equilibrio", concluyen desde GMT+.

Lugar de conexión

Erico Navazo Estudio abordó la entrada, salón y la cocina del *showroom* como un lugar de conexión y encuentro basado en un diseño contemporáneo. El resultado es un interior de materiales cálidos y tonos claros, donde la madera natural, la piedra o el yeso crean un espacio con personalidad y encanto. Paredes forradas de listones de madera de roble en el distribuidor; la zona de estar presidida por el sofá Alejandro diseñado por Erico Navazo para Ormo´s y la butaca Alba; muebles de pared en color arcilla con encimera de Silestone de Cosentino para la cocina, en la que se ha instalado también una gran isla en madera de roble carbón, son solo algunos ejemplos del trabajo de Erico Navazo.

En la columna central de la zona de estar se ha instalado el nuevo controlador inteligente LS Touch de Jung, que controla la iluminación, la climatización, las persianas y estores motorizados. En el espacio de trabajo de la cocina pueden verse los mecanismos de la atemporal serie LS 990 en color 32110 *l'ocre rouge* de la exclusiva colección Les Couleurs® Le Corbusier de Jung. Su tonalidad recuerda a la arcilla y transmite la sensación de conexión con la tierra. Asimismo, destaca por su discreción, en uno de los laterales de la isla, el teclado F50 instalado a ras de superficie, característica esencial de la serie de diseño LS Zero.

Inteligencia KNX

Por su parte, el Estudio Rebuelta Domecq diseñó una suite de hotel con maderas naturales, papeles pintados a mano, piezas de arte contemporáneo y objetos diseñados a medida, fusionando un estilo contemporáneo con elementos clásicos, que no responde a ninguna fórmula preestablecida. "Un espacio que, al entrar, da la sensación de estar en casa, para el que nos hemos

Jung Electro Ibérica
Basílica, 20. 28020 Madrid.
Tel.: 914 170 078.
E-mail: showroom.madrid@jungiberica.es
www.jung.de/es



inspirado en las residencias parisinas, donde el colorido es sutil, contrastando con las curvas que envuelven cada una de las estancias y que aportan ese toque de actualidad", subrayan las interioristas madrileñas.

En esta zona, se ha hecho una aplicación exhaustiva de la domótica para hoteles de Jung: tarjeteros, comunicadores de habitación, detectores de presencia, climatización, escenas de bienvenida, estores y cortinas… Todo ello gestionado mediante KNX, ya sea de manera individual desde cada dispositivo o de forma centralizada, gracias a los controladores Smart Panel 8 de última generación. En el cabecero de la cama, brilla en acabado metálico un teclado de interruptores basculantes de la serie LS 1912, con luminarias Plug & Light. Incluso un espejo inteligente en el cuarto de baño obedece las órdenes vocales mediante Amazon Alexa.

Interiorismo experiencial

Finalmente, Wanna se encargó del desarrollo de las oficinas experimentando con conceptos de interiorismo experiencial. Espacios diáfanos en tonos luminosos de blancos y tizas, envueltos en vidrios y rejillas transparentes, se combinan con texturas que evocan superficies naturales como la rugosidad de la piedra y conectan con sensaciones de paz y armonía. "Se ha planteado una gama cromática luminosa y suave con tres objetivos: recrear un ambiente calmado y sereno; ampliar visualmente el espacio y dar todo el protagonismo a los innovadores mecanismos de la marca", señalan desde Wanna.

Este último aspecto es solo la parte visible de un gran despliegue tecnológico con el que se ha cuidado una iluminación que imita la luz natural. Esto se logra mediante el uso programado de diferentes intensidades y temperaturas de color desde los pozos de luz cenitales, integrados orgánicamente en la arquitectura de la sala. Asimismo, la zona Nómada, el corazón de la oficina, se ha amueblado con mesas técnicas dotadas de tomas de corriente Schuko® con cargadores USB, así como conectores de red RJ-45, de la serie enrasada LS Zero. Una gran cristalera transparente, que separa la zona Nómada de la sala de reuniones, puede opacarse a voluntad para salvaguardar la confidencialidad.

Esta gran diversidad de espacios y funcionalidades presentes en el nuevo *showroom* de Jung en Madrid demuestra la versatilidad de la tecnología del fabricante alemán, así como su compromiso con la sostenibilidad y la eficiencia. Pretende ser también un lugar de encuentro y creación para todos los profesionales del sector: arquitectos, interioristas, diseñadores, instaladores, etc., que podrán utilizarlo libremente para cursos de formación, demostraciones, reuniones con clientes o prescriptores.●

