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

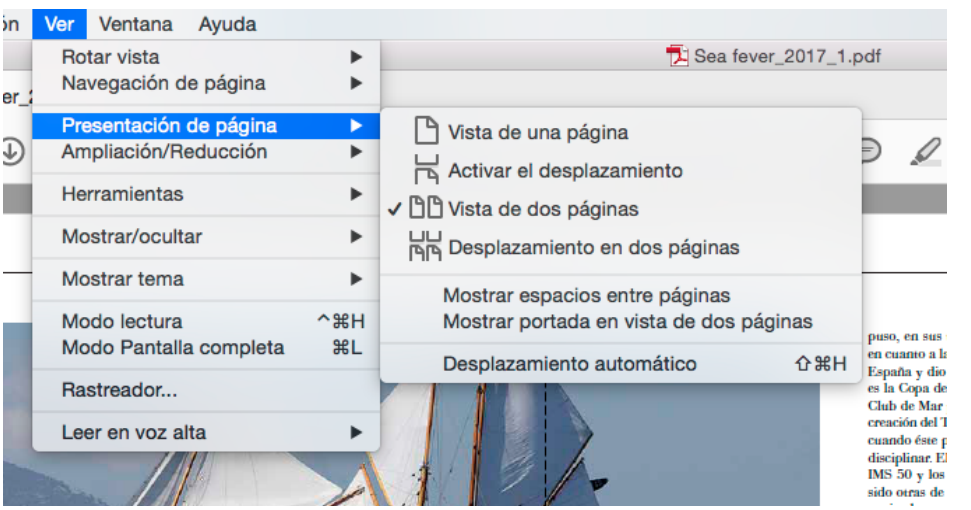
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

seleccione en el menú

Ver la presentación de la página a dos páginas.

También para una lectura más comoda escoja

Modo pantalla completa.



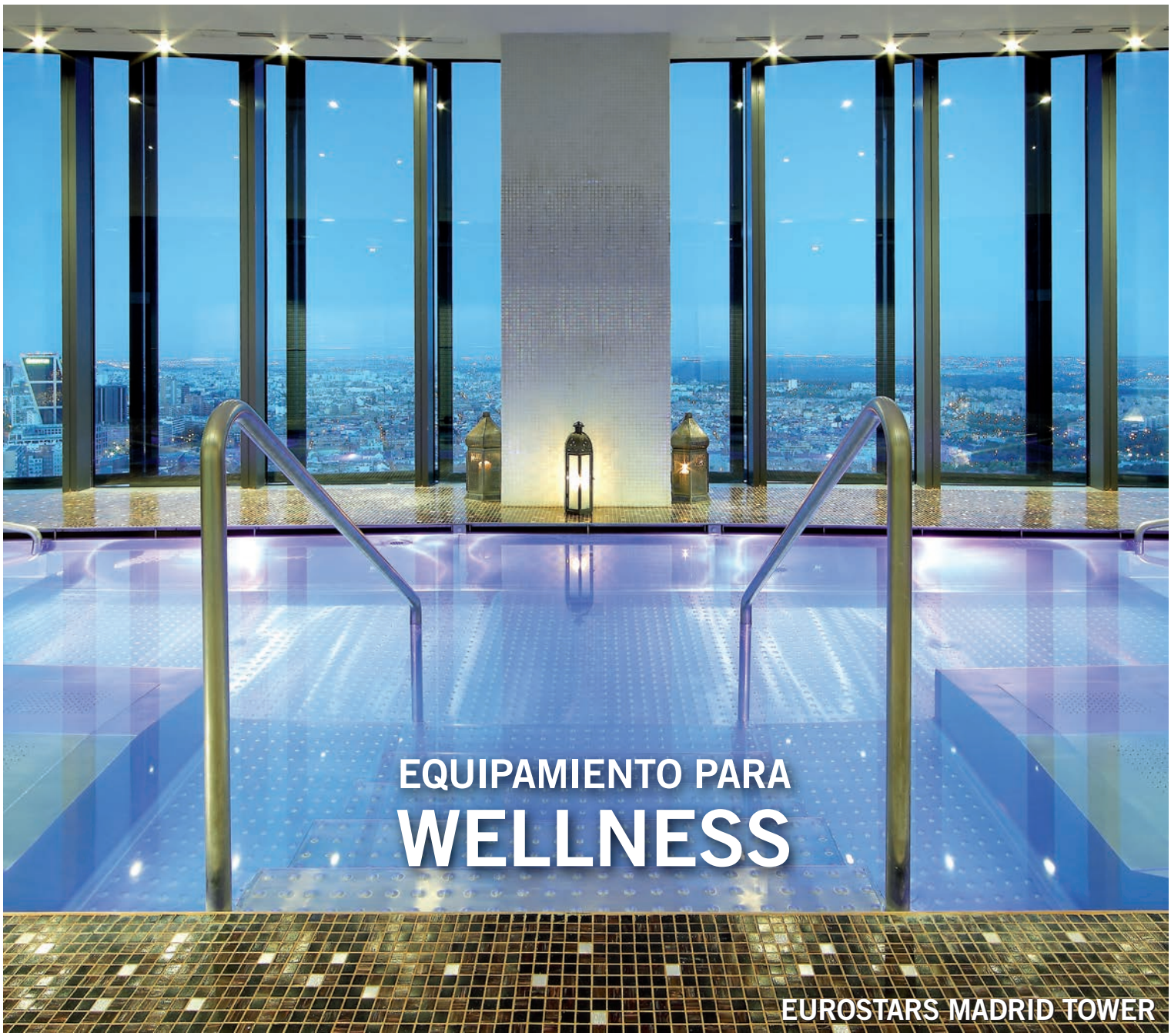
Esperamos disfrute con nuestra publicación.

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 251 · 5 €



EQUIPAMIENTO PARA WELLNESS

EUROSTARS MADRID TOWER

TENDENCIAS DESAYUNOS

DOSSIER EQUIPOS DE DESCANSO

PROYECTO A FONDO BARCELÓ CARMEN GRANADA

Puertas · Espacios infantiles

HIP Horeca Professional Expo

HOSPITALITY INNOVATION PLANET

19-21 febrero de 2024
IFEMA Madrid



Higher Power

La mayor plataforma de innovación y negocio para el sector Horeca

+45.000 Empresarios y directivos

+650 Firmas expositoras

+600 Speakers internacionales

10 Auditorios

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

Escanea el QR y consigue un 50% de descuento en tu pase a HIP 2024 con el código X8M48

www.expohip.com

HIP es un evento en colaboración

NEBEXT NEXT› BUSINESS EXHIBITIONS

IFEMA MADRID

El mejor descanso para tus huéspedes



Crea experiencias inolvidables con el confort de nuestros colchones

Escanea para descubrir más

SONPURA Contract

Editorial

Equipamiento Hostelero - N.º 251



EN PORTADA

Eurostars Madrid Tower
©Grupo Hotusa



El valor de la experiencia

No hay nada mejor para empezar el día que un buen desayuno y, cuando se viaja, es en lo primero en que se piensa nada más levantarse. Este servicio es una de las experiencias más significativas que un hotel puede ofrecer a sus huéspedes y su importancia nunca debe subestimarse. Además de satisfacer una necesidad básica, es una forma de deleitar a los clientes. Un desayuno de calidad y bien presentado influye positivamente en las opiniones y valoraciones de los comensales, contribuyendo de esta manera a la reputación y éxito del establecimiento. Muchos desayunos se realizan en familia, para las cuales hay que tener determinadas instalaciones para sus momentos de ocio, como es el caso de las zonas infantiles. Estos espacios posibilitan que los niños disfruten de las vacaciones al máximo, al tener la oportunidad de jugar e interactuar para pasárselo bien. Y mientras los niños, por ejemplo, se quedan en un miniclub atendido por profesionales del hotel, los padres pueden relajarse en las instalaciones *wellness*. El negocio del bienestar en los hoteles u otros complejos turísticos ha tenido un crecimiento significativo en los últimos años. Gran parte de su éxito radica en el valor agregado del agua y en la experiencia que vive el usuario en estos espacios.

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: equipamientohostelero@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:** Walstead Eurohueco.
Depósito Legal: DL B 660-1999

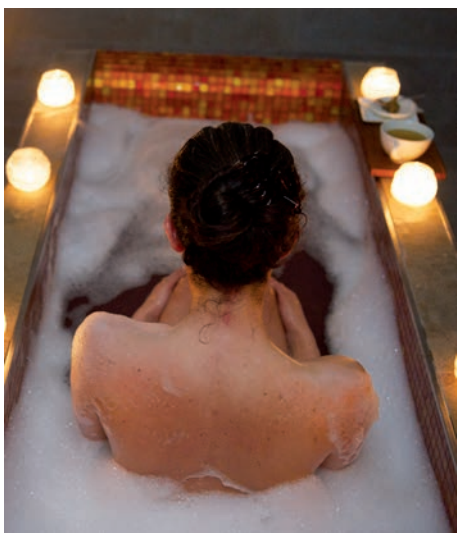
Edita: CURT EDICIONES SA *Valencia, 279, 3er. piso. 08009 Barcelona. Tel.: 933 180 101. Fax: 934 126 181.*
Presidente Fundador: Enrique Curt. **Editora:** Laura Curt Iborra.
Los dibujos, fotografías y artículos que se publican son propiedad del editor, quedando prohibida su reproducción total o parcial 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 251









4 Tendencias: Desayunos
20 Proyecto a fondo: Barceló Carmen Granada
28 Espacios infantiles
36 Equipamiento para wellness
44 Travel Technology
48 Puertas
56 Baños
58 Complementos
59 Ferias
60 Iluminación
61 Instalaciones
62 Limpieza
63 Mobiliario
65 Pavimentos y revestimientos
66 Proyectos
67 Tecnología
69 Textil
70 HIP
74 Cevisama
76 Dossier: Equipos de descanso





LA BOBADILLA, A ROYAL HIDEAWAY HOTEL



CANOPY BY HILTON MADRID CASTELANA

DES AYU NOS

El servicio de desayuno es fundamental porque agrega comodidad para los huéspedes, mejora la experiencia general de la estancia y puede ser un factor decisivo en la selección de hotel para los viajeros.

Por Isabel Fernández

Los desayunos son una excelente manera para que el hotel destaque entre su competencia. Un delicioso desayuno con variadas opciones puede crear una buena impresión que permanecerá en la memoria de los clientes. Si está incluido en el precio de la habitación, es importante ofrecer un desayuno agradable para que los huéspedes sientan que han recibido una buena relación calidad-precio. Incluso si las opciones son básicas, la comida y la bebida de buena calidad hacen que el día de un huésped tenga un buen comienzo. El desayuno es una oportunidad para recargar energías y prepararse para la jornada que le espera.

El éxito del desayuno radica en la combinación de platos de calidad y un excelente servicio, sin olvidar las preferencias de los huéspedes en la mesa. Los clientes deben encontrar en el desayuno un reflejo de la gastronomía actual de mayor calidad. La sociedad evoluciona, y las nuevas tendencias en alimentación apuestan por platos saludables, atractivos visualmente y con sabores y texturas diferentes. Los consumidores son cada vez más exigentes y no piensan renunciar a cuidarse mientras estén de viaje. A la vez, se debe procurar ofrecer un ambiente tranquilo y relajado, en el que empezar la jornada con optimismo y buen humor. La personalización de la oferta es otra de las tendencias a tener en cuenta. Los clientes quieren sentirse cuidados hasta el último detalle y es fundamental que noten que se cocina para ellos. Los *showcookings* y las presentaciones individuales funcionan muy bien para hacerles sentir protagonistas de la experiencia.

Para Christopher Harrington, gerente de Crispins Europe, “de un tiempo a esta parte, avanzamos hacia una alimentación sana y sosteni-

LOLA (ONLY YOU HOTEL MÁLAGA)



ble. Y el desayuno, considerado la comida más importante del día, no podría ser menos. Las características de un buen desayuno aúnan salud, sabor y sostenibilidad".

Sobre ello también opina Miguel Suter, National Sales Manager para España y Portugal de Erlenbacher Backwaren GmbH: "Un desayuno en un hotel debe ser equilibrado desde el punto de vista nutricional, de tal manera que los clientes puedan elegir entre una variedad suficiente para satisfacer sus necesidades. Tienen que ser productos de alta calidad, sin conservantes ni colorantes artificiales".

Como recuerda Irene Folgado Roche, del Departamento Digital, Marketing y Comunicaciones de Zummo, "el desayuno es una de las experiencias más significativas que un hotel puede ofrecer a sus huéspedes y su importancia no debe subestimarse. No solo representa una oportunidad para satisfacer una necesidad básica, como es la alimentación, sino que también es una forma de impresionar y deleitar a los visitantes desde las primeras horas del día. Un desayuno de calidad puede marcar la diferencia entre una estancia satisfactoria y una experiencia memorable para el huésped. Muchos viajeros consideran el desayuno como un factor determinante al elegir un hotel. Un desayuno bien preparado y presentado puede influir positivamente en las opiniones y valoraciones de los huéspedes, contribuyendo así a la reputación y éxito del establecimiento. En un mercado hotelero cada vez más competitivo, un desayuno de calidad puede ser un factor diferenciador que distinga a un hotel de sus competidores".

