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

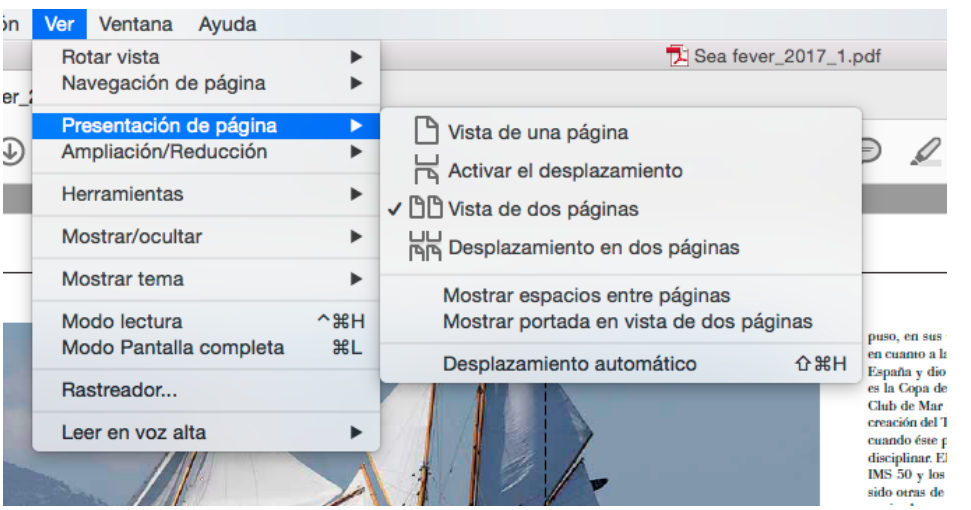
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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 244 · 5 €



TENDENCIAS PAVIMENTOS Y REVESTIMIENTOS

DOSSIER EL MUNDO DEL CAFÉ

PROYECTO A FONDO HOTEL BOUTIQUE AKQUAAA

Menaje para chefs · Minibares · Vinotecas · Equipar un salón de eventos

GAGGIA
MILANO

la Solare

Light up your break

Un servicio de alto nivel en todo momento y en cualquier lugar

2 TIPOS DE CAFÉ EN GRANO

PERSONALIZA CADA UNA DE LAS BEBIDAS

PANTALLA TÁCTIL DE 7” PERSONALIZABLE

MAYOR ESTABILIDAD TÉRMICA DESDE EL PRIMER CAFÉ, GRACIAS AL GRUPO DE CAFÉ CON CÁMARA METÁLICA

REGULACIÓN ELECTRÓNICA DE **LA EMULSIÓN DE LA LECHE FRESCA** EN CADA BEBIDA

LIMPIEZA AUTOMÁTICA



LA SUPERAUTOMÁTICA IDEAL PARA HOTELES, BUFÉS, COFFEE CORNERS Y COFFEE TO GO

LECHE FRESCA | TELEMETRÍA (OPCIONAL)

Quality Espresso, S.A.U. | C/Motores, 1-9 | 08040 Barcelona | **Tel.:** 93 223 12 00 | info@qualityespresso.net | www.qualityespresso.net

Editorial

Equipamiento Hostelero - N.º 244





En portada

Orac Decor

www.oracdecor.com

Más allá de las posibilidades estéticas

Pavimentos y revestimientos desempeñan un rol fundamental en la contextualización y personalización del diseño elegido para un proyecto contract. Una de las finalidades a la hora de instalar estas superficies es contar con materiales que ofrezcan, además de posibilidades estéticas, resistencia, seguridad y facilidad de mantenimiento. Asimismo, cada área de un hotel tiene unas características propias que requieren unas necesidades concretas. Por ejemplo, en baños y cocinas se deben elegir materiales que eviten la aparición de hongos y bacterias, además de apostar por piezas antideslizantes. Por otro lado, en las cocinas es imprescindible el menaje, esas herramientas específicas para la aplicación de diferentes técnicas y para facilitar el trabajo diario a los chefs. Esos platos que elaboran con esos utensilios o *gadgets* pueden maridarse con los mejores vinos, que para mantenerlos en buenas condiciones se pueden conservar en un armario bodeguero. El vino, pero más bien en una botella de pequeñas dimensiones, puede guardarse también en un minibar para consumirlo en la habitación. Estos aparatos continúan siendo una de las prestaciones más valoradas en los hoteles. El huésped también puede bajar al bar a tomarse un café y, por ello, el "Dossier" presenta alguna de las últimas novedades relacionadas con este mercado. El café también puede estar presente en una reunión, en los denominados *coffee breaks*. A cómo equipar un salón de eventos dedicamos también un amplio reportaje. Se trata de espacios indispensables en los hoteles. No en vano, las previsiones indican que este año la industria de reuniones y eventos podría rebasar los 12.100 millones de euros en España.

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

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

Sumario

Equipamiento Hostelero - N.º 244









6 Tendencias: Pavimentos y revestimientos
26 En portada: Orac Decor
28 Proyecto a fondo: Hotel Boutique Akquaaa
36 Equipar un salón de eventos
44 Baños
45 Cocinas
46 Menaje y gadgets para chefs
52 Vinotecas
56 Minibares
60 Complementos
62 Iluminación
63 Instalaciones
64 Limpieza
65 Mobiliario
66 Proyectos
68 Textil
69 Food & Beverage
70 Travel Technology
72 Salón del Mueble de Milán
76 Dossier: El mundo del café


Cerramientos
Protección Solar
Decoración
Cortina de Cristal Abatible
Ampliando mundos para rentabilizar espacios
saxun
Tu mundo, nuestro universo.
saxun.com

IBERITAL

IBERITAL presenta el Nuevo molino de café MACAP, MI40 Touch, en exclusiva para España



Pensado para profesionales, el MI40 Touch Molino de café instantáneo es la nueva propuesta de molino de MACAP de IBERITAL para España.

Con un diseño compacto y atractivo, ofrece nuevas funciones y tecnologías para responder a las distintas necesidades del mercado.

Se caracteriza por un estilo único, que aporta una innovadora pantalla táctil de 3,5'' y una intuitiva interfaz basada en iconos, que facilita el acceso rápido a todas las funciones del molino de café.

Programable en cuatro dosis diferentes.

Con tres modos de trabajo: Estándar - Push & Grind - Barista

Solo disponible en color negro



www.Iberital.com

El **MI40 Touch** de MACAP ofrece calidad y detalles que marcan la diferencia



Horquilla portafiltro manos libres

La horquilla permite la sujeción del portafiltro ofreciendo libertad de movimientos al barista mientras muele el café. Además, la horquilla metálica está recubierta de un material antivibraciones que reduce la dispersión del café.



Refrigeración

Contiene tomas de aire en la base del molino que mantienen fríos: el motor, las fresas y los granos de café, en momentos de gran volumen de trabajo.

Ventilación ajustable

¡ACOMPAÑA LAS MÁQUINAS IBERITAL, CON EL NUEVO MOLINO MI40 TOUCH!



Pavimentos y revestimientos no solo tienen una función fundamental en la arquitectura de hoteles, restaurantes o cualquier proyecto contract, sino que también afectan significativamente al estilo general del establecimiento. Por este motivo, es crucial conocer las características técnicas del material, así como el efecto estético que se provocará. *Por Isabel Fernández*

COSENTINO



EL VESTIDO QUE PROTEGE LA ARQUITECTURA

A través de materiales, texturas, diseño y tonalidades se marca una línea de estilo y se construyen las sensaciones que se quieren transmitir del conjunto y de cada uno de los espacios de un hotel o restaurante. La mejor manera de valorar el acierto a la hora de instalar un revestimiento y/o pavimento es cuando se percibe que estos forman parte natural del espacio.

Pavimentos y revestimientos son el vestido que protege la arquitectura del proyecto, ya que, en los proyectos contract, están muy expuestos al uso de multitud de personas y sufren un deterioro importante en breves periodos de tiempo. Además, aportan confort y embellecen los espacios.

Elegir entre…

Gorka Amutio, gerente de Altro España, considera, que, "en primer lugar, hay que conocer el destino del pavimento o revestimiento. Concretamente, dónde se va a instalar, quiénes lo van a utilizar y qué esperamos del producto. También tener en cuenta los medios de los que vamos a disponer para el mantenimiento y limpieza de los materiales cuando estén en funcionamiento. Una vez aclarados estos puntos, se busca la solución más adecuada".

Por otro lado, Michael van Os, Hospitality, Retail & Furniture Divisions *manager* de Cosentino, opina que, "básicamente, hay dos criterios fundamentales: el estético y el técnico. Cuando hablamos de un proyecto contract, hay que pensar en superficies grandes, que marcan las líneas maestras del interiorismo. Tiene que existir una apuesta estética o sensorial, con atención a colores y acabados. Y, cada vez más



COLE & SON (PEPE PEÑALVER)

importante, que se pueda facilitar la mezcla de materiales, texturas y diferentes tipos y formatos. Es algo que los diseñadores demandan: poder jugar y crear armonías. Por ello, es fundamental contar con formatos estándares, pero también disponer de formatos personalizados en diferentes dimensiones, que presenten mínimas juntas y que, a su vez, presenten las mejores prestaciones, el más alto rendimiento técnico, así como criterios de sostenibilidad trazables y contrastados".

Sobre ello, Nicolas Feugier, Head of Sales & KAM Indoor Department para España, Portugal y Latam de Grosfillex Group, sostiene que, entre otros, "la durabilidad es clave, ya que los revestimientos estarán expuestos a un uso intenso y frecuente. Además, es necesario que sean fáciles de mantener y limpiar, especialmente en espacios de alto tráfico, donde la higiene es fundamental. En cuanto al estilo y diseño, el revestimiento debe ser estético y que se adapte al diseño del proyecto. Es importante que existan opciones de personalización para asegurar la armonía con la decoración del espacio. La facilidad y rapidez de instalación es otro factor importante, especialmente si se desea minimizar los tiempos de intervención y evitar obras costosas. Por último, el coste también es un criterio a considerar en proyectos donde se busca maximizar la rentabilidad. En este sentido, es importante encontrar un equilibrio entre el precio y la calidad del revestimiento".

Además, Sara Guzmán, directora de Marketing de Hisbalit, agrega que "un buen diseño contract debe tener como punto de partida un revestimiento artesanal y ecológico de alta calidad, que además aporte textura, carácter y personalidad".

Según la zona y el material

Cada espacio o área de un hotel tiene unas características propias que conllevan unas necesidades concretas. Por ejemplo, en zonas comunes se requieren pavimentos con una gran resistencia, pero que sean capaces de transmitir, como pueden ser los casos de porcelánicos, laminados o vinílicos. En las habitaciones se prioriza el confort, por lo que se pueden revestir con maderas naturales, papel pintado… En los baños, se puede optar por la piedra natural. Pero, como afirma Eugenio Valls, director comercial de Faus, "en la actualidad existen productos que son aptos para cualquier zona del hotel. Las tecnologías introducidas en los últimos años en los suelos laminados han ido evolucionando, permitiendo su uso en zonas de alto tránsito y también propensas a la humedad".

Para Sara Guzmán, de Hisbalit, "en las zonas exteriores se tiene que asegurar una resistencia a la humedad y a los cambios de temperatura. Para las zonas comunes y el *hall*, es necesario un pavimento con alto nivel de resistencia. En la cocinas y los baños, se deben elegir materiales higiénicos que eviten la aparición de hongos y bacterias. En las zonas húmedas es necesario apostar por revestimientos antideslizantes con una certificación Clase 3 que evite el riesgo de caída. En relación con el diseño, en las terrazas, el color, los estampados vibrantes y geométricos siguen marcando tendencia en pavimento. En los comedores los revestimientos rinden tributo a las curvas, formas orgánicas y la artesanía. Lo último en baños es la personalización, con diseños totalmente a medida, incluso en los aseos adaptados. En las zonas comunes se buscan revestimientos que irradien alegría y optimismo. En cambio, para las habitaciones, los revestimientos llaman a la calma. La tendencia es el revestimiento orgánico, inspirado en la artesanía y el minimalismo cálido. Materiales sostenibles con textura en tonos atemporales, neutros, para crear atmósferas relajantes".

La madera y sus derivados van a ser siempre unos grandes aliados. No solo podemos emplearlos para el mobiliario, sino que se puede revestir la pared con algún panelado o alistonado, creando diseños de lo más originales, e incluso revestir también el techo, para dar más calidez a los espacios. También se puede instalar en el suelo parquet. Es uno de los suelos más populares que existen, por múltiples razones, no sólo estéticas, también por beneficios como su protección frente al frío y la humedad o su reducida huella de carbono, lo que lo hace una opción muy sostenible. Se puede encon-

KERABEN



ADORES (GABARRÓ HERMANOS)



trar parquet vinílico, flotante, laminado, industrial, en tabilla-espiga… Según la tipología de madera escogida, se puede trabajar diferentes estilos en la decoración, siguiendo una línea más nórdica o una línea más rústica. La madera otorga calidez a los espacios, y casa a la perfección con otros elementos arquitectónicos y decorativos. La madera natural aporta también propiedades acústicas, pero debe tener un mantenimiento adecuado para conservar sus detalles y propiedades.

Alfonso Torres, director comercial de Gabarró Hermanos, cree que, "para áreas comunes y pasillos, se pueden utilizar suelos de madera maciza, que proporcionan una gran sensación de calidez y elegancia. En cambio, para las habitaciones, una buena elección son los suelos de madera laminada o vinílica, que ofrecen una buena relación calidad-precio y son fáciles de mantener".

La cerámica en los últimos años ha evolucionado mucho, tanto que hasta se pueden conseguir piezas únicas y personalizadas para revestir cualquier tipo de espacio, no solo de cocinas o baños. Es un material que es ideal para focalizar la atención en forma de detalle, sin recargar el espacio. Es de fácil limpieza y mantenimiento. Además, se pueden encontrar en gran diversidad de tamaños y formatos, además de colores y acabados, para poder crear combinaciones muy originales.

Sobre este material, Miguel Ángel Bengochea, director de Keraben System & Contract, comenta que, "en general, las estancias grandes admiten formatos grandes, tanto para pavimento como para revestimiento, sea cual sea su uso (baño, cocina, dormitorio, spa, piscina…). Bajo esta premisa, la flexibilidad es total. Para espacios exteriores, como piscinas o jardines, es necesario un producto antideslizante y, para zonas interiores, se pueden utilizar productos con acabado natural o semipulido. Hoy en día, existe un gran número de colecciones que, gracias a la amplitud de gama y acabado, permiten homogeneizar todas las estancias, adaptándose a las necesidades funcionales de cada una de ellas".

La piedra es un material de aspecto muy natural, idónea para aportar un toque rústico a un interior, siendo una elección muy original que transmite elegancia. Se puede elegir entre piedra natural o artificial, pero es recomendable enfocar su uso como un detalle decorativo evitando siempre recargar el espacio.

El microcemento es uno de los materiales estrella de los últimos años. Puede colocarse en cualquier superficie y una de sus ventajas es que absorbe la humedad y no tiene juntas de dilatación, lo que da un aspecto de amplitud, uniformidad y coherencia al espacio. Es ideal para unificar estancias como baños y cocinas o para mostradores o mobiliario en locales comerciales.

Los revestimientos vinílicos se fabrican en varios materiales y aportan aislamiento térmico y acústico a los espacios. Se pueden instalar en cualquier tipo de superficie e imitar a materiales naturales obteniendo, aunque sea solo visualmente, las mismas sensaciones que con el material original. Es de fácil instalación y lim-



Seguridad

Pavimentos y revestimientos deben garantizar un alto nivel de protección frente a accidentes. Hay que tener especial cuidado en todo tipo de instalaciones, en zonas como cocinas y baños suelen estar más en riesgo, ya que suelen utilizarse productos, ingredientes o agua que, si caen al suelo, pueden provocar resbalones o caídas. Alfonso Torres, director comercial de Gabarró Hermanos, recuerda que "en el sector hostelería es importante que los pavimentos y revestimientos cumplan con las normativas de seguridad y calidad exigidas por las leyes y las regulaciones locales, considerando factores como la resistencia al deslizamiento y al fuego. Además, una correcta instalación y un mantenimiento adecuado son factores esenciales para garantizar la seguridad". Por su parte, Nicolas Feugier, Head of Sales & KAM Indoor Department para España, Portugal y Latam de Grosfillex Group, indica que es fundamental que "los materiales utilizados en la fabricación de revestimientos verticales sean de alta calidad y se sometan a rigurosos controles de calidad y pruebas de resistencia".

pieza, además de ser un material resistente y versátil en cuanto a diseños y formatos.
Para Gorka Amutio, de Altro, "el sector hotelero está apostando fuerte por pavimentos y revestimientos de PVC por la cantidad de posibilidades creativas que aporta la impresión digital integrada en la estructura, lo que permite la personalización de cada proyecto. Además, no se desgasta con el tiempo, ni se estropea con los productos de limpieza".
Desde Arte, su gerente comercial en España, Marjolijn Maenen, argumenta que "el reto consiste en hacer cada vez más un vinilo que se parezca a un material natural. Puede ser utilizado en baños y zonas de bienestar porque es resistente al agua. En la recepción, es interesante colocar un revestimiento de pared especial, uno que llame la atención. Así la primera impresión que se llevan los huéspedes es buena".
Por otro lado, según Martín Soria, director comercial de Pepe Peñalver, "cada vez se apuesta más por la introducción de papeles vinílicos, con mayor resistencia al agua y a la luz, y con propiedades de absorción acústica".
Con un papel pintado se obtiene una imagen moderna, acogedora y, sobre todo, muy personalizada. Hay gran cantidad de materiales que favorecen su colocación, durabilidad y mantenimiento. Pueden tener diferentes diseños o simplemente unas elegantes texturas: geométricos, florales, de animales…
Los revestimientos textiles son una capa de fibra textil de alta calidad con la que se cubre una superficie permitiendo decorarla y protegerla a la vez. Aparte de estas propiedades también ofrecen un aislamiento acústico y, en casos concretos, una gran resistencia ignífuga, lo cual son idóneos para contract. Con diferentes anchuras, la impresión se realiza con tintas al agua sobre un soporte no tejido de poliéster, pulpa de madera, algodón, fibra de vidrio o seda.
Las alfombras y moquetas de zonas con mucho



ALTRO

ANANTARA THE MARKER DUBLIN HOTEL



Exteriores

Para revestir un exterior sin recurrir al tradicional yeso acabado con pintura, los mejores materiales para ello son la madera, el microcemento, la cerámica y la piedra. Aportan mucha personalidad y resistencia, contando siempre con un buen aislamiento. La diferencia siempre lo hará un buen diseño, que podrá destacar las calidades del material y hacer la diferencia en cualquier fachada.

tránsito, como pueden ser *hall*, pasillos o escaleras, deben cumplir con una serie de características técnicas. Lo principal es que sean seguras y tengan una buena adherencia al suelo, y también que cumplan con la función de amortiguar el ruido. Además, deben ser resistentes para evitar su desgaste prematuro. Por el contrario, en las zonas de descanso como las habitaciones o los salones, se prioriza el confort de los huéspedes. Se aconsejan que sean suaves y gruesas para mejorar la sensación térmica en la habitación y sirvan también de aislante acústico. Las mejores materias primas son las de origen natural como la lana, el algodón o la seda. Las fibras sintéticas (poliamida, poliéster o rayón) son prácticas y fáciles de limpiar, pero no aportan la misma calidez. La lana es la fibra más valorada, y ofrece un confort y suavidad extraordinarios. Además, amortigua los ruidos y es un aislante natural tanto del frío como del calor, por lo que los revestimientos fabricados con este material se pueden utilizar durante todo el año. Quizás



ALFOMBRAS KP

para las zonas comunes, que reciben mucho tránsito, lo mejor es elegir moquetas de fibras sintéticas como el nylon y/o poliamida. Estas últimas se consideran las más duraderas del mercado.

Pedro López Boza, del Departamento de Marketing de Alfombras KP, opina que "el factor más importante es informarse sobre las características técnicas de la moqueta. Las pruebas de laboratorio indican cuál es la clasificación al uso y al fuego, además de otras características que sean indispensables. En un hotel se debería utilizar siempre moquetas con una clasificación al uso de alto tránsito mínimo clase 3 y una clasificación al fuego Cfsl1".

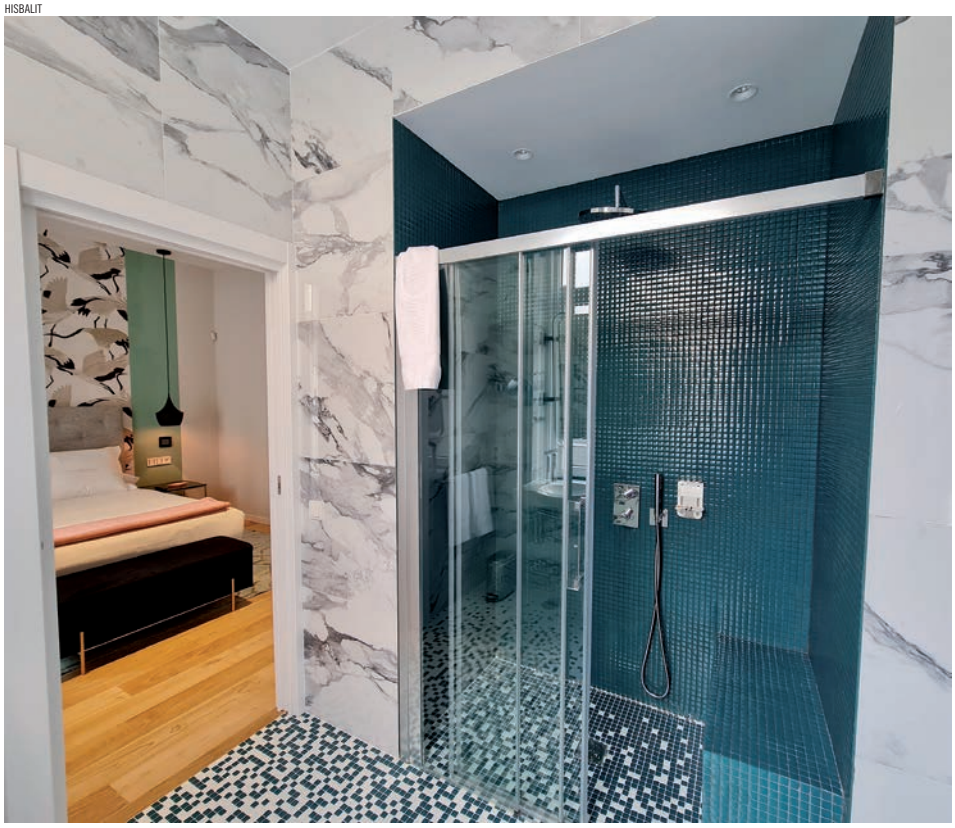
Por último, no hay que olvidarse de la pintura. Los tonos tierra, amarillo dorado, todos los verdes que se pueden encontrar en el entorno natural… son los colores tendencia 2023 que, combinados entre sí, o con toques de contraste con otros más fríos como el azul o neutros como el gris, serán la solución perfecta para pintar las paredes.



ARTE



HISBALIT



Economía circular

Los arquitectos, interioristas y decoradores buscan que tanto el proyecto como los materiales sean lo más sostenibles posibles. Además, los fabricantes llevan tiempo trabajando en aplicar técnicas menos contaminantes en los procesos productivos.

Para Michael Van Os, de Cosentino, la economía circular es "una tendencia imparable. En los últimos años, el interés por las Declaraciones Ambientales de Producto (DAP) y otras certificaciones ha crecido exponencialmente, tanto por el valor añadido en sí de atender una demanda creciente por parte de profesionales y usuarios como por el hecho de ser un activo a la hora de conseguir los créditos que conceden certificados internacionales como Leed y Breeam, y el español Verde". Además, Alfonso Torres, de Gabarró Hermanos, indica que "uno de los materiales más novedosos y demandados son los tableros elaborados a partir de fibras de celulosa, como los de Honext, que están libres de cualquier componente tóxico, cuenta con una resistencia al fuego BS1-d0 y con las principales certificaciones medioambientales, como Cradle to Cradle y Material Health Silver". Además, Eugenio Valls, de Faus, apunta que "los materiales provenientes de madera deben estar certificados con la normas PEFC promoviendo la gestión forestal sostenible". Asimismo, Martín Soria, de Pepe Pe-

Solución al ruido

Recientes estudios indican que aproximadamente el 70% de los hoteles presentan problemas por exceso de ruido. Además, el ruido es el motivo principal de un tercio de las reclamaciones en el sector hotelero. Las zonas mas sensibles por exceso de ruido son los pasillos o las habitaciones. La aplicación de revestimientos permite controlar mejor la acústica de los espacios. En general, para la correcta instalación de revestimientos acústicos, las superficies deben ser planas, duras, firmes, limpias y secas.