Arquitectos e interioristas

- **GMT+**
- **Erico Navazo**
- **Rebuelta Domecq**
- **Wanna**

Colaboradores

- **Baños: Geberit, Kenny & Maison y La Cololería**
- **Electrodomésticos: Franke**
- **Encimeras: Cosentino**
- **Escayolas: Escayolas La Fuente y Escayolas Saz**
- **Espejo inteligente: Víctor Penarrocha**
- **Iluminación: Años Luz, Cooledge, Xal & Wever & Ducré**
- **Maderas: Sonae Arauco**
- **Mesas: Aridi**
- **Mobiliario: Dauby, La Colorería y Ormos**
- **Papel pintado: Buenaventura Wallart, Coordonné**
- **Plantas estabilizadas: Niflowers**
- **Revestimientos: Ecoclay**
- **Sillas: Annud y Haworth**
- **Solado cerámico: Ape Grupo**
- **Sonido y TV: Bowers & Wilkins y Bang & Olufsen**



HOTEL ANSARES TARANCÓN



5 EJEMPLOS CLAVE
PARA DIGITALIZAR UN HOTEL

Las cifras muestran que solo el 35% de los hoteles cuentan con niveles altos o muy altos de implementación de soluciones digitales. Digitalizar el sector hotelero es fundamental para aumentar la sostenibilidad, procurando numerosas ventajas competitivas y beneficios para los usuarios.

Tras décadas centrados en ofrecer la mejor experiencia para sus usuarios, actualmente nada marca tanto el éxito o el fracaso del sector *hospitality* como su apuesta por la sostenibilidad, la innovación y la digitalización. La digitalización es la tendencia con más capacidad de generar esas ventajas competitivas indispensables en un momento de recuperación y crecimiento como el actual, reduciendo el coste energético y las emisiones contaminantes de una instalación, a la vez que se aumenta la facilidad de gestión y, sobre todo, la comodidad de los usuarios.

Sin embargo, pese a que el 72% de los hoteleros entrevistados para la realización del estudio *Techyhotel Project*, del Instituto Tecnológico Hotelero, considera que han alcanzado un alto grado de digitalización, la realidad es bien distinta. En concreto, solo un 35% de los hoteles logra niveles altos o muy altos de implementación de soluciones digitales.

Televés, compañía española dedicada al diseño, fabricación y comercialización de equipos de telecomunicaciones que desarrolla soluciones para el sector *hospitality*, considera que las principales ventajas de la digitalización son:

1 Mayor eficiencia energética y sostenibilidad

La eficiencia energética y la sostenibilidad se han convertido en una necesidad que responde tanto a la concienciación de la población como a la crisis energética actual. Reducir la energía que consumimos no solo repercute en la cuenta de resultados, sino también en el medio ambiente disminuyendo la huella de carbono. Esto es tan evidente que hasta los fondos europeos Next Generation, que apoyan proyectos de digitalización, han centrado su foco en este tema. Así, las soluciones de sensorización y domótica suelen copar un mayor protagonismo por su capacidad de llevar a cabo un uso más racional de la energía, estableciendo temperaturas mínimas cuando la habitación está vacía y optimizando así el gasto energético. Pero no hay que dejar de lado cómo la actualización de la infraestructura de red a fibra óptica GPON contribuirá al ahorro energético de una forma importante y significativa, y evitará la generación de residuos o ciberbasura.

Es el caso del Hotel Riu Santa Fe, en México, con más de 1.200 habitaciones, donde se ha instalado la solución GPON, una tecnología de acceso de telecomunicaciones que, utilizando cableado



de fibra óptica, crea una red de banda ancha más rápida, segura y operativa tanto para el uso de los clientes como del personal. Además, esta tecnología permite integrar todos los servicios IP (Wi Fi, videovigilancia, gestión, etc.) a través de un único cable, lo que supone, no sólo un importante ahorro de costes, sino también una simplificación en la gestión de todos los elementos que forman parte de la red.

2 Mayor seguridad

Crear entornos seguros para aquellos más vulnerables a la hora de sufrir un accidente o perderse es fundamental a la hora de que las familias confíen en la compañía para reservar sus vacaciones. Ancianos y niños son los grupos más sensibles en este aspecto, y también aquellos a los que la digitalización más tiene que ofrecer.

Gracias a tecnología como la implementada por Televés en la reconocida residencia A Estrada de Pontevedra, los hoteles ahora pueden ofrecer programas de seguimiento de residentes en las salidas al exterior. De esta manera, el personal de acompañamiento cuenta con un reloj en el que reciben una alarma cuando alguna persona con problemas de orientación exceda el radio de distancia fijado previamente. El programa también hará posible la geolocalización de los mayores que deambulan perdidos por el centro, y gestionará las entradas y salidas.

LAS SOLUCIONES DE SENSORIZACIÓN Y DOMÓTICA SUELEN COPAR UN GRAN PROTAGONISMO POR SU CAPACIDAD DE AHORRAR ENERGÍA

3 Hiperconectividad con el huésped

Gran parte de los ciudadanos ya no delegan en terceros sus viajes: ellos mismos realizan una extensa labor de investigación en búsqueda del hotel que mejor cumpla sus requisitos. Por ello, cuanta más información se facilite, mayores probabilidades habrá de que este no solo se decida por un hotel en concreto, sino que repita en el futuro. En este campo, la digitalización permite dar respuesta omnicanal en la atención al huésped: *chatbots*, agentes virtuales, IPTV, pantallas interactivas, etc.