Buena atención y calidad

Ofrecer una buena atención al cliente es indispensable para el éxito del servicio de desayuno. El personal debe estar concienciado para tener una actitud cordial en todo momento y recorrer la sala con una sonrisa ofreciendo café o zumo recién exprimido.

Miguel Hernández, director comercial para Iberia de Quality Expresso, comenta que "nos encontramos con clientes cada vez más informados y exigentes que reconocen la calidad y que disfrutan de las experiencias agradables y diferenciales. En estudios recientes se ha comprobado que están ganando peso las referencias de alta gama y que el café se está posicionando como un punto de diferenciación y de atracción de nuevos consumidores. Incluso los incrementos en el precio del café no han supuesto un impedimento para ganar más consumidores gracias a una mayor sofisticación de los clientes y a su nivel de conocimiento de la calidad de esta bebida. Teniendo en cuenta estas cuestiones, es importante que las máquinas de café *espresso* en el contexto del desayuno se adapten a estas demandas del consumidor y al auge del consumo de café, ofreciendo un café *espresso* de alta calidad, adaptado a los gustos de los clientes".

Otro aspecto fundamental a valorar es el horario. Adaptarse en todo lo posible a las necesidades de los clientes en cuanto a descanso y ocio es indispensable para que se sientan a gusto.

Por otro lado, llenar el bufé no es garantía de ofrecer una variedad de productos que resulte atractiva para los huéspedes. Una persona vegetariana no busca solamente frutas y verduras: el tofu, el seitán y las elaboraciones más sofisticadas de platos vegetales también deben estar presentes en los lineales. Igualmente, no hay que olvidar que los alérgicos al gluten o a la lactosa necesitan varios alimentos adecuados para ellos. Muchas personas están concienciadas con su alimentación, aunque estén de vacaciones.

Según Laia Casadellà Banús, *product manager* de Nestlé Professional, "en el último año, ha habido un aumento significativo en la demanda de productos sostenibles, de especialidad. Esta tendencia se ha reflejado en la inclusión de envases reciclables y en la implementación de sistemas de café más respetuosos con el medio ambiente. También hemos notado un incremento en la demanda de alimentos de origen vegetal".

"El desayuno debe ofrecer una variedad de alimentos para satisfacer diferentes gustos y necesidades dietéticas. Esto incluye opciones saludables como frutas frescas, cereales integrales, proteínas (como huevos y yogur), panes, entre

QUALITY ESPRESSO



AZKOYEN



otros. Todos los alimentos y bebidas ofrecidos deben ser de alta calidad y preparados con ingredientes frescos y naturales siempre que sea posible. Evitar alimentos procesados o prefabricados es esencial. Es crucial ofrecer zumo de naranja recién exprimido y natural en lugar de opciones prefabricadas o concentradas", subraya Irene Folgado, de Zummo.

También Manu Santana, *head of marketing* de Zumex, remarca que "las máquinas de zumos interactivas son un *must* en todo bufé de desayuno de hotel. ¿Cuántas veces hemos ido a un hotel y nos hemos encontrado zumo a base de concentrado u otras formas de baja experiencia para el cliente? El valor percibido respecto al disponer de un zumo de naranja recién hecho y realizado por el mismo usuario aporta una experiencia doblemente satisfactoria".

BEBIDAS

Cada vez hay más opciones en los hoteles a la hora de elegir qué bebidas se ofrecen en el desayuno, aunque las que nunca faltan son el café, el té, el zumo, la leche, el chocolate y el agua. "El café y el zumo siempre han sido las bebidas indispensables en el desayuno, pero también destacan las infusiones que, aunque clásicas, ganan cada vez más seguidores, así como el chocolate a la taza, un capricho dulce y no menos sano, dadas las innumerables propiedades del cacao", opina Christopher Harrington, de Crispins Europe.

Café

Hay que sorprender a los huéspedes con la intensidad de un buen *espresso* o la cremosidad de un *capuccino* al estilo italiano. Así lo confirma Carlos Maeso, director comercial Península Ibérica de la División Coffee & Vending Systems de Azkoyen: "El cliente exige, cada vez más, mayor calidad en taza y mayor variedad de bebidas desde *espressos* a exquisitos *latte macchiatos* con una sedosa espuma de leche".

Además, Víctor Santos, Iberia Regional Sales Manager de Lavazza, asegura que "un café de desayuno perfecto en los hoteles debe representar un equilibrio armonioso entre la funcionalidad para los huéspedes de sector negocios y la indulgencia para quienes buscan puro placer. Ya sea a través de elaborados bufés o servicios a la carta, la experiencia del café debe ser de la más alta calidad, complementando diversos gustos y preferencias".

Por su parte, Antonio Miguel Hernández, de Quality Espresso, añade que, "teniendo en cuenta la consideración previa de que cada persona tiene una preferencia respecto al café de desayuno y tal vez esta sea diferente incluso a la de su acompañante, es importante ofrecer el servicio de café más completo posible, respetando las condiciones óptimas para su elaboración como puede ser la temperatura o presión para conseguir el mejor resultado en taza. A esto hay que añadir que estudios recientes prevén un aumento del consumo de café y, en especial, de las líneas más *premium*, de orígenes, de especialidad, ecológicas o certificadas".

Además del café, hay que valorar las máquinas con las que se hace. Las cafeteras no solo deben ofrecer unas buenas prestaciones desde el punto de vista funcional, también deben estar adaptadas al volumen del servicio. Si hay dudas sobre la capacidad que se necesita, siempre es aconsejable buscar asesoramiento profesio-



LA ROCA EXPRÉS

NESTLE PROFESSIONAL





CRISPINS EUROPE

nal por parte de un fabricante especializado. Carlos Maeso, de Azkoyen, asegura que "el hotelero quiere una solución completa: una calidad en taza suprema y homogénea; un amplio menú de bebidas; una capacidad y autonomía de las máquinas de café adecuadas para minimizar los tiempos de espera; formación a sus equipos en procesos de limpieza de la máquina, y un servicio de postventa ágil y resolutivo. Nuestro consejo siempre es analizar la solución en conjunto. Debemos conocer los espacios donde se van a realizar los desayunos, los aforos máximos y los tiempos de trabajo. A partir de ahí se ofrecerán las máquinas que sean necesarias con las tecnologías de extracción y de tratamiento de la leche más adecuadas para que garanticen una experiencia exquisita al consumidor y todo ello asegurando una rentabilidad para el operador o tostador. También hay que tener en cuenta la nacionalidad de los usuarios en hoteles turísticos. Hoteles con gran afluencia de clientes nórdicos o norteamericanos pueden ofrecer en una misma máquina un menú de bebidas a base de café *espresso* y café filtro. Otro perfil de consumidores internacionales quiere cafés con sabores añadidos como *cappuccino* vainilla, avellana, *toffee*, etc. Por el lado del personal del hotel, la autonomía de la máquina es un tema también clave, y su mantenimiento deber ser además rápido y sencillo. Finalmente, la experiencia durante el proceso de elección de la bebida por parte del usuario tiene que ser exquisita y ello conlleva la ausencia de colas de espera, una selección rápida e intuitiva, un diseño atractivo que potencia la calidad del producto etc.".

Para Miguel Hernández, de Quality Espresso, "las máquinas de café más adecuadas para los desayunos en los hoteles son aquellas que se adapten al volumen de trabajo del establecimiento y que elaboren un café de alta calidad con el máximo rendimiento y fiabilidad. Además, el consumo de café es un valor en alza y no sólo una moda pasajera y prueba de ello es el creciente aumento de las cafeterías de especialidad. Incluso los establecimientos de comida rápida se han unido a esta tendencia ofreciendo un café de calidad y personalizado a sus clientes. Esto hace que los hoteles vean la oportunidad de disponer de máquinas de café tradicionales que elaboran un café *espresso* de alta calidad al nivel que sus huéspedes esperan y valoran".

También resalta Alejandro González, *general manager* de La Roca Exprés, que "lo mejor para un hotel es una máquina de café *espresso* tradicional de uno a cuatro grupos dependiendo de la demanda, salvo para autoservicios, donde siempre es inferior al obtenido con una tradicional".

Por su parte, Laia Casadellà, de Nestlé Profesional, indica que "es esencial contar con una máquina de café intuitiva, que tenga un diseño atractivo y que esté adaptada a las necesidades turísticas de cada región. Otro punto importante es que ofrezca una gran variedad



ZUMEX

ZUMMO



de recetas y productos lácteos para satisfacer los gustos y preferencias de los clientes. Casadellà continúa diciendo que "se ha vuelto una tendencia en alza la incorporación de nuevos conceptos o espacios de café en los hoteles, conocidos como *coffee corners*, que ofrecen café *premium* y sostenible".

Además, Víctor Santos, de Lavazza, destaca que "la versatilidad es clave, especialmente cuando se atiende a huéspedes con diferentes orígenes culturales y hábitos de consumo de café. Recomendamos máquinas que ofrezcan una variedad de opciones, desde *espresso* hasta *cappuccino,* asegurando una experiencia de café personalizada para cada huésped. Si bien no respaldamos productos específicos, es esencial centrarse en la confiabilidad, la eficiencia del mantenimiento y las *interfaces* fáciles de usar. Además, para darle un toque personalizado, algunos hoteles optan por comodidades en la habitación, como máquinas de café con opción de cápsulas, que ofrecen a los huéspedes la flexibilidad de disfrutar de una taza reconfortante a su gusto".

Lácteos

Al lado de un buen café siempre tiene que estar disponible la leche, debiendo ser esta variada, atendiendo a los gustos de los clientes, sus estilos de vida y necesidades nutricionales o intolerancias: entera, semi o desnatada, pero también sin lactosa, de soja, almendras, avena, arroz, etc. Las bebidas vegetales han entrado con fuerza en la propuesta del desayuno.

Zumos

La primera comida del día también debe incluir una variada selección de zumos recién exprimidos y multivitamínicos preparados al momento que mantienen al 100% los minerales y aminoácidos de las frutas y verduras. También se incorporan algunos détox, ya que no sólo son ligeros y revitalizantes por la mañana, sino que además ayudan al organismo a eliminar toxinas.



Formas de servir

OCCIDENTAL ATENEA MAR



• Bufé

Un bufé de desayuno consiste en una mesa larga o mostrador donde los huéspedes pueden servirse varios artículos. El típico incluye productos como *muffins*, *cruasanes*, tostadas y otros productos horneados (platos calientes como salchichas, tocino, patatas fritas o croquetas de patata, huevos revueltos, etc.), fruta, yogur y cereales. Un desayuno estilo bufé posibilita a los clientes escoger sus artículos favoritos y comer todo lo que quieran. Es importante mantener altos estándares de limpieza e higiene, ya que un bufé puede llenarse y existe el riesgo de contaminación. Una buena presentación es vital para una agradable experiencia gastronómica en el bufé.

• A la carta

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

• Servicio de habitación

El desayuno del hotel con servicio de habitaciones añade un toque de lujo a la estancia de los huéspedes. En lugar de abrirse paso entre la multitud alrededor de un bufé o comer en un restaurante repleto, los huéspedes pueden disfrutar de un desayuno tranquilo en la comodidad de sus habitaciones. Hay varias formas en que los hoteles pueden gestionar los desayunos del servicio de habitaciones. Se puede entregar en platos lavables o en envases desechables. Puede personalizar los servicios de desayuno según sus necesidades específicas. Las opciones populares incluyen una tarjeta de desayuno, de la cual los huéspedes pueden seleccionar artículos; un formulario de menú que el huésped completará la noche anterior, o cajas de desayuno. A través de la tecnología, como puede ser la aplicación del hotel, los clientes también pueden pedir el desayuno.

Como señala Christopher Harrington, de Crispins Europe, "la fruta es parte principal de una dieta saludable y el zumo, como una manera más de consumir fruta, es perfecto para el desayuno, ya que es fácil de tomar y con todas las vitaminas y nutrientes de las frutas y los vegetales".

Según Irene Folgado Roche, de Zummo, "el zumo de naranja recién exprimido en los hoteles representa un elemento de calidad, experiencia y diferenciación que contribuye a mejorar la satisfacción del cliente, fortalecer la imagen del establecimiento, y ofrecer opciones más saludables y frescas a los huéspedes. Este servicio se ha convertido en un estándar de excelencia en muchos hoteles, y es valorado por su autenticidad, frescura y beneficios para la experiencia del cliente. Contar con una máquina de exprimido automático de zumo de naranja en un hotel puede ofrecer numerosos beneficios, incluyendo la mejora de la experiencia del cliente, diferenciación competitiva, personalización, sostenibilidad y eficiencia operativa. Esta inversión puede traducirse en mayores niveles de satisfacción, fidelidad y éxito para el establecimiento en el competitivo mercado hotelero". Además, Manu Santana, de Zumex, agrega que "el zumo de naranja supone un valor muy diferencial, pues la calidad del mismo infiere en la experiencia global del desayuno. Nosotros tenemos varios casos de hoteles con bufé de desayuno en los que las reseñas positivas de los huéspedes han tenido un impacto enorme convirtiéndolo en un elemento diferencial a la hora de elegir un hotel o modalidad de alojamiento". Este profesional también manifiesta que "las máquinas deben estar diseñadas para facilitar la limpieza y, sobre todo, garantizar la seguridad alimentaria. Por ejemplo, la tecnología con iones de plata maximiza la higiene sin alterar las cualidades organolépticas del alimento.