Molduras

Cada vez es más común utilizar molduras como revestimiento de paredes y techos en proyectos de interiorismo. Son muy fáciles de instalar y se pueden personalizar en cuanto al diseño y al acabado final, ya que luego se pueden pintar. Al utilizar molduras, el proyecto puede adquirir un estilo clásico o un estilo moderno, dependiendo de los demás factores de la decoración. Estos productos aportan elegancia, sencillez y sofisticación. Las realizadas en 3D están adquiriendo cada vez mayor importancia en el sector contract.



ORAC DECOR

ñalver, apuesta por "materiales naturales reciclados y que no sean nocivos para el medio ambiente. En el caso de las tintas, cada vez más se priorizan las solubles en agua no contaminantes". Por último, Gorka Armutio, de Altro España, recuerda que "los productos deben ser sostenibles durante toda su vida útil. Así, nuestros suelos autoportantes permiten su reutilización tras retirarse de una zona para ser instalados en otra".

Innovación

Muy relacionadas con la sostenibilidad están las novedades que se están introduciendo en el sector de los pavimentos y revestimientos. Así, Nicolas Feugier, de Grosfillex Group, destaca que se está aplicando "la integración de tecnología en los materiales de construcción para aumentar la eficiencia energética y mejorar la sostenibilidad del edificio. Esto incluye el uso de materiales de construcción inteligentes y la integración de sensores para controlar el consumo de energía. Otra innovación importante es el desarrollo de nuevos materiales de construcción sostenibles que utilizan materiales reciclados y renovables. Esto incluye la utilización de madera de bosques sostenibles y la incorporación de materiales reciclados como plásticos y vidrio en los productos de construcción. También se están aplicando nuevas técnicas de construcción, como la impresión 3D para crear elementos arquitectónicos personalizados de manera más eficiente y sostenible".

Por su parte, Alfonso Torres, de Gabarró Hermanos, resalta que "las principales innovaciones son los sistemas de instalación más rápidos y eficientes, como los sistemas tipo clic, que reducen los tiempos de instalación. También se está avanzando en tecnología de impresión digital que permite crear diseños más complejos".

FAUS INTERNATIONAL



Para Michael Van Os, de Cosentino, "hay materiales como los porcelánicos o los ultracompactos que presentan propiedades físico-mecánicas de alto rendimiento, que suman a su vez innovaciones constantes en texturas y diseños, y que asimismo tienen multiplicidad de dimensiones, formatos y grosores".

Además, Eugenio Valls, de Faus, añade que "las innovaciones más recientes en los suelos laminados son las relacionadas con los derrames de los líquidos y con la humedad, en cuanto a las características técnicas. Otra innovación importante es el realismo en los materiales que se reproducen, tanto en las madera nobles, como en las marqueterías, parquet, pizarras y mármoles".

Por último, Miguel Ángel Bengochea, de Keraben System & Contract, afirma que "el sector cerámico ha sido tradicionalmente muy dinámico en la introducción de nuevos conceptos y tecnologías. Las dos principales incorporaciones de los últimos tiempos han sido la adaptación de la decoración digital inkjet de alta definición y la fabricación por laminado de formatos extragrandes. Ambos avances son de interés para el sector hotelero, puesto que, en el caso de la decoración digital inkjet, la mejora en la definición gráfica de los productos cerámicos, la mayor variedad en los patrones de impresión y la ganancia en versatilidad estética y funcional, permiten a los productos cerámicos adaptarse a cualquier proyecto hotelero, sea cual sea la orientación estética o la funcionalidad requeridas".●



Súmate al gas propano de Repsol **y haz crecer tu negocio**

El gas propano de Repsol hace crecer tu negocio de hostelería y restauración con **todas sus ventajas**:

Sostenibilidad

Aumenta tu eficiencia y ahorra en consumo, respetando el medio ambiente.

Digitalización

Con el Sistema de Telemedida y sus alertas controla el nivel de tu depósito.

Servicio

Donde estés, cuentas con servicio de asistencia y urgencia 24h.

Date de alta y consigue:

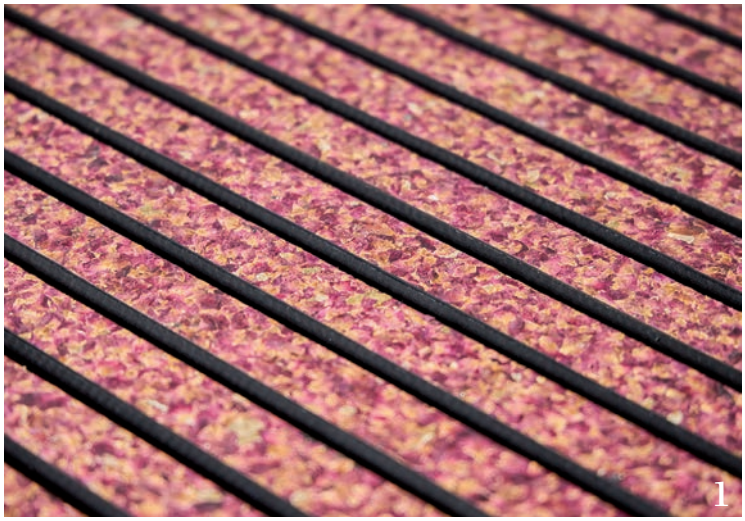
250 €* de descuento

en tu primera factura de gas, en una tarjeta de El Corte Inglés o en saldo Waylet, la app de Repsol, al contratar tu depósito de gas propano.

Contrata el gas propano de Repsol en el **900 321 900** o en **repsol.es** y un equipo de profesionales te asesorará en lo que necesites.

*Consulta condiciones en ***repsol.es***




1


2


3

1. Emedec

Diseñada con un enfoque sostenible, la nueva colección Panelate Soft ofrece una solución decorativa, de excelentes prestaciones y gran belleza, a partir de un soporte obtenido de botellas de plástico recicladas y utilizando maderas certificadas PEFC. Contempla tres series, Deco, Natur y Eco, destacando esta última por presentar superficies biofílicas que conectan los espacios interiores con la naturaleza a través de pétalos de flores, hierbas aromáticas o semillas. Toda la colección cuenta con propiedades fonoabsorbentes y se comercializa en paneles de 244x60x2 cm.

2. Tau Cerámica

Travertino, Rasopolano y Dorcia forman Trilogy, una colección que apuesta por la combinación de tres piedras inspiradas en regiones italianas y que pueden combinarse entre sí. Marcado por la recreación de vetas, los tonos claros y cálidos de Travertino lo hacen ideal para usar en espacios interiores luminosos. Rasopolano es conocido por su superficie lisa y lustrosa, perfecta para ambientes de lujo y elegantes. Dorcia tiene finas vetas y un extenso moteado.

3. Rover Parquets Flotants

En los suelos Novus Vinyl se ha prestado especial atención a los detalles de estilo, como las vetas de madera realistas y las texturas de la superficie, las tablas largas y anchas, y el aspecto de las baldosas de cerámica. Son impermeables, resistentes a los arañazos y a los golpes, y fáciles de mantener. Se encuentran disponibles en una variedad de formas, tamaños, texturas y opciones de formato. Cuentan con la certificación FloorScore®. Rover Parquets Flotants distribuye la marca NovusCover® Flooring Solutions.


4

4. Natucer

Jazz es una pieza volumétrica que juega un papel principal para diferenciar la extrusión 3D. Esta serie tiene mucha riqueza en los esmaltes. Es una cerámica de alto valor añadido, ya que aporta una mayor personalidad y creatividad a la hora de diseñar cualquier espacio, lo que ayuda a crear un ambiente más personal. Una de las características importantes de este tipo de productos volumétricos 3D son las infinitas posibilidades estéticas, ya que en sus esquinas no incorporan ingleteado.





5. Listone Giordanno

Graphit es una superficie de madera realizada reciclando toneladas de grafito. Instalado en la superficie de madera del parquet Listone Giordano, Graphit ha dado un nuevo aspecto a la textura del material gracias a un particular proceso industrial, con algunas intervenciones manuales, que prevé una base pigmentada sobre la que se aplica una pasta de polvo de grafito y se completa con la aplicación de una capa de acabado protector de aceite opaco, resultado de una mezcla estudiada *ad hoc*. Este tratamiento incide en el efecto cromático de la superficie realzado por una mayor profundidad del pigmento, así como en la naturalidad y transparencia de la veta.

6. Gunni & Trentino

Pietra se inspira en la conocida Pietra Grey original de Oriente Medio, donde se selecciona según su tono, intensidad, riqueza y números de vetas, que, junto con sus numerosos vestigios del pasado marcados en su superficie, la hacen ser un producto único. Las 12 diferentes gráficas de la colección consiguen representar su extraordinaria riqueza. La aplicación de las últimas tecnologías hace que tengan un acabado extranatural al tacto. Trentino Tiles es la línea de porcelánicos de Gunni & Trentino.



7. Matimex

Balance es la nueva colección de Iris Cerámica Group, suministrada por Matimex, que representa las mezclas de minerales arcillosos. Inspiradas en los principios de la cromoterapia, las nuevas superficies proponen colores suaves y versátiles (14), que adquieren aún más valor estético al combinarse con las cualidades visuales y táctiles de mármoles, piedras, ágatas y granitos cerámicos. Disponible en los formatos 120x120, 120x60 y 60x60 cm, Balance ofrece prestaciones que solamente el gres porcelánico puede garantizar: durabilidad, resistencia mecánica y al ataque químico, alta resistencia a la absorción y facilidad de limpieza.



8. Balliu

Gracias al diseño exclusivo de Balliu, los módulos de la pasarela de playa de polipropileno 100% reciclable se adaptan al terreno para llegar a la orilla sin ningún tipo de esfuerzo. Las piezas se acoplan y pueden cubrir grandes superficies, también en terrazas y patios. Balliu realiza la pasarela con su 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.


9


10

11. Grosfillex

La gama de paneles *composite* GX Wall + es un revestimiento mural duradero y 100% estanco, de fácil instalación mediante encaje. Un material sostenible y duradero que no se deforma, no se agrieta y no se decolora con el tiempo. No poroso, resistente a los hongos, las bacterias, la humedad, las manchas e impermeable, es ideal para cocinas y baños del sector contract. Su recubrimiento no tóxico cumple con la reglamentación vigente: sin plomo ni ftalatos y de clasificación A+ (sin emisiones nocivas). El nuevo formato XXL con junta invisible (2,6 m x 60 cm) es aún más fácil de instalar.

9. Spradling

La suave textura de la tapicería técnica Tannery añade sin ningún tipo de esfuerzo un toque de lujo a cualquier entorno contract. Además, es perfecta para revestir zonas públicas con alto tránsito, ya que está diseñada para resistir condiciones extremas en espacios interiores y exteriores. El producto está disponible en 24 colores neutros e incorpora el acabado protector Permablok3® Plus, que facilita la limpieza y el mantenimiento.

10. Onix

Para la nueva temporada, Onix propone líneas minimalistas, una tendencia que se refleja en el uso de teselas en tonos neutros y naturales. Asimismo, la inspiración en la naturaleza está muy presente en el interiorismo y el mosaico de Onix lo refleja en diseños inspirados en elementos orgánicos. Este mosaico vítreo puede encontrarse desde el formato *penny* de 19 mm hasta con formas hexagonales y cuadradas en varios tamaños.

12. Gabarró

Gabarró ha incorporado a su portfolio ocho nuevos diseños de la nueva gama Aqua Clic It! de la marca de suelos laminados Egger Pro. Este pavimento cuenta con un sellado específico que permite su instalación en espacios húmedos como baños y cocinas. Los nuevos cinco diseños de la gama Classic 8/33 y los tres novedosos diseños de la gama Large 8/32 complementan y dinamizan la colección que Egger lanzó en 2021.


11


12

13. Carmela Martí

La nueva gama de alfombras de exterior de Carmela Martí crea atmósferas con su mera presencia. Diseñada a medida para cada proyecto, es el complemento perfecto para aportar calidez a las terrazas. Además, reúne las habilidades técnicas necesarias para resistir el uso intensivo de la hostelería, así como las condiciones meteorológicas a las que son sometidas en el exterior. Su composición a base de fibras sintéticas hace que su lavado sea sencillo, simplemente con agua.

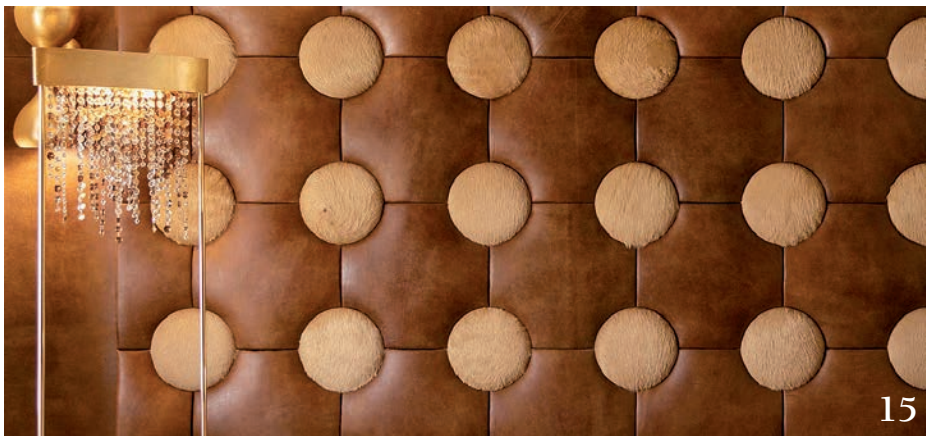

13

14. Cole & Son

Inspirada en el mundo del arte, la colección de papeles pintados The Gardens cuenta la historia perdurable de los escenarios de la naturaleza representados a través del pincel del artista. Dibujados y pintados a mano durante innumerables horas, la luz siempre cambiante de los jardines, la paleta de colores y el movimiento orgánico se capturan delicadamente con cada trazo. Cole & Son se distribuye en España a través de Pepe Peñalver.


14




15


17


16

15. Sofitti Pelli

El modelo de placa Disco se caracteriza por su diseño con volúmenes de formas suaves. La colección otorga una gran versatilidad para poder crear diferentes combinaciones y estilos dependiendo de las pieles, texturas y colores. En cada proyecto las selección de las pieles acaba por definir el carácter clásico o moderno del espacio. El modelo Disco ofrece múltiples posibilidades de terminaciones y perfiles. Gracias a sus características técnicas, tiene un excelente comportamiento como aislante acústico y térmico. Por su diseño, este panel puede utilizarse para multitud de espacios, como cabeceros de dormitorios y paredes decorativas.

16. Faus International

La colección Wall Tec combina las cualidades estéticas de la madera real junto con las facilidades en cuanto a la instalación, la resistencia y la versatilidad de la que gozan los productos de Faus International. Estos revestimientos de pared son una opción decorativa que ennoblece el ambiente ayudando a crear espacios únicos. Las estancias en las que se encuentra esta colección se convierten en el centro de todas las miradas, sintiéndolas más cálidas y acogedoras.

17. Techlam

La belleza más noble y la elegancia nacen de nuevo con Stone Collection, pensada para quienes disfrutan rompiendo con cualquier clasicismo. Se trata de la primera colección de 2023 de Techlam®, de Levantina Group, formada por 11 revestimientos creados con materiales 100% naturales que reflejan los cromatismos y texturas de entornos únicos, como los parajes árticos, los suelos volcánicos, los bosques amazónicos o el Gran Cañón del Colorado.

18. Arte

La colección Babylon resalta por su revestimiento mural en 3D, que se caracteriza por su suavidad y su aspecto de yeso. A diferencia de otros revestimientos murales, no se vende en rollo como en los demás, sino en baldosas. Between Rivers es el diseño más destacado de esta nueva colección, compuesto por 15 azulejos formando una bonita panorámica. Todo el diseño ha sido creado a mano por un artista, lo que da aún más valor y lo hace más único.


18



19


20

19. Emco

Emco lanza un producto innovador para su uso en exteriores: la moqueta Image Outdoor con logo. Una alfombra de diseño lavable con utilidad publicitaria y con la funcionalidad de absorber suciedad en zonas exteriores descubiertas. Presenta una gran consistencia de colores y resistencia a la luz. Está realizada con revestimiento de goma nitrílico completamente granulada con orificios de drenaje para filtrar la humedad y velo 100% poliamida 6. Ello la convierten en una solución que garantiza una conservación a largo plazo con beneficios medioambientales significativos.

20. Les Dominitiers

Leyendas y cuentos populares han servido de inspiración al equipo de diseñadores de la popular firma francesa Les Dominitiers, especializada en murales personalizados y distribuida en España a través de Pepe Peñalver. Historias que quedan perpetuadas en esta colección transcrita a través de 13 poéticos diseños, donde pinceladas de *gouache*, acuarela o tinta dan rienda suelta a nuestra imaginación y creatividad.




21


22

21. Ezarri

El tamaño de Infinite Mosaic es mayor que otras piezas de Ezarri, ya que esta gama se ofrece en 50 mm, cuatro veces más grandes que sus mosaicos convencionales de 25 mm. Presenta una estética aún más destacada, clara y definida. Cuenta con un empanelado JointPoint® para facilitar la instalación. Muchas piezas se encuentran disponibles también en acabado antideslizante para mayor seguridad. También hay una amplia variedad de piezas especiales para mejorar las terminaciones.

22. Hisbalit

La colección Petite está formada por diseños minimalistas de autor de mosaico vítreo, trabajados con las manos, que se pueden customizar sin límites. Incluye 10 patrones artesanos con motivos pequeños, totalmente personalizables y combinables entre sí. Formas suaves y puras en formato hexagonal o redondo que transmiten calma y conectan con el exterior. Inspirada en la innovadora tendencia Embrancing Emotions, apuesta por ofrecer una sensación de bienestar, confort y seguridad, con diseños simples, curativos y terapéuticos.

23. Texdecor

Polyform Eos Prism propone un diseño 3D, inspirado de las baldosas de cerámicas intemporales en su formato de origen. Este mosaico se compone de seis diseños de diferentes grosores. Cada tesela está posicionada de manera que crea un diseño aleatorio, equilibrado y cambiante. Según el ángulo de visión, los efectos de luz revelan las diferentes intensidades de los colores. Está disponible en una paleta de nueve tonalidades naturales y sutilmente pigmentadas, realzada por dos colores actuales: terracota para un ambiente acogedor y el color miel, suave y luminoso. El discreto acabado nacarado de la gamuza gofrada suave atenúa las tonalidades.


23


24

24. Cosentino

Pietra Kode es la nueva colección de la piedra ultracompacta de alto rendimiento Dekton® con la firma del diseñador y arquitecto Daniel Germani. Pietra Kode reinterpreta la belleza atemporal de tres piedras clásicas: Vicenza, Travertino y Ceppo di Gré. Diseños elegantes ricos en matices, colores y texturas. Con siete diseños, la colección está dividida en tres series: Vicenza Kode, Travertino Code y Ceppo Kode. Se inspira en los principios de belleza, firmeza y utilidad, formulados por el arquitecto romano Vitruvio, que han guiado la evolución de la arquitectura hasta nuestros días.


25

25. Ronda Design

Diseñado por Gino Carollo, Caddy Materika es un sistema magnético modular compuesto por paneles de pared metálicos revestidos de varios materiales y una serie de muebles y accesorios que se pueden colocar libremente, y que permanecen en su sitio por pura fuerza magnética, pudiendo moverse y recolocarse a su gusto. Los materiales protagonistas del magnetismo modular son la cerámica, la madera, el espejo y el cristal, junto con el metal ya existente, y se utilizan no sólo en los revestimientos de los paneles, sino también en los accesorios magnéticos específicos, como estanterías, librerías, espejos, consolas, aparadores y escritorios.


26

26. Savegan

Statuario Sagevan® significa exclusividad sin concesiones. Este mármol de rara belleza, sinónimo de estilo italiano, tiene un color de fondo blanco brillante, atravesado por vetas grises, raras, finas y sinuosas. Statuario Sagevan® se extrae de los Alpes Apuanos, en la cantera Calocara Bettogli, y se selecciona para realzar sus formas y su elegante carácter estético. A continuación, el material se propone en losas, baldosas o cortado a medida, acabado mediante pulido o bruñido para satisfacer el alto nivel de calidad de los proyectos de interiorismo.





ARQUITECTOS: AMRIT MARWAY, ALASTAIR SELVEN - ARCHITECTURE FOR LONDON, EN COLABORACIÓN CON DESIGN DRIVEN LTD.
INGENIERO ESTRUCTURAL: ARCHITECTURE FOR LONDON. FOTO: NICK DEARDEN



27. Alfombras KP

La mejor alfombra a medida de KP o moqueta técnica de poliamida de los últimos años ha sido renovada tanto en colorido como en acabados. Un valor seguro para cualquier instalación pared a pared. Kontract Futura es un tejido a la plana 100% poliamida construido en bucle para aportar mayor resistencia al uso y al paso del tiempo. Su clasificación al uso es de comercial intenso. Puede instalarse en escaleras, es resistente a las sillas de ruedas, apto para suele radiante y con una clasificación a fuego de CflS1.

28. Grassi Pietre

Grassi Pietre presenta el nuevo Alpi 4.0 ecosostenible, material apto para suelos y paredes interiores y exteriores. Alpi 4.0 se obtiene recuperando los residuos del proceso de la piedra de Vicenza, Grigio Argento y Grigio Alpi, junto con una mezcla a base de cemento, sin adición de resina ni otros aditivos. Las rejillas de piedra de Vicenza que componen la mezcla varían en tamaño de 2 a 4 cm. Pasan del gris más claro al más oscuro, tocando acentos de azul y resaltando la delicada porosidad típica de la piedra. El resultado es un efecto terrazo de grano grueso, con un animado ritmo compositivo que nunca es igual a sí mismo.

29. Meister

Acoustic Sense aúna el diseño escandinavo y el práctico aislamiento acústico. La estructura técnica de los paneles con pared trasera de fieltro procura una absorción eficaz del ruido de ecos, mejorando aspectos como la inteligibilidad y la capacidad de concentración para lograr un entorno agradable. Para conseguir el efecto aislante basta con colocar el panel solo en una parte de la pared o el techo. El material de soporte es un fieltro negro (100% vegano) que absorbe los ruidos y que está formado en un 70% por material reciclado. Al fieltro se pegan unas láminas de MDF estrechas con bordes perfectamente biselados.

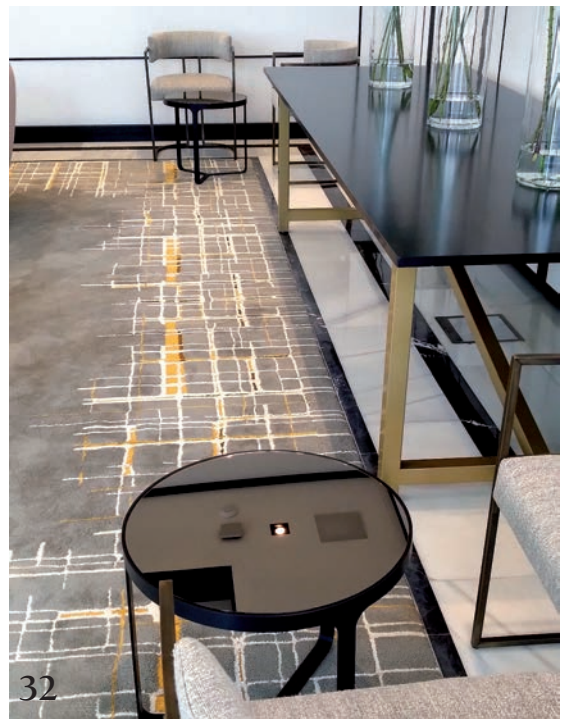
30. Lithos Design

Pietre Incise es una familia de revestimientos y paneles modulares que libera todo el poder evocador del mármol y hace brillar su materialidad natural. El secreto del éxito de Pietre Incise radica en el profundo conocimiento de los materiales por parte de Lithos Design, en el uso de tecnologías de transformación de vanguardia, en una cadena de producción con un impacto medioambiental reducido y en la posibilidad de incluirse en todos los espacios. La colección se compone de 26 patrones, diseñados por Raffaello Galiotto, que revelan el infinito potencial del material lítico a través del diseño exclusivo de las texturas.