Para mantener un contacto constante y accesible con sus clientes, desde el primer punto de interacción hasta su salida, el Hotel Meliá Internacional Varadero, en Cuba, ha instalado tecnología GPON, IPTV, MDW, DS y telefonía, todo con el fin de que los usuarios que pueblan sus 946 habitaciones cuenten en todo momento con todos los servicios que necesiten, sintiéndose acompañados y guiados en la totalidad de su experiencia.

4 Máxima comodidad y mejor experiencia del huésped

Profundizar en las soluciones que ayuden a una experiencia más cómoda y fluida del huésped es clave a la hora de mejorar la competitividad. Los usuarios cada vez cuentan con entornos más personalizados y cómodos en sus casas, por lo que al acudir a los hoteles ya no basta con proporcionarles una solución habitacional. Se ha de lograr que su experiencia sea lo más cómoda posible, respondiendo a sus necesidades específicas de una manera personalizada.

El mejor ejemplo de esto es el Hotel Ansares Tarancón, toda una experiencia tecnológica para el huésped gracias a las soluciones de *hospitality* desplegadas por Televés. Sobre una red de fibra óptica integral se apoya con puntos de acceso MyNet Wi Fi, que permiten al huésped acceso integral a los servicios audiovisuales más avanzados en cualquier punto del hotel. Por ejemplo, un asistente a un congreso organizado en el hotel puede salir en un momento determinado de la sala y seguirlo a través de su dispositivo móvil o desde la pantalla de su habitación. Además, se puede ofrecer contenido personalizado en las pantallas de televisión de las habitaciones, como información y ofertas relevantes para cada perfil de huésped, o actualizaciones a la agenda de eventos del hotel, por ejemplo. Por supuesto, el cliente podrá realizar cualquier petición de servicio de habitaciones o gestionar su *check out* a través de la pantalla. Por último, en el Hotel Ansares pueden identificar a los huéspedes en recepción con un evento específico (congreso, boda o celebración), de forma que, en cuanto sube a su habitación, la televisión le muestra un contenido o vídeo de bienvenida personalizado para el evento.

LA DIGITALIZACIÓN PERMITE DAR RESPUESTA OMNICANAL AL HUÉSPED: AGENTES VIRTUALES, *CHATBOTS*, PANTALLAS INTERACTIVAS...

5 Interacción inmediata y ágil

Una de las tendencias más evidentes, pero en la que menos se suele reparar es en el aumento del tamaño de los hoteles. Para aumentar su rentabilidad, cada día hay más instalaciones que, a modo de miniciudades, albergan durante días, semanas o meses a miles de personas. Una cantidad tan grande de personas requiere de sistemas tecnológicos muy avanzados, capaces de dar cobertura a los servicios requeridos en un área tan extensa. Además, necesitan importantes despliegues en mano de obra para la instalación y mantenimiento, así como costes de material, conductos y equipamiento.

En este aspecto, Televés ha demostrado recientemente su capacidad para crear este tipo de infraestructuras en instalaciones capaces de albergar a miles de personas cada día. En su proyecto para la nueva terminal de aeropuerto Khon Kaen de Tailandia, ha realizado una compleja implementación de las infraestructuras de telecomunicaciones, cuyos requisitos incluían la instalación de dos redes de fibra óptica paralelas con tecnología GPON, no solo por redundancia de red, sino para separar claramente la red de seguridad y comunicaciones internas –con cámaras IP-CCTV, control de accesos, intrusión y servicio de información de vuelos–, de la red de servicio al edificio y pasajeros, como el acceso a internet y comunicaciones externas.●



RIU SANTA FE

Etiquetado electrónico para bufés

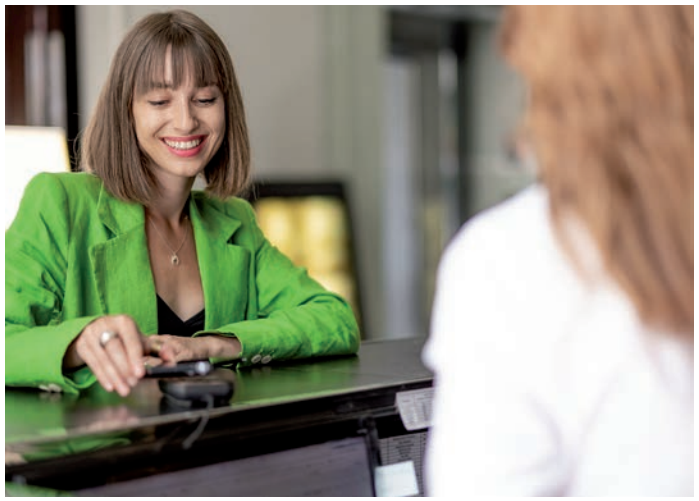


Aeme Group ofrece una solución de etiquetado electrónico para bufés que posibilita mejorar la eficiencia y rentabilidad del servicio. La tecnología de las etiquetas electrónicas es sencilla. Se trata de dispositivos que sustituyen el papel y automatizan el cambio de información de sus pantallas. Así se evitan errores humanos y el personal puede invertir su tiempo en prestar una mejor atención a los clientes. Las etiquetas permiten incluir textos en diferentes idiomas y mostrar iconos de alérgenos o de productos de proximidad (Km 0).