LAVAZZA



ERLENBACHER



Además, muchos clientes, sobre todo de cadenas hoteleras, solicitan la implantación de inteligencia en las máquinas. De esta forma, pueden recibir alarmas en el caso de desabastecimiento de naranjas, monitorizar en tiempo real el rendimiento de las máquinas, analizar su rentabilidad por litros de zumo de naranja…".

Tés e infusiones

Las infusiones han estado siempre presentes en los desayunos de los hoteles, pero de un tiempo a esta parte se han convertido en imprescindibles, ya no solo aquellas de toda la vida, sino que se ha incorporado a los bufés una extensa gama de mayor calidad y con una mejor presentación.

Así, Miguel Hernández, de Quality Espresso, indica que "la demanda de tés e infusiones está creciendo en los hoteles españoles, tanto por clientes extranjeros como nacionales". En ello también hace hincapié Christopher Harrignton, de Crispins Europe: "Los tés e infusiones tienen cada vez un lugar más destacado en cualquier bufé que se precie. En este sector destacan las nuevas infusiones orgánicas, así como las ayurvédicas, con múltiples beneficios para el organismo y de variadas propiedades: relajantes, estimulantes, etc. Aunque los clásicos tés negros y las tisanas siguen siendo los más consumidos".

CRISPINS EUROPE



PAN Y BOLLERÍA

El pan y la bollería se posicionan como protagonistas de los desayunos de prácticamente todos los países del mundo. De ahí la importancia que los hoteles ofrezcan a sus clientes una amplia variedad de productos de este tipo.

Gracias a las masas congeladas es muy fácil tener pan precocido siempre disponible. Las ventajas del pan precocido congelado son muchas, pero por citar solo algunas: puede estar también elaborado de forma artesanal (por lo que su sabor y textura es incomparable) y permite ir sacándolo según la demanda, lo que evita desperdicios y asegura una mayor rentabilidad. Además, son de larga conservación.

Por supuesto, la bollería dulce tampoco puede faltar. Cañas de chocolate, napolitanas de crema y cruasanes conforman una tríada excelente. Hornearlos congelados es muy fácil y se puede encontrar una gran variedad de sabores y tamaños, desde los clásicos formatos de siempre hasta los minis. También pueden servirse hojaldres, *muffins*, ensaimadas…, así como una amplia variedad de bollería mini, ideal para ese último capricho antes de salir del hotel.

Además de las masas congeladas, listas para hornear, si es necesario, y consumir, hay establecimientos que se decantan por panes y bollería elaboradas a diario.

"Aunque el pan, la bollería y los dulces son productos que siempre se han considerado de calidad si son de fabricación artesanal, cada vez son más las empresas que comercializan panadería y bollería precocida/congelada de gran sabor, fabricada con materias primas selectas, masas madres, hogazas y harinas integrales, que priman sabor y calidad, y proporcionan una gran variedad de producto, lo que resulta muy atractivo para los clientes", cree el gerente de Crispins Europe.



OCCIDENTAL PUERTO BANÚS

La imagen importa

La comida entra por los ojos. Los desayunos, también. No es lo mismo ver los panes, cruasanes y magdalenas amontonados en una bandeja metálica que hacerlo en una de madera y dispuestos de forma armónica. Decantarse por materiales como la madera, la cerámica o la pizarra, y presentar las propuestas con gusto puede hacer más apetecibles los alimentos y generar un ambiente más cálido en la sala del hotel.

De la misma forma que hay que fijarse en la presentación de la comida, hay que hacerlo en la de las mesas donde se degusta. A pesar de que la sala donde se sirva el desayuno sea la misma donde tenga lugar horas después la comida o la cena, la decoración no puede ser igual. Si por la noche se buscan ambientes íntimos y relajados, por la mañana es preferible luminosidad y calidez. Apostar por mantelerías de color blanco o beige, por vajillas que aporten un toque de color y, por qué no, por flores frescas puede ser una excelente opción.

OTROS ALIMENTOS

Cereales, yogures, mermeladas, embutidos ibéricos y quesos procedentes de diferentes regiones para acompañar una selección de panes: blanco o espelta, además de *bagels* y otras piezas horneadas.

Los comensales también pueden decantarse por huevos poché, revueltos con jamón dulce o de bellota, queso o champiñones; varios tipos de tortillas, *pancakes*, verduras salteadas o *blinis* con salmón ahumado, que pueden ser todos ellos cocinados y servidos al momento.

No pueden faltar frutas tropicales como mango, piña, melón y kiwi, además de otras deliciosas frutas de temporada como fresas, arándanos, moras y frambuesas. Todas ellas troceadas y exquisitamente preparadas. La integración de frutas y verduras en la dieta diaria puede ayudar a prevenir enfermedades no transmisibles, además de que garantiza un consumo suficiente de la mayoría de micronutrientes, fibra dietética y sustancias no nutrientes esenciales, según la Organización Mundial de la Salud.



ERLENBACHER

"Los productos que más están creciendo son los específicos para una dieta vegana y vegetariana. En nuestro caso disponemos de varias referencias en pastelería que se adaptan a estas tendencias, pero sin prescindir del placer de tomar una porción de tarta. Son tartas con bajo contenido en azúcar y con materias primas de primera calidad", comenta Miguel Suter, de Erlenbacher.

Para Harrington, de Crispins Europe, "el hotelero exige a sus proveedores, ante todo, calidad y diversidad, y cada vez más, productos naturales o sostenibles. También les resulta muy interesante, además del producto, la presentación de este, ya que convierte un simple bufé de desayuno en un oasis para sus clientes".

Además, Miguel Suter añade que también demandan "la máxima calidad al mejor precio, algo difícil de conseguir debido a las partidas de gasto de que disponen los hoteles".●

GAGGIA
MILANO

la Radiosa

Innovación sin límites

LA SUPERAUTOMÁTICA PREMIUM DE GAGGIA MILANO

HASTA 600 SELECCIONES
5 CATEGORÍAS DE BEBIDAS
12 SELECCIONES POR PANTALLA

2 TIPOS DE CAFÉ

PANTALLA TÁCTIL:
MODO BARISTA,
MODO SELF-SERVICE



TECNOLOGÍA
EVOMILK:
PRODUCE UNA
PERFECTA CREMA
CON LECHE FRESCA

Evoca Iberia, S.L. Avda Suiza, 11-13 Coslada - Madrid www.evocagroup.com



1



2



3



4

1. Nespresso Professional

Entre las 19 variedades de Nespresso Professional se encuentra el nuevo Caffè Nocciola. Su aroma intenso a avellana tostada se desprende de una mezcla suave y sedosa de arábicas sudamericanos de Brasil y Colombia. Hay un equilibrio perfecto entre las notas de cereales malteados, praliné y galletas y el aroma a avellana. Con leche, en tamaño *cappuccino*, adquiere un toque más cremoso, potenciando aún más el carácter intenso del praliné y los frutos secos. Además, este café se tuesta con la técnica de *split roasting* o tueste por separado, tratando de manera individual los cafés por país de origen. Ambos son de tueste medio a ligero.

2. Azkoyen

El servicio dinámico y ágil de la Vitro S5 de Azkoyen se logra a través de un proceso de selección intuitivo con un solo clic, facilitando la rapidez en momentos de alta afluencia de clientes. Vitro S5 añade un toque estético atractivo mediante la combinación de imágenes de bebidas y luces led, asegurando que los clientes tengan claridad en su elección en todo momento. Además, la Vitro S5 destaca por su gran capacidad, ideal para la elaboración de un extenso menú de bebidas calientes con máxima calidad y velocidad. Con tecnologías avanzadas de café *espresso*, leche y solubles, la Vitro S5 se presenta como una solución completa y versátil.

3. Zummo

Viva es un exprimidor que combina un diseño sofisticado y tecnología de vanguardia. Con capacidad para hasta 1,5 kg de fruta en un espacio mínimo, el dispensador de frutas de Viva no solo optimiza el espacio, sino que embellece visualmente el local. Su diseño en pendiente facilita la carga y exhibe la fruta de manera atractiva. Con el modelo Select, se define el número de frutas que se desea exprimir por zumo y Viva trabaja de forma automática. Alternativamente, el modo manual permite controlar el exprimido a través del botón Play/Pause, brindando total libertad. Además, con Viva Cloud se puede monitorear en tiempo real el estado del exprimidor interactuando de forma remota.

4. Lactalis

Detrás de la experiencia siempre hay un gran profesional y un producto a su altura. President Profesional La Crème, disponible en Lactalis, está ideada especialmente para baristas. Con este producto se pueden servir a los clientes cafés con leche, *capuccinos,* batidos, *matcha* y todo tipo de bebidas con una apariencia, aroma y sabor excelentes Todo al servicio del *latte art.*



5



6

5. La Rocca Exprés

La serie Venezia de máquinas profesionales de La Rocca ha conquistado el escenario global del café *espresso* con su propuesta de dos y tres grupos. Venezia destaca por su rendimiento excepcional. Cuenta con un sistema de preinfusión único, doble vaporizador y control PID, garantizando la estabilidad térmica y permitiendo a los baristas ajustar la temperatura para obtener resultados precisos. Además, su capacidad de caldera de 12 a 17 litros asegura un flujo constante incluso en momentos de alta demanda. De su elegante diseño destaca además su personalización completa, ofreciendo opciones de color en negro o blanco, y accesorios en madera.



7

8. Zumex

Soul Series 2 ofrece un mundo de posibilidades a los espacios de diseño que buscan un *juice experience* diferente. Con la nueva plataforma Zumex Connect se obtiene una completa gestión remota de su exprimidor, accediendo a los informes más completos sobre la utilización, el estado y la productividad de las máquinas. El sistema Conical System® de esta exprimidora compacta ha sido diseñado para exprimir de forma continua al doble de velocidad. Ofrece una máxima higiene gracias a la nanotecnología ASP® de Zumex basada en iones de plata que inhibe el crecimiento de bacterias, lo que consigue una protección extra eficaz y duradera. Gracias a sus kits de exprimido, con Soul Series 2 se puede exprimir cualquier cítrico de 42-81 mm.

6. Saeco

Con las nuevas versiones de Magic de Saeco, que incorporan conexión directa a la red de agua, se evita tener que preocuparse por revisar y llenar manualmente el contenedor de agua. Es la solución ideal para lugares con alto consumo para un alto uso ágil de la máquina, simple y adecuado. Los modelos Magic con conexión a la red de agua están disponibles en dos versiones que utilizan contenedores más grandes: Magic M2+ para bebidas de café y leche fresca, y Magic B2+ para bebidas de café. En ambas versiones se puede utilizar, indistintamente, la red hídrica o el contenedor de agua, pasando de una configuración a otra en solo unos sencillos pasos.

7. Lavazza

La Reserva de ¡Tierra! Cuba es el nuevo café *premium* orgánico de la gama La Reserva de ¡Tierra!, la colección de *blends* de calidad sostenible de Lavazza dedicada al hostelería, que es distribuido exclusivamente por Espressa Coffee & More, *partner* de Lavazza. Un *blend* de espresso orgánico equilibrado compuesto por un 65% de arábica turquino especial lavado, un 25% de robusta lavado y un 10% de robusta fermentado que hace que el producto final sea más dulce y elegante. Una taza de cuerpo aterciopelado con notas de almendras, chocolate con leche y un regusto dulce a vino.



8



9


10



11



12

9. Caviaroli

Las perlas de fruta Caviaroli Fruit son una de las últimas creaciones de Caviaroli, empresa pionera en esferificación y encapsulado de aceite de oliva. Tres variedades de un original producto, limón, mango y frambuesa, diseñado de manera especial para el canal horeca en envases de 200 gramos. Elaboradas a base de jugo de limón concentrado, pasta de mango natural y jugo de frambuesa natural concentrado, estas esferas de aproximadamente 6 mm de diámetro estallan en boca cuando las muerdes. Son ideales para dar un toque de fruta a los desayunos de bufés en hostelería, acompañando yogures, bollería o, simplemente, unas deliciosas tostadas.

10. Erlenbacher

Erlenbacher presenta uno de sus productos estrella para los desayunos en hoteles: los rectángulos de plátano y grosella son un éxito de ventas en todo el mundo. Los productos que más están creciendo actualmente son aquellos para una alimentación consciente y una dieta vegana. Y los rectángulos de plátano y grosella veganos son una forma estupenda para comenzar el día, aptos no solo para veganos, sino para cualquier consumidor. Una poderosa mezcla dulce y afrutada de un bizcocho vegano de plátano y nueces. Por encima, las grosellas le dan una nota agridulce y la mezcla de copos de avena, nueces y almendras redondea este placer crujiente.

11. Nestlé Professional

El compromiso de Nestlé Professional con la calidad y la sostenibilidad le ha llevado a crear nueve irresistibles recetas en base a cacao 100 % obtenido de forma sostenible que encontrarán en La Chocolovetería. Cada receta ha sido elaborada cuidadosamente por los expertos de Nestlé, desde los clásicos y reconfortantes chocolates calientes hasta las especialidades más dulces. Con el objetivo de brindar una experiencia inolvidable, donde cada sorbo sea un verdadero placer para los sentidos, La Chocolovetería es mucho más que un simple lugar para disfrutar de chocolate. Es una experiencia sensorial única, donde la pasión por el chocolate se combina con la calidad, la sostenibilidad y un servicio excepcional.