31


32

31. Ceramiche Refin

En la colección Primal, Refin ha evolucionado un material tradicional como la cuarcita, con su percepción típicamente fuerte y corpulenta, con la intención de hacerlo refinado y contemporáneo. La estructura reproduce el típico desconchado pero es más delicada; las transiciones entre zonas claras y oscuras son siempre difusas con la presencia de ligeras vetas, y el color aparece homogéneo sin variaciones cromáticas significativas. Los detalles gráficos más marcados y las transiciones de color más pronunciadas se atenúan para suavizar el aspecto general de la superficie, al tiempo que se mantienen los efectos tridimensionales y detallados.

32. Alfombras Veo Veo

En la imagen se observa una alfombra manual que combina distintos tipos de fibras, lana y seda sobre un mismo lienzo. Entre sus cualidades, la lana es un buen aislante térmico y acústico, además de aportar calidez, ser de fácil limpieza, biodegradable, con baja huella de carbono y resistente al fuego. El uso de este tipo de alfombras para espacios colectivos facilita la distribución de los espacios, además de ofrecer confort.

33. Terratinta Group

La colección 3D Forms es el resultado de un estudio de proporciones e incluye dos líneas diferentes de baldosas tridimensionales, Cross y Fluted, que permiten experimentar con la dirección de colocación para crear multitud de patrones que posibilitan flexibilidad e individualidad. Cross aporta la forma más tradicional del cuadrado a la superficie de pasta blanca, transformándola en una experiencia artesanal de grosores, bordes y sombras, mientras que Fluted combina colores y formas tridimensionales.

34. Sartoria

Wallpapers es un producto ecológico que combina la investigación estética, el color y la confección. Flores, hojas, pero también cuadrados, triángulos, círculos y temas digitales, una mezcolanza de rasgos que se desarrollan en las colecciones firmadas por D-Segno Studio y la diseñadora Anna D'Andrea. Wallpapers es un caleidoscopio de colores y sombreados, pinturas a caballo entre el cubismo y el impresionismo que la marca plasma en la pared. La elección de los materiales utilizados incluye diferentes tipos de soportes: papel vinílico no tejido, un papel sin PVC y una fibra de vidrio que puede utilizarse en ambientes húmedos.


33


34

FOTO: PROYECTO PIA PAISAJISMO EN CASA DECOR. ©ASIER RUA


35


36

35. Altro

Rediseñado sobre la base del conocido Altro Stronghold™ 30 / K30, el nuevo Altro Stronghold™ 30 / K30 *adhesive-free* es capaz de reducir la probabilidad de caída a una entre un millón. Con él se eliminan los engorrosos adhesivos, ya que incorpora una membrana antihumedad integrada, lo que permite que se instale en tiempo récord, incluso sobre un pavimento ya existente o sobre hormigón fresco. Ello permite que las cocinas puedan retomar la actividad lo antes posible. Además, es de bajas emisiones de carbono, ya que más del 95% del suelo instalado se puede reciclar o reutilizar después de su uso. Su espesor, de 3 mm, resulta muy cómodo en la pisada.

36. Tarimatec

Aris Onna es un friso decorativo inspirado en la calma y la melodía suave de las olas del mar. Un revestimiento elegante y sofisticado en el que se combinan la textura de la madera natural y la suavidad de las líneas onduladas. Tanto para interior como para exterior, está disponible en ocho colores diferentes. La materia prima es Ecofiber Stone Composite, que contiene cáscara de arroz, que le proporciona características técnicas inmejorables.


37

37. Orac Decor

W117 Slope es un asombroso cuadrado de 1x1 realizado en 3D. Muy fácil y rápido de instalar, este modelo es una excelente solución como revestimiento de pared de 1 metro de altura, pero también puede utilizarse como cabecero de cama e, incluso, como un objeto independiente que atrae todas las miradas. Su diseño característico te dejará hipnotizado por el juego de luces y sombras en la pared.

38. Printodecor

Las alfombras vinílicas para exterior de Printodecor están diseñadas para resistir las inclemencias climáticas, manteniendo su apariencia y calidad a pesar de la exposición a la lluvia, el sol y la humedad. Estos modelos se encuentran disponibles en una gran variedad de diseños, estilos, colores y tamaños. Además, existe la posibilidad de realizarlas a medida. Resistentes a las manchas, son fáciles de mantener, pudiéndose limpiar con agua y jabón neutro.


38

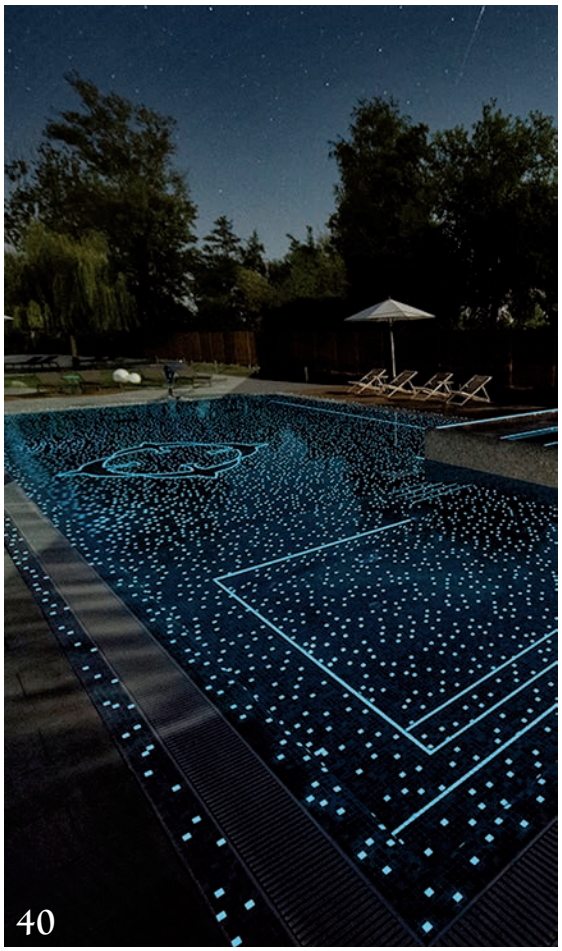
39. Lola Glamour

En la imagen se observa un proyecto de interiorismo de Lola Glamour para Pantera Club, de Soria, en el que se han revestido con madera todas las paredes del local. En la zona de baños se ha instalado madera paflonada lacada en verde inglés y zócalo, y enmarcado de puertas en madera de nogal.


39

40. Reviglass

Con el mosaico Luminis puede conseguirse un efecto deslumbrante, ya que se ilumina después de una exposición prolongada a una fuente de luz natural o artificial. Reviglass cuenta con modelos 100% luminiscentes, también disponibles con efecto irisado, perfectos para balizado y diseños. Los modelos Mix, que contienen un 5% de mosaico Luminis, ofrecen un efecto de cielo estrellado, y con los Trim antideslizantes se pueden rematar las esquinas.


40

AKABATS
COMPLEMENTOS DECORATIVOS S.L.

REVESTIMIENTOS DE PARED
PINTURA
PARQUETS
MOQUETAS
PAVIMENTOS PVC
LINOLEUM

T. 93 407 04 55 info@akabats.com www.akabats.com





Al servicio de la decoración y mantenimiento del hotel



ORAC DECOR

Universo 3D

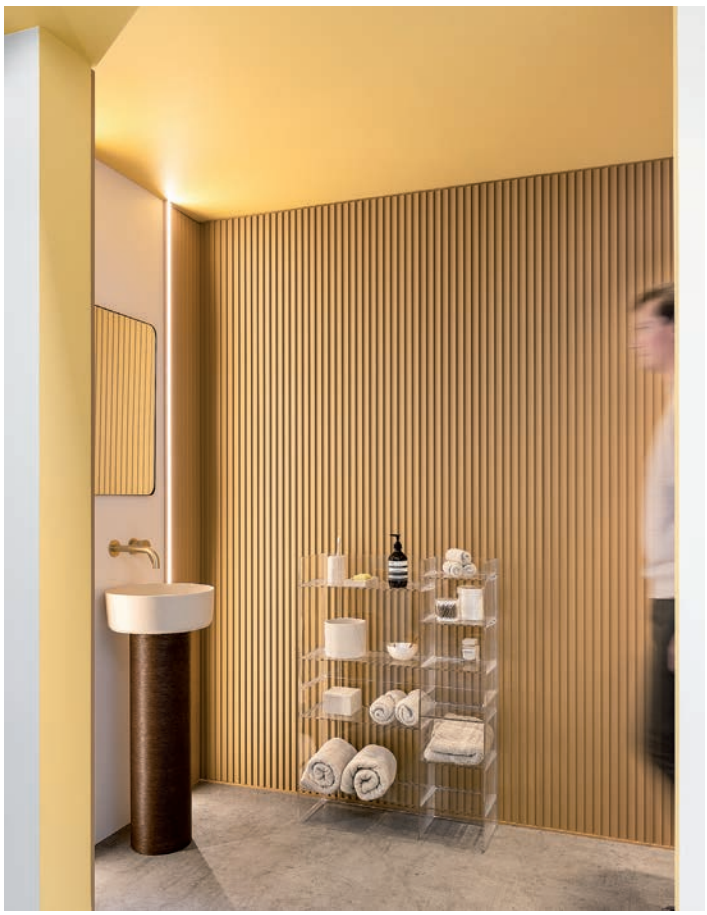


Orac Decor facilita las herramientas para crear una pared empoderada. Y todo ello es posible a través de un viaje increíble al nuevo universo de los revestimientos de pared 3D.

Nuevos diseños, nuevos tamaños y nuevos materiales con los que jugar. Orac Decor ofrece este año infinitas posibilidades para decorar las paredes con las líneas Slope, Valley Loop, Bar Mix, Ripple, Track, Ribbon y el integrante más reciente, Square. Ello hace que sea la gama más amplia de paneles 3D de la industria: modernos, clásicos, para el baño, para la sala de estar, complejos o sencillos… Solo hay que elegir.

W117 Slope es un asombroso cuadrado de 1x1 m. Este panel de revestimiento de pared 3D es más fácil y rápido de instalar. Es una excelente solución como revestimiento de pared de 1 metro de altura, un sencillo cabecero para la cama o, incluso, como un objeto independiente que atrae todas las miradas. Su diseño característico deja hipnotizado por el juego de luces y sombras en la pared.
Los amantes del art déco pueden decantarse por la divertida hermana pequeña de los queridos Valley y Valley XL, que dan personalidad a las paredes al instante. En una época en la que las formas orgánicas y los arcos están en auge, Valley Pop encaja como anillo al dedo en cualquier proyecto. Para un acabado perfecto, se puede combinar con el resto de la familia Valley y con el nuevo Ribbon.
Diseñado para encajar perfectamente entre





Bar y Bar XL, Bar Mix hace que sea más fácil que nunca crear un diseño de pared lineal o de lo que se podría denominar irregularidad controlada. Se puede jugar con barras de diferentes tamaños para crear el código de barras definitivo para las paredes. Se puede añadir el modelo CX190 para conseguir un llamativo efecto de luz indirecta o el SX194 para dar el toque final.
Track es un panel de pared lineal, un revolucionario revestimiento de pared de doble cara en Duropolymer®. Un producto, el doble de posibilidades de diseño y el doble de diversión. Un diseño rectangular y surcado adecuado para entornos más exigentes gracias a su material resistente a los impactos.
Por su parte, Ripple se deja leer como las páginas de un buen libro. Sus líneas biseladas y sus pliegues en forma de origami nos recuerdan a acogedoras cabañas y sueños rústicos. Esta versión contemporánea de las tejas de pared para interiores es de doble cara y ofrece dos proporciones para diseños interiores más versátiles. Tener un techo más alto de lo habitual no supone ningún problema con los modelos Track y Ripple. Por primera vez, el revestimiento de pared 3D de Orac Decor está disponible en longitudes más largas. Con sus 2,60 metros, puede cubrir completamente una pared de 3 metros si se combina con zócalos altos y cornisas. Aun así, se siguen comercializando los paneles de 2 metros, con lo cual Ripple y Track están disponibles en dos longitudes.
Probablemente, para Orac Decor, Ribbon es su moldura de pared más adorable. Es la alternativa perfecta a SX194, oro puro en diseños de interiores más orgánicos. Ribbon se convierte en una elegante transición entre paneles de pared, pero se puede utilizar perfectamente por sí solo. Esta moldura de pared extruida está fabricada con Duropolymer®, y es resistente a los impactos y adecuada para entornos húmedos. Además, las tres superficies adhesivas de Ribbon invitan a jugar con la profundidad de la pared.
Por último, el nuevo Square es un auténtico todoterreno. Diseñado originalmente como un zócalo, Square también funciona como revestimiento de pared, se triplica como panel 3D y se cuadriplica como moldura. Su diseño sencillo aguanta el tipo en cualquier interiorismo. Con él se puede adaptar el tamaño de los zócalos a las alturas del techo sin poner en peligro el estilo.

Orac Experience Center

El nuevo proyecto de la empresa belga es la apertura de Orac Experience Center, cuya apertura está prevista para después del verano. Un concepto totalmente innovador y pionero llevado a cabo por la sede en España, que sirve de precedente y referencia para otros *showrooms* y que promete cambiar la manera de comunicar y de conectar con los profesionales del sector de la decoración y el diseño reuniendo tres ejes fundamentales: tecnología, innovación y decoración.
Los fundadores y directores creativos de The Room Studio han sido encargados de diseñar y dar forma al proyecto.
Orac Experience Center está situado en la calle Rosselló, cerca de Passeig de Gràcia, en la zona *premium* de Barcelona.
El *showroom* está divido en varias zonas y/o escenarios, donde se pueden ver integrados diferentes productos de Orac, pero en un segundo plano. Es el escenario perfecto para que diferentes profesionales puedan mostrar sus mejores diseños y proyectos en un ambiente muy diferenciado y personalizado. Alejado del concepto de *showroom* clásico, es un espacio dinámico y vivo que sorprende cada vez que se va.●

Orac Decor
www.oracdecor.com



PROYECTO
a fondo

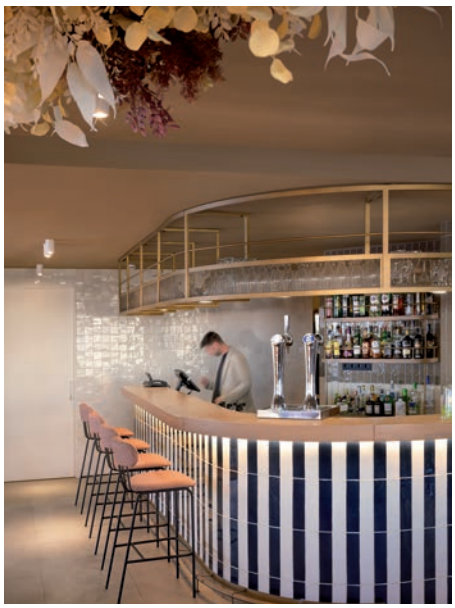
HOTEL BOUTIQUE AKQUAAA

La vida en la playa



Denys & von Arend se inspira en la vida en la playa en los años de la transformación turística de la Costa Daurada para la reforma del Hotel Boutique Akquaaa, que se ha abierto a la luz natural y al Mediterráneo. *Fotografías: Vicugo Studio*




El estudio de interiorismo Denys & von Arend ha realizado la reforma integral del Hotel Boutique Akquaaa (antiguo Hotel Kursaal), excelentemente ubicado en la Costa Daurada, en primera línea de playa, en Calafell (Tarragona).

La intervención ha supuesto la renovación de sus 40 habitaciones y sus zonas comunes. "La propiedad buscaba renovar el hotel para actualizar su imagen, ampliar su público y mejorar la opinión de sus visitantes", explican desde Denys & von Arend. La reforma, que luce un diseño interior inspirado en la vida veraniega de playa, se ha acometido optimizando el espacio original, con el objetivo de mantener el número de habitaciones, pero a la vez consiguiendo ascender la categoría del establecimiento.

Espacios multifuncionales

Se ha llevado a cabo una reforma completa, donde se ha mantenido la estructura original del hotel. Gracias a una nueva distribución, se ha conseguido aprovechar el espacio en las habitaciones más pequeñas, mediante el diseño de baños semiabiertos. Además, se ha incrementado el atractivo de todos los espacios potenciando la vista al mar y optimizando la entrada de luz natural.

Además de la renovación estética, con la reforma el Hotel Boutique Akquaaa también mejora su operativa: se ha recuperado el salón para clientes y se le ha dado una nueva función, que permite utilizarlo como una segunda recepción en momentos de alta ocupación. De este modo, se descongestiona la planta baja cuando conviene, ya que es una zona donde suele haber mucho movimiento, por tener acceso directo al paseo principal de la playa de Calafell.

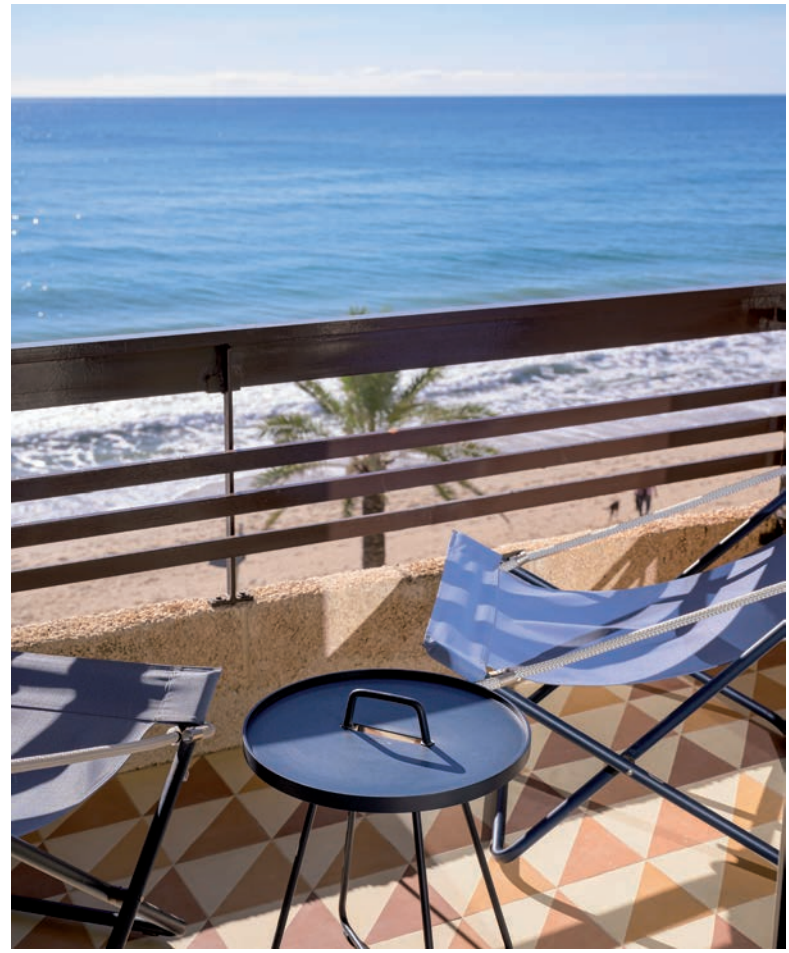


En la planta baja se sitúan la recepción principal y el restaurante, con una amplia terraza al exterior. Originalmente, la recepción era muy pequeña e independizada completamente del restaurante, sin aseos adaptados. La nueva distribución en esta planta crea un espacio mucho más abierto, por donde la luz natural no encuentra barreras, con dos núcleos centrales: la barra principal y el banco de la zona clientes.

El núcleo principal de la barra del restaurante acoge una doble función: por un lado, es recepción y, por el otro, es la barra del bar del restaurante. De esta manera se consigue un espacio lleno de vida, más fluido y activo.

El otro núcleo se encuentra en el centro del restaurante, una zona que anteriormente era poco acogedora. Ahora el módulo central permite acoger al comensal con espacios más reservados y se ordena el espacio gracias al banco con mueble trinchero, que también se usa como bufé por las mañanas.

La terraza exterior tiene la función de restaurante, y otra zona más dinámica con butacas, sofás y una barra para poder disfrutar de los cócteles.



Interiorismo natural

El concepto del hotel viene inspirado en la época de transformación y *boom* turístico de las playas mediterráneas. Calafell fue un buen ejemplo, convirtiéndose en un importante destino de sol y playa. La estética del Hotel Boutique Akquaaa es un homenaje a aquellos años, cuando las playas se empiezan a llenar de gente que busca pasar todo el día bajo el sol, y la arena se viste de color, plagada de toallas, sillas plegables y parasoles.

Toda esta actividad ocurre en la arena, el trozo de tierra que separa el agua del mar y el paseo, llenándose de distintas formas y colores. Esta imagen es la que ha inspirado a Denys & von Arend para desarrollar el interiorismo de las habitaciones del Hotel Boutique Akquaaa.

La arena de la playa se utiliza como base en las habitaciones, representada con materiales como madera, alfombras naturales, tejidos de aspecto natural y algún revestimiento cerámico. Estos materiales con colores y texturas aportan al espacio un aspecto cálido y acogedor.

A partir de esta base neutra, se propone introducir de manera puntual algunos elementos que llenan la arena y que dotan el espacio de color y frescura. Esto se representa mediante el pavimento de una parte de las habitaciones, las tapicerías de los asientos y algunos muebles y cuadros.

La combinación de todas estas propuestas "consigue transmitir un espacio playero y vacacional, pero también moderno y atemporal, que huye del recurso del blanco y azul, infinitamente utilizado en la costa", señalan desde Denys & von Arend.







La sal de la vida

Sin perder ese toque playero y mediterráneo, la sal es el elemento que inspira el concepto del restaurante, un ingrediente fundamental en la cocina y en muchos dichos de nuestra cultura para representar el gozo de la vida. La sal de la vida nos transporta a disfrutar, comer, compartir y reír, acciones que en nuestra cultura las relacionamos mucho con el momento de salir a comer fuera.

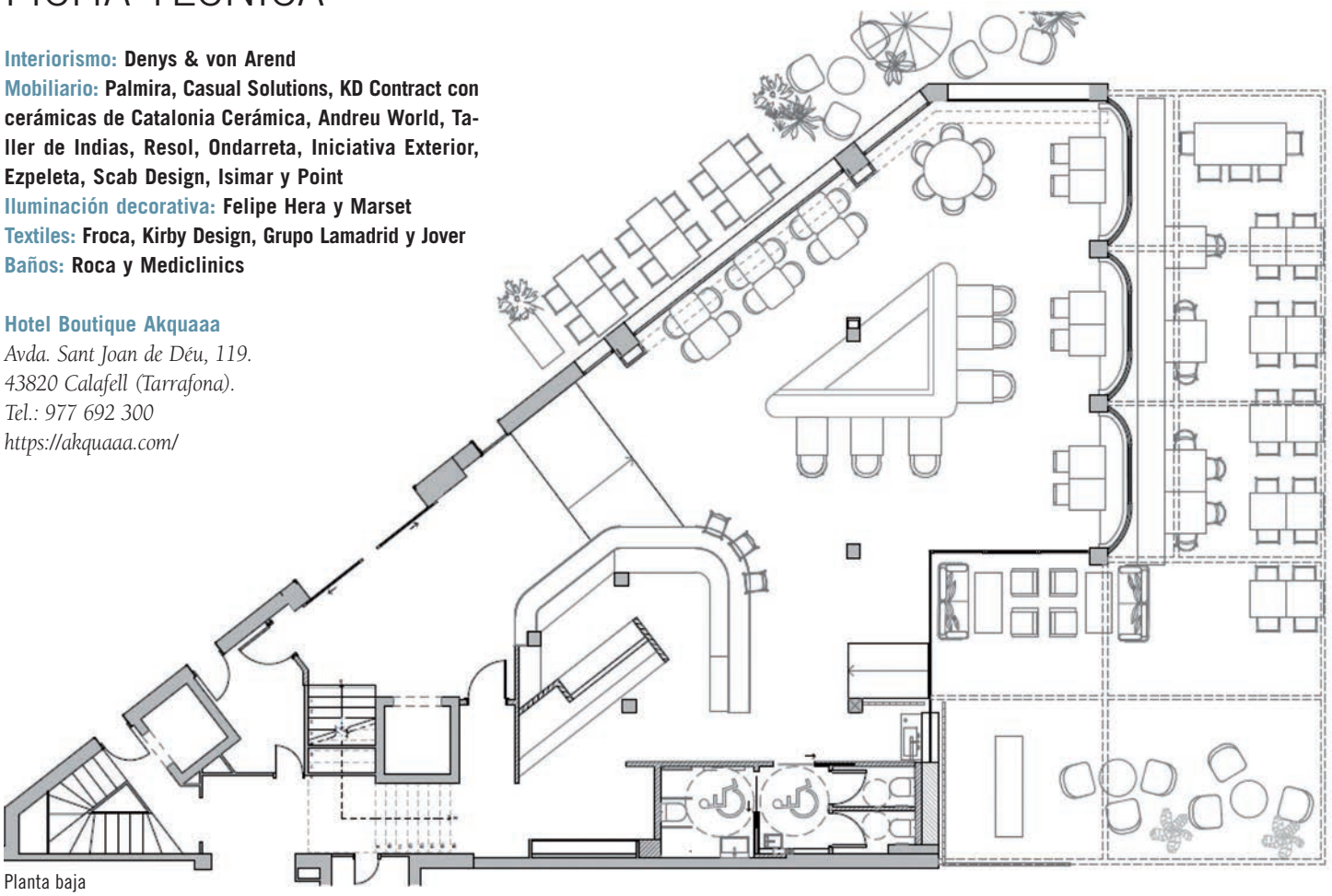
A partir de este concepto Denys & von Arend escoge pinceladas de la parte minera de la sal y de la parte social, creando un espacio con personalidad, frescura y movimiento.