Gestionar el efectivo

Grupo Azkoyen renueva Cashlogy, su solución inteligente que automatiza la gestión del efectivo con un nuevo modelo y servicios inéditos orientados a los negocios donde se gestionan operaciones en efectivo. Este sistema es perfecto para establecimientos que quieren liberar tiempo de sus empleados, dar seguridad al propietario, y ofrecer al cliente una experiencia moderna, sencilla y más amable. El nuevo servicio Cashlogy Club, con información completa en tiempo real, ayuda a optimizar los recursos para mejorar la calidad del servicio de mantenimiento.



Pagar con seguridad

El sistema de gestión RoomRaccoon ha lanzado su última generación con Adyen, plataforma de tecnología financiera, para ofrecer a los hoteleros un sistema de pagos fácil, económico y seguro. La conexión bidireccional entre las dos soluciones pone al alcance de gerentes y dueños de hoteles independientes la tecnología necesaria para automatizar las transacciones realizadas desde el motor de reservas y el *channel manager* de RoomRaccoon, o desde cualquier punto de venta de su propiedad como recepción o bar, y convertir estos procesos en movimiento sin riesgo de fraude, robo de identidad o actividades ilícitas.

Enchufes inteligentes

Ledvance cuenta con enchufes inteligentes que se caracterizan por su versatilidad y eficiencia gracias al controlador de energía integrado, que ayuda a optimizar el consumo energético. Estos dispositivos permiten a los usuarios tomar el control de todos los aparatos que se conecten a ellos mediante un sistema inteligente compatible o con el botón de encendido y/o apagado del propio dispositivo. De esta forma, es posible controlar la electricidad que consume el aparato, monitorizar el gasto energético, crear horarios de encendido y apagado, y estimar el gasto de electricidad de los electrodomésticos conectados. Hay enchufes con tres tecnologías diferentes: Wi Fi, Bluetooth y Zigbee.



HIP 2023

Previsiones superadas

HIP-Horeca Professional Expo 2023 cerraba las puertas de su séptima edición superando todas las expectativas y obteniendo el mejor número de visitantes de todo el histórico del evento.



Un total de 43.794 profesionales de toda la cadena de valor de la hostelería acudieron a HIP 202 del 6 al 8 de marzo para compartir los conceptos horeca que serán tendencia en los próximos meses, explicar el estado actual del mercado y resolver las dudas surgidas a partir del contexto socioeconómico del momento.

La celebración de HIP ha generado un impacto económico de 66 millones de euros para Madrid, convirtiendo la ciudad en la capital mundial de la innovación horeca durante tres días. Así, la cumbre se erige como la más importante del sector horeca a nivel internacional donde el conjunto de la hostelería se congrega con el objetivo común de marcar una hoja de ruta hacia una industria más competitiva, digitalizada, sostenible y comprometida con la sociedad.

Manuel Bueno, director de HIP 2023, destacó "la muy buena acogida que ha tenido HIP 2023" y enfatizó que "la sensación global que nos ha llegado es que ha sido un éxito sin precedentes y que en el marco del evento se han cerrado acuerdos que seguro van a contribuir a la transformación de la hostelería de nuestro país".



Análisis de la nueva hostelería

En el certamen se desarrolló una nueva edición de Hospitality 4.0 Congress, el mayor congreso internacional de innovación horeca, que acgió a 657 expertos referentes en cada tipología y tamaño de negocio, que compartieron su punto de vista en las 377 sesiones organizadas.



Directivos, CEO's, chefs Michelin y emprendedores pasaron por los escenarios del congreso en el que se abordó al detalle dos de los temas que más preocupan a los hosteleros a día de hoy: la gestión del negocio y del talento. En este sentido, líderes en restauración de marcas tan conocidas como McDonald's, Enrique Tomás, Juancho's BBQ, Thinkingfoods, Five Guys, Vicio, Grupo Con Fuego, Grupo Lalala, Grupo Sibuya, Grupo Le Coq, Grupo Larrumba, Grupo La Máquina, Grupo Redbar 24H, Grupo 80 Grados, La Pecera o Aloha Poke explicaron cómo administran sus establecimientos teniendo en cuenta la subida de precios.
Además, se debatieron otras cuestiones, como el desperdicio alimentario, las nuevas demandas de los consumidores o la Inteligencia Artificial en hostelería mediante ChatGPT.
Erika Silva, directora de Hospitality 4.0 Congress, subrayó que "debemos contar con una gestión que nos permita ser sostenibles en el tiempo. Todo comienza con el *supply chain*, mayor especialización y control de la cadena de valor de cada producto, para que pueda ser rentable todo el negocio. La administración ya no es controlar costes, sino también crear grandes experiencias, tenemos que enamorar a los clientes para que vengan a los locales".
En el segmento hotelero, directivos de firmas como Axel Hoteles, Casual Hoteles, Grupo Viajes El Corte Inglés, Hotel Four Seasons Madrid, OD Hoteles, Sercotel, NH Hotel Group, Room Mate Hotels y Be Mate Apartments, Palladium Hotel Group, Radisson o Rusticae ahondaron en la transformación que está haciendo el viajero. Esta consiste en un perfil más digitalizado, que busca experiencias, que mezcla el trabajo en remoto con el ocio y que está más sensibilizado con el calentamiento global.