12. Quality Espresso

El molino profesional Q5 es el último modelo lanzado por Quality Espresso y es el complemento perfecto para obtener los mejores aromas, matices y sabores de cada taza de café. Con un diseño moderno y unas óptimas dimensiones, está concebido para todo tipo de ubicaciones gracias a su originalidad, singularidad y elegancia. Equipado con la más avanzada tecnología, es el molino ideal para baristas al obtener una molienda con regulación micrométrica en un molino extremedamente fiable y un elevado rendimiento con el que se puede contar para altos flujos de trabajo en el día a día.



13

13. Necta

Líneas suaves y elegantes llaman la atención en la máquina superautomática Kometa que, gracias a una interfaz táctil de 7 pulgadas, ofrece una experiencia de usuario excepcional… Su alto nivel de personalización facilita un menú completo y permite a los operadores crear excelentes bebidas. Además, el área de dispensación puede albergar fácilmente vasos grandes. Kometa también cuenta con un portavasos ajustable, que es fácil de quitar y limpiar, y permite ajustar la altura para obtener la mejor calidad posible en la taza. Gracias a su función de ahorro de energía, Kometa entra automáticamente en "modo eco", por lo que no solo se puede configurar la temperatura de la caldera de café, sino que también se puede habilitar o deshabilitar los leds para configurar el nivel de brillo de la pantalla.


14

14. Bridor

Elaborado con una deliciosa masa de *croissant*, Bun & Roll es un bollo hojaldrado y en forma de espiral. Con un peso de 85 gramos, lo que le hace realmente especial es su capacidad para resaltar ingredientes y realzar sabores, ya sea en postres dulces, hamburguesas clásicas o creativas opciones vegetarianas. Esta pieza de bollería es increíblemente versátil y puede utilizarse en cualquier momento. Se encuentra disponible en cajas de 50 unidades, cada una con su respectivo molde de papel reciclable.





15



16

15. Jura

La J8 twin de Jura está equipada con dos molinos cónicos de alto rendimiento. Con dos tipos de granos diferentes, puros o mezclados, se pueden crear bebidas únicas con solo pulsar un botón y siempre perfectos: recién molido, nada de cápsulas. Con la J8 twin también se pueden completar las bebidas elegidas con una espuma de leche sutilmente endulzada. Esto es posible gracias a innovaciones como el molino P.A.G.3+ y la función Sweet Foam, fruto de la experiencia en tecnología punta de la ingeniería suiza.

16. Biocop

De estructura gruesa y crujiente, elaboradas con trigo espelta, chips de chocolate y el toque cítrico justo de la naranja para un bocado lleno de contraste. Así son la nuevas galletas de Biocop. El trigo espelta tiene múltiples beneficios. Su contenido en fibra soluble, proteínas, vitaminas del tipo B1 y B2, así como su aportación de una aminoácido clave como es la lisina, hacen de este cereal un alimento altamente energético y nutricionalmente muy valorado.

17. ColaCao

ColaCao bañadas son las primeras galletas de la marca en sus más de 75 años de trayectoria. Se trata de unas galletas de masa crujiente bañadas con una irresistible cobertura de ColaCao –cuyo sabor recuerda a los icónicos grumitos que forma el Colacao en polvo en la leche– y deliciosas pepitas de chocolate. Todo ello con cacao natural, el mismo con el que se elabora el ColaCao Original.



17

18. Crispins Europe

Let´s Chocolaat, marca insignia de chocolate de Crispins Europe, lanza las nuevas trufas con envoltorio 100% compostable. Las trufas se comercializan en cajas de 4 kg. Con forma esférica, de 13 g y rellenas de crema de *brownie*, son perfectas como tentempié dulce, para acompañar un café, la decoración de postres, etc. Su contenido de cacao es de más del 55%, lo que les proporciona una textura suave y un sabor inigualable. Además el envoltorio es 100% compostable. El formato de 4 kg está pensado, además de como acompañamiento dulce, como una alternativa elegante y de calidad, que marque la diferencia.



18

ORGANIZADO POR:

GRAN HOTEL TURISMO

Equipamiento hostelero

CURT EDICIONES SA

Roca

2024 · XIV CONVOCATORIA

PREMIOS ROCA

a la iniciativa hotelera

VUELVEN LOS **PREMIOS**

EDICIÓN 2·0·2·4

ABIERTAS LAS INSCRIPCIONES

www.premiosrocahotel.com



Fecha límite de presentación de candidaturas: 10 de abril

Gala de entrega: 6 de junio en Roca Barcelona Gallery

COLABORADORES

ORAC DECOR

GROUPE GM AMENITIES EXCLUSIVOS

interihotel

ambit LIVING SPACES CLUSTER

EDUARDO CONDE

PROYECTO
a fondo

BARCELÓ CARMEN GRANADA

Homenaje a la Alhambra

El Barceló Carmen Granada, un cuatro estrellas situado en el casco histórico de la ciudad e inspirado en La Alhambra, es el último proyecto de Ilmiodesign.





Ilmiodesign, el estudio de *interior design* fundado por Andrea Spada y Michele Corbani, firma el interiorismo y renovación del Barceló Carmen Granada, el nuevo hotel cuatro estrellas de Barceló Hotel Group que se presenta como el punto de partida de un viaje inolvidable.

Michele Corbani y Andrea Spada han realizado una inmersión profunda en La Alhambra, octava maravilla del mundo, para que el concepto creativo del Barceló Carmen Granada pudiese trasladarse a cada rincón del nuevo establecimiento, buscando una conexión estética y visual que transporte al huésped a través de las emociones.

El hotel surge como un homenaje contemporáneo de la Alhambra de Granada. Inspirándose en los intrincados diseños geométricos y los patrones de arabescos típicos de la estética granadina de la Alhambra, Ilmiodesign ha integrado estas texturas a través de modernas técnicas de fabricación y materiales contemporáneos. Este diálogo estético se manifiesta en los interiores del hotel, creando una narrativa visual coherente que rinde homenaje a la rica herencia cultural Al-Ándalus, y que da forma a un espacio que transmite armonía y relax a través de la arquitectura y el interiorismo.

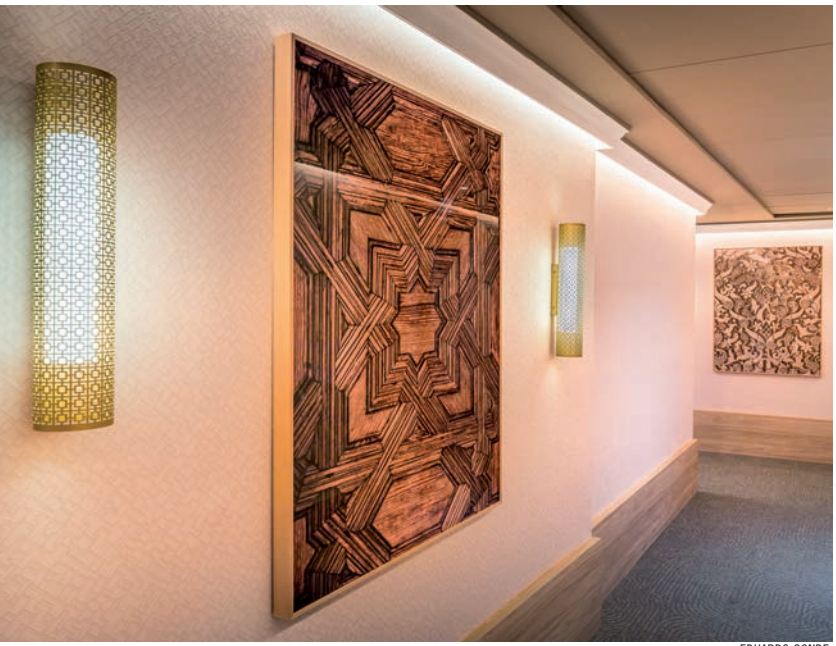
Arquitectura

La experiencia del espacio es central en el Barceló Carmen Granada. Al igual que la Alhambra guía a los visitantes a través de una secuencia de patios y estancias, el diseño incorpora zonas abiertas que fluyen naturalmente hacia espacios íntimos, ofreciendo una transición orgánica entre las diferentes áreas.

El estudio ha reinterpretado la cerámica, celosía y yesería típica de la Alhambra en clave contemporánea, creando elementos gráficos actualizados que evocan esas raíces granadinas, y crean una gran riqueza decorativa y de texturas. Una exclusividad que también se traslada al mobiliario y la iluminación con el diseño de Ilmiodesign.



EDUARDO CONDE



EDUARDO CONDE



EDUARDO CONDE



EDUARDO CONDE

ESPACIOS

A nivel creativo, el estudio ha desarrollado un hilo conductor común para todo el proyecto, que como se ha mencionado es la Alhambra de Granada, pero creando una personalidad propia para cada espacio dentro del hotel. Así, a través del diseño exclusivo de piezas y luminarias, del desarrollo de paletas cromáticas *ad-hoc* y de la atención pormenorizada a los detalles han conseguido que cada estancia proyecte su propia esencia.

Hall-lobby

Una recepción con dos mostradores verdes guaco con presencia de dorado y un suelo cerámico beige de Porcelanosa reciben a los huéspedes del Barceló Carmen Granada. Un *hall* donde se encuentran los primeros mosaicos contemporáneos con teselas triangulares y celosías que Spada y Corbani han diseñado inspirándose en la Alhambra, y que se encuentran tanto en las columnas como en las lámparas y en el techo.

EDUARDO CONDE



MANOLO YLLERA



Para este espacio y el resto del hotel, Ilmiodesign ha captado los colores de este majestuoso edificio para crear una paleta cromática *ad-hoc*, que va desde los tonos beiges y piedras para los ambientes a distintos tonos de verdes, amarillos y mostazas para los detalles y elementos decorativos. Igualmente, el dorado es el gran protagonista del nuevo hotel, presente a través de distintos materiales y texturas.

Pasada la recepción, se halla un espacio con ascensores panorámicos y una luz cenital que baja desde el patio y el *lobby*. Para enmarcar más este último y darle su protagonismo, el estudio ha utilizado una celosía en tono beige para el techo que baja ligeramente, delimitando el espacio. El diseño de esta celosía se puede apreciar también en las paredes de este *lobby*, para las que se ha jugado con un patrón de escala inferior.

En todos los espacios del hotel y también en este *lobby*, Spada y Corbani quisieron que quedara latente la riqueza de la Alhambra a través de las texturas, algo que también se aprecia en las lámparas de este espacio, diseñadas por ellos, y hechas con elementos de cristal entallado.

Gastrobar La Santa María

Se trata de la zona de restauración del hotel, situado a pie de calle, y con acceso a través de esta y del *lobby*. Al estar emplazado por el mismo espacio y conectado por el *lobby*, comparte el mismo estilo a nivel creativo: el citado homenaje contemporáneo de la Alhambra de Granada. Esta es la premisa utilizada para todos los elementos verticales de la estancia, que están diseñados con una celosía en doble relieve, y sigue el mismo patrón geométrico del techo del *hall* pero utilizado de manera totalmente diferente.

A nivel cromático, el verde tiene gran presencia tanto por la vegetación que decora el espacio como por el uso de este color en el mobiliario. En esta estancia entran también en juego el dorado, que está presente en las lámparas diseñadas por el estudio, así como el malva, utilizado en las mesas para lograr un aspecto del espacio más desenfadado y contemporáneo, acorde con su propuesta gastronómica inspirada en tapas viajeras.



EL BARCELÓ CARMEN GRANADA CUENTA CON 251 HABITACIONES
CON UN DISEÑO ENFOCADO EN CREAR SENSACIÓN DE RELAX Y CONFORT



EDUARDO CONDE

Desayunador Carmen

En esta otra zona de restauración del hotel, destinada al bufé, Ilmiodesign ha utilizado un nuevo patrón geométrico para los techos, que de forma intencionada ha llevado a una escala muy grande, creando unas molduras que hacen que el espacio se diferencie del resto del hotel, percibiéndose como único.

En esta zona bufé también se ha jugado con los espejos, se han transformado los pilares en lámparas utilizando otro patrón geométrico y se ha incorporado el uso de elementos verdes a través tanto de la vegetación como del mobiliario.

EDUARDO CONDE



Habitaciones y pasillos

El Barceló Carmen Granada cuenta con 251 habitaciones de distintas tipologías, con un diseño enfocado en crear sensación de relax y confort a través de distintos elementos y materiales, y de una iluminación cuidada con lámparas y apliques de diseño propio.

En estas habitaciones sigue estando muy presente la Alhambra, a través de la yesería con relieve de los cuadros, y de los elementos gráficos presentes en los mosaicos de la Alhambra, que se han utilizados en diferentes escalas tanto para el diseño de la tapa de la mesa como para los cojines y *plaid* de la cama, de estética más contemporánea.

A nivel cromático, Spada y Corbani han apostado por tonalidades beiges y color piedra en distintas intensidades para las paredes, tonos protagonistas en la fachada de la Alhambra, subiendo la intensidad de estos a través de las piezas de mobiliario.