En el restaurante se utilizan revestimientos inspirados en las minas de sal, con sus formas geométricas y brillos naturales. Por otro lado, los colores recrean esa mezcla de la sal, en combinación con otros alimentos. La distribución, con bancos de formas envolventes y espacios curvos, está pensada para acoger al visitante y facilitar el gozo de un buen momento vacacional.●

FICHA TÉCNICA

Interiorismo: **Denys & von Arend**
Mobiliario: **Palmira, Casual Solutions, KD Contract con cerámicas de Catalonia Cerámica, Andreu World, Taller de Indias, Resol, Ondarreta, Iniciativa Exterior, Ezpeleta, Scab Design, Isimar y Point**
Iluminación decorativa: **Felipe Hera y Marset**
Textiles: **Froca, Kirby Design, Grupo Lamadrid y Jover**
Baños: **Roca y Mediclinics**

Hotel Boutique Akquaaa
Avda. Sant Joan de Déu, 119.
43820 Calafell (Tarrafona).
Tel.: 977 692 300
https://akquaaa.com/



Planta baja

BEJARANO
mobiliario

En Bejarano estamos especializados en el equipamiento de mobiliario para hoteles, salones de conferencia y banquete, restaurantes. Durante los últimos 45 años nos hemos diferenciado de cualquier otra compañía del sector: calidad, innovación y valor del producto. Todo esto nos ha conducido a liderar el mercado y seguir contando con la confianza de nuestros clientes después de todos estos años.

C/ Reina Mercedes, 5 · Madrid 28020 ·TEL: 915540600 · www.mueblesbejarano.com · bejarano@mueblesbejarano.com



GRAND PALLADIUM JAMAICA



501T



384095



HOSPES PUERTA DE ALCALÁ



HOTEL IZAN PUERTA DE GREDOS



384100



IMPERIO



NH CASINO DE MADRID



H10 LANZAROTE GARDENS



4262113



4263610



NOVOTEL MADRID CENTER



H10 LAS PALMERAS



4263893



DIOR



PARADOR SANTIAGO DE COMPOSTELA

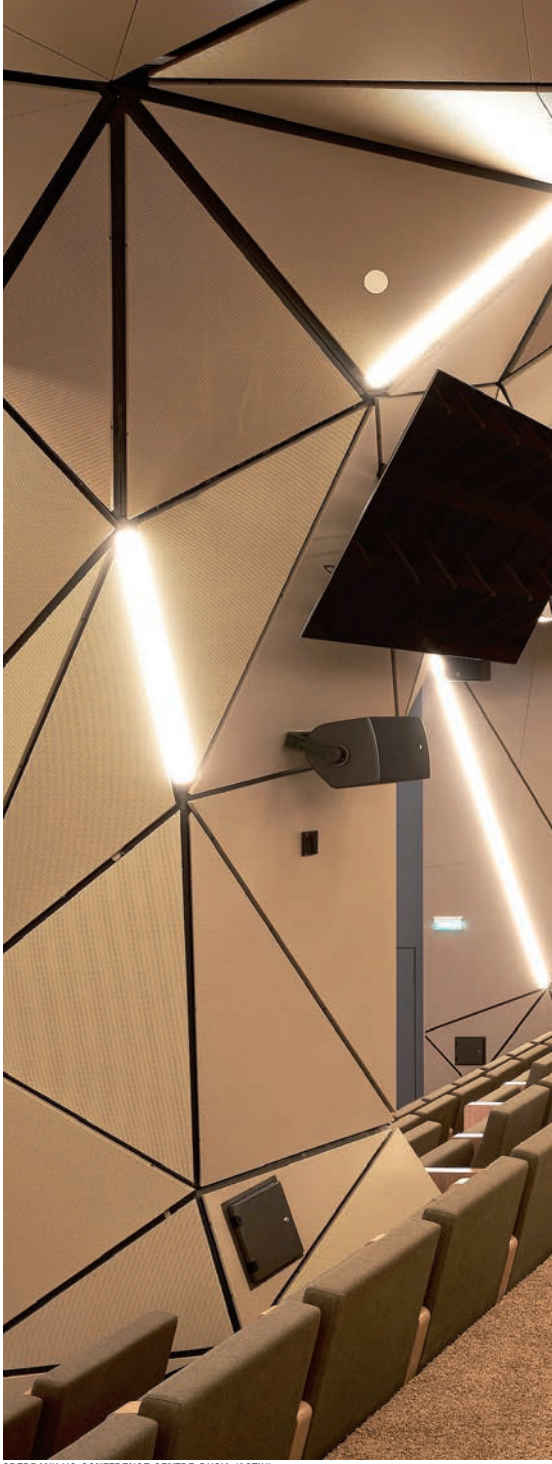
Alguno de nuestros clientes: Hoteles Hilton, Starwood Hotels, Villa Magna, Only You Hotels, W Barcelona, Hotel Marques del Riscal, Palladium Hotel Group, Marbella club, Hotel Ritz, Paradores de Turismo, Melia Castilla, NH, Hotel Auditorium, H10 Hoteles, Izan hoteles, Hotel Alfonso XIII, Almenara Hotel, Hotel de la Reconquista, Crown Plaza, Hotel Hesperia Tower, Gran Hotel Rey Don Jaime, Hotel Son Vida, Hotel Montecastillo, Torrequebrada, Almerimar, Hotel Arabella, Intercontinental, Grupo Elba, Puente Romano Hotel, Hoteles Rice, Holiday Inn, etc..

Generar negocio

EQUIPAR UN SALÓN DE EVENTOS

RIU DUBAI





SBERBANK HQ CONFERENCE CENTRE-RUSIA (ACTIU)

Las cifras hablan por sí solas. El turismo de reuniones ha dejado atrás la pandemia y vuelve a ser indispensable a la hora de generar negocio en los destinos MICE. Por este motivo, los salones de eventos son un valor añadido para atraer clientes, ya que el perfil del usuario deja un mayor gasto que el del viajero convencional.

Por Isabel Fernández



PLANNING SISPLAMO

El turismo vacacional ha resurgido tras la pandemia, pero también lo ha hecho la industria de reuniones y eventos, logrando un 2022 más que notable y con perspectivas optimistas para 2023.

Según datos del Spain Convention Bureau (SCB) recogidos en un informe realizado en colaboración con Braintrust, España cerró el año pasado una cifra de negocio de 10.435 millones de euros, lo que supone solo un 15% menos respecto a 2019 y prácticamente duplicar lo conseguido en 2021.

El gasto medio por viajero se eleva en 2022 hasta los 335 euros que, si bien está amplificado por el efecto inflación, supera ya con creces el gasto de 2019, cuando se situaba un 319 euros.

Además, las reuniones presenciales han vuelto para quedarse. El componente híbrido o virtual permanecerá como una herramienta que mejore la conectividad y la sostenibilidad, y permita complementar, mejorar y aportar valor a los eventos.

Prueba de ello es que, según el barómetro del SCB, más del 80% de los encuentros volverán a celebrarse de forma presencial en 2023 y se prevé que la mitad de los espacios tengan una ocupación superior al 75% de media anual.

Las previsiones indican que en este 2023



se podrían rebasar los 12.100 millones de euros, rozando ya los niveles prepandemia. Las compañías entrevistadas en el barómetro declaran que España es uno de los mejores países para organizar reuniones, por su alto nivel de experiencia y flexibilidad, así como por una relación calidad-precio razonable, comparado con otros destinos de tarifas más elevadas como son Francia, Italia o Reino Unido.

La propia industria y todos los actores de la cadena de valor llevan tiempo reivindicando el impacto positivo de este sector, que mueve gran cantidad de dinero, desestacionaliza la demanda, consume escasos recursos, promueve mucho empleo, y deja riqueza en los destinos.

Todo ello hace que contar con salas para eventos con equipamiento de calidad sea de vital importancia para gran parte de los hoteles y complejos de nuestro país.

Por este motivo, Jordi Lladó, director comercial de Reiter, hace énfasis en que el papel que juega en un hotel un buen salón de congresos "sigue siendo un factor diferencial para generar más negocio y venta cruzada. Captar clientes para la realización de eventos en hoteles redunda tanto en el mayor potencial de la ocupación de un hotel como en el mayor consumo por cliente de los diversos servicios del establecimiento".

Sobre su importancia también habla Gorka Amutio, gerente de Altro para España: "Cuando se piensa en construir un hotel, los proyectos buscan crear espacios anexos a la actividad principal hotelera, tratando de dar un servicio concreto y completo al cliente. Uno de estos espacios es sin duda el del salón de congresos que, en muchas ocasiones, se convertirá en un motivo fundamental a la hora de elegir el lugar del evento donde no solo se busca poder alojar a un grupo de personas, sino que todas ellas puedan trabajar, comer o hacer *networking*.

Los salones de congresos se convierten así en el complemento perfecto del hotel. Estos salones multifuncionales atraen todo tipo de actividades. Su facturación se añade a la del hotel sin tener en cuenta factores limitadores como la estación del año, el clima o la ubicación".

Versatilidad

Una gran estrategia para satisfacer todas las demandas de los organizadores de eventos es ofrecer escenarios de diferente tipología (interiores, exteriores, más dinámicos o más sobrios, etc.) con el objetivo de adaptarse a cualquier tipo de reunión. Por tanto, los espacios versátiles con una buena capacidad de transformarse son siempre una gran elección. "Para ser competitivo, la flexibilidad y facilidad de adaptar diversos formatos y tamaños de salas son fundamentales", puntualiza Jordi Lladó, de Reiter.

Para Ferran Guimera, diseñador industrial de Planning Sisplamo, "se deben tener en cuenta varios factores a la hora de tener un salón de eventos, como lo son el sonido, el mobiliario, la proyección y la iluminación. Todos deben ser de excelente calidad para llevar a cabo grandes eventos y resistir alto tráfico. Además, hay que tener una buena área espacial que dé cabida a grandes grupos de personas, así como un excelente y eficiente equipo de servicio para atender cualquier necesidad o inquietud". Además, Jordi Lladó, de Reiter, agrega que "otros elementos diferenciales son la decoración, así como todos los complementos tecnológicos y de servicios asociados a la celebración de todo tipo de eventos, ya sean sociales, corporativos o bodas". Asimismo, Ernesto González, de IpmasD Hospitality Solutions, considera que, "a nivel tecnológico, la experiencia de uso en la sala debe ser lo más sencilla posible. Es muy recomendable que estén equipadas con la última tecnología que cubra todos los escenarios posibles".

Mobiliario y textil

Entre las características de los muebles que se instalan en los salones, la funcionalidad, resistencia, ergonomía, apilabilidad, ligereza, y que sean fáciles de montar y desmontar son indiscutibles. A todo ello hay que sumar la comodidad, ya que se trata de piezas que van a ser utilizadas por el usuario durante diversas horas. Esto es lo que destaca Ferran Guimerà, de Planning Sisplamo: "Debe ser un mobiliario cómodo para resistir largas jornadas, y estar realizado con excelentes materiales y acabados para soportar el constante uso y alto tráfico de personas".

Asimismo, desde Actiu señalan que "se deben tener en cuenta varios factores importantes para asegurarse de que la sala cumpla con las necesidades de los usuarios y que sea atractiva para organizar un evento. Así, los muebles deben ser funcionales para adaptarse a las necesidades de los usuarios y del espacio. Los eventos, normalmente, se alargan varias horas, por lo que es necesario que los asistentes se encuentren cómodos durante largas sesiones. También es importante que la estética del salón se adapte al estilo general de edificio, y cree una atmósfera acogedora y profesional que proyecte una impresión positiva a los que acuden a este espacio. Los muebles deben ser resistentes al uso intensivo, y rentables en términos de durabilidad y prestaciones. La sala debe ser lo suficientemente flexible y versátil para acomodar diferentes tipos de eventos. Los muebles modulares, apilables y/o ajustables pueden ser útiles para adaptarse a las necesidades cambiantes de los organizados de cada uno de los eventos. Es fundamental que los muebles sean accesibles para todas las personas, incluyendo aquellas con discapacidades físicas, mentales y sensoriales. La tecnología es una parte esencial de cualquier sala de congresos actual. Los muebles pueden incluir ca-

SALLÉS CIUTAT DEL PRAT BARCELONA AIRPORT





CARMELA MARTÍ



racterísticas tecnológicas como conexiones eléctricas y puertos USB para cargar dispositivos electrónicos".

Por otro lado, Mamen Pérez, gerente de Carmela Martí, cree que, además, "deben equiparse con los complementos necesarios para poder dar cabida a todo tipo de eventos y no cerrarse ninguna puerta. Elementos como las fundas de sillas o los faldones de congresos convierten la estancia en un lugar mucho más elegante y vestido en las situaciones que así se precise. Estos textiles permiten dar un uso más extensivo al mobiliario, ya que se pueden emplear también para restauración, banquetes…. Además, son de gran practicidad, ya que se pueden desenfundar y lavar con gran facilidad para que resulten impecables en todos los congresos".

Las sillas son, probablemente, los muebles más importantes en eventos como los congresos y cabe insistir en que deben ser sobre todo confortables. Para escoger las más apropiadas, hay que pensar en factores como el tipo y la temática del congreso, cómo son los asistentes, poner sillas que sean adecuadas para el público independientemente de su tamaño, que estén colocadas de forma que se facilite la movilidad entre las mismas, etc. Desde Actiu afirman que "deben ser ergonómicas, es decir, estar diseñadas para adaptarse a la forma del cuerpo humano y apoyar una postura saludable. Las sillas con respaldo y apoyo lumbar pueden prevenir lesiones y molestias. Además, deben ser estéticamente atractivas y estar en línea con el estilo general de la sala de congresos y del hotel. Su apariencia puede influir en la impresión que tienen los asistentes y organizadores de eventos sobre la sala de congresos y sobre el acto que se desarrolla allí".

En cuanto a las mesas, las plegables, pero robustas y de plegado silencioso, son ideales. Si las mesas están unidas deben sostenerse en soportes individuales para que no se muevan todas las mesas de una misma fila cuando un usuario la pliega o despliega. También deben estar insertadas en la butaca de la fila anterior. La principal demanda se centra en mesas multifuncionales que respondan a estándares de durabilidad, simplificando su almacenamiento, movilidad y montaje. Normalmente, hay una mesa de ponentes. Hay mesas que tienen el tamaño suficiente para albergar a varios ponentes, algo que puede ser adecuado si el evento es una mesa redonda. En caso de salir los ponentes de uno en uno, es habitual contar con un atril como alternativa. En la mayoría de los congresos, también hay mesas alargadas para el *coffee break*, así como para poner algunos aperitivos, por ejemplo. En banquetes, las mesas suelen ser redondas.

SAMSUNG



Tecnología

Toda sala debe contar con el equipo audiovisual adecuado, entre los que hay proyectores, televisores, equipo de sonido, micrófonos, conexiones eléctricas, apuntadores, adaptadores para dispositivos, sistema de megafonía, entre otros. Es importante contar con una pantalla blanca, ya sea móvil o fija, para las proyecciones y, en caso de ser necesario, para retroproyecciones. Una pizarra o papelógrafo con rotuladores son perfectos por si surge la necesidad de reforzar el contenido de las conferencias con anotaciones.

Antonio Colino Tarancón, *key account manager* de Visual Display Business en Samsung España, sostiene que "los profesionales de la hostelería buscan tecnologías que les permitan mejorar la experiencia de los clientes, optimizar los procesos internos y aumentar su rentabilidad. Por tanto, están interesados en la digitalización de los procesos, la interacción con el cliente, y el control y la seguridad. Para ello son necesarias pantallas led para mostrar presentaciones, vídeos y otro tipo de contenido; soluciones de colaboración como puede ser una pizarra digital interactiva que permite a los participantes crear y compartir contenido en tiempo real; soluciones de sonido, como las envolventes para proporcionar una experiencia inmersiva; soluciones de iluminación para crear ambientes personalizados; sistemas de videovigilancia, con cámaras de seguridad de alta definición y sistemas de grabación; control centralizado de contenidos; sistemas de climatización y refrigeración…".

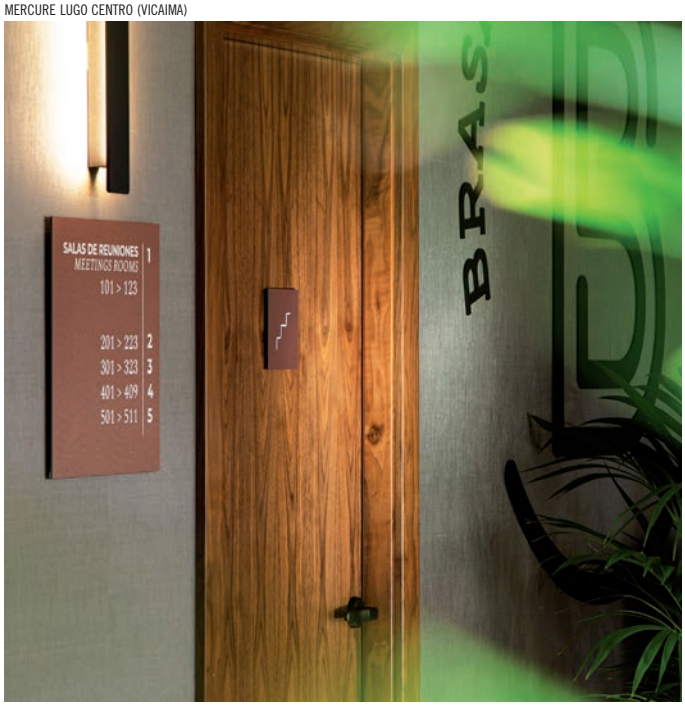
Para Ernesto González, de IpmasD Hospitality Solutions, lo que más se demanda en cuanto a tecnología es "acceso a Internet de alto rendimiento, sistemas de proyección y sonido de alta calidad. Además, hay otros puntos a tener en cuenta: la conectividad de los diferentes dispositivos móviles con la sala es muy importante y la versatilidad de uso de la sala. No solamente se despliegan sistemas de proyección en función del uso de la sala, sus dimensiones y la pantalla requerida, sino que también se instalan cada vez más *displays* de distintos tamaños (75, 84, 94, 120 y 160") hasta llegar a los *videowalls* de led personalizados a las dimensiones de la sala. Hoy en día, todas las tecnologías relacionadas con AV y control están convergiendo en el mundo IP: en audio detectamos un avance importante de la tecnología Dante que permite el transporte del audio a través de la red IP, y a nivel de video, la convergencia es total y todos los fabricantes desarrollan productos de transporte de AV sustentados en la infraestructura y protocolo IP. La convergencia en el mundo IP aporta una serie de ventajas que antes no existían. A nivel de instalación, la infraestructura de cable se simplifica mucho a través del uso de cableado estructurado CAT6. En la alimentación de los elementos también existe un avance debido a que ya muchos dispositivos se alimentan a través del propio cableado estructurado CAT6 sin necesidad de tomas extra, haciendo uso de la tecnología POE. La escalabilidad de los sistemas desplegados es total debido a que la infraestructura y protocolos son cada vez más estándar, CAT6 & TCP/IP. Además, es clave que la experiencia de uso sea lo más sencilla posible y aquí es donde entran los sistemas de control que realizan la función de integrar el funcionamiento de la sala para facilitar una experiencia óptima de uso. Un ejemplo de buena experiencia es poder controlar toda la sala desde una pantalla táctil, subir y/o bajar la pantalla, el elevador del proyector, encendido y/o apagado de todos los elementos, control de fuentes y/o volumen, etc., con tan solo pulsar un par de botones".



CHRISTIE

Asimismo, Marcos Fernández, director de Christie para España y Portugal, indica que, "en los últimos años, ha habido avances significativos en la tecnología de proyección para salones de congresos. Destacan los proyectores con tecnología láser puro RGB, que ofrecen una imagen mucho más brillante y clara en comparación con la tecnología de proyección tradicional, y una saturación de color muy fiel. La proyección de láser puro RGB re-

MERCURE LUGO CENTRO (VICAIMA)



INFORMAR CON LA SEÑALIZACIÓN

En todo tipo de eventos, la señalización es crucial, ya que sitúa a los asistentes en los múltiples espacios donde se lleva a cabo la reunión, los guía y proporciona seguridad.
Antes de instalarla, hay que hacer un recorrido previo por las instalaciones para poder diseñar dichos elementos con la calidad, la estética, el logo, la marca y las indicaciones que se precisan para el evento, y ser distribuidos en los espacios correctos, que sean legibles a una distancia considerable, etc.
Hay que especificar los nombres de las distintas áreas, zonas o salas para hacer fluida la circulación de los asistentes y dar a los mismos mayor facilidad a la hora de encontrar los espacios donde se realicen sus actividades. Para garantizar una buena circulación, es importante señalizar de forma correcta y óptima el recorrido que debe hacerse para llegar a los espacios. Como pueden haber eventos que se lleven a cabo en grandes espacios e, incluso, en distintos pisos, hay que indicar en qué sectores se encuentran auditorios, salas de reuniones, de exposiciones, de *coffee break*, etc.
Por último, la señalización de emergencia es obligatoria para la seguridad. Hay que indicar salidas de emergencia y planos de evacuación de forma visible durante el evento.

presenta el pináculo de la tecnología de iluminación en proyectores. Utiliza láseres rojos, verdes y azules individuales para generar luz. El resultado son unas imágenes brillantes y vivas que se acercan al volumen de color Rec. 2020, un estándar que se aproxima a lo que el ojo humano realmente ve. Esto significa que las imágenes y videos son más nítidos y claros, lo que es especialmente importante en salones de congresos grandes con mucha luz ambiental. También permite a los ponentes ofrecer presentaciones más atractivas y efectivas en los salones de congresos. Además, los proyectores láser RGB tienen una vida útil mucho más larga en comparación con los proyectores tradicionales. Esto implica que los salones de congresos pueden ahorrar dinero en costes de mantenimiento y reemplazo de proyectores, ya que además no hay lámparas que se quemen o filtros que necesiten ser reemplazados. Asimismo, la tecnología de proyección láser RGB es más flexible en términos de instalación y colocación, ya que los proyectores son más compactos y pueden ser montados en ángulos y posiciones más variadas".
Por otro lado, se debe contar con conexión a internet Wi Fi para todos los ordenadores de los participantes y conexión por cable para las proyecciones en caso de que se necesite. La red Wi Fi debe ser de alta potencia, y se debe comprobar que esté funcionando correctamente cada cierto tiempo y antes de cada junta o conferencia.
"Es importante dotar a los salones de una conexión Wi Fi a Internet gratuita de alto rendimiento, ya que será compartida por muchos usuarios al mismo tiempo en una misma área Wi Fi. Por ese motivo, es necesario instalar puntos de acceso que ya sean Wi Fi 6 y pensados para alta densidad de usuarios. También es recomendable separar la red del salón de la red de los huéspedes, no solo para poder ofrecer mayor rendimiento sino también por cuestiones de seguridad", asegura Anselmo Trejo, director de Marketing y Comunicación de D-Link Iberia.