Voces inspiradoras

Una de las sesiones que levantó más expectación en Hospitality 4.0 Congress fue la protagonizada por el chef y dueño de UniverXo, Dabiz Muñoz, quien puso de relieve la buena gestión del establecimiento para que sea rentable y se logren conceptos creativos. En este sentido, Muñoz hizo un llamamiento al desarrollo personal, a "salir de la zona de confort y a tener una actitud de aprender, voluntad de seguir formándose, y capacidad de generar nuevas experiencias y conceptos a fin de ser diferente y apartarse del resto. Solo así se crea un valor intrínseco que te hace avanzar mucho más rápido".
Otro de los grandes referentes de la gastronomía mundial que acudió a HIP 2023 fue Martín Berasategui, que dejó su visión sobre la problemática del talento a la que se enfrenta el sector: "Si transmitimos conocimiento y dejamos que se vaya, algo estamos haciendo mal. Tenemos unas generaciones de jóvenes que son impresionantes. No nos podemos conformar con lo conseguido hasta ahora en la cocina y de nada sirve si no les enseñamos a competir de una mejor forma. Y lo conseguiremos".

Polo de innovaciones

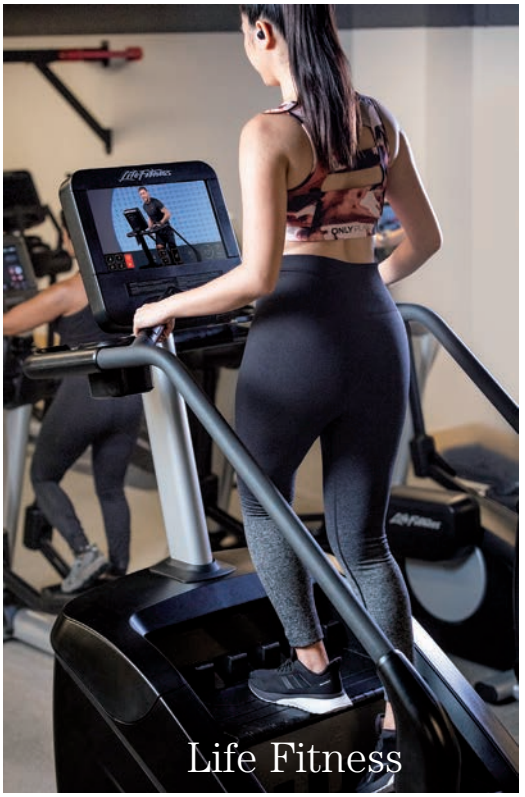
En la séptima edición de HIP se presentarón más de 4.000 soluciones e innovaciones en alimentación y bebidas, equipamiento, interiorismo, mobiliario, menaje, *packaging*, tecnología, nuevos conceptos, seguridad, higiene, y sociosanitario para cualquier segmento horeca: hotelero y otras categorías de alojamiento, restauración, bar, cafetería, *delivery* y *take away*, colectividad, y ocio. En total, cuatro pabellones de Ifema Madrid que acogieron a 619 firmas líderes del sector.●





Evergy, la marca de *fitness* de Thomas Wellness Group, lanzaba en 2022 la línea Evergy Limited con la misión de ofrecer excelencia y exclusividad. La gama está pensada para un deporte de calidad en el que diseño, investigación, tecnología y funcionalidad se unen para ofrecer mucho más que un entrenamiento. Asimismo, la marca ha creado una estructura completamente modular, personalizable y a medida con una estructura 100% hecha en España: Infintiy Rig.

Thomas Wellness Group



Life Fitness

Life Fitness™ On Demand+ ofrece a los hoteles acceso gratuito a más de 500 experiencias de *fitness* integradas en las máquinas de cardio de la compañía. Los huéspedes pueden disfrutar de más de 400 sesiones de entrenamiento dirigidas por algunos de los mejores entrenadores del mundo. Además, se puede escoger entre varios idiomas (inglés, español, alemán, francés, japonés o ruso) y elegir el nivel de dificultad que se adapte a su condición física. También tienen a su disposición más de 100 rutas por impresionantes paisajes de todo el mundo para disfrutar en bicicleta o corriendo.