En cuanto a los pasillos que recorren el hotel y comunican los dormitorios, Ilmiodesign ha querido mantener la esencia de la Alhambra, abordándola desde un punto de vista mucho más profundo. Para ello, han apostado por el arte, incluyendo cuadros con detalles de la Alhambra a gran escala; acompañado de un suelo de moqueta con elementos geométricos, unas paredes con papel vinílico de la marca Texdecor, y con unos apliques de luz de chapa perforada con formas geométricas diseñadas por el estudio.

BHeaven

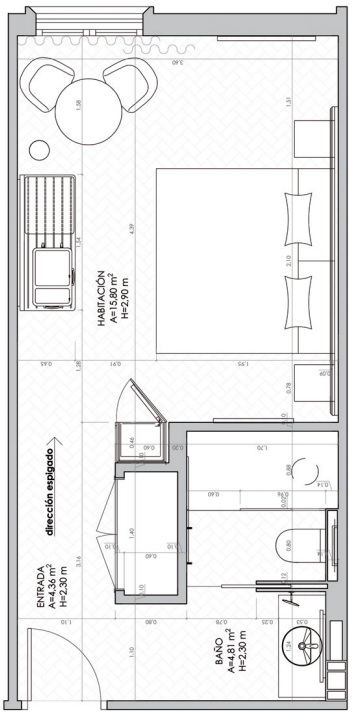
Esta zona del hotel es el lugar ideal donde poder disfrutar de un cóctel con una magnifica panorámica de la ciudad, la Alhambra y la majestuosa Sierra Nevada.

En esta azotea continúa estando presente la octava maravilla del mundo, tanto en el patrón geométrico del suelo de la estancia y que rodea la piscina, diseñado por Ilmio en colores beiges y verdes, como en la zona cubierta con mobiliario de Isimar, donde se ha usado otro patrón geométrico diferente.●

Planta baja



Habitación



FICHA TÉCNICA

Autores del proyecto: Ilmiodesign
Construtora-obra civil: Barea

PAVIMENTOS Y REVESTIMIENTOS
Hall-lobby: Cosentino / Porcelanosa / Vitrogres con diseño de Ilmiodesign
Santa María: Aspecta / Vescom
Bufé: Porcelanosa / Vescom
Pasillos: Interface / Texdecor
BHeaven: Labrand con diseño de Ilmiodesign / Vitrogres

MOBILIARIO
***Hall-lobby*:** Calligaris / Beltá & Frajumar
Santa María y bufé: Palmira con diseño de Ilmiodesign / Palmira / Artsofá
Bheaven: Isimar, Arkimueble / Lobster Day

ILUMINACIÓN
Arquitectónica: Láser Proyectos de Iluminación
Lámparas a medida: Empresa J Villa con diseño de Ilmiodesign

OTROS
Maceteros de Santa María: Cosentino
Equipamiento a medida: Muebles J Marín

BHeaven



BARCELÓ CARMEN GRANADA
Acera del Darro, 62. Centro. 18005 Granada. Tel.: 958 258 300.
www.barcelo.com/es-es/barcelo-carmen-granada/

ESPACIOS INFANTILES

Los complejos turísticos y hoteles con parques infantiles y áreas de juego y ocio ofrecen una excelente opción de entretenimiento para las familias. Estos espacios permiten que los niños disfruten de las vacaciones al máximo, al tener la oportunidad de jugar e interactuar libremente, lo que sin duda agrega valor al hotel. *Por Isabel Fernández*



RIU PALACE PUNTA CANA

DIVERSIÓN ACCESIBLE



OCCIDENTAL TUCANCÚN



En la búsqueda del destino vacacional ideal, la presencia de espacios de ocio amables y seductores para toda la familia emerge como un factor determinante. Las zonas infantiles no solo pueden prolongar la estancia, sino que también enriquecen la experiencia del cliente, ejerciendo influencia directa en su elección final. Para los niños, verdaderos protagonistas de las decisiones familiares, las zonas de ocio son un elemento crucial en su desarrollo. Contar con áreas para los más pequeños de la casa ofrece la posibilidad de disfrutar de una opción de diversión accesible sin tener que salir del complejo, manteniendo la comodidad y la conveniencia de su estancia. Una de las mejores maneras de permitir que los niños quemen algo de energía, usen su imaginación y, en definitiva, se diviertan es instalar un parque infantil ya sea interior, exterior o ambos. Puede ser en el *lobby* o recepción mientras los padres esperan a hacer el *check in/out,* en un miniclub, un parque infantil con columpios o toboganes, una zona de juego con agua…

A la hora de crear un proyecto de zona infantil, los hoteleros exigen, para Almudena García Gómez, CEO de Savia Proyectos y Mantenimiento, "generar experiencias de ocio seguras a los clientes finales, en este caso, los niños". En ello coincide Claudi Fitó Díez, CEO de Topludi, al señalar que "el producto debe generar una atracción entre sus clientes para mejorar la experiencia en el establecimiento". Por su parte, Javi Vallejo, gerente delegado de Modular Sistemas de Ocio-IKC Spain, cree que "cada vez se demanda más diseño, productos vistosos, duraderos con poco mantenimiento, entretenidos y, por supuesto, con la máxima seguridad para los niños". Además, Saioa Amatria, CEO de Isaba, agrega que "los hoteleros buscan diseño de espacios singulares, únicos y que se integren con el proyecto de arquitectura general para aumentar la diferenciación y competitividad del hotel. De igual forma, reclaman que las zonas infantiles sean seguras, atractivas, y que ofrezcan una experiencia divertida y educativa para los niños. También quieren que las zonas infantiles sean fáciles de mantener y que no requieran un gran presupuesto de mantenimiento".

A tener en cuenta

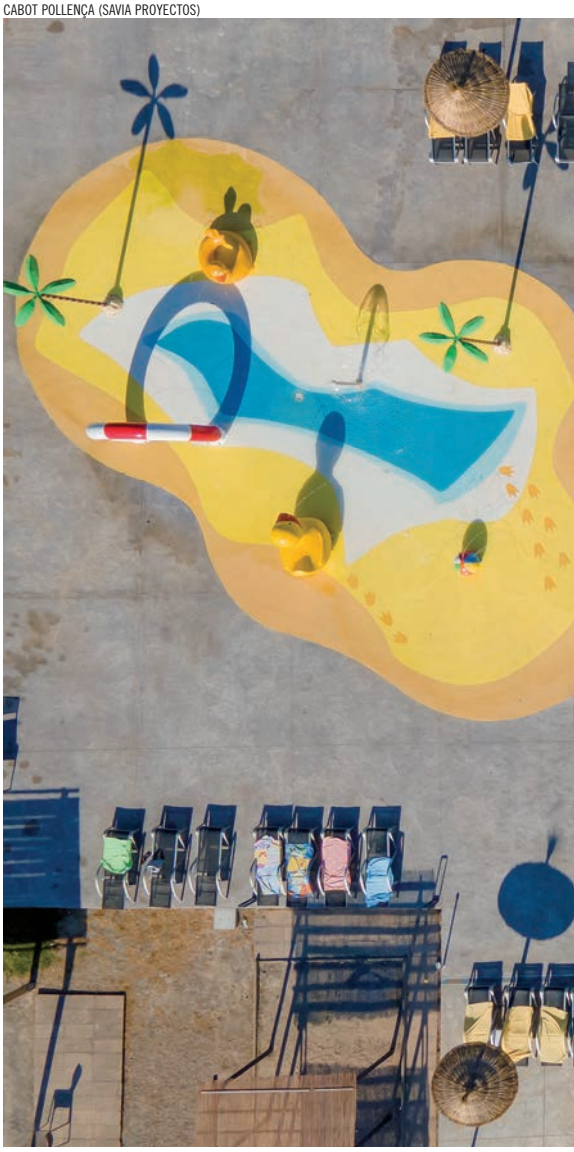
Muchas cadenas de hoteles familiares se han encargado de dotar a estos alojamientos con toda clase de entretenimientos, incluso hay complejos que se caracterizan por adoptar una temática infantil única, como palacios, circos, safaris, castillos, etc. Esto hace volar la imaginación de los más pequeños y provoca que su estancia sea divertida, desde el primer momento. Pero para conseguirlo, hay que conceptualizar el proyecto desde el inicio.

Según Saioa Amatria, de Isaba,"lo primero que debe tener en cuenta el hotelero es el público objetivo de su hotel. Si el hotel está dirigido a familias con niños pequeños, la zona infantil debe ser segura y ofrecer actividades adaptadas



TOPLUDI

CABOT POLLENÇA (SAVIA PROYECTOS)



HAY QUE TENER INSTALACIONES PARA EJERCITARSE JUGANDO Y ENTRENAR HABILIDADES

a esta edad. Si el hotel está orientado a familias con niños mayores, la zona infantil debe ofrecer actividades más estimulantes y desafiantes.
Sin duda, las piscinas y las zonas de juego con agua tienen una importancia fundamental para la experiencia del cliente. Por esto, es fundamental entender las necesidades de las familias, considerando que la familia puede tener hasta cuatro grupos diferentes de edad, capacidad madurativa y centro de interés. Es fundamental que se creen espacios para el juego y el ocio de forma planificada, atendiendo a diseño, diversión y mantenimiento, todo en un único lugar para la familia".
Sobre este aspecto, Javi Vallejo, de IKC Spain, recomienda "utilizar juegos que entretengan, que sean intuitivos para no tener que usar diferentes idiomas ni instrucciones; que sean juegos que enseñen algo, que ayuden a concienciar sobre diferentes situaciones como el reciclaje, el medio ambiente, etc.; que utilicen materiales sostenibles, y que se integren con la imagen corporativa del establecimiento y que sean seguros". Asimismo, Claudi Fitó, de Topludi, aconseja que "se compre a una empresa con experiencia, que le pueda hacer el montaje, suministrar repuestos para que la inversión dure muchos años y que los productos cumplan con toda la normativa de seguridad de uso público".
Pero, ¿cómo se debe llevar a cabo el proyecto? Almudena García, de Savia Proyectos, responde que es esencial "conocer al cliente que solicita la realización de un proyecto; escuchar sus necesidades y la de su cliente final, y visitar el espacio para identificar las posibilidades".
También considera Claudi Fitó, de Topludi, que "los hoteles y *campings* deben tener claro para qué público quieren destinar la zona de juegos. Deben tener el espacio adecuado para cada juego, ya que todos los juegos requieren de un área de seguridad y deben dar cuanta más información mejor sobre el entorno donde se van a instalar los juegos, para que se pueda hacer un proyecto de espacio infantil en el exterior que sea divertido, seguro y bonito".
Además, Saioa Amatria, de Isaba, apunta que "el proyecto de la zona infantil debe llevarse a cabo en varias fases, que se definen en tres momentos. La primera es la de planificación, en la que lo principal es escuchar al cliente, mantener una conversación activa para identificar sus gustos y necesidades. A partir de ahí, se debe definir el objetivo de la zona infantil, el público objetivo, el espacio y el presupuesto disponible. La segunda etapa es la de conceptualización y diseño. Es una fase que empieza con el análisis de los *imputs* recogidos y el aporte de valor, para pasar al diseño de la propuesta que cumpla con los objetivos definidos en la fase de planificación. Por último, se encuentra la etapa de construcción y puesta en marcha. Se transforma en realidad la propuesta, se produce, instala y se hace la entrega listo para disfrutar".

Según la edad

En este tipo de instalaciones es primordial tener áreas diferenciadas según la edad de los huéspedes y con actividades y juegos acordes a ellas.
Así, Javi Vallejo, de IKC Spain, indica que "una combinación de juegos clásicos, tradicionales de madera con la aportación de las nuevas tecnologías y la integración de algún juego interactivo con pantallas táctiles es una buena solución para dar juego a las diferentes edades dentro del mismo recinto infantil. Los muros interactivos son una interesante novedad apta para las diferentes edades".
Por otro lado, Claudi Fitó, de Topludi, afirma que "no hay un juego imprescindible porque, por suerte, hay una amplia gama de juegos. Pero hay que buscar juegos para todas las edades y, si el presupuesto y el espacio lo permiten, es bueno separar una zona para los niños más pequeños y poner otra para niños mayores. En la zona de mayores es una buena opción instalar elementos que



supongan un reto: rocódromos, cuerdas armadas o elementos de equilibrio para que los niños hagan ejercicio jugando y entrenen sus habilidades. Para los niños más pequeños, juegos como los toboganes de poca altura, los columpios con asientos de seguridad, las casitas para fomentar el juego simbólico o los areneros para practicar la motricidad fina son los más adecuados. Y luego hay juegos intergeneracionales o para franjas de edad muy amplias: circuitos de agua con su noria, compuertas y canales; los juegos musicales de exterior para tocar instrumentos con ayuda de una aplicación o al estilo libre, los paneles de juego con retos de diferente dificultad, las camas elásticas y, finalmente, los *karts* de pedales muy populares en *campings* y grandes resorts con mucho espacio. Finalmente, hay que tener en cuenta a todos los usuarios de la zona infantil, por lo que es importante que algunos de los juegos sean inclusivos y que la zona de juegos sea divertida, segura e inclusiva".