BATH SPA UNIVERSITY (ALTRO)

Revestimiento

En las las salas se puede producir un cierto nivel de ruido provocado por el número de personas que hay en ellas o el movimiento de mobiliario o pisadas. Un revestimiento especialmente desarrollado para este entorno reduce el desagradable eco en los salones y promueve una mejor comunicación. Con una buena acústica es más sencillo para los asistentes entenderse unos a otros. Se ha comprobado que un revestimiento adecuado en las salas de conferencias influye en la comprensión del discurso y en la comodidad para escuchar. Además, la exposición al ruido se traduce en dolores de cabeza, falta de concentración y estrés.

REITER



APROVECHAR EL ESPACIO

Los tabiques móviles combinan estética y funcionalidad para aprovechar al máximo todos los espacios y separar ambientes sin dejar de lado su imagen. Por tanto, con su instalación se puede multiplicar o dividir el número de salas. Además, una de sus grandes ventajas es que estos muros se pueden plegar y desplegar en función de las necesidades que se tengan en cada momento. Se puede optar por tabiques móviles de cristal para conseguir dividir espacios pero consiguiendo ambientes más luminosos, abiertos y transparentes. También se puede insonorizar por completo dos ambientes en un mismo espacio con tabiques móviles acústicos que están diseñados especialmente para esta finalidad. Estos últimos "son determinantes para el confort acústico, ya que hoy en día las salas deben garantizar altos niveles de absorción acústica y privacidad para poder acoger eventos simultáneos de clientes distintos", afirma Jordi Lladó, director comercial de Reiter. Además, este profesional señala que "cada vez se valora más reducir el impacto que conlleva en tiempo y en coste económico la utilización de personal para la manipulación de los tabiques móviles acústicos a la hora de generar las distintas posibilidades de compartimentación de un salón de congresos. Por eso, los tabiques móviles automáticos, especialmente los de integración en el techo, *skyfold*, son cada vez más demandados. También son muy solicitadas las soluciones de tabique móvil que evitan el uso tedioso de las llaves de anclaje para bloquear y desbloquear los paneles, denominadas como 'semiautomáticas', que simplifican notablemente el consumo de tiempo de personal para estas aplicaciones". Por su parte, Ferran Guimerà, diseñador industrial de Planning Sisplamo, indica que "algunos deben ser fijos para ayudar a matizar el eco en el espacio y otros versátiles de fácil movimiento para rotarlos cuando la división espacial requiera un cambio".

Elegir el material para revestir paredes, suelos y techos, por tanto, es esencial. Para Mamen Pérez, gerente de Carmela Martí, "en un salón de congresos la acústica es fundamental para crear un buen ambiente y que el evento fluya con naturalidad. En lo que a pavimentos se refiere, el uso de moquetas está muy recomendado, ya que funcionan como aislante acústico rebajando en gran medida los ruidos ambientales, así como los impactos a las pisadas y movimientos de sillas". Además, Gorka Amutio, gerente de Altro para España, apunta que "los pavimentos de congresos deben de tener diseños suficientes para cubrir todos los gustos. Deben también ser modulares, continuos, y asegurar una buena absorción acústica al impacto favoreciendo el confort de los usuarios y del resto de huéspedes. Estos pavimentos deben ofrecer una fácil limpieza, además de una buena resistencia al uso y tráfico intenso para minimizar las labores de mantenimiento y evitar la interrupción de la actividad. Los pavimentos deben tener un coste contenido y ofrecer sin duda una buena relación calidad-precio. Además, los pavimentos deben tener todas las certificaciones de seguridad como, por ejemplo, la resbalacidad, para reducir la probabilidad de caídas y evitar accidentes tanto de trabajadores como de huéspedes. Todo esto acompañado de certificaciones medioambientales como Floorscore, A+, *ftalatos free*...".●

VP PLAZA ESPANA DESIGN



ILUMINAR PARA EVOCAR EMOCIONES

La iluminación tiene el poder de evocar emociones, señalar en qué debe fijarse la audiencia, resaltar productos, decorar el lugar, mover a los asistentes a la acción, así como aumentar la diversión entre otras cosas.

En función de los objetivos que se desee conseguir, existen diferentes técnicas de iluminación adecuadas para cada ocasión. Y estas se pueden combinar de formas distintas.

En cuanto a la iluminación general, se puede definir entre funcional y decorativa. La primera posibilita que los asistentes se vean entre ellos y vean el espacio. Por su parte, la decorativa transforma radicalmente un espacio, además de crear un impacto y una atmósfera impresionante. Por ejemplo, si la sala donde vamos a hacer el evento es sobria, utilizando luces móviles se puede aportar colores y texturas. También se pueden usar para dar profundidad y dimensión al espacio. Se emplea tanto para techos, paredes, fondos, pistas de baile, decorados, escenarios, etc.

La iluminación general del escenario es la que permite a los presentadores ver dónde están y, a su vez, que sean vistos de manera adecuada por la audiencia. Habitualmente se utiliza luz blanca y neutra, aunque en momentos puntuales se pueden usar colores para transmitir diversas emociones. Para enmarcarlo y darle definición, hay que iluminar tanto el frontal, los laterales así como la parte trasera del escenario, para reducir las sombras y dar una sensación de profundidad.

La de atril es la destinada a los oradores que están en el escenario. Debe ser una iluminación clara, que no genere sombras y no deslumbre al propio orador.

La iluminación para la escenografía y el mobiliario es la que provoca que el evento sea único e irrepetible, al estar diseñada por y para ese evento. Se puede usar mobiliario retroiluminado, transparencias, pantallas, integración de leds…

Además, si se emplean los colores corporativos de la marca o empresa se potencia el mensaje que se quiera dar a la audiencia.

Los *uplighters* son focos led para impactar y dar un ambiente general como, por ejemplo, iluminar recorridos por donde circulen los asistentes, columnas, cortinas, paredes, accesos o casi cualquier elemento que se quiera destacar.

También hay iluminación puntual para momentos clave, que consiste en apagar o atenuar la luz general del lugar para así poder centrar la atención de los asistentes en una zona que reforzaremos lumínicamente.

Para presentaciones de producto, se suele utilizar luz blanca y neutra para no alterar los colores reales de lo que se está mostrando.

Los gobos corporativos sirven para proyectar logotipos o imágenes corporativas sobre cualquier superficie. Pueden ser estáticos o en movimiento.

En cuanto a la iluminación para exteriores, debe ser llamativa e impactante, además de estar diseñada para que se pueda utilizar bajo cualquier inclemencia meteorológica.

Como señala Ferran Guimerà, diseñador industrial de Planning Sisplamo, "un papel crucial es brindar un agradable espacio de trabajo. Se requiere de un espacio muy iluminado para mantener a todos despiertos y activos, y que así sea más agradable trabajar. También la versatilidad que otorgue la posibilidad de volver el espacio 100% oscuro por temas de reflejo en momentos de proyectar elementos". Sobre esto último, Mamen Pérez, gerente de Carmela Martí, remarca que "en muchos congresos y eventos es necesario reproducir una oscuridad total para poder realizar proyecciones. Para ello, el uso de enrollables *blackout* conectados por domótica pueden ser de gran ayuda, ya que con un simple mando se puede crear una oscuridad total en cuestión de segundos".



Cuerpos cilíndricos

La nueva colección Odisea de Ramon Soler está compuesta por griferías con cuerpos elegantes de diseño geométrico que rebosan inspiración. Es una colección de cuerpos cilíndricos. Su base principal con faldón recoge un cuerpo estilizado, con un caño, cuyo final inclinado ofrece la salida del agua más precisa y controlada. Su mando presenta una fina manecilla redondeada con una hendidura en su interior, para mejorar la ergonomía. Un diseño diferente, moderno y muy elegante. La colección está formada por griferías de lavabo, ducha, bañera y cocina, de distintos formatos y tamaños.

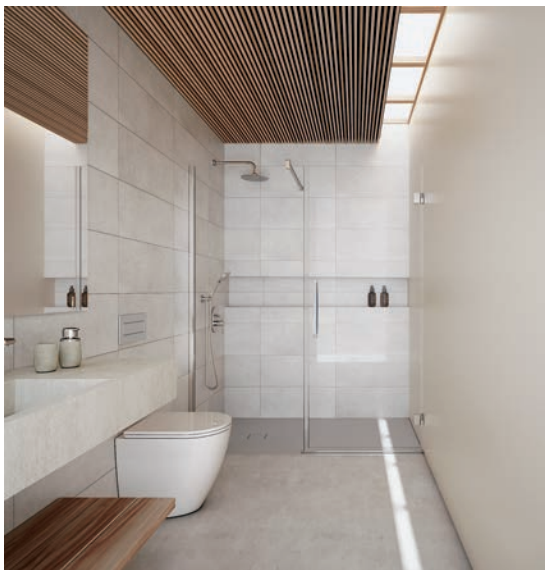
Productos de cortesía icónicos



Groupe GM reedita su lujosa línea de productos de cortesía en colaboración con Editions de Parfums Frédéric. Su línea hotelera está compuesta por los icónicos tubos rojos de origen vegetal de 40 ml de champú, acondicionador, jabón de ducha y loción corporal. Los productos también se encuentran disponibles en frascos cilíndricos de 50 y 80 ml. Además, estos productos, así como una lujosa espuma de baño, se ofrecen igualmente con un elegante envase de tubo de aluminio negro de 50 ml. La línea se completa con dos jabones perfumados con envoltorio de papel plisado, de 30 o 50 g, y una moderna bandeja de madera con el nombre de la marca impreso. También se encuentra disponible en los dispensadores de Groupe GM.

Combinación de lujo y simplicidad

La nueva mampara de ducha Glam de Profiltek destaca por su diseño estético que combina lujo, simplicidad y atemporalidad con materiales *premium*. Su estética única evoca el lujo en cada detalle, y sus combinaciones son múltiples y versátiles. Con perfil acabado negro y vidrio bronce (vidrio de seguridad de 8 mm), incorpora la maneta Siena de serie y las bisagras están enrasadas por la parte interior de la mampara para facilitar la limpieza, equipadas con nivelación y memoria de posición, lo que garantiza una calidad exquisita.





C·Bath, nueva marca de Cosentino

Cosentino presenta su apuesta más ambiciosa hasta la fecha para abordar el territorio del baño con el lanzamiento de su nueva marca C·Bath. Una propuesta integral que reimagina este espacio, tanto en los ámbitos privados como en los proyectos públicos, a partir de todos los productos del grupo: revestimientos, pavimentos, encimeras, platos de ducha, lavabos o mobiliario. Esta experiencia de imaginar un baño hecho a medida, donde confluyen arte, funcionalidad y diseño, tiene su máxima expresión en The Bathelier, la línea de C·Bath que ofrecerá ambientes y piezas exclusivas creadas por prestigiosos diseñadores de todo el mundo.



Todo en uno

Llega el procesador de alimentos Zwilling Enfinigy, un nuevo complemento compuesto de una serie de piezas adicionales para el Zwilling Enfinigy Power Blender Pro. Con este complemento, la batidora más poderosa de la firma se convierte en un auténtico todoterreno, un "todo en uno" para preparar y procesar alimentos de forma multifuncional: triturar, rallar, rebanar, batir o, incluso, amasar. Consta de una base común con motor y dos piezas superiores intercambiables en función de la tarea a desarrollar. Zwilling ha desarrollado este accesorio que se inserta en la parte superior de la base del motor existente de la Power Blender Pro para, de este modo, reducir los electrodomésticos en la cocina.



Conservación y exposición

Cuando se trata de exponer alimentos frescos o congelados es necesario asegurar que la calidad de los productos se mantendrá intacta. Horeca Global Solutions garantiza una perfecta conservación y la mejor visibilidad con su gama de armarios Tecfrigo, que, con sus cinco modelos distintos, es una solución a medida para cada aplicación. Esta gama de armarios expositores destaca por su eficiencia y sostenibilidad, ya que cuenta con triple cristal para asegurar un aislamiento perfecto y un consumo energético óptimo. En la misma línea, utiliza el gas refrigerante R290, propano, que está exento del pago de tasas, y tiene un GWP muy bajo, 3, y un ODP de 0, reduciendo el impacto sobre el planeta y optimizando la rentabilidad del negocio.

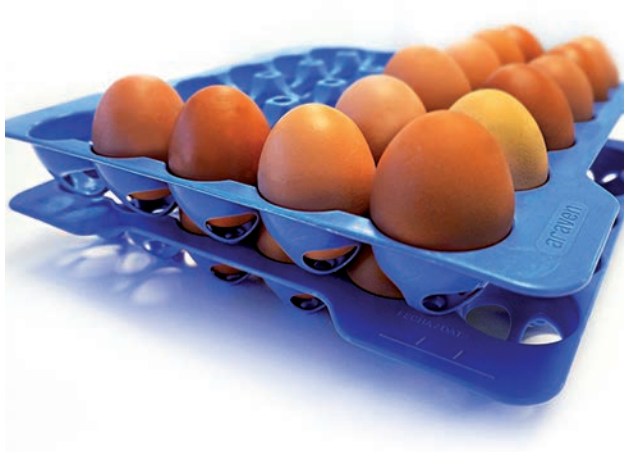


Sous-vide para grandes producciones

La cocción *sous-vide* es conocida por su precisión y resultados consistentes y de calidad, pero siempre ha estado limitada a una pequeña cantidad de porciones. Pero, gracias a la nueva solución de Sammic, que combina el cocedor SmartVide XL con la tecnología innovadora y la conectividad de la nueva cuba potenciada 120P, se permite a los operarios servir hasta 200 porciones de 200 g por hora con la misma precisión que un tanque de *sous vide* de mostrador típico. Además, varios platos pueden ser regenerados simultáneamente en el mismo baño mientras se garantiza la calidad de los alimentos, mejorando su sabor y su textura.

Más seguridad contra la salmonella

Las nuevas bandejas portahuevos de Araven son óptimas para evitar el riesgo de transmisión de salmonella en la cocina profesional. La normativa sanitaria recomienda no mantener los huevos en cámaras dentro de los clásicos envases de cartón, ya que este material puede ser un posible foco de transmisión de salmonelosis. Los recipientes portahuevos Araven evitan cualquier contaminación por el envase. Además, presentan una base calada para una conservación óptima, ya que permiten la circulación del aire alrededor de los huevos impidiendo la generación de moho y, a la vez, también garantizan identificar posibles huevos rotos. Igualmente protegen de golpes y proporcionan una mayor seguridad en el transporte.



SAMMIC

MENAJE y **GADGETS** PARA CHEFS





ZWILLING

PEQUEÑOS GRANDES ALIADOS

Un servicio de cocina requiere herramientas específicas para la aplicación de distintas técnicas, pero también necesita utensilios profesionales que posibiliten realizar correcta y eficientemente las tareas diarias a los chefs. *Por Isabel Fernández*

El menaje y los equipos pequeños de preparación dinámica, además de *gadgets* como los robots o procesadores de alimentos, son esos pequeños aliados que hacen que una cocina se engrandezca a la hora de elaborar los platos y, además, facilitan el trabajo a los chefs. Ralladores, picadoras, peladoras, descorazonadoras, coladores, escurridores, tamices, moldes, espátulas, tablas de corte, etc., son herramientas básicas a la hora de picar, rallar, mezclar, cocina y amasar. Pero, aparte de los voluminosos equipos, como pueden ser encimeras, muebles, lavavajillas, hornos, fuegos, etc., también son fundamentales y decisivos a la hora de cocinar sartenes, cazuelas, ollas, cacerolas, cuchillos, pequeños aparatos eléctricos… El corazón del restaurante debe estar preparado con todo el material necesario para la adecuada manipulación y preparación de alimentos.

Como toda herramienta de trabajo, los artículos de cocina profesional deben ser de calidad y específicos para cada tarea, ya que hacen el trabajo más sencillo.

Preparación de alimentos

Los procesadores de alimentos son equipos esenciales para los restaurantes con gran volumen de trabajo. Hacen que muchos procesos fundamentales sean más rápidos y fáciles, como cortar, picar, triturar, moler y mezclar. Se pueden encontrar de diversos tipos. El más común es el tipo *batch bowl*, que son los típicos de cocinas domésticas. Cuentan con un bol grande donde se ponen los ingredientes, se cierra la tapa y se enciende el robot. Por otro lado, en el procesador de alimentos continuo, como su nombre indica, se pueden verter los alimentos continuamente mientras la máquina está en funcionamiento. La comida procesada se acumula en un recipiente aparte. Está muy indicado para una cocina profesional, ya que el personal no tiene que esperar mientras se procesa la comida. El tercer tipo es el procesador de servicio pesado. Es un aparato robusto que incluso puede cortar carne.

Si el restaurante sirve productos horneados, como pasteles, *pizza* o pan, debe tener un mezclador de alimentos comercial. Así, las batidoras de mano tienen un mango largo y recto con cuchillas de metal giratorias afiladas en la parte inferior. Son eficientes para mezclar rápidamente salsas y sopas o para picar rápidamente ingredientes de alimentos crudos. Con esta herramienta no es necesario colocar los ingredientes para cocinar en un procesador de alimentos o en una licuadora aparte. Por otro lado, las mezcladoras de encimera son más pequeñas, siendo ideales para panaderías o restaurantes que solo necesitan usar batidoras ocasionalmente. Por último, los grandes mezcladores comerciales, denominados también “de piso”, están hechos para grandes establecimientos que precisan producir una gran cantidad de masa y salsa con regularidad. Son enormes y deben fijarse en el suelo para que no se muevan. También consumen mucha electricidad, con la ventaja de que pueden producir mezclas rápidamente.

Las licuadoras se usan normalmente en cafés y bares, pero también pueden ser empleadas en las diferentes estaciones de una cocina para preparar salsas. Con ellas se pueden preparar bebidas frías con cubitos de hielo, hacer batidos, emulsionar salsas… Son preferibles las que tienen vasos y cuchillas resistentes de acero inoxidable.

ARAVEN



LA COCINA DEBE ESTAR DOTADA DE UTENSILIOS PARA MANIPULAR LOS ALIMENTOS



SMEG



BALLARINI (ZWILLING)

Las rebanadoras no se precisan en todos los restaurantes. Aun así, son eficaces para cortar quesos, embutidos e, incluso, carnes.

Por otro lado, hay que tener en cuenta las tablas de cortar, que suelen fabricarse en diferentes tamaños y colores para tener una para cada alimento. En hostelería existe un código de colores para evitar la contaminación cruzada: blanco, bollería, quesos, pan, etc.; rojo, carne roja; azul, pescado y marisco; verde, frutas y verduras; amarillo, carne blanca (pollo, pavo, etc.), y marrón, carnes cocinadas y fiambres.

Para cocinar

Los chefs necesitan sartenes duraderas, con capacidad de soportar altas temperaturas y que sean versátiles. Sus favoritas suelen ser las sartenes de hierro, las *skillet* de hierro fundido, y las sartenes de hierro fundido y empuñadura de madera. Hay sartenes para saltear, estofar, freír, cocinar a la plancha…, todo va a depender de los platos que se van a ofrecer en el restaurante. También hay varios tipos de ollas, cazuelas y cacerolas, como calderas, para cocinar pasta, para salsas, etc.. Es una buena idea adquirir piezas de distinto tamaño y tipo.

Por otro lado, el personal de cocina empleará muchas cucharas y/o cucharones de diversos tamaños y clases. Son muy versátiles y tienen muchas funciones: revolver salsas, probar platos, servir comida, quitar los ingredientes de un tazón…

Al igual que las cucharas, las tenazas también son herramientas versátiles que se usan para diferentes propósitos, como servir comida, enchapar, preparar comida… También las hay de muchos tipos y tamaños.



Contenedores de almacenamiento

En una cocina profesional los contenedores de almacenamiento tienen mucha utilidad. Se pueden usar para almacenar alimentos frescos, salsas mixtas, azúcar e ingredientes secos como pasta, arroz y harina, etc.

Entre los distintos tipos, se encuentran los recipientes de almacenamiento de vegetales, que se utilizan para mantener frescas las verduras.

Por otro lado, los botes de cocina pequeños guardan pequeñas cantidades de ingredientes crudos, como azúcar, café, y especias.

Asimismo, las cajas herméticas de tamaño mediano son idóneas para almacenar masa para hornear pasteles u otros postres.

Por último, los recipientes grandes herméticos son perfectos para tener ingredientes secos como harina o arroz.

Los contenedores deben ser transparentes y permitir etiquetarlos o codificarlos por colores fácilmente. Etiquetar los contenedores ahorra mucho tiempo al personal y mantiene la cocina organizada.

Pequeños electrodomésticos

El microondas puede resultar muy útil para la cocina de un restaurante. Se puede usar para descongelar cualquier ingrediente congelado o recalentar alimentos preparados. Es bueno tener un horno de microondas en una cocina comercial, aunque muchos chefs lo ven como prescindible.

También es recomendable una máquina de hielo instantánea que pueda proporcionar cubitos de hielo cuando sea necesario y de forma inmediata.

RHOINTER MAGEFESA



DYNAMIC (GUERRERO CLAUDE)



MATERIALES

A la hora de escoger el menaje de cocina hay que tener siempre en cuenta de qué material está fabricado. El más común es el acero inoxidable, aunque también se pueden encontrar plásticos alimentarios como el polipropileno o la melanina. Todas las herramientas deben cumplir con las normativas específicas y poseer certificados alimentarios.

Las espátulas deben ser de silicona, ya que son más higiénicas.

Las tablas de corte no pueden ser de madera, sino que las más empleadas en los restaurantes son las de polietileno, que son más higiénicas, fáciles de limpiar, resistentes e, incluso, se pueden meter en el lavavajillas. Además, son más ligeras y baratas que otros materiales.

El material más adecuado para las baterías de cocina es el acero inoxidable. En cuanto a las sartenes, suelen ser de acero inoxidable, acero fundido, acero esmaltado, aluminio, aluminio fundido, aluminio forjado, hierro y hierro fundido. Además, deben contar con un recubrimiento antiadherente.

Las cubetas pueden ser de acero inoxidable o de polipropileno, si se necesita ver el contenido.

También son de acero inoxidable cucharones, batidores, peladores de verduras, cortadores de queso y de *pizza,* coladores…

De plástico alimentario se pueden encontrar biberones, dosificadores, jarras medidoras, embudos, rasquetas para masas, etc.

En definitiva, deben ser materiales de calidad, ya que su uso será intensivo.

Otros

No hay que olvidarse de las bandejas o cubetas gastronorm (GN). Estos últimos son recipientes estandarizados, muy importantes para una *mise en place* estructurada. La comida también se puede mantener caliente en ellas o presentarlas en el bufé.

Los tazones para mezclar deben ser de diferente tamaños y materiales, pues cada uno se emplea para distintos propósitos.

Los peladores, ralladores y descorazonadores minimizam los tiempos de cocina al facilitar la tarea de pelar y rallar vegetales o quitar las semillas de la fruta. También disminuyen el desperdicio al cortar solamente la cáscara, respetando el resto del producto.

Los escurridores y espumaderas ayudan a eliminar el líquido de los alimentos, preservando el producto.

Los rodillos son un utensilio indispensable en la cocina si se trabaja con cualquier tipo de masas, como de *pizzas*, galletas, tartas o pastas.

Las espátulas sirven para gran variedad de labores en la cocina. Dependiendo de su forma y el material, pueden tener diferentes funciones: mezclar, remover, girar, rebañar y manipular alimentos pero también emplatar.

Para repostería u otros platos, son indispensables los moldes, que pueden estar fabricados en silicona o de chapa de acero con recubrimiento antiadhrente. A la hora de elaborar un pastel, bizcocho o similar, es muy importante que el calor se distribuya correctamente, que los moldes sean sencillos de utilizar y limpiar, y que cuenten con las calidades necesarias para resistir el uso intenso en la cocina.

Las boquillas ayudan a dosificar o dar forma al alimento que sale de ella. Las boquillas de manga pastelera de acero inoxidable y de níquel son usadas preferentemente en repostería para la mezcla de algunas preparaciones, especialmente de postres.

La cocina y, especialemnte la repostería, es una ciencia que necesita de medidas y cantidades exactas para los resultados idóneos. Se emplean para dosificar las cantidades de los ingredientes o calcular su volumen en líquidos o secos.

Las básculas son útiles para las recetas que calculan los ingredientes en función de su peso, como en la repostería y panadería. También permiten dosificar las raciones de algunas preparaciones, como las masas, además de calcular y unificar las porciones.