Rocfit



Una de las soluciones que Rocfit ofrece son las máquinas de generar energía Eco-Power™ de SportsArt. Con ellas, además de disponer de excelentes estaciones en cuanto a durabilidad y diseño, el hotel ahorra en la factura de luz y consigue posicionarse a favor del medio ambiente. Por otro lado, también cuenta con un sistema de alquiler flexible con el que poder tener un gimnasio en el hotel a partir del pago de cómodas cuotas mensuales. Esta modalidad tiene una permanencia de tres meses, con servicio de mantenimiento y cambio de máquinas incluido, sin reportar penalización.

Altro

Altro Orchestra™ Custom es un pavimento personalizable que ofrece un espectacular aspecto para todo tipo de proyectos, incluidas las zonas del gimnasio. Esta línea está formada por una serie de diseños que incluye modelos biofílicos inspirados en la naturaleza (césped o arena blanca de playa) o geométricos, que crean elegantes patrones. Sus 2,85 mm de grosor aseguran una excelente absorción acústica (15 dB), muy importante en un gimnasio. Además, este pavimento garantiza una pisada cómoda, unas propiedades higiénicas excelentes gracias a su tecnología Easyclean, así como una alta resistencia a la indentación residual, clave para la zona de máquinas.



Freixanet Wellness

No hay nada mejor que disfrutar de una sauna en el gimnasio. En la imagen se observa un modelo de paneles machihembrados de madera de *hemlock*. Cuenta con un calefactor oculto Sublima cuya ventaja es que, al encontrarse bajo el banco (en grada de madera *abachi*), evita riesgo de incendios en un lugar que recibe una continua afluencia de usuarios y permite, al mismo tiempo, un diseño más diáfano. El frontal es de vidrio con marco de aluminio. Para completar la experiencia, al lado se encuentra una ducha tipo lluvia de gran formato con cromoterapia.





BHFitness

La gama profesional de BHFitness está enfocada en dos familias, Movemia e Inertia, complementadas por TR series peso libre y funcional. Movemia es un producto *premium* con una excelente conectividad. Los gimnasios buscan cada vez más la personalización y un diseño vanguardista. Por ello BHFitness adapta proyectos 3D para poder visualizar de una forma clara el producto. Por su parte, Inertia ofrece soluciones *fitness* de una forma versátil, con una completa gama que cubre todas las áreas funcionales de un gimnasio. BHFitness continúa con la innovación en la digitalización, vinculando los dispositivos tanto a las necesidades de los profesionales como de los usuarios que cada día poseen aplicaciones mixtas específicas para diferentes disciplinas.

MYGYM | Soluciones deportivas 360º

WaterRower

Creamos entornos deportivos sostenibles para tu hotel.

NOHRD SPORT IN STYLE

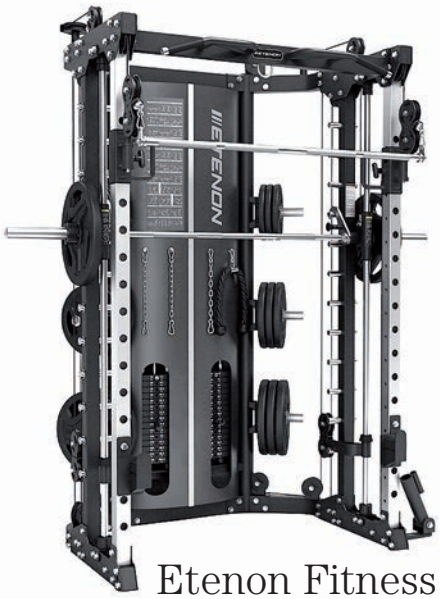


916 407 004 info@mygym.es www.mygym.es



Mygym

Los productos Nohrd y WaterRower permiten habilitar dos zonas deportivas en un hotel: una cardiovascular y una de entrenamiento de fuerza funcional. El espacio cardiovascular está compuesto por la máquina de remo WaterRower, la cinta de correr Nohrd SprintBok y la bicicleta *indoor* Nohrd Bike. También se puede añadir el Nohrd WaterGrinder. El espacio de fuerza funcional lo integran la máquina de poleas Nohrd SlimBeam, el banco de entrenamiento Nohrd TriaTrainer, el *rack* de pesas Nohrd Dumbbell Set, las espalderas Nohrd WallBars y el muro de entrenamiento Nohrd Wall Compact. Todas las máquinas se caracterizan por su diseño y funcionalidad. Además, son marcas que cuentan con sellos de sostenibilidad.



Etenon Fitness

La multiestación Smith de Etenon Fitness aporta a los huéspedes una amplia variedad de ejercicios de fuerza, *core* y estabilidad con un solo equipamiento. Permite entrenar todo el cuerpo con totaL seguridad. Incluye dos poleas en cada columna con diferentes opciones de agarres, dos tipos de agarres superiores para ejercicios de suspensión, *multipower* de discos y también de peso de placas para la realización de ejercicios como la sentadilla, seis soportes de discos para mantenerlo todo ordenado y soportes de seguridad. Además, lleva incorporado un panel con información sobre posibles ejercicios a realizar que sirve de guía para los usuarios. Con esta multiestación se ahorra espacio y se optimiza la inversión.