En juegos o áreas de agua, desde Isaba, su CEO señala que, "teniendo en cuenta los grupos de edad, se pueden ofrecer diferentes opciones de juegos. Para niños de uno a tres años, los *splashpark* son ideales porque estimulan el contacto con objetos que invitan a la manipulación, al movimiento preciso y la estimulación sensorial, y además son seguros y no tienen riesgo de ahogamiento. Para niños de tres a cinco años, se recomiendan juegos de piscinas con una profundidad máxima de entre 30 y 40 cm, y el *splashpark*, que es un área de juego con elementos lúdicos que permite interactividad, garantizando un juego seguro y divertido. Además, son áreas con un consumo sostenible y un mantenimiento óptimo. Para esta franja de edad, también los parques infantiles son los mejores aliados, deben ser singulares, abordados desde el diseño con visión creativa, accesibles y cercanos a los *kids club* para que se aprecie el propósito de juego continuo. Para niños de seis a doce años, los parques de agua, dentro o fuera de una piscina de chapoteo, son ideales porque van a jugar de acuerdo con su capacidad de riesgo, intensidad y fuerza, que se supera en cada logro. Aquí cobran protagonismo los toboganes y los juegos interactivos. Para los mayores de doce años, lo que genera más emoción son los toboganes de gran tamaño y altura, estilo torre tobogán, que pueden tener pistas de hidrofenado o caer a piscinas. Las burbujas de aire sumergidas son una solución ideal por su naturaleza de trepa y deslizamiento, aportando elegancia a la piscina y al ambiente".

Seguridad

Los parques infantiles son uno de los espacios recreativos donde más tiempo pasan los niños, por lo que la seguridad de sus elementos de juego resulta fundamental para evitar accidentes.

Los parques infantiles de exterior instalados, tanto en espacios públicos gestionados por ayuntamientos, como en áreas de juego priva-

ISABA



MATERIALES

Los materiales deben ser de la mejor calidad y últimas tecnologías, buscando siempre la innovación y sostenibilidad.
Por excelencia, un material base en la mayoría de las instalaciones es el acero inoxidable de alta calidad con recubrimiento de pintura resistente a agresiones externas.
De igual forma, los polímeros son esenciales para conseguir un alto grado de personalización, resistencia y durabilidad de los paneles.
La madera es fundamental, pues es un material amable y noble. Sus propiedades aportan alta resistencia mecánica y durabilidad frente a las condiciones climáticas, e integración dentro de espacios naturales y jardines.
La fibra de vidrio con resina de poliéster es un material indicado para elementos como toboganes o estructuras decorativas para otorgar mayor rigidez.
En los *splashparks* es indispensable un pavimento *splashground*, ya que es un suelo de seguridad impermeabilizante hecho a base de caucho EPDM con aditivos y polímeros naturales que son respetuosos con el medio ambiente.

Fuente: Saioa Amatria, CEO de Isaba

das, como son las de *campings*, hoteles o resorts, deben cumplir las medidas de seguridad recogidas en las normativas europeas para parques infantiles, UNE-EN 1176 y 1177. Estas normativas incluyen los requisitos que deben cumplir los parques infantiles (dimensiones, espacios, distancias y alturas de seguridad, materiales utilizados, protección contra caídas y enganchones, etc.), así como los elementos de juego instalados (columpios, toboganes, balancines, etc.) y otros equipamientos lúdico-deportivos (mesas de *pin-pong*, ajedrez, parchís…). También contienen los requisitos de mantenimiento que deben cumplir estos espacios de juego infantiles. Por tanto, la normativa de seguridad para parques infantiles exteriores, públicos y privados, engloba el diseño, la fabricación, la instalación, la inspección, el mantenimiento y la utilización del equipamiento de estas áreas de juego. Además, para garantizar su seguridad, las instalaciones y los elementos de juego deben someterse a revisiones anuales para comprobar que se encuentran en óptimas condiciones de uso.

LAS PISCINAS Y LAS ZONAS DE JUEGO CON AGUA SON FUNDAMENTALES PARA LA EXPERIENCIA DEL CLIENTE

Por todo ello, es importante que "se confíe el proyecto a empresas que trabajan con todos los requisitos en materia de seguridad, certificaciones de materiales, diseños homologados y certificados, e instalados por empresas certificadas y que cumplan todos los requisitos", subraya Javi Vallejo, de IKC Spain.
Almudena García, de Savia, también hace hincapié en que "existe una serie de normativas UNE que determinan cómo deben ser los elementos de juego y la instalación de los mismos. Garantizar que esta norma se cumpla es imprescindible. Empresas independientes acreditadas por ENAC, como The Fun Lab en la parte acuática, inspeccionan las áreas y certifican que son seguras. Una vez finalizada la instalación, es requisito obligado el mantenimiento de la misma según el libro de mantenimiento, ya sea por el servicio técnico del hotel o por una empresa que pueda ofrecer dicho servicio periódicamente".

Más que un valor de moda

El juego no es un valor de moda, sino una actividad atemporal, pero siempre habrá tendencias a la hora de recrear espacios familiares y no solo infantiles.
Eso sí, Almudena García, de Savia Proyectos, resalta "todos aquellos que ayuden a crear ex-

IKC SPAIN

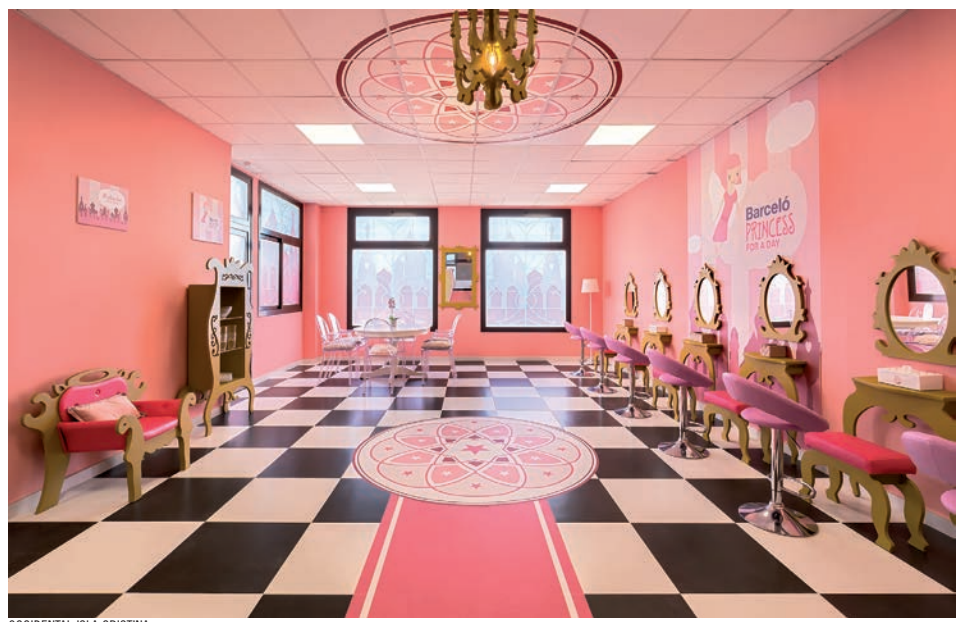


periencias y que apoyen en el desarrollo sostenible: pavimentos de seguridad de corcho, juegos realizados con materiales reciclados, instalaciones acuáticas que permitan reutilizar el agua. A nivel de experiencia, destacan las zonas de agua, zonas de aventura y todos aquellos espacios, ya sean *indoor* o *outdoor*, que tengan un hilo conductor".

Para Javi Vallejo, de IKC Spain, "en función del espacio donde se pongan los juegos, hay diferentes opciones. Si es una sala de juego independiente, las combinaciones son muchas. Nosotros hoy en día destacamos los muros interactivos con juegos de pared y con pantallas interactivas, así como unas mesas y sillas para poder realizar trabajos manuales. Si es en la zona de recepción, destacan las torres de juegos que, ocupando muy poquito espacio, entretienen a varios niños durante el proceso de *check in* y *check out*. Para exterior, destacan las tirolinas y juegos de aventura".

Según Saioa Amatria, de Isaba, lo más demandado son los "parques infantiles con juegos interactivos, ya que son una forma de estimular la imaginación y la creatividad de los niños; los que tienen juegos sensoriales porque es una forma de desarrollar los sentidos de los niños, y sin duda, para el turismo vacacional, la piscina con instalaciones pensadas para el juego de niños y adultos es una tarjeta de presentación que aportará una ventaja competitiva respecto de su competencia. La novedad principal está marcada por la creación de espacios de juego inclusivos que, a partir de soluciones de diseño creativo, configuran una variedad de experiencias de juego y desafíos para que las personas de todas las edades y capacidades (físicas, sensitivas, cognitivas y sociales), participen activamente y disfruten de forma segura y autónoma".

Por último, Claudi Fitó, de Topludi, se decanta por "los parques de letras gigantes con el nombre del hotel; poner un parque de madera de robinia si es un hotel de montaña, o tematizar un juego con un elemento de ciudad como un camión de bomberos en un hotel urbano. En definitiva, que el parque de juegos tenga una coherencia con su entorno porque los juegos, además de divertidos y seguros, también deben ser bonitos".●



OCCIDENTAL ISLA CRISTINA

ACTIVIDADES, SERVICIOS E INSTALACIONES MÁS RECURRENTES



BARCELÓ FUERTEVENTURA ROYAL LEVEL FAMILY CLUB



BARCELÓ AGUAMARINA



BARCELÓ FUERTEVENTURA MAR

- Piscinas con toboganes y *splash*

  Principalmente durante las vacaciones de verano, es importante llevar a los niños a un lugar donde puedan disfrutar del sol y del agua. Los hoteles pensados para familias, generalmente, están dotados de grandes piscinas sectorizadas para mayores y pequeños. Estas piscinas pueden incluir toboganes de diferentes estilos para todas las edades. Algunos incluso cuentan con una zona de *splash* para los peques de la casa, así como un pequeño parque temático dentro del agua que les ofrece mayor recreación y disfrute.

- Sala de juegos y videojuegos

  Una de las instalaciones de los hoteles familiares que siempre está abarrotada de niños durante todo el día es, sin duda, la sala de juegos y videojuegos. Los más grandes pueden optar por pasar horas jugando y haciendo competencia con los videojuegos de mayor dificultad que estén de moda, mientras que los niños de menor edad pueden encontrar muy divertidas otras actividades más típicas: juegos de memoria, bailes, *pin-pong*, pintura facial, talleres y manualidades, proyección de películas infantiles, etc.

- Instalaciones deportivas

  Muchos hoteles, principalmente aquellos que pertenecen a un complejo turístico, pueden ofrecer grandes instalaciones deportivas, como pistas de tenis, canchas de fútbol o campo de golf, entre otras.

- Minidisco o salón de baile

  La mayoría de alojamientos para niños ofrecen diversión diferenciada para niños de distintas edades. Hay una atracción que se ha vuelto muy popular en casi todos los hoteles familiares para ir de vacaciones con hijos: la minidisco o sala de baile para adolescentes. Estos espacios casi siempre admiten niños desde los 9 años hasta los 16. Por lo general, las actividades dentro del lugar ofrecen minidisco, fiestas temáticas, danzas de moda, concursos de baile, etc.

- Animadores infantiles

  La animación turística infantil es un elemento de distracción que no puede faltar, ya que facilita la tarea de los padres para mantener entretenidos y ocupados a los pequeños, con bailes, concursos, obras teatrales, títeres, payasos, magos, etc. Estas personas son profesionales y saben cómo captar y retener la atención de los más chicos, mientras permiten que los adultos puedan disfrutar de un rato de relax a solas. Contar con un buen equipo de animadores infantiles es fundamental para que las vacaciones de toda la familia sean inolvidables.

OCCIDENTAL TORREMOLINOS PLAYA

INTERNATIONAL
KIDS
CONCEPTS

¿Una zona de juegos en su establecimiento?





Turning play into Profit!





Pregúntenos por los beneficios que le aporta

Javi Vallejo • javi@ikcplay.es • 639 932 569

@ikcplayes

www.ikcplay.es



EUROSTARS MADRID TOWER

EQUIPAMIENTO PARA WELLNESS

IMPRESCINDIBLE PARA ATRAER CLIENTES

El sector del bienestar y los centros de *wellness* han experimentado un auge significativo en las últimas décadas, y siguen evolucionando e innovando en sus servicios para mejorar la calidad de vida de las personas, aumentando su salud, relax y ocio.

Por Isabel Fernández



El turismo de bienestar, también conocido como turismo *wellness*, es una tendencia en crecimiento que se centra en promover el bienestar físico y mental de los viajeros. A medida que la sociedad moderna se enfrenta a niveles crecientes de estrés y agotamiento, el turismo de bienestar ha emergido como una respuesta a la búsqueda de la relajación, la revitalización y la mejora de la calidad de vida a través de experiencias de viaje. Este enfoque en el bienestar abarca una variedad de aspectos, desde la salud física y la nutrición hasta la relajación mental y el equilibrio emocional. El turismo de bienestar se centra en ofrecer a los viajeros la oportunidad de desconectar, rejuvenecer y cuidar de sí mismos mientras exploran nuevos destinos.

El negocio del *wellness* en los hoteles u otros complejos turísticos tiene un crecimiento importante y gran parte del éxito de este sector se encuentra en el valor agregado del agua y en la experiencia que vive el usuario en estos espacios.