Otros utensilios para cocina creativa pueden ser las cucharas de esferificación, los ahumadores instantáneos y campanas con una variedad completa de serrines, además de los imprescindibles sifones y sopletes profesionales.●

ZWILLING



CUCHILLO, LA HERRAMIENTA INDISPENSABLE EN LA COCINA

Es imprescindible comprar cuchillos de chef de buena calidad y de distintos tamaños. Un buen cuchillo facilita el corte y la preparación de los ingredientes, pero también reducen el riesgo de accidentes. Deben ser livianos para que no se canse el brazo y con acero de calidad. El acero debe ser de fácil mantenimiento, que soporte sucesivos afilados de forma rápida y con un mínimo desgaste del material.

Existe un cuchillo para cada uso y cuando el tiempo apremia hay que cortar con precisión y sobre todo con seguridad. Cada tarea de la cocina demanda un tipo de filo, de hoja. Para ello las marcas de cuchillos profesionales han creado un diseño para cada tipo de corte.

En cuanto a los más demandados, el cuchillo de chef o cebollero es sin duda el número 1. Con una hoja de 20 cm o superior, es el utilizado para cortar y trocear piezas de carne, y cortar, trocear y picar verduras. Actualmente también suele utilizarse con este fin el diseño de cuchillo japonés *santoku*.

El de puntilla se emplea para tareas que requieren mayor precisión, como el tallado o cortes pequeños. Normalmente su hoja es de 10 a 12 cm. Es útil para cortar, picar y trocear piezas pequeñas.

El cuchillo de sierra o de pan está específicamente diseñado para cortar la corteza del pan sin aplastar la miga y también se utiliza para cortar limones (la acidez del limón puede dañar el filo de los cuchillos). Dada la capacidad de corte en sierra, también se puede emplear para cortar tomates. Los cuchillos de sierra suelen tener una medida de entre 20 y 23 cm.

De hoja larga y estrecha, el cuchillo fileteador se usa para cortar lonchas de carne o pescado con precisión y de un solo corte. Existen modelos de hoja flexible y de hoja rígida. El tamaño de la hoja suele ser de 16 a 20 cm.

En España un cocinero profesional no puede dejar de tener un cuchillo jamonero. El típico es de hoja estrecha y con punta. Permite deslizarla por el jamón para cortar una loncha extra fina. El modelo con aveolos posibilita que entre aire entre la hoja del cuchillo y la carne, haciendo que el corte sea producido con menos resistencia y, por lo tanto, más preciso. Normalmente tienen una hoja de entre 25 y 30 cm.

Otros cuchillos muy usados son el deshuesador, el pelador torneador, los cuchillos para salmón o para cortar quesos, o los específicos de la cocina oriental.

El uso intensivo al que son sometidos requieren que el cocinero pueda realizar un afilado cuando lo necesite. Para poder afilar los cuchillos con excelentes resultados se puede optar por llevarlos a centros de afilado profesionales o hacerlo en el restaurante con piedras de afilar de buena calidad.



STEELITE



VINOTECAS



ICONNO

Los restaurantes y bares quieren mantener sus vinos con las mejores condiciones para que a la hora de servirlos guarden perfectamente sus propiedades organolépticas. Aquí entran en juego las vinotecas y botelleros que permiten conservar y almacenar los vinos.

Por Isabel Fernández

EN LAS MEJORES CONDICIONES

La correcta exposición y el almacenamiento de las botellas de vino en bares, restaurantes y otros negocios de hostelería es clave para una buena conservación, ya que el vino puede verse afectado por diversos factores como la luz, la temperatura o las vibraciones, entre muchos otros. Ante esta circunstancia, las vinotecas, las cavas y los armarios refrigerados son la solución perfecta.

Hay muchas opciones en el mercado pero conviene elegir bien antes de decirse a comprar. Para ello, hay que fijarse en una serie de cuestiones para escoger las que mejor se ajusten en función del espacio, usos y hasta capacidad económica.

Con su utilización se optimiza el espacio de almacenaje y son prácticos para guardar los envases. Los hay solo para botellas y algunos están pensados hasta para dar cobijo a las cajas de madera donde vienen los vinos. Pueden ser de dimensiones reducidas o enormes, de pared, de suelo, de mesa, así como de diferentes materiales, desde los clásicos de madera, hasta los de metal o los más modernos, como los acrílicos.

José Miguel Simón, director de Iconno, considera que estos equipos pueden "ayudar a maximizar el espacio al proporcionar un lugar para almacenar las bebidas y accesorios ocupando el espacio adecuado". Por otro lado, desde Asko señalan que "la vinoteca debe estar acorde con la categoría del establecimiento y a la cantidad de vino que comercialicen. Y, sobre todo, cuidar el producto que atesora de la mejor manera".


INFRICO

Temperatura, capacidad y ubicación

Las vinotecas mantienen y distribuyen la temperatura de una forma estable, de manera que garantizan una buena conservación de los vinos y de sus características. A nivel general, la temperatura adecuada para todo el año es de 14 °C, según el tipo de vino. El exceso de calor puede provocar una maduración precoz y la alteración del color del vino, mientras que el exceso de frío puede generar la aparición de depósitos tártricos en la botella. Estas sales se producen en el proceso de elaboración y su solubilidad depende únicamente de la temperatura a la que se haya conservado.

Se pueden encontrar vinotecas de una, dos, tres y hasta cuatro temperaturas. Para guardar los vinos en el tiempo, es preferible una temperatura de 12 a 14º C. Por tanto, para un almacenamiento a largo plazo, la vinoteca de una sola zona de temperatura es la idónea. En caso de preferir el vino listo para servir a la temperatura adecuada, la recomendación es la de dos

TIPOS

Bares y restaurantes deberían tener al menos tres tipos de vinotecas para garantizar que el vino esté siempre a la temperatura correcta y deseada para su consumo.

1 DE BARRA: para atender las demandas de los clientes que toman sus consumiciones en la propia barra del establecimiento. Constituye un reclamo para la venta de vino ya que, al ver las botellas, es más probable que los clientes se animen a pedir una copa de vino.

2 PEQUEÑA: es la apropiada para colocar en la pared de detrás de la barra, donde se guardan los vinos que la gente suele pedir más.

3 GRANDE: con gran capacidad, posibilita al hostelero tener multitud de botellas a la temperatura perfecta para ser servidas en los momentos de alta demanda.

ASKO



zonas de enfriamiento: de 14 a 16 ºC para los tintos, y de 6 a 8 ºC para los blancos, rosados y espumosos. Las de tres o cuatro zonas de temperatura se ajustan a las necesidades de distintas clases de vino y otros productos. Las de cuatro son las más difíciles de encontrar, y sirven para almacenar, además de vino, otras exquisiteces como jamón, quesos, puros y otros productos.

Las vinotecas multitemperatura se pueden presentar con separaciones dentro del mismo habitáculo o con espacios totalmente independientes, como es el caso de las de grandes dimensiones. Los modelos que cuentan con divisiones distribuyen el aire, de forma que a lo largo de la máquina existen distintos rangos de temperatura para conservar cada tipo de vino. Los modelos que son totalmente independientes tienen su propia puerta y la temperatura para el resto de vinos permanecerá intacta al no estar en el mismo espacio. Por el contrario, la monotemperatura solo permite establecer un mismo rango de temperatura en toda la cámara.

Uno de los factores a valorar es la capacidad del equipo. Hay armarios bodegueros que pueden contener gran cantidad de botellas: más de 131 o de 51 a 130, y las que tienen espacio para *stocks* o colecciones más moderadas, hasta 8, de 9 a 19 o de 20 a 50. Esto va a depender en función de la cantidad de vino que se tenga o se quiera poseer.

En cuanto a la tipología en función de la ubicación, existen tres tipos: las independientes las, encastrables y las integrables. En cualquier caso, al colocarlas, se debe buscar que el aire circule para conseguir un buen rendimiento del aparato. Es necesario que puedan aspirar aire fresco y que el aire caliente pueda salir. Las vinotecas independientes se colocan sobre el suelo o una mesa o armario que resista su peso y deben disponer de unos centímetros de aire libre tanto a los lados como atrás. Las encastrables se pueden instalar en un hueco, por ejemplo, bajo una encimera y tienen ventilación delantera. Por su parte, las integrables se disponen empotradas y la ventilación se sitúa en la parte trasera.

Otros factores

Además de mantener el vino a una temperatura adecuada, los armarios bodegueros garantizan una correcta humedad para evitar su evaporación. Tanto el exceso como la falta de humedad pueden causar daños en el vino. La falta de humedad reseca los corchos haciendo que este respire más de lo apropiado, es decir, entre en contacto directo con el aire, lo que genera una oxidación que afecta al sabor. Por el contrario, el exceso de humedad puede provocar la aparición de moho en el corcho, además de perjudicar el etiquetado de las botellas. El mantenimiento de una higrometría adecuada es decisivo, por lo que un rango adecuado de conservación está entre el 65% y 75% de humedad.

Es fundamental que el corcho permanezca húmedo tanto en su parte exterior como interior. De ahí, la necesidad de que las botellas se almacenen en posición horizontal para que el corcho entre en contacto con el vino. Además, una pequeña inclinación permite que los sedimentos se depositen en el fondo. Lo recomendable es que las botellas se encuentren en posición horizontal con una inclinación en torno al 5%.

La exposición del vino a demasiada luz provoca su oxidación y, como consecuencia, un cambio de color. Es aconsejable que se sitúen en lugares tenues y lejos de la exposición directa de luz natural. Por este motivo, los armarios dotados con puertas de cristal incorporan un filtro antirrayos ultravioleta.

Estos aparatos asimismo resultan beneficiosos al garantizar la circulación del aire. Una mala aireación por exceso o defecto puede influir tanto al sabor como al olor del vino. Para que esto no ocurra es necesario que exista una circulación continua y uniforme del aire en el interior de la cámara para impedir así la aparición de bolsas a distintas temperaturas.

Además, las vibraciones influyen en la conservación de todo tipo de vinos, aunque actúan con mayor fuerza sobre los tintos. Si un vino es expuesto a demasiadas vibraciones provoca lo que se denomina “fatiga del vino”. Por ello, deben evitarse vibraciones que se produzcan de manera continuada y regular en el tiempo.

Para que ello no se produzca, desde Smeg aconsejan que “tengan estantes con guías telescópicas desliszantes para extraer las botellas de forma segura y práctica, evitando roces y movimientos bruscos. Además, una iluminación led en frío permite una perfecta visibilidad de todos los estantes”.

BARCELÓ HAMBURG



Funcionamiento

El mercado ofrece tres sistemas de refrigeración del vino: termoeléctrico, de compresor o mixto. La vinoteca termoeléctrica funciona a través de un dispositivo denominado *peltier*. Como la temperatura ambiente es un factor fundamental para un funcionamiento eficiente en los refrigeradores termoeléctricos, su uso no es aconsejable en lugares muy calurosos. Son silenciosos (de media producen 25 dB de ruido); no provocan vibraciones en los vinos y mantienen una temperatura de 12 a 18 °C. Se caracterizan por ser más pequeños y económicos. Además, son respetuosos con el medio ambiente, ya que no necesitan gas refrigerante. Están especialmente indicados para conservar vinos tintos.

La de compresor es como una máquina frigorífica que funciona mediante la circulación de un refrigerante en un circuito cerrado. Al contrario que en el sistema termoeléctrico, la temperatura exterior no influye en el rendimiento del refrigerador por compresor. Provocan mayor ruido y vibraciones, y su temperatura oscila de 4 a 20° C. Requieren de una mayor potencia, son tecnológicamente más efectivas y permiten un almacenamiento de mayor cantidad de botellas. Estas características hacen que tengan un precio superior. Los modelos más actuales están equipados con sistemas antivibración, de bajo nivel sonoro. Son aptos para refrigerar todo tipo de vinos.

SMEG



La vinoteca mixta reúne características de ambos sistemas. Funciona a través de un sistema de refrigeración termoeléctrico ayudado, además, por un gas inerte que hace que tenga un funcionamiento más eficiente. Este sistema no se ve afectado por la temperatura exterior y tiene un precio competitivo. Es adecuado para refrigerar toda calse de vinos.

Para José Miguel Simón, de Iconno, "una de las innovaciones que se están llevando a cabo es la integración tecnológica para la incorporación de un refrigerador o un sistema de audio oculto. Estas opciones pueden ser atractivas para el cliente, ya que también se puede agregar una pantalla de televisión o un sistema de proyección para crear una experiencia de entretenimiento completa".

Diseño

La parte estética es otro aspecto al tener en cuenta al decidirse por una vinoteca, ya que, como indican desde Infrico,"hoy en día, además de la funcionalidad, se valora mucho la estética y el diseño".

En cuanto a materiales de fabricación, Simón se decanta por "materiales nobles: madera, piel, piedra…". Desde Infrico también apuestan por "los acabados en madera y en colores nogal cerezo, negro o blanco".●


Fridom
indel B



ARCON

MINIBARES

Un minibar bien equipado aumenta la satisfacción de los huéspedes y, por lo tanto, mejora la reputación del hotel. Además, es una fuente adicional de ingresos, ya que los clientes pueden adquirir productos y bebidas en cualquier momento.

FUENTE ADICIONAL DE INGRESOS

En un mercado con tanta competencia y con un público tan exigente como el turístico, el minibar puede ser un servicio decisivo a la hora de fidelizar a los clientes. Esta prestación continúa siendo una de las más atractivas de los hoteles. Por este motivo, es fundamental tener en cuenta una amplia selección de productos y bebidas de alta calidad, además de tener una presentación y diseño atractivos.

La legislación española establece la obligación de instalar como mínimo un minibar en cada una de las habitaciones de los hoteles de cuatro y cinco estrellas. Más allá de los requisitos legales, los minibares constituyen una señal de confort para los huéspedes que contribuye a hacer su estancia más agradable, evitando la necesidad de tener que desplazarse más de lo deseado para comer o beber algo, sobre todo, cuando se llega a la habitación después de un largo viaje o de una dilatada jornada de turismo o negocios.

Elegir el más adecuado

A la hora de elegir el minibar más adecuado, hay que valorar factores como el ruido, el consumo energético, la capacidad de refrigeración, la estética o el tamaño.

Agustín Garlito, director comercial de Arregui Hospitality, apunta que "la propiedad o el inversor busca el producto que mejor se ajuste al modelo de negocio que ofrece a sus clientes. Suele ser un modelo básico y económico cuando se ofrece vacío sin consumibles, como ocurre en algunos hoteles vacacionales, o en el caso del hotel de negocio, que ofrece agua y/o refrescos de cortesía. Por el contrario, en hoteles con un servicio tradicional de productos ajustados al perfil del cliente, se escogen modelos con una mayor capacidad y diseño más personalizado".

Un minibar con buena tecnología proporciona un buen funcionamiento y, como es lógico, será más duradero en el tiempo. Es esencial saber la clase de energía de un minibar. Es aconsejable uno de bajo consumo, pero con un poder de refrigeración óptimo. Estos modelos, a la larga, aportan un importante ahorro económico y son más respetuosos con el planeta. Como señala Alberto Toro Flores, director comercial de la División Hotel de Arcon, "hoy en día es primordial la sostenibilidad, con un bajo consumo energético, pero consiguiendo el máximo frío y durabilidad". Además, Adrián Espallargas Yus, *key account manager* de BC Systems, considera que los hoteleros "deben tener claro que los minibares cumplen con la normativa y que están certificados con una eficiencia energética al menos de tipo G".

Por lo que se refiere al método de enfriamiento o refrigeración, se dividen en modelos de absorción, termoabsorción y compresor.

En el de absorción, la refrigeración se obtiene mediante un proceso químico que se realiza en el intercambiador de calor utilizando un refrigerante respetuoso con el medio ambiente y de alta eficiencia. Esta tecnología es completamente silenciosa (0 dB), sin ventiladores ni piezas móviles que generen ruidos o mantenimientos. Además, permite una mayor velocidad de enfriamiento sin incrementar considerablemente el consumo eléctrico. Juan Ayllón, director comercial de Elsafe España, apuesta por ellos, al comentar que "el minibar debe ser completamente silencioso (sistema de absorción, eficiente y económico. Los de absorción siguen siendo la tecnología más adecuada para una habitación de hotel, donde el silencio es un requisito mínimo y la capacidad de generar frío está asegurada".

La refrigeración en el minibar de termoabsorción se produce a través de un intercambiador de calor eléctrico completamente silencioso (0

VILLA FAVORITA (ARREGUI HOSPITALITY)



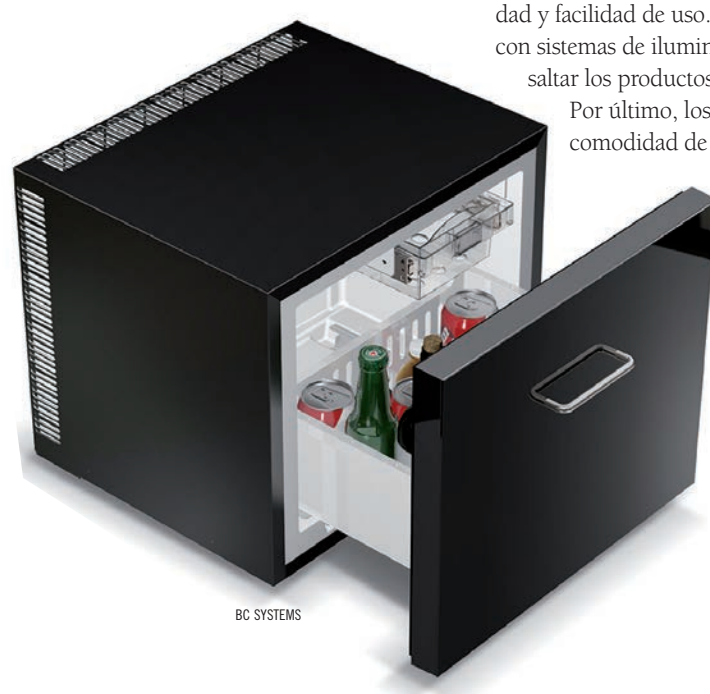
dB) sin ventiladores ni piezas móviles que generen ruidos o mantenimientos. El sistema inteligente de control de temperatura del minibar se encarga de consumir solo la potencia necesaria para mantener la temperatura interior deseada de la nevera minibar, lo que traduce en un significante ahorro energético para el hotel respecto a otras tecnología similares del mercado. Opera con tecnología mixta Peltier/aborsoción.

El de compresor es el sistema de refrigeración de frigorífico minibar que más enfría en menos tiempo. Está indicado para climas muy cálidos y para habitaciones con grandes cambios de temperatura a lo largo del día. Mediante la compresión de fluidos refrigerantes en un circuito cerrado se consigue enfriar el interior del minibar y disipar el calor al exterior. Por tanto, es el de mayor capacidad de refrigeración y eficiencia energética. Adrián Espallargas, de BC Systems, indica que, "actualmente, los minibares de comprensor D están ganando mucho terreno gracias a su gran eficiencia y rendimiento, y a su sonido imperceptible debido a aislantes de alta calidad para no interferir en el descanso de ningún huésped".

Por tanto, escoger un minibar con una baja emisión sonora e, incluso, totalmente silencioso (0 decibelios) añade ese plus de confort que agradecen los huéspedes.

Tamaño y diseño

Otro de los criterios a tener en cuenta es el tamaño de la minibar. Se tiene que pensar en las necesidades mínimas a cubrir. Por ejemplo, si el establecimiento es pequeño, uno de 20 litros puede ser suficiente, pero si es un hotel grande, es mejor elegir una solución con mayor capacidad: 30 o 40 litros.



BC SYSTEMS

El diseño es un factor decisivo, ya que su forma, materiales y color añaden valor a la estancia en la que se instale. Es posible personalizar los minibares de acuerdo con las necesidades y preferencias del hotel.

Para Alberto Toro, de Arcon, destacan aquellos modelos de minibares que se convierten "en elementos decorativos de la habitación, con puerta de vidrio, colores personalizables, que se colocan suspendidos en la pared y permiten una mejor accesibilidad". Por su parte, Agustín Garlito, de Arregui Hospitality, coincide en que "la demanda de minibares con puerta de cristal sigue creciendo año tras año. Los proyectos de interiorismo tienden a aligerar el contenido de la habitación con mobiliario diáfano, sin puertas, donde productos como cajas fuertes o minibares quedan ahora visibles al exterior, adquiriendo así mayor relevancia en el proyecto. En consecuencia, se solicitan minibares atractivos con puerta de cristal tipo vitrina o *display* que el huésped puede identificar fácilmente y que potencia las ventas de estos consumibles. Además, lo último en diseño son los minibares con estética años 50 y *vintage*, con líneas redondeadas y colores llamativos que se integran perfectamente en proyectos hoteleros tipo *boutique*". Aun así, Juan Ayllón, de Elfase España, hace hincapié en que "los fabricantes tratamos de encontrar productos que sean adaptables a diferentes estilos de decoración. No obstante, siempre existe la posibilidad de hacer soluciones a medida, con colores y diseños personalizados para cada cliente".

Además, es importante elegir un minibar con materiales reciclables y procesos de producción respetuosos con el medio ambiente.

Algunos minibares vienen con pantallas táctiles o controles remotos para una mayor comodidad y facilidad de uso. También pueden contar con sistemas de iluminación led que hagan resaltar los productos y bebidas disponibles.

Por último, los huéspedes aprecian la comodidad de poder pagar de manera conveniente y rápida, por lo que es importante considerar las opciones de pago disponibles. Por ejemplo, es posible ofrecer alternativas de pago en línea o por medio de una aplicación móvil, así como también opciones de pago en efectivo.●

RIU PALACE KUKULKAN



PRODUCTOS A INCLUIR

Hay infinidad de productos a incluir en el minibar de un hotel. Todo depende del hotel en cuestión, de lo lujoso que sea o del territorio en el que se encuentre. No obstante, debemos tener en cuenta ciertos criterios generales para que los huéspedes queden satisfechos.

Por un lado, se encuentran las bebidas. Las bebidas alcohólicas son importantes, desde las cervezas, las botellas de tamaño reducido de vino o, incluso, los licores. Ahora bien, también deben incluirse refrescos, zumos y botellas de agua.

Por otro lado, tenemos las comidas típicas de los minibares. Productos pequeños pero energéticos, como las tabletas de chocolate o las barritas de cereales, son una buena elección. A ello hay que añadir cosas para picar, como bolsas de patatas o frutos secos.

Además, se puede ser creativo e incorporar productos poco habituales, como los autóctonos de la zona, ya que los clientes suelen buscar comidas típicas del lugar. También se puede optar por los clásicos de cada temporada del año, como turrones, polvorones o mazapán en Navidad. Asimismo, disponer de ofertas diferenciadas en función de las preferencias y de las alergias e intolerancias alimentarias de los visitantes será un plus de calidad que nunca olvidarán.

ELSAFE ESPANA



Luces y sombras



Con forma ovalada y una iluminación muy acogedora, los farolillos de la colección Artis Vivie consiguen atractivos juegos de luces y sombras. Fabricados en yute, son ideales para la decoración del suelo de jardín y para dar ese toque natural al espacio. Vivie ofrece distintas opciones con bonitos *looks* y diferentes tamaños.

Olor a costillas a la barbacoa



Perfumes con olor a tomate, fragancias de pan y bollería recién horneada o esencia de albahaca son solo algunas de las más afamadas propuestas olfativas creadas para el sector de la gastronomía por Dejavu Brands. Reunidas con el nombre de Olores Deliciosos, la empresa presenta una nueva fragancia con olor a costillas a la barbacoa. Cada vez son más los restaurantes que se percatan de la necesidad de que todo el establecimiento adquiera el perfume de la especialidad de la casa para atraer y recibir a los comensales, logrando abrirles el apetito y que no duden acerca de qué plato del menú es el que no se deben perder. De esta manera, Dejavu Brands es la empresa encargada de desarrollar la famosa fragancia a barbacoa que aromatiza conocidas cadenas y restaurantes cuyo plato fuerte son las populares *ribs*.



Cortacésped inteligente

Stiga presenta el robo cortacésped autónomo A1500 que, gracias a su tecnología predictiva de última generación, revoluciona el cuidado del césped, ya que garantiza la preservación del entorno y del jardín, funcionando sin necesidad de intervención del usuario. Es el primer producto de la firma en combinar el GPS con la tecnología patentada Active Guidance System (AGS) de Stiga para obtener una señal robusta que evita las interrupciones del corte, y proporciona un sistema de cuidado del césped uniforme y sin fallos como ningún otro. Además, aprende la distribución del jardín y emplea esta información para planificar la ruta de corte más eficaz, prediciendo dónde y cuándo debe cortar para cuidar el césped de la mejor manera posible.