Gabarró

Los listones Lunawood SHP, distribuidos en exclusiva en España por Gabarró, son un producto de pino Flandes termotratado de primera calidad con cuatro cantos romos, muy adecuado para lugares húmedos como saunas de gimnasio. Un producto dimensionalmente estable, de bajo mantenimiento y totalmente sostenible, que está libre de resinas incluso a altas temperaturas.

Matrix Fitness

Con la nueva Virtual Training Cycle, los clientes pueden desafiarse a sí mismos con programas exclusivos de Matrix como Sprint 8, Virtual Active y Target Training, o mantenerse en forma con sus clases favoritas de ciclismo dirigidas por un instructor. Incluso pueden acceder a sus redes sociales y transmitir su música, películas y programas favoritos que les hacen mantenerse en movimiento, todo ello en una bicicleta diseñada con precisión para realizar entrenamientos intensos.





Paviflex

PaviFlex Fitness Eco es una solución económica y sostenible. Está producida con el material sobrante reciclado de la goma *premium*, creando un producto compacto de características excepcionales al mejor precio. Su alta densidad y espesor hacen que sea un suelo extremadamente resistente a los impactos, al mismo tiempo que reduce el ruido de las pesas y absorbe las vibraciones de los equipos más pesados. Es resistente, impermeable, no absorbe agua ni sudor, por lo que es sencillo de limpiar. Además, es totalmente personalizable y se puede combinar con Fitness Pro de colores para resaltar logos o marcas. Este modelo está instalado en el Hotel Grand View de Croacia, como se observa en la imagen.



Tisone

El *rack* de musculación Tisone, disponible en Fitness Interior, ofrece un fácil plegado que da la opción de aprovechar la sala para otras actividades deportivas cuando no se está utilizando. Es ideal para gimnasios de hoteles por su elegancia, robustez y versatilidad. El espacio se optimiza con un *rack* fuerte, estable y duradero. Cuenta con un sistema de poleas en la parte trasera para poder realizar múltiples ejercicios, además de barra de dominadas multiposicional. Al disponer de jaula, barra de dominadas y sistema de poleas, se puede entrenar todo el cuerpo. A ello puede sumarse un banco regulable, discos de peso, barras y mancuernas.



Grosfillex

En la fotografía se observa el diseño Jungla Wood de paneles decorativos Element 3D Premium de Grosfillex. Se trata de paneles rígidos de alta densidad, 100% estancos, totalmente hidrófugos, y fabricados en un material sano y respetuoso con el medio ambiente (A +). Unos paneles ideales para instalar en el exterior de la sauna de un gimnasio.

Poolbiking Barcelona

En el contexto actual, con clientes que prestan mucha más atención a la salud y el bienestar, Poolbiking Barcelona ofrece el Spa Gym Corner, un completo gimnasio acuático de apenas 3 metros que se compone de tres de los equipos de Poolbiking: una bicicleta, una cinta de correr y una elíptica. Diseñadas y fabricadas en la Ciudad Condal, las máquinas destacan por su excelente biomecánica, durabilidad y comodidad para el usuario con un mantenimiento mínimo.



AVANCE
próximo mes

Nº 243

DOSSIER

Carpas, parasoles, pérgolas…
Este tipo de instalaciones y productos permite a terrazas y jardines proteger a sus clientes del sol, así como de otros fenómenos meteorológicos.



TECTONA

RATIONAL



Catering
Uno de los servicios más demandados del sector horeca es el del *catering*. Todo negocio que desee dedicarse a ello tiene que contar con la maquinaria adecuada tanto para no romper con la trazabilidad de los alimentos como para que su presentación sea todo un éxito.

CROWNE PLAZA CAPARICA LISBON



TENDENCIAS

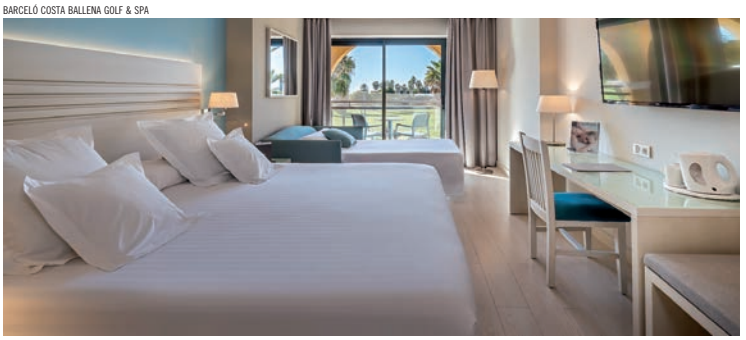
Iluminación exterior
La iluminación exterior de un establecimiento cumple con una doble función: contribuye a su identidad y funciona como elemento estratégico de atracción.