Como comenta Miguel Flor, *marketing manager* de Porcelanosa Grupo, "los centros *wellness* son cada vez más valorados por los huéspedes de los hoteles. No solo ofrecen un espacio de relajación y bienestar, sino que también son un valor diferenciador en la elección del alojamiento. En la actualidad, los clientes buscan experiencias completas que incluyan servicios de salud y relajación, por lo que un centro *wellness* puede ser considerado imprescindible para atraer y retener clientes". Para Alejandra Brea, *category manager* de Wellness de Fluidra, "los centros *wellness* en hoteles han pasado de ser un lujo a una expectativa en ciertos segmentos del mercado hotelero, especialmente en los de alta gama. Son importantes para atraer a un público que busca una experiencia integral de relajación y bienestar durante su estancia. Además, contribuyen a diferenciar el hotel en un mercado competitivo y pueden ser un factor decisivo para algunos huéspedes al elegir un alojamiento. La Organización Mundial del Turismo de las Naciones Unidas (OMT) confirmó recientemente que las acti-

FREEPIK



INNOVACIÓN

- Experiencias de realidad aumentada
  Combinan elementos físicos y virtuales para ofrecer una inmersión única. Por ejemplo, se pueden utilizar en sesiones de masaje con proyecciones de paisajes relajantes o en meditaciones guiadas.

- Prácticas *ecofriendlies*
  Los spas están adoptando prácticas más sostenibles, como el uso de productos orgánicos y veganos, y la implementación de sistemas de reciclaje y compostaje. También se está dando preferencia a construir en entornos naturales para fomentar la conexión con la naturaleza.

- Máquinas de terapia de luz
  Estas máquinas usan diferentes longitudes de onda de luz para tratar problemas de la piel y promover la relajación.

- Realidad virtual para escapadas de *mindfulness*
  La realidad virtual se utiliza para crear experiencias inmersivas de *mindfulness*, llevando a los clientes a paisajes pintorescos que ayudan a reducir el estrés y promover la claridad mental.

- Aromaterapia con realidad aumentada
  Permite a los clientes explorar virtualmente una amplia gama de aceites esenciales, proporcionando información detallada sobre sus propiedades y beneficios.

- Cryoterapia para el rejuvenecimiento total del cuerpo
  Esta terapia somete al cuerpo a temperaturas extremadamente bajas, ofreciendo beneficios como la reducción de inflamación y el alivio del dolor muscular.

- Sanación cuerpo-mente con biorritmos
  Sincronización de luz, sonido y vibraciones con los biorritmos naturales para crear un ambiente terapéutico y armonioso.

Fuente: Alejandra Brea, category manager *de Wellness en Fluidra*

vidades de salud y bienestar representan los subsectores de más rápido crecimiento en la nueva normalidad del turismo (postpandemia). Por lo tanto, es importante que los hoteles cuenten con los servicios que los usuarios y turistas demandan hoy en día en sus experiencias de viaje".

Espacios rentables

Es importante organizar un espacio *wellness* para que tenga el área de superficie requerida, para poder crear un espacio que sea rentable, en línea con el número de usuarios esperados y el nivel de uso.

"La principal rentabilidad surge a través de las propias tarifas para su uso que el cliente paga, que aumentan con el spa. También hay ingresos a partir de la venta de productos cosméticos derivados de los diversos tratamientos", afirma Gerard Quinto, *marketing manager* de Freixanet Wellness.

Por su parte, Luis Portilla, director de Marketing de MyGym, empresa que cuenta con la marca Nohrd, resalta que "la rentabilidad de un centro *wellness* se maximiza al incorporar productos de marcas conocidas por su diseño innovador y calidad excepcional. Su exclusividad puede atraer a un segmento de clientes dispuestos a pagar por experiencias únicas. La promoción de paquetes *wellness* que destaque la presencia de estos equipos puede diferenciar aún más la oferta del hotel".

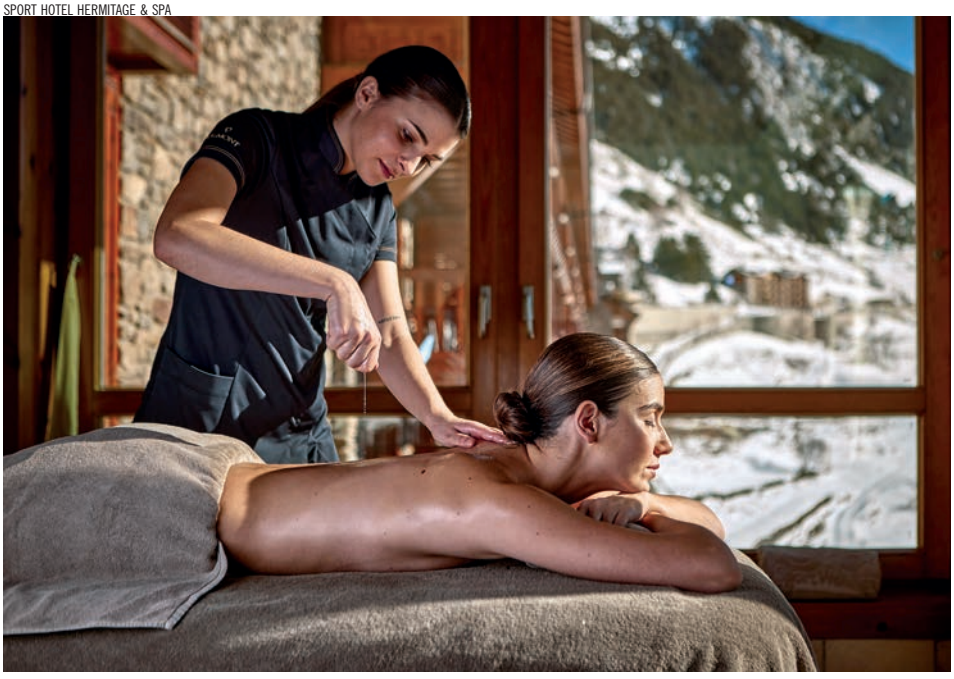
Sobre experiencias también habla Naira Escolà, PR, *communications and events* de Aquavia Spa: "Rentabilizar un centro *wellness* con spa implica crear una experiencia única, sensaciones... Para lograrlo se pueden desarrollar algunas estrategias específicas, como tarifas diferenciadas, paquetes de bienestar, eventos especiales en el centro… Todas estas estrategias deben ser únicas para el hotel y pueden ayudar a rentabilizar el centro *wellness*".

AQUAVIA SPA



También Alejandra Bea, de Fluidra, señala que "un centro *wellness* se puede rentabilizar mediante la oferta de servicios y tratamientos *premium* como masajes, tratamientos faciales y corporales, terapias alternativas, clases de yoga o meditación, entre otros. Además, la venta de productos relacionados con el bienestar y la belleza puede ser una fuente de ingresos adicional. Los paquetes especiales que incluyen alojamientos y servicios de spa también son efectivos para aumentar la rentabilidad".

SPORT HOTEL HERMITAGE & SPA



Pensando en los usuarios

Más allá de las regulaciones y especificaciones técnicas, los espacios *wellness* deben satisfacer las necesidades de los consumidores, que son cada vez más exigentes y tienen expectativas muy altas en términos de calidad. Además, se deben tener en cuenta las peculiaridades de cada instalación. Esto dependerá de factores como el tamaño, el mercado objetivo, los servicios que se ofrecerán, la ubicación, la decoración, etc.

En un establecimiento tipo habrá distintas estancias, como recepción, sala de espera, sala de *fitness*, zona de spa con sauna seca y de vapor, cabinas de tratamientos, vestuarios, baños, piscina activa, bañera de hidromasaje, etc. Equipos y tecnologías que ayudan a que una instalación sea funcional, rentable y respetuosa con el medio ambiente.

De esta manera, Gerard Quinto, de Freixanet Wellness, arguye que, "aparte del gimnasio y las cabinas de tratamientos, es imprescindible contar con al menos una sauna, un baño de vapor y, como mínimo, algún elemento para poder experimentar el contraste de temperaturas como, por ejemplo, duchas de contraste, piletas de agua fría o fuentes de hielo".

Además, Miguel Flor, de Porcelanosa Grupo, considera que, como mínimo, se debería en-

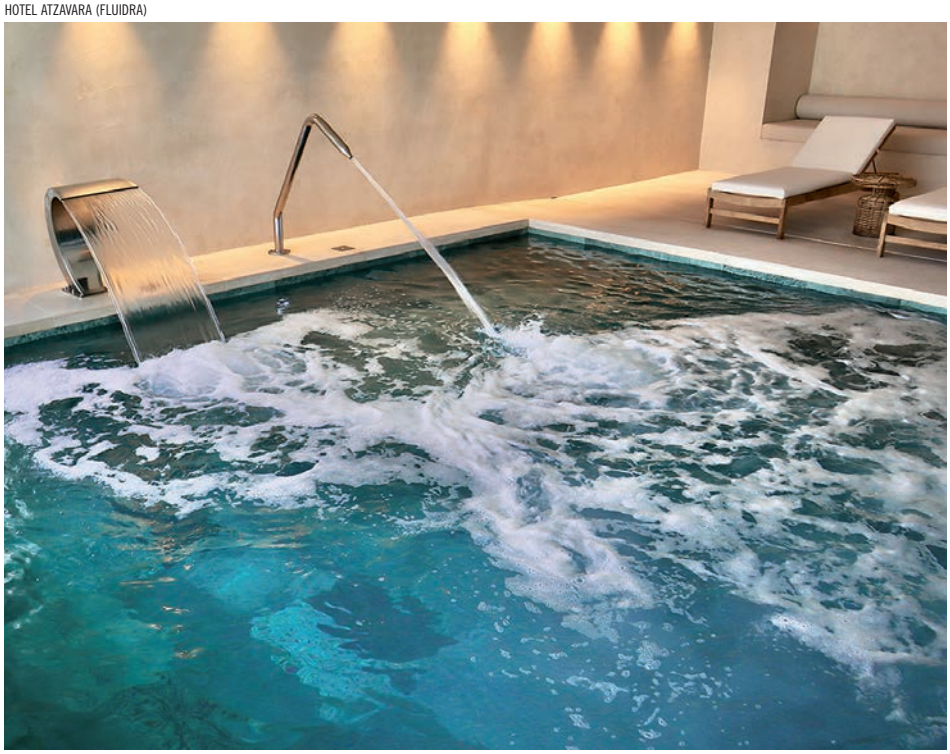
NORHD (MYGYM)



EJERCICIO EN EL GIMNASIO

Aparte de los servicios de *wellness* o spa, es imprescindible tener una zona de *fitness*, una instalación que puede ayudar a generar un vínculo con el huésped que asegurará su retorno. La rentabilidad del gimnasio puede manifestarse de dos formas: por una parte, incide directamente en la atracción de los clientes y en su variedad, y por otra, puede dar vida a espacios que no se usaban en los hoteles.
Luis Portilla, director de Marketing de MyGym, opina que para las máquinas hay que optar por "diseños ergonómicos y tecnología avanzada. Además, la integración de elementos sostenibles en los productos refleja la creciente importancia de la sostenibilidad en el diseño de estos espacios".

HOTEL ATZAVARA (FLUIDRA)



contrar "una zona termal y de aguas. Un espacio que evoque y traslade a la relajación, con maquinaria de *fitness*, y cabinas de tratamientos de hidromasaje y estéticos".
Para Luis Portilla, de MyGym, "un centro *wellness* debe ofrecer instalaciones como gimnasios equipados con máquinas innovadoras, área de spa con mobiliario de diseño y opciones de entrenamiento personalizado. Los servicios mínimos incluirían tratamientos de spa exclusivo y programas de *fitness* personalizados".
En cuanto a las zonas que pueden diferenciarse en un centro, Alejandra Brea, de Fluidra, enumera las siguientes: "zona de agua (*vitality pool*, spa o hidromasaje), zonas húmedas (saunas y baños de vapor), áreas de tratamiento (privadas y tranquilas), espacios de relajación comunes, áreas de *fitness* o actividad física, recepción y zona de espera, y *beauty*".
Aun así, Naira Escolà, de Aquavia Spa, subraya que "la diferenciación de cada zona se debe a las distintas necesidades de cada una de ellas, ya que los huéspedes tienen unas necesidades

diferentes en cada una de ellas. En la zona *wellness* se intenta buscar un ambiente tranquilo y relajante. En cambio, la zona de deporte está orientada a un ambiente más dinámico, con música enérgica. Las áreas *wellness* promueven bienestar y relajación. Por esta razón, es muy importante cuidar de este espacio con un ambiente tranquilo y privado, sobre todo en la zona del spa, ya que es un área de baño y de hidromasaje".

PORCELANOSA GRUPO



Materiales constructivos y acabados

La pandemia supuso un giro hacia las interacciones sin contacto y a una mayor distancia física entre las personas, afectando a la distribución, la elección de muebles, los acabados y la decoración interior. Las superficies elegantes y los acabados modernos menos porosos y más fáciles de limpiar han ido sustituyendo a los materiales con mayor dificultad en su mantenimiento, inclinando las preferencias de los profesionales hacia un diseño más minimalista que refleje mejor un ambiente limpio. Se deben considerar los materiales con propiedades antimicrobianas, especialmente en áreas de alto tráfico como vestíbu-

MYGYM | Soluciones deportivas 360º

WaterRower

Creamos entornos deportivos sostenibles para tu hotel.