Como una lluvia fina

El diseño de la ducha Tropic de Tectona evoca el tronco de un árbol gracias a su robusta columna de una sola pieza, tallada en teca. Sus generosas dimensiones permiten que el cabezal distribuya el agua con una fina y continua lluvia. El suministro de agua se encuentra en la base trasera, conectado a una manguera, o en el suelo con una instalación de fontanería fija.



Un 34% de los profesionales cree que la inversión en interiorismo en el sector hotelero se duplicará en 2024.

Un buen diseño de interiores mejora la salud

APE GRUPO



Desde la pandemia, el mundo del diseño se encuentra en un momento de cambio de paradigma que configurará el futuro de los espacios que habitamos. Los recursos y la energía son finitos, pues la población en los núcleos urbanos sigue creciendo. Los comercios se enfrentan a la escasez; las ciudades buscan ser más saludables, y los edificios autosuficientes. El diseño de interiores debe ser capaz de adaptarse y convertirse en una herramienta de cambio.

Según el 66,6% de los profesionales, un buen diseño de interiores mejora la salud de las personas de forma crucial convirtiéndose en uno de los pilares fundamentales a la hora de crear los espacios; más de un 98% de los diseñadores de interiores la tienen en cuenta.

Además de que el bienestar se mantiene como el gran valor tras la pandemia, el impacto medioambiental gana valor a pasos agigantados. De hecho, el porcentaje de profesionales que aplica criterios de sostenibilidad a sus diseños ha pasado del 66% en 2021 al 80,9% este año. Estas son algunas de las principales conclusiones de la tercera edición del estudio *The New Habitat 24/25: así cambian los espacios que habitamos*, realizado por APE Grupo, con la investigación de Futurea, que ha analizado el futuro del diseño en viviendas, hoteles, oficinas y *retail*.

Hoteles: nuevas formas de conexión con el cliente

En la actualidad se está produciendo un cambio en el juego de poder entre los hoteles y los clientes. Los hoteles están adoptando un enfoque más centrado en el consumidor para fomentar relaciones más recíprocas con ellos. Los diseñadores tienen el desafío de ayudar a los hoteles a abandonar su visión cortoplacista, y ampliar su oferta de servicios en función de los gustos y las preferencias de los clientes. Esto incluye modelos de afiliación, como clubes exclusivos para socios y espacios amigables con las mascotas.

La pandemia ha puesto de manifiesto la importancia de la salud física y mental, y los hoteles se han adaptado para ofrecer experiencias hiperpersonalizadas centradas en el bienestar y en el crecimiento personal. Los espacios se han rediseñado con una mayor atención a la prevención y a la recuperación.

Según el estudio *The New Habitat,* para el 34% de los profesionales, la inversión en diseño de interiores en el sector hotelero se duplicará en el próximo año. No en vano, el interiorismo aporta hasta un 63% de los ingresos de un hotel.●



Con materiales de desecho

Usar materiales de desecho para fabricar luminarias recicladas es una de las formas con las que Signify contribuye a impulsar una economía circular. Recientemente ha presentado nuevos modelos y tamaños de luminaria incluyendo los *downlights* GreenSpare Perfect Fit, con una carcasa fabricada al 65% con materiales reciclados postindustriales, y la colección Coastal Breeze, realizada con redes de pesca 100% recicladas.

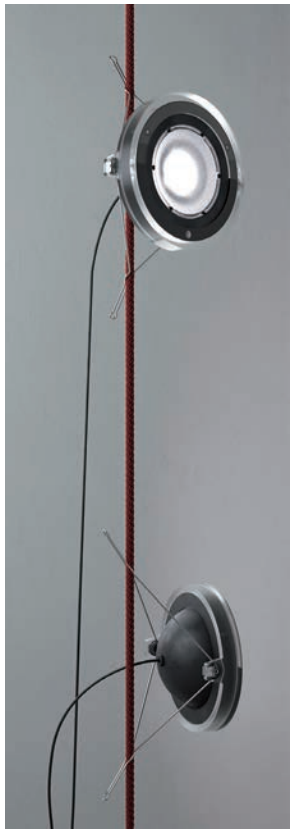


La luz se convierte en jardín

El diseñador Massimo Tonetto y la firma Olev R&D han creado la luminaria Gavin Silence Leaf, una colección de lámparas led de suspensión, con un exuberante jardín invertido y un sinfín de posibilidades expresivas. Es una lámpara compuesta por un anillo de luz led en cuyo interior hay una sofisticada composición de hojas de colores que, gracias a un tratamiento de estabilización, no necesitan agua ni mantenimiento, y permanecen intactas y vivas con el paso del tiempo. La luz está diseñada para ser cómoda para los ojos y mejorar el confort acústico en la sala, mediante un sándwich de materiales porosos que componen las hojas de la carcasa.

De suelo a techo

Fabbian presenta el *restyling* de Bungee de Renato Montagner, arquitecto y diseñador veneciano fundador del estudio Change Design. Entre las mejoras de esta luminaria que va de suelo a techo, se encuentran que el cable es ahora de tela y está disponible en varios colores; la base es de hormigón, y admite hasta tres lámparas. Las luminarias se apoyan sobre el cable de tela que se fija al techo. La fuente de alimentación está a nivel del suelo. El cuerpo de la luminaria puede deslizarse hacia arriba y hacia abajo y girar, y tiene un anillo de aluminio con muelles de acero que permiten dirigir el haz de luz como se desee. La fuente de luz es un led integrado y está disponible con regulador de intensidad *push*.



A base de cuerdas



Para esta primavera-verano 2023, Faro Barcelona lanza la colección Saigon rediseñada con pantalla de cuerda para disfrutar de un diseño decorativo en espacios exteriores. Una nueva versión de esta familia de luminarias diseñadas por Nahtrang para Faro Barcelona cuya pantalla permite el paso de la luz gracias su diseño a base de cuerdas. El material de la pantalla es cuerda de poliéster con una alta resistencia UV, lo que permite una fácil limpieza y mantenimiento, tan importante en las luminarias destinadas a los espacios exteriores. Es posible customizar el color de la pantalla para proyectos y peticiones especiales.



Eficiencia mediante agua

Bosch Industrial añade a su catálogo la bomba de calor Compress 3000 AWP, la solución perfecta para suministrar calefacción, climatización y agua caliente sanitaria de forma altamente eficiente en una amplia variedad de instalaciones. La nueva gama de alta potencia Compress 3000 AWP consigue mejorar la eficiencia de gran variedad de instalaciones mediante agua. Además, es capaz de satisfacer las necesidades del sector comercial ligero a través de su amplia gama de potencias que van desde 22 hasta 116 kW en frío, y desde 25 kW hasta 130 kW en calor.



Saxun presenta un novedoso sistema de iluminación para sus pérgolas bioclimáticas. La compañía ha diseñado un renovado sistema de iluminación led capaz de adaptarse a cada situación y crear nuevos ambientes. Este renovado sistema ofrece iluminación led perimetral, que se pueden instalar tanto en las lamas modulables, como alrededor de todo el perímetro de la estructura de aluminio, donde se asientan las lamas de la pérgola bioclimática. Suponen un menor consumo y ofrecen multitud de tonalidades. También es posible instalar sutiles ojos de buey en las lamas modulables de la pérgola y elegantes apliques, a colocar en las columnas, a diferentes alturas.



Óptimo rendimiento

Panasonic Heating and Cooling Solutions presenta su nueva y PACi NX Elite generación 4 para ofrecer un óptimo rendimiento en calefacción y refrigeración. Estos modelos disponen de un chasis compacto de nuevo diseño con un solo ventilador, hecho que asegura el mismo rendimiento estacional que el modelo predecesor con dos ventiladores gracias a la incorporación de tres capas de intercambiadores de calor, ubicados en una pequeña carcasa. En términos de diseño, las nuevas unidades de medidas reducidas y bajo peso permiten que las unidades exteriores puedan ser instaladas perfectamente en cualquier entorno, facilitando su instalación incluso en espacios limitados. Las unidades también ofrecen un funcionamiento silencioso con un mínimo de 48 db (A).



Aire interior de calidad

IdroFan® 36XH, de Carrier, es una nueva generación de equipamiento terminal hidrónico híbrido de alta eficiencia diseñado específicamente para hoteles y establecimientos de hostelería con ocupación intermitente. Es un terminal hidrónico híbrido que puede funcionar como unidad autónoma para mantener unas condiciones estables y confortables para los huéspedes, al tiempo que ofrece un funcionamiento energéticamente eficiente, unos costes de funcionamiento reducidos y flexibilidad para los propietarios de los edificios. Cuando se conecta a una unidad de tratamiento de aire de alto rendimiento de Carrier, IdroFan® 36XH mejora la calidad del aire interior suministrando al espacio aire nuevo tratado y filtrado. Para mejorar aún más la calidad del aire interior y el bienestar de los ocupantes, se puede instalar en el equipamiento terminal un sensor de dióxido de carbono integrado de manera opcional.

Carros que evolucionan



Evolution es la nueva gama de carros para limpieza profesional de Hilados Biete. Se trata de una gama de carros en colores elegantes, todos ellos en color gris neutro con elementos en color azul. Está formado por cuatro grupos con diferentes composiciones y elementos necesarios: con senos para separar el agua sucia de la limpia, con espacio para mopas, sacos, cubetas, para recogida y reposición de sábanas, etc.



Con total libertad

Zodiac presenta su nuevo limpafondos inalámbrico Freerider. Libre de cables pero fiel a su rendimiento, este aparato es un concentrado de tecnología. Potente, autónomo y con una gran agilidad gracias a sus dos motores de tracción, proporciona una calidad de limpieza óptima (fondo, paredes y línea de agua) para piscinas enterradas y fuera de suelo con paredes rígidas. Además, está equipado con una batería de iones de litio de alto rendimiento que ofrece una gran autonomía. También destaca por su ergonomía con una estación de carga que sirve de espacio de almacenamiento y su facilidad de uso con conectividad Wi Fi integrada.

Solución flexible



Kärcher lanza su modelo BD 50/50 C BP Classic, una fregadora-aspiradora compacta, que destaca por su gran rendimiento y precio. Este modelo económico de la gama de fregadoras-aspiradoras con acompañante de Kärcher funciona a través de batería y ofrece un rendimiento de limpieza de hasta 2.000 m^2/h gracias a su tecnología de cepillos circulares. Sus reducidas dimensiones le confieren el estatus de compacta, y eso facilita mucho el trabajo de los operarios, que cuentan en todo momento con una mejor visión de la superficie que deben limpiar.

Separar residuos, ahora más fácil



Los cubos Bo de pedal de Brabantia son el elemento perfecto para separar residuos. Este modelo ahorra espacio. La tapa se abre con un toque del pie y se cierra suavemente cuando se haya terminado, gracias a su sistema de cierre suave. Además, se puede escoger entre todo un arcoíris de colores y tres interiores distintos con su cubo interior (36 litros), dos cubos (11 + 23 litros) o incluso tres cubos (3 x 11 litros) interiores. La variedad de compartimentos interiores y sus diferentes tamaños hacen que sea totalmente adaptable a cada necesidad y espacio.



Artesanía payesa

Banak presenta su primera colección de mobiliario de exterior. Sofás, sillones, sillas y mesas que trasladan al exterior el universo Banak, caracterizado por la exaltación de una estética mediterránea que convierte materiales y colores del paisaje en su fuente de inspiración. El conjunto de asientos que protagonizan la primera colección al aire libre de Banak evoca la artesanía payesa con sillas y sillones de madera reciclada, barnizados naturales y un entramado de cuerdas para el asiento y el respaldo donde destaca el proceso artesanal de unas piezas totalmente fabricadas a mano.



Asiento voluminoso

Moose BB es una encantadora butaca fabricada por Ingenia Contract que ofrece comodidad con su voluminoso asiento y estilo con su delicado brazo y respaldo en madera de fresno; un elemento sólido para áreas de salón comedor, espacios públicos y habitaciones de hotel. Se trata de una butaca baja con estructura en fresno teñido con asiento voluminoso tapizado en tela a escoger. Los acabados en fresno teñido a elegir son entre color amanecer, roble ahumado, nogal claro, marrón, moca, nogal oscuro, marrón amargo, wengué y roble negro. Los acabados del tapizado están disponibles en múltiples opciones de tejido y colores. Sus dimensiones son: ancho, 63 cm; fondo, 60 cm; altura total, 70 cm, y altura del asiento, 40 cm.

Serenidad

Mar y Brava son dos nuevas mesas capaces de transmitir el espíritu de serenidad de Calma Outdoor. Las dos piezas están firmadas por Andreu Carulla, director artístico de la marca. Brava, con la encimera de cerámica, ofrece una superficie resistente y duradera, capaz de soportar las condiciones climáticas cambiantes del exterior. Por su parte, Mar, con la encimera de cristal, facilita una superficie limpia y pulida que refleja la luz de sol en el mar, creando una sensación de luminosidad y amplitud en el espacio. Las patas de madera de las dos piezas, por otro lado, aportan un toque natural y cálido a la mesa.



Con alma de cristal

A medio camino entre la ligereza y la modularidad, basta una mirada para rendirse al estilo poco convencional de Soft Glass, el nuevo y primer sofá de la marca italiana Tonelli Design, firmado por Massimo Castagna. Un camino evolutivo que ve en el vidrio un aliado para crear sinergias con otros materiales. Este modelo se compone de volúmenes suaves y generosamente tapizados con módulos que permiten composiciones originales, dinámicas e informales. Tanto en las configuraciones más grandes como en las más pequeñas, el sofá conserva su ligereza visual gracias a la base, formada siempre por pies de cristal estratificado que soportan una plataforma de madera sobre la que descansan los elementos tapizados.





CIN Valentine deslumbra en la rehabilitación de Lhardy

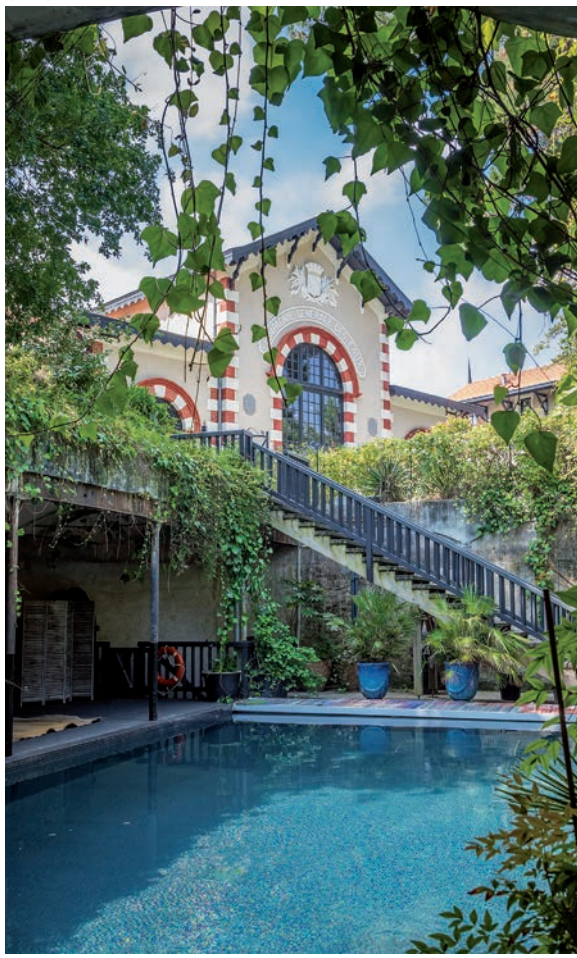
El restaurante Lhardy de Madrid fue salvado recientemente del cierre gracias al Grupo Pescaderías Coruñesas con la intención de renovarlo completamente para recuperar su esplendor. En el nuevo Lhardy se ha realizado un intenso trabajo de renovación proyectado por el estudio Mandalay Interiorismo en colaboración con la arquitecta Karina Lenzano, la constructora Edifitex y la restauradora Mónica Vieira. CIN Valentine fue la marca de referencia escogida por el equipo a cargo de la rehabilitación, gracias a su amplia trayectoria y el valor añadido de su producto. Fran Casinello, de Mandalay, confió en CIN Valentine ya que la firma ofrece soluciones para todos los desafíos que presentaba el proyecto, con pinturas para cada necesidad y acabado.

Vicaima contribuye al diseño único del Hotel Dos Reis de Lisboa



El Hotel Dos Reis by The Beautique Hotels (TBH) de Lisboa –proyecto recientemente inaugurado que asocia el Atelier Nini Andrade Silva y el estudio NLA– ha elegido a Vicaima como proveedor de puertas de interior, paneles y frentes de armario, seleccionándose para el diseño de las piezas del emprendimiento la línea Vicaima Infinity. Integrado en los más diversos ambientes del proyecto, el Cappuccino Marble de la colección Piedras confiere una atmósfera orgánica y natural que sugiere un diseño urbano y sofisticado, elemento característico de este hotel.

©ALEXIS ATTERE



Ezarri reviste la piscina del Hôtel Ville d'Hiver Arcachon

Ezarri ha revestido de gresite la piscina del Hôtel Ville d'Hiver Arcachon, un establecimiento ubicado en Arcachon, en la región de Nueva Aquitania, una zona turística del suroeste de Francia. En el siglo XIX el edificio fue una empresa de distribución de agua que daba servicio a todo Arcachon y que, posteriormente, fue reconvertido es este precioso hotel. La piscina de gresite está situada en el depósito de la antigua fábrica de agua. Ezarri ha revestido esta recoleta piscina con la referencia Ebano, de la colección Iridescent. Ebano es un mosaico negro con efecto iridiscente especialmente indicado para revestimiento de piscinas, interiores, spas, saunas y espacios *wellness*. El color negro iridiscente da un color de agua refrescante y profundo que encaja a la perfección con el depósito de agua en el cual está inmerso.

GUÍA CONTRACT Y CANAL HORECA





OFERTA ESPECIAL

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

300€
RESERVE YA

GUÍA CONTRACT Y CANAL HORECA

Tel. 93 318 01 01
equipamientohostelero@curtediciones.com

EQUIPOS DE LENCERÍA PARA HOTELES

vayoil
TEXTIL S.A.

innovación y sostenibilidad

www.vayoiltextil.es





Opuestos que se complementan

Las nuevas colecciones Blue Islands y Outdoor Hemp Marzotto Interiors son dos conceptos estéticos opuestos que se completan mutuamente y que, al mismo tiempo, confirman el compromiso constante de la marca con la protección del planeta. Blue Island con tejidos para contract está fabricada en poliéster reciclado. Gracias a un proceso de teñido especial, la colección destaca por su gran solidez y resistencia al desgaste, la abrasión y la luz. Al ofrecer un rendimiento extremadamente alto y ser ignífugos, con certificación FR, los productos también pueden utilizarse en contextos exteriores. Por su parte, el cáñamo es el protagonista en Outdoor Hemp. Una gama de tejidos que, gracias a las propiedades naturales del cáñamo, combina suavidad y confort con resistencia a la lluvia, los rayos UV, los cambios de temperatura y la humedad.





De alta gama

Las sábanas Colón de Vayoil Textil son una opción de alta gama que ofrecen gran confortabilidad gracias al ligamento satén, suavidad por las fibras peinadas y termorregulación para el perfecto descanso. Están fabricadas con fibras largas 100% algodón, lo cual otorga a estos productos resistencia superior a otras calidades del mercado. Por otro lado, la superficie mantiene un brillo permanente que no desaparece con los lavados.

Textiles funcionales

Los materiales y patrones que reflejan el estilo y la estética de la icónica arquitectura del movimiento Art Déco de Miami inspiran Motel, una funcional colección de tejidos tapiceros de Pepe Peñalver. La colección reúne Avalon y Marlin, dos *jacquards* de rendimiento avanzado y con características intrínsecas como la protección ignífuga (FR) o repelencia a líquidos. Una propuesta polivalente y práctica que no renuncia a la vanguardia, suavidad y calidad propias de Pepe Peñalver.





Solución en la nube

Resuinsa dispone de un *software* propio, Resuinsa Cloud, desarrollado por su socio tecnológico Ubi Solutions, que ofrece una solución en la nube para la tecnología RFID que incorporan sus prendas. Este *software* permite llevar a cabo un seguimiento real y controlar la trazabilidad de las prendas, así como una mejora en la relación entre lavandería y hotel. Además, es totalmente compatible con cualquier otro *software* de gestión que se utilice. Las prendas salen asignadas desde las instalaciones de Resuinsa, directas al cliente, quien recibe una formación específica sobre la utilización de la plataforma. Además, la compañía ha puesto a disposición un servicio postventa exclusivo ante cualquier cuestión que pueda surgir.

La auténtica ***tarta*** *americana*



My Original® Cakes, marca de pastelería congelada de Vandemoortele, apuesta por el mejor sabor estadounidense con sus tartas para el canal profesional: de chocolate, cremosas, con fruta y rectangulares, elaboradas siguiendo las recetas americanas originales, con fruta fresca, chocolate con certificación Rainforest Alliance, sin conservantes, colorantes ni aromatizantes artificiales. Además, son vegetarianas.

ENVOLVER CON AROMAS

Josep Grau Viticultor amplía su gama de vinos con El Pas de l'Estudiant, un *coupage* de garnacha peluda y cariñena que rinde homenaje a uno de los parajes más impactantes y de gran belleza del Priorat. En copa, nos envuelve y llena de aromas, haciendo presente la fruta roja que recuerda las pequeñas cerezas del bosque que rodea la bodega. Es un vino puro, limpio y vibrante.



CON SABOR A **CAFÉ**

Kellogg's sorprende con Extra Barista, la nueva granola con sabor a café con la que la marca amplía su gama caracterizada por su alta calidad, origen vegetal y delicioso sabor. Destaca el dinamismo de su tacto grueso y rugoso, así como su aroma profundo lleno de matices con notas dulces a mantequilla, frutas y chocolate. Además, es crujiente y crocante.

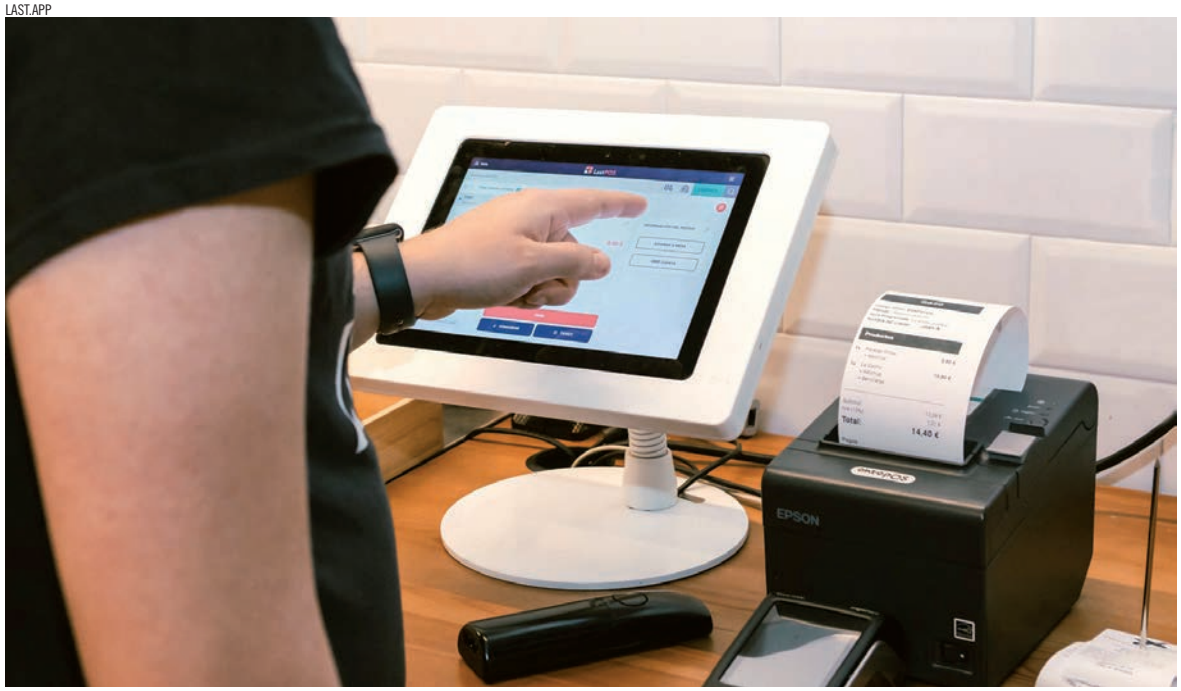


El revival del **clarete**



Pagos de Anguix presenta su añada 2022 de El Rosado, que rinde tributo a los claretes históricos de la Ribera del Duero. Es un rosado expresivo y frutal, con matices de miel y de flores silvestres. Fragante, de textura sedosa, con un recorrido largo en el paladar y un final fresco, es un vino con mezcla de uvas blancas y tintas para mantener aromas y sabores frescos y con predominancia de la fruta.