Vending y dispensing
Las máquinas dispensadoras automáticas permiten que el cliente tenga siempre a mano bebidas, alimentos y otro tipo de productos a cualquier hora del día sin intervención del personal.

WORLDLINE

BARCELÓ COSTA BALLENA GOLF & SPA



Mobiliario convertible
Las opciones ofrecidas por el mobiliario convertible son muy dispares y, al mismo tiempo que ahorran espacio, su objetivo es conseguir un equilibrio entre diseño y funcionalidad.

PRÓXIMA EDICIÓN 2023



La Guía de Proveedores 2023

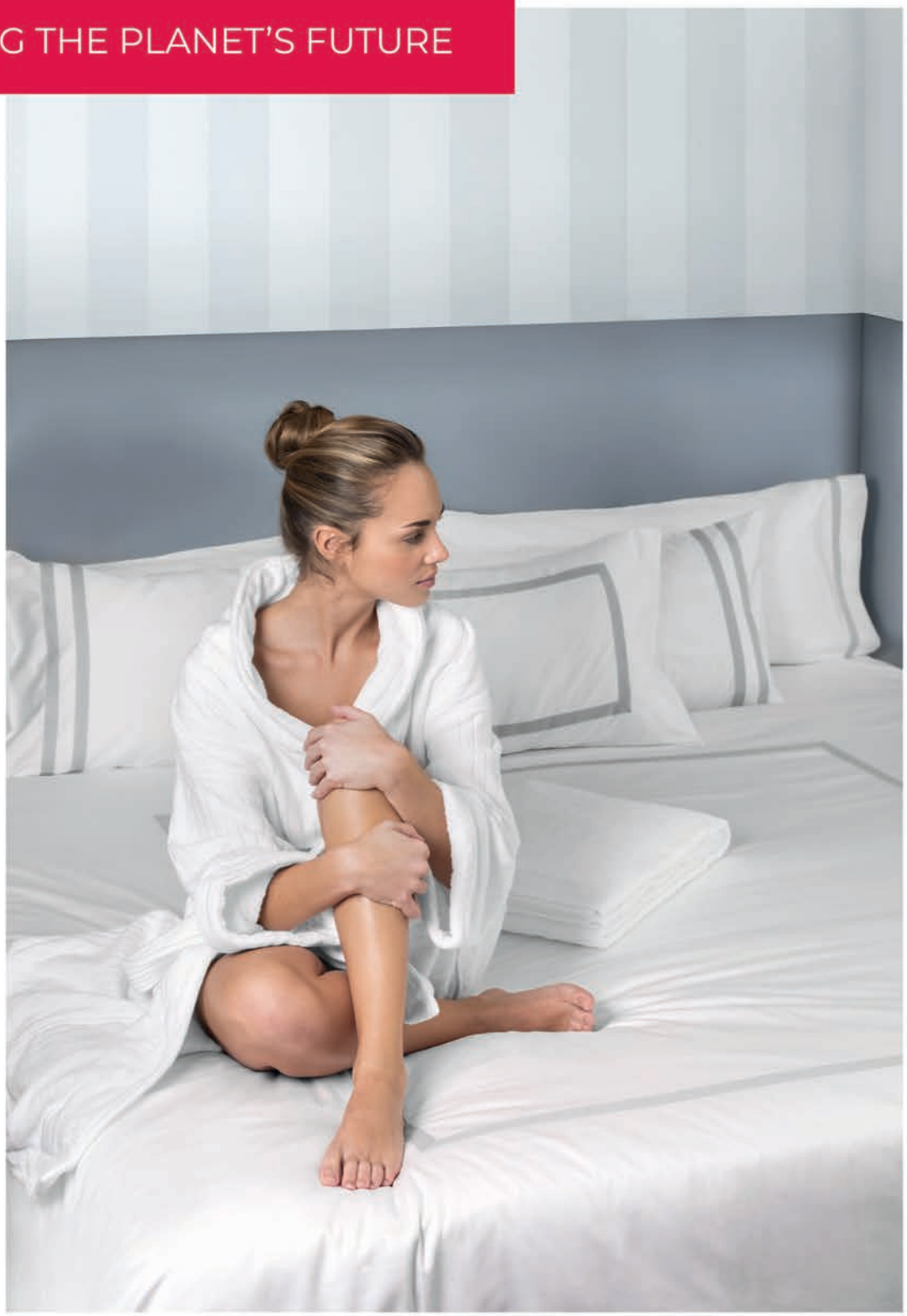
Solicite el cuestionario para participar de forma GRATUITA en la próxima edición escribiendo a equipamientohostelero@curtediciones.com o descárguelo en www.equipamientohostelero.com



CURT EDICIONES SA

www.curtediciones.com

BOOKING THE PLANET'S FUTURE



vayoil

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

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

www.vayoiltextil.es c/ Louis Pasteur, 2 Parque Tecnológico - 46980 Paterna (Valencia) - +34 961 366 520 - vayoiltextil@vayoiltextil.es