LAST.APP



¿CÓMO PREVENIR LAS **RESERVAS FANTASMA** DE LOS RESTAURANTES?

Que los comensales no avisen cuando no van a acudir a una reserva puede suponer un déficit de ingresos que oscila entre el 5% y el 20%. Por ello, cada vez son más los restaurantes que penalizan a los clientes que no cancelan la reserva con un cargo en la tarjeta bancaria.

El sector hostelero se encuentra en plena preparación de cara al verano, una temporada que se presenta con buenas perspectivas. Sin embargo, cada vez se están viendo más casos de *no show* o *ghosting*, los cuales suponen una gran amenaza para la economía de los restaurantes y hoteles que no toman medidas a tiempo.

El *no show* hace referencia a cuando alguien realiza una reserva, pero nunca aparece y no avisa al restaurante para informar de la situación. Esta práctica afecta a todo tipo de restaurantes, tanto a los más pequeños, debido al corto margen de beneficios que manejan, como a los más grandes, que no recuperan el coste invertido en la experiencia del cliente.

De enero a abril, según los datos recogidos por la plataforma de reservas *on line* TheFork, en España tan solo se ha registrado una media de 3,7% de cancelaciones sin avisar, un 2,5% menos que en 2022; frente al 5,2% que acumula el mercado. Estos números representan, además, una tendencia a la baja de esta mala práctica que se viene observando desde 2019 ya que, desde entonces, este fenómeno nunca ha superado el 4% del volumen total de reservas realizadas a través de la *app* y web de TheFork.

Menos 'ghosting', prioridad nº1

La importancia de este fenómeno en el sector es tal que el 90% de los restaurantes afirma que reducir el número de *no shows* es su prioridad número 1 porque el hecho de que los comensales no avisen de su cancelación de una reserva puede suponer un déficit de ingresos, que oscila entre el 5% y el 20%, según el tipo de negocio, de acuerdo a un estudio realizado por TheFork entre su red de clientes a nivel global.

Ante el aumento de esta práctica y el efecto que tiene en el sector hostelero, algunos restaurantes están empezando a tomar medidas para evitar que pase y que, si eso sucede, abreviar el efecto negativo en su economía. Estas medidas pasan desde empezar a exigir anticipos a pedir el número de tarjeta para aplicar penalizaciones en caso de que no se presenten ni cancelen la cita.

"En la actualidad nuestro *software de gestión* impide que un mismo usuario haga una reserva el mismo día y a la misma hora en varios restaurantes, y ofrece una serie de herramientas que son altamente fiables. Entre ellas destacan, por su efectividad, la triple confirmación de la reserva vía *email* y mediante *sms* gratuito; recordatorios para que el usuario pueda cancelar con un solo clic de

THEFORK



forma rápida y cómoda; la garantía de reserva mediante tarjeta de crédito, o solicitar el prepago de las reservas", afirma Sergio Sequeira, *country manager* de Iberia de TheFork.

Ahondando más en los números de la plataforma, los restaurantes españoles que han usado la huella bancaria este año han reducido hasta un 52% este tipo de ausencias. Además, los pasados meses de marzo y abril, el 43% de los establecimientos que activaron el sistema de la huella bancaria no registraron ningún *no show,* como prueba de la efectividad de este tipo de medidas para hacer frente a este mal que afecta a la restauración actualmente.

Monitorización de reservas

Por otro lado, fuentes de Last.app, empresa especializada en sistemas de gestión para restaurantes, revelan que, "cada vez más, en el sector de la hostelería nos encontramos con este tipo de situaciones y puede llegar a ser muy frustrante para los restaurantes. La no asistencia de un cliente supone no sólo la pérdida de una venta, sino también la pérdida de una oportunidad de venta incluso mayor".

Así, con su *software* de monitorización y/o seguimiento se automatizan las reservas, que son *on line*, automáticas, y su sistema de confirmaciones automatizadas da la posibilidad de modificarlas con tiempo. Además, con estas herramientas se incrementan los ingresos, ya que el sistema acelera los procesos de reserva y aumenta la rotación de mesas, incrementando los beneficios. Se realizan reservas inteligentes. El programa filtra automáticamente entre el número de personas, días y horas para que el cliente siempre encuentre el día y hora ideal para su reserva. Asimismo, la base de datos es 360º e integral, y posibilita al restaurante conocer a los clientes y crear acciones de *marketing* digital y programas de fidelización avanzados. También permite a los clientes anotarse en listas de espera y, en caso de que una reserva no aparezca, envía a la lista de espera la posibilidad de aprovechar ese espacio.●

LOS RESTAURANTES ESPAÑOLES QUE USAN HUELLA BANCARIA PUEDEN REDUCIR MÁS DE UN 50% LOS 'NO SHOWS'

Salón del Mueble de Milán

Un laboratorio para el diseño

Más de 300.000 personas visitaron la 61ª edición del Salón del Mueble de Milán que, con un 15% más de afluencia que en 2022, confirma el éxito del nuevo formato de la feria, reforzando la fuerza catalizadora del evento. *Fotografías cortesía de Salone del Mobile.Milano*



Del 18 al 23 de abril, el Salón del Mueble de Milán se convirtió en el punto de referencia internacional en el sector del interiorismo y el diseño. El certamen demostró una año más que es un laboratorio global de experimentación y polinización cultural, un lugar donde se crea cultura y se genera pensamiento, un espacio inclusivo de encuentro y de diálogo, así como productor de valor añadido.

Más de 2.000 marcas expusieron en el salón, de las cuales el 34% proceden de 37 países; además de 550 jóvenes diseñadores de 31 países, y 28 escuelas de diseño y universidades de 18 países.

En términos de afluencia de visitantes, la asistencia fue de 307.418, un 15% más en comparación con 2022, originarios de 181 países. Especialmente significativo fue el 65% de compradores y operadores comerciales procedentes del extranjero. China volvió a ser el país líder después de Italia, seguido de Alemania, Francia, Estados Unidos y España, con Brasil e India empatados.

Además, hubo más de 5.400 periodistas acreditados, el 47% de los cuales de los cuales eran internacionales.

Expectativas superadas

"La 61ª edición del salón ha sido un éxito internacional y existe una gran satisfacción por haber superado las expectativas. Las cifras de asistencia representan todo aquello por lo que hemos trabajado duro para dar nuevos sentido y valores a la feria, así como nuevas experiencias a los visitantes que acudieron a nosotros", comenta Maria Porro, presidenta del Salón de Milán.

"De esta edición hemos aprendido varias lecciones importantes: que se puede rediseñar un evento como el salón para llevarlo hacia el futuro; que el juego de la sostenibilidad puede ganarse cuando todo el sistema permanece cohesionado, y que se puede imaginar y utilizar nuevos contenidos para generar conocimiento, crecimiento y valor. Estamos satisfechos de haber conseguido situar al visitante en el centro, que ha gestionado fácilmente su propio camino y se ha encontrado con las empresas deseadas; de la oportunidad dada a los expositores de presentar y contar sus historias no sólo al público objetivo, sino también a las nuevas personas con



las que entraron en contacto gracias a la nueva disposición del salón; de la oportunidad brindada a los expositores de presentarse y contar sus novedades y crecimiento gracias a las numerosas charlas y mesas redondas y a las exposiciones de Euroluce", añade Porro.

Novedades

Este año el Salón Internacional del Mueble presentó tres novedades importantes. En primer lugar, una sola planta expositiva, donde los expositores de los pabellones superiores (8-12 y 16-20) se reubicaron en los inferiores para otorgar coherencia a los recorridos estéticos y narrativos, así como al público de referencia, con el objetivo de que la visita fuera más eficiente y eficaz, y para ampliar las oportunidades de encuentro y de entablar relaciones con las marcas individuales.

En segundo lugar, el nuevo *layout* de Euroluce se convirtió en un trazado urbano anular, con la finalidad de que el visitante no se viera obligado a elegir entre recorridos innumerables. Así, en unos cientos de metros logró encontrar a todos los expositores sin sentir la frustración de que se estaba perdiendo algo.

Por último, un ingrediente cultural, diseminado a lo largo de los espacios de la bienal de la luz, que se estructura en base a contenidos multidisciplinares, cuya curaduría estuvo a caro de un equipo de profesionales pertenecientes a generaciones, ámbitos y orígenes diferentes, que abarcan desde la arquitectura hasta la fotografía, pasando por el arte, con exposiciones, charlas e instalaciones *site-specific*.



Bienestar y responsabilidad medioambiental

El Salón Internacional del Mueble, l Salón Internacional del Artículo Complementario para la Decoración y Workplace3.0 ofrecen recorridos variados, en lo tocante al diseño y a la esté-



VUELVE CON FUERZA EL MOBILIARIO EXTERIOR

Entre las innovaciones presentadas en Milán, el mobiliario de exterior y las ganas de estar al aire libre volvieron con fuerza. Nuevas soluciones no sólo para el hogar, sino también para lugares públicos, restaurantes y hoteles.
Estuvieron presentes en el salón desde ideas tecnológicas y mobiliario multifuncional para disfrutar de una terraza a la última moda hasta sistemas que garantizan el máximo confort. Nuevos productos con las líneas más convencionales –perfiles minimalistas, esbeltos y elegantes– se alternan con nuevas propuestas inspiradas en la cultura mediterránea, el mar y los materiales naturales.
Sillas, hamacas, productos de iluminación, accesorios… Las propuestas revelan una continua búsqueda de estilo y formas por parte de las marcas, que también apuestan por la sostenibilidad: desde los acabados artesanales de la madera hasta el uso de materiales de residuo cero procedentes de sobrantes, las empresas se comprometen a que su mobiliario sea cada vez más respetuoso con el medio ambiente.
Se vieron desde soluciones coloristas y lúdicas para espacios contract hasta ambientes exóticos para el hogar, sin renunciar al diseño y al estilo.

tica, donde las consignas son dos: bienestar y responsabilidad medioambiental.
Al prestar atención al origen de los materiales, los métodos de producción, la durabilidad y el final de la vida útil de los objetos (precaución que, hoy en día, es indiscutible y ya nadie reafirma excesivamente), el diseño lanza un mensaje muy bien definido: *Cuidaos a vosotros mismos, a los demás y al planeta*. De esta manera, asume el compromiso de preservar la belleza, el bienestar y esa sensación de serenidad que nuestra época precisa.
Todo (las formas, los materiales, los colores, la reafirmación del valor del *outdoor*, el redescubrimiento de las tradiciones y el saber artesanal, así como el lujo sosegado) confirman el compromiso de adoptar un enfoque respetuoso con los materiales y el medio ambiente, independientemente del sendero estético por el que se discurra. Además, se ha recuperado el valor narrativo de los objetos, su capacidad de contar historias, despertar emociones y permitir que el espacio resuene con las personas que lo habitan.

Soluciones para interiorismo

Por otro lado, Regresa S.Project, la exposición dedicada a los artículos de diseño y a las soluciones para el mundo del interiorismo, hizo hincapié en las líneas más significativas de la investigación contemporánea: el mestizaje de los contextos y los espacios y la transición del diseño de la pieza única a la del entorno. Los estímulos del diseño y los emocionales, como la necesidad de construir un "espacio nido", combinado de pies a cabeza y capaz de acoger y reconfortar a las personas, son su razón de ser.
La próxima edición del Salón del Mueble de Milán se celebrará del 16 al 21 de abril de 2024.●



UNA EUROLUCE RENOVADA

Euroluce, que se desarrolló en los pabellones 9-11 y 13-15, celebró su 31ª convocatoria renovando el *layout* expositivo, diseñado por el estudio Lombardini22, para garantizar la mejor conexión entre los cuatro pabellones, simplificar el recorrido de la visita y aumentar la visibilidad de los expositores.

The City of Lights fue el concepto, a la vez que el hilo conductor temático, de la bienal. Su potencia en el imaginario colectivo y lo concreto de la visión caracterizaron su contenido cultural multidisciplinar, cuyo curador es Beppe Finessi. Merced a la labor de Formafantasma, el corazón de la bienal fue Aurore, una gran plaza y arena para disfrutar de experiencias inmersivas y reflexivas, así como espacio destinado a celebrar varias charlas. Este mismo estudio también firmó el proyecto de siete Constelaciones, interludios arquitectónicos que albergan exposiciones a lo largo de la totalidad del recorrido de Euroluce. A estas se les suman cuatro exposiciones, un lemario diseminado y una instalación específica para el lugar. Massimo Curzi es el curador y encargado del montaje de *Helene Binet. Naturaleza, tiempo y arquitectura,* la muestra individual de una de las autoras más destacadas de la fotografía contemporánea. Martina Sanzarello fue la curadora y encargada del montaje de la exposición *Fiat Bulb: El Síndrome de Edison*, que rindió homenaje a la bombilla incandescente. Matteo Pirola fue el curador de *Albas. Luces del mañana:* en un plano secuencia de "estrellas artificiales", presenta objetos que se inspiran en acontecimientos luminosos. El montaje es del estudio From outer Space. Por su parte, Michele Calzavara fue el curador de *Noche Interior. Artificios Luminosos*, una muestra de imágenes de arquitectura de interiores, cuya protagonista absoluta es la luz artificial. El montaje, realizado por Berfu Bengisu Goren, posee una naturaleza híbrida: por un lado, se halla el espacio expositivo en sí y, por otro, un espacio que las empresas expositoras dedicaron a talleres y mesas redondas profesionales. Marta Elisa Cecchi fue la curadora de *Destellos. Lemario de palabras brillantes*. Es decir, una galaxia de expresiones "luminosas" que constan de vocablos, silabaciones y fonemas que atraen la mirada del visitante, desvelando el significado de palabras que se adscriben al ámbito de la luz. Por último, Maurizio Nannucci, uno los intérpretes más formidables de la luz artificial en el arte contemporáneo, realizó una gran instalación *site-specific:* un largo letrero de neón, que reza: *You Can Imagine the Opposite*. Con él idealmente exhorta a "imaginar lo contrario", a un hacer creativo, curioso y virtuoso.



Nestlé Porfessional

Nestlé Porfessional relanza Bonka, un café 100% de cultivo sostenible que apoya a los caficultores a mejorar sus tierras y medios de vida. Para ello, todas las variedades de la marca, también la *premium* Bonka Essentia, estrenan una imagen que traslada, tanto en el *packaging* como en la vajilla y demás elementos decorativos, a hosteleros y sus clientes a la esencia de la elaboración de este café. Bonka cuenta con la verificación 4C, líder global en la certificación del cultivo y el procesamiento del café.



Quality Espresso

La Dea es la nueva máquina de café *espresso* de Gaggia, con un diseño minimalista, líneas refinadas y sutiles matices retro. Cuenta con caldera termoaislada de 1,5 litros, depósito de agua de 2 litros, y control electrónico de la temperatura basado en el sistema PID que permite configurar y verificar la temperatura. También se puede establecer el tiempo de extracción de cada taza de café, así como programar la puesta en marcha y apagado de la máquina. Fabricada en acero inoxidable y en dos colores, dispone de lanzas laterales de vapor y agua caliente orientables, además de una intuitiva pantalla TFT a color de 1,54" con avanzadas funcionalidades.



Necta

Basta solo un toque para obtener una bebida de alta calidad con Kalea Plus. La máquina utiliza tecnología de vanguardia junto con la herencia del *espresso*, el gusto y la cultura italianos. El rendimiento y la velocidad excepcionales satisfacen incluso a los clientes más exigentes. Kalea Plus permite la creación de un menú de café personalizado. Cuenta con un circuito hidráulico en presión, bomba rotativa, contador volumétrico y grupo de café Z4000 patentado. Además, tiene una atractiva interfaz de usuario, una pantalla táctil totalmente personalizable de 7", conexión Wi Fi integrada, Bluetooth y 3G.

Antica Tradizione

Antica Tradizione presenta su nueva línea de *cappuccinos* con sabores para la temporada primavera-verano. Los nuevos sabores incluyen Unicorn Blue vainilla, caramelo, avellana, café y pistacho, Red Velvet y el tradicional, pudiéndose disfrutar fríos. Los *cappuccinos* están elaborados con ingredientes de alta calidad, con una cremosidad perfecta. Además, cuentan con un envase atractivo y práctico que puede llevarse a cualquier lugar.



Azkoyen



Vitro X1 Mia es una máquina de café compacta, elegante y diseño innovador con la última tecnología de leche Mia. El equipo es muy intuitivo y su mantenimiento es sencillo, lo que proporciona a los consumidores una gran experiencia en torno al café. Gracias a la innovadora tecnología patentada de microinyección de aire (Mia), es posible ofrecer un amplio menú de cafés y bebidas con leche fresca, desde aterciopelados *cappuccinos* hasta *latte macchiatos* con una deliciosa capa de espuma. Además, incorpora una salida de agua caliente independiente para poder ofrecer té y otras infusiones.



La Rocca

La serie Venezia es la joya de la corona de La Rocca. Ofrece las mejores prestaciones con un bonito diseño, representando en sí misma la fiabilidad, robustez y calidad que requiere una máquina de café profesional. Está disponible en dos y tres grupos, en diferentes colores y con opciones de personalización bajo pedido –como sus acabados en madera–. Cuenta con un control PID para mantener una temperatura estable, preinfusión, doble vaporizador, bandeja iluminada, interruptor de encendido/apagado programable y automático, y una capacidad de caldera de 12 a 17 litros.



Dibarcafé

Gran Altura es la selección de cafés 100% arábica de las mejores plantaciones de Dibarcafé. Cultivados en altitudes de entre 1.000 y 2.000 metros y considerados cafés finos, son bebidas con poca cafeína, aroma exquisito, poco cuerpo y un toque justo de acidez para resaltar sus cualidades. El conjunto es un café de sabor intenso, acaramelado, dulzón y muy aromático. Un café que se ha vestido de rojo y burdeos para resaltar no solo su pasión y amor por esta bebida, sino también su fuerza, poder, emoción, lujuria, deseo, elegancia, *glamour*, sensualidad, intensidad…

Erlenbacher

Las cuatro variedades de Barista Cakes son las acompañantes perfectas del café. Por ejemplo, La Barista Cake Chocolate y Frambuesa, según la rueda de aromas desarrollada por Erlenbacher, está especialmente pensada para acompañar el café cortado, el *cappuccino* y el Iced Dark Chocolate Mochaccino. La base de masa quebrada de cacao está rellena con una suave y fundente capa de crema de chocolate. Encima, espolvoreados, crujientes trocitos de chocolate con un preparado de frambuesa. Está decorada con frambuesas enteras y cubierta con gelatina para tartas transparente.



García de Pou

Este año García de Pou amplía su colección de vasos para bebidas calientes Platic Free con nuevos formatos y colores. A la línea de vasos blanca, se une ahora una de color natural. Además, están disponibles en tamaños desde 70 ml para el café *espresso* a de 660 ml para, por ejemplo, servir chocolate caliente, té o infusiones. Estos vasos se caracterizan por estar fabricados sin necesidad de recubrimientos plásticos, por lo que son 100% compostables.





La Pavoni

Las máquinas de café de leva La Pavoni, marca que adquirió el año pasado Smeg, permiten controlar a voluntad todos los parámetros de la elaboración, temperatura, preinfusión, volumen del agua que pasa por el café y tiempo de extracción para poder extraer una bebida totalmente personalizada con una deliciosa crema y un extraordinario sabor. Y todo ello con una máquina con un diseño icónico que la convierte en un elemento de decoración excepcional.



Crem

Con un concepto de diseño inteligente, la EX3 puede ser fácilmente personalizada –y fabricada– mediante la combinación de una amplia gama de opciones diferentes, tanto externas (número de grupos, colores y acabados, iluminación, etc.) como técnicas. Así, la EX3 está orientada a adaptarse a cualquier tipo de negocio con demanda de *espresso*, ya sea una pequeña cafetería o una gran cadena de cafeterías. Cada elemento y detalle ha sido diseñado teniendo en cuenta la usabilidad y la experiencia del barista.

Mocay

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







Nespresso Professional

Nespresso Professional refuerza su gama de cafés exclusivos con su nueva variedad Galápagos y el relanzamiento de Nepal Lamjung, ambas pertenecientes a la gama Exclusive Selection, que está compuesta por cafés excepcionales y poco comunes de todo el mundo y disponible en algunos restaurantes de alta cocina y hoteles de lujo. Galápagos es un café con mucho cuerpo, notas de cereales dulces y galleta, y un matiz amargo parecido al del cacao. Por su parte, Nepal Lamjung presenta un sabor aterciopelado con notas de pan tostado.

Jura

Con solo pulsar un botón, la máquina superautomática Giga W10 puede preparar tanto especialidades calientes como *cold brew*. Se integra perfectamente en cualquier entorno *premium* en el que se consuman hasta 50 especialidades del café al día. Combinada con Pocket Pilot 2.0, la Giga W10 lleva a otro nivel los pagos móviles, la contabilidad y la gestión. Este *software* gratuito permite el pago sin efectivo y no requiere ningún equipo adicional ni aplicación descargable. También se pueden supervisar y gestionar de forma centralizada todas las máquinas de café conectadas y personalizar el sistema para adaptarlo a cada necesidad.



Saeco

Con un diseño atrevido y una imagen elegante se presenta el modelo Royal en tres versiones diferentes: OTC, Plus y Black. Sus componentes son profesionales y funcionales para que la selección de bebidas dote a la máquina de un estilo futurista. Los modelos Royal son compatibles con las nuevas tecnologías: Saeco Pro.Up, la *app* que se convierte en un instrumento práctico e innovador para la gestión de un número ilimitado de máquinas y perfiles varios como operadores, técnicos y usuarios. La interfaz Saeco Pro.Up permite controlar el crédito, las alarmas, las bebidas y las estadísticas. Una aplicación que funciona de forma sencilla y que se lleva en el teléfono.

Iberital

Vision, ideada por Andreu Carulla, combina la tecnología más avanzada con una propuesta estética y sostenibilidad sin precedentes. Su sistema multicaldera independiente proporciona una estabilidad térmica impecable en cada servicio. Se puede programar los perfiles de extracción. También es independiente su circuito de agua, que controla la temperatura y la cantidad de cada dosis. El agua para infusiones proviene siempre de agua fresca. Su sistema *multiboiler* no contiene ni níquel ni plomo. Además, su consumo energético es eficiente, pudiéndose escoger el modo que más se ajuste a cada necesidad. Está completamente conectada: con Iberita Connet, el Big Data a través de Wi Fi o Sim Card. Se puede navegar con la tableta de serie incluida.



AVANCE
próximo mes

Nº 245

DOSSIER

Mesas y sillas

Estas piezas destacan por la gran variedad de diseños que tienen: modelos, colores y acabados que se pueden utilizar en diferentes espacios y en toda clase de locales.



CAPDELL

SAONA



Accesibilidad

Es un deber dotar a los hoteles de instalaciones y servicios inclusivos que puedan ser disfrutados en igualdad de condiciones por todos los huéspedes y visitantes, padezcan o no algún tipo de discapacidad.

HOTEL FRANCISCO I DE MADRID (ESTUDIO MANUEL ESPEJO)



TENDENCIAS

Proyectos para contract y horeca

Con el paso de los años, los proyectos para contract y horeca han ido evolucionando. Si en un principio lo que primaba era la funcionalidad, ahora –sin renunciar a ella– lo que se busca es la creación de ambientes diferenciados e inmersivos, capaces de definir la personalidad del establecimiento.

ECOVIDRIO



Economía circular

Un hotel que cumpla con los principios marcados por la economía circular debe minimizar tanto el uso de recursos (agua y electricidad) como la generación de residuos derivada de su actividad.

Tecnología en las habitaciones



BARCELÓ IMAGINE

Profundizar en soluciones que ayuden a una experiencia más cómoda y fluida del huésped es clave para mejorar la competitividad del hotel. Se debe responder a sus necesidades de una manera personalizada y la tecnología de las habitaciones puede contribuir a ello.

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



Garantiza el nuevo estándar de higiene con nuestras soluciones efectivas y de calidad para el cuidado de la piel.

Nuestros desinfectantes y jabones especialmente formulados y dispensadores galardonados, utilizados con las toallas de papel de Tork, ayudan a promover la higiene de manos.

Para más información.

TORK®

Think ahead.