NOHRD SPORT IN STYLE

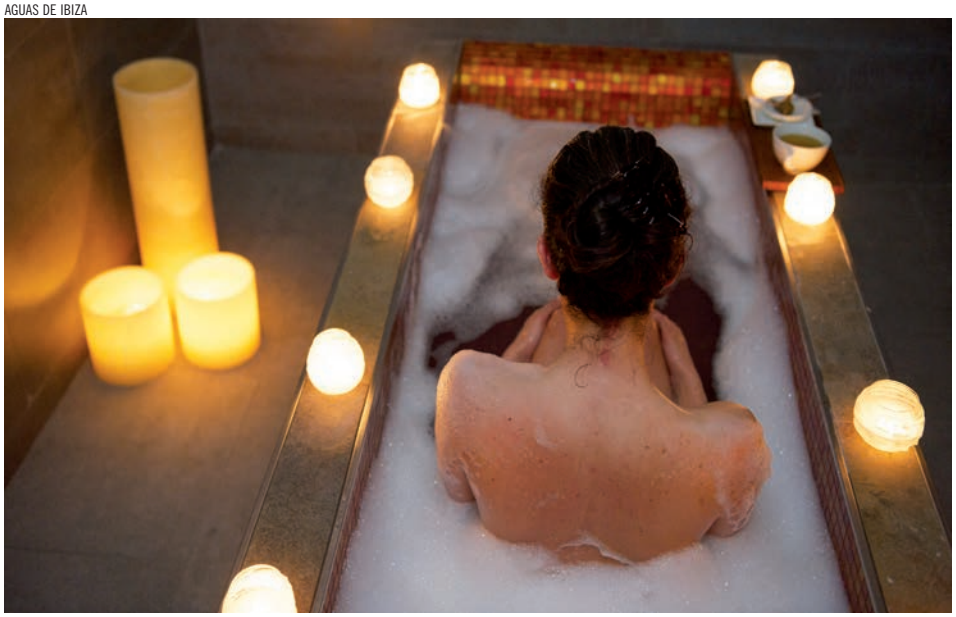


916 407 004 info@mygym.es www.mygym.es

FREIXANET WELLNESS



AGUAS DE IBIZA



los, vestuarios e, incluso, en las salas de ropa blanca para el personal.

Según Miguel Flor, de Porcelanosa Grupo, "los materiales y acabados deben ser resistentes a la humedad, fáciles de limpiar y, al mismo tiempo, transmitir una sensación de lujo y bienestar".

Por otro lado, Naira Escolà, de Aquavia Spa, distingue entre "la parte interna del spa (el vaso) o la parte exterior (el revestimiento del vaso). Para el vaso del spa, se encuentran materiales como el acrílico, el mosaico y el inoxidable. La parte externa puede ser con maderas o con el material antibacteriano *solid surface*".

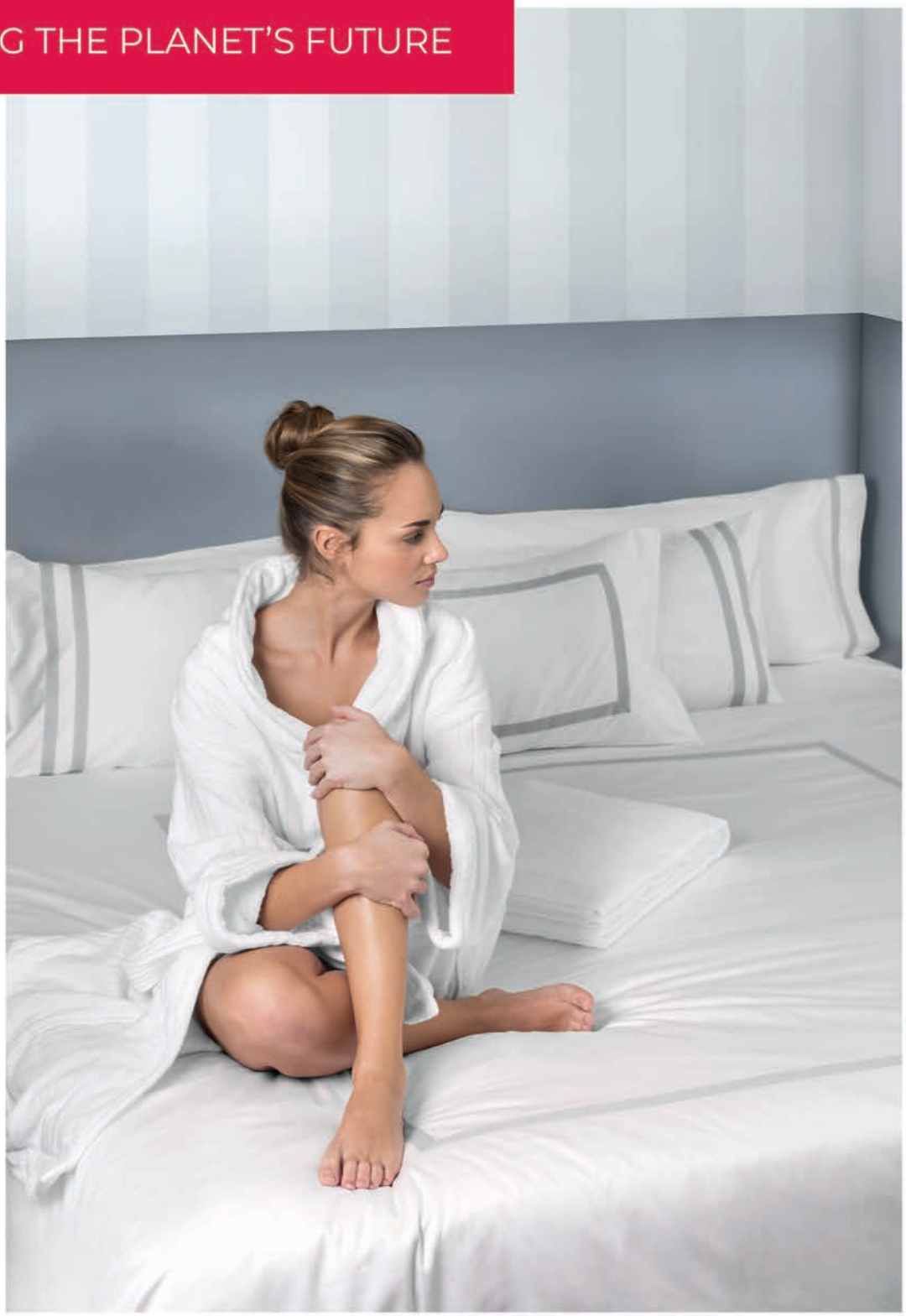
Sobre los revestimientos, Gerard Quinto, de Freixanet Wellness, destaca que "es importante trabajarlos para que estén en consonancia con la decoración general. Además, los materiales tienen que ser de muy buena calidad para resistir la humedad y su uso constante". Este profesional también argumenta que deben ser "antindeslizantes".

Además, desde Fluidra, Alejandra Brea también opta por el poliestireno expandido, que "emerge como una solución innovadora ligera, ideal para la creación de formas y estructuras. Su ligereza y capacidad de ser modelado en casi cualquier forma imaginable lo hacen perfecto para diseños a medida y únicos. Además, es conocido por su resistencia a la humedad y su aislamiento térmico, lo que lo convierte en una opción excelente para áreas que requieren mantenimiento de temperatura o que están expuestas a condiciones de humedad elevada".

Cada vez más se apuesta por spas y gimnasios sin ventanas. Así, las ventanas expansivas, techos abiertos, paredes desmontables, balcones y patios interiores integrados adquieren protagonismo, ya que no solo ofrecen vistas impresionantes y exposición a la luz del día, sino que está demostrado que mejoran el estado de ánimo y brindan una gran cantidad de beneficios para la salud. Por eso, en los últimos años se ha producido un fuerte aumento en el diseño biofílico, que lleva la naturaleza al interior y se está convirtiendo en una filosofía básica en el sector hotelero. Este estilo de diseño se crea no solo al traer vegetación y jardines al interior, sino a través de transiciones fluidas entre el interior y el exterior.

Para Gerard Quinto, de Freixanet Wellness, "aunque la innovación en el diseño siempre es importante, cada vez es más prioritaria la investigación para regular los consumos energéticos y, sobre todo, de agua, por motivos evidentes".●

BOOKING THE PLANET'S FUTURE



vayoil

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

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

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



RAWPIXEL EN FREEPIK

EL HOTEL DEL **FUTURO**

Gracias a la participación de más de 40 empresas en #TechYhotel, se experimentó con el uso e implantación de las tecnologías más innovadoras en Fitur.

El espacio #TechYhotel, organizado por el Instituto Tecnológico (ITH) y Fitur dentro de la sección FiturtechY, mostró soluciones innovadoras y tecnológicas líderes para el sector hotelero, del 24 al 26 de enero en Ifema Madrid. La clave de este año ha sido capacitar al equipo humano para que sea un puente entre la tecnología, cada día más presente en las operaciones de los hoteles, y una experiencia personalizada para el huésped. Inspirado en la película de los 90 *Desafío Total*, protagonizada por Arnold Schwarzenegger y Sharon Stone, este *showroom* es más que un escaparate de tecnologías futuristas; es un diseño audaz para transformar los estándares existentes y fusionar, de manera armoniosa, la eficiencia tecnológica, la Inteligencia Artificial, la sostenibilidad y el indispensable toque humano. Además, el cuidado diseño del arquitecto Miguel Soler, en colaboración con el ITH, permitió integrar más de 40 empresas participantes en esta edición recreando un escenario que nos traslada a Marte y al desafío de inspirarnos en otros mundos.

Arquitectura textil en un hotel burbuja

El hotel burbuja fue eje central del espacio, representando los desafíos de apostar por una construcción sostenible gracias a la arquitectura textil de Tecnodimensión. Una nueva forma de alojamiento donde experimentar las últimas tendencias en equipamiento como los textiles ecosostenibles de Resuinsa by Carmela Martí que invitan a disfrutar de los equipos de descanso Pikolin, un prototipo creado junto con ITH, ergonómico y adaptado para proporcionar el mayor confort, gracias a un somier articulado, y facilitar las tareas diarias del personal de pisos, a través de su sistema de elevación eléctrico.

Más allá del sistema de iluminación inteligente más avanzado del mercado, que incluye entre otras funcionalidades control por voz, Signify dotó al espacio con luminarias ecosostenibles creadas e impresas en 3D utilizando materias primas recicladas.

Innovaciones que parecen fruto de la ciencia ficción, pero reales y que dieron respuesta a necesidades sencillas del huésped como el



secador e higienizador de calzado en un minuto de Inva-Solutions o el equipamiento *premium* de Perseo (cerradura, minibar ecoultra silencioso de última generación y caja fuerte) convertieron la estancia en un lugar de otro planeta.
Climatización ecoeficiente y sostenible de Daikin que, junto con los ventiladores de diseño Sulion, garantizaron el confort máximo de toda la estancia, desafiando al reto de la eficiencia.
Además, el tándem perfecto de purificadores de aire Daikin y el *marketing* olfativo de Cuarto Sentido permitieron conocer un espacio confortable, profundo y tranquilo, creando una experiencia sensorial única, que te hace viajar más allá de Marte.
Pepe & Alonso Interiores, Indiana Design y Citisens, empresas integrantes del Ambit Living Spaces Cluster, también colaboraron en #TechYhotel, dotándolo del mobiliario funcional más vanguardista. Su compromiso con la ecosostenibilidad y la promoción de la economía circular se reflejó en cada elemento, marcando tendencia en el diseño interior de cada uno de los espacios recreados.
De la misma manera, diferentes formas de acceso y comunicación dieron la bienvenida al huésped y reinventaron la "hotelidad" del futuro.

Recepción del futuro: uso de hologramas

La recepción holográfica virtual de Cubensis Project y su Holobox permitió ofrecer un servicio remoto personal, manteniendo el contacto humano con los clientes a través de la proyección de un holograma en directo, en cualquier punto y con la opción de gestionar diferentes establecimientos de forma simultánea, sin perder la calidez y cercanía del servicio.
Asimismo, la solución POK de Chapp Solutions optimizó el auto *check in/out* con la mejor experiencia para el usuario. El cliente puede ser completamente autónomo y acceder a su habitación en tan solo 30 segundos con una experiencia FiGital completa.
Por otro lado, los humanos digitales con IA-Inteligencia Artificial y Emocional de Lingüistic Factory fueron los perfectos asistentes y compañeros de conversación, enriqueciendo la interacción hombre-máquina. Todo ello no sería posible sin la infraestructura adecuada como las redes GPON de Nethits.
De manera similar, Wipass sorprendió con soluciones pioneras de acceso FiGital permitiendo que, sin descargarse ninguna aplicación o rellenar ningún registro, los clientes tengan acceso a la información a través de puntos de acceso dotados de tecnología NFT.
Impulsando el viaje sostenible hacia horizontes donde la innovación y la responsabilidad ambiental convergen, la energía y la movilidad se aunaron en los cargadores eléctricos de última generación de Charge Amps.

Creciente peso de la ciberseguridad

Con la incorporación de todas estas tecnologías, se hace imprescindible la ciberinteligencia y las soluciones de ciberseguridad de Cerium representadas a través de un espejo inteligente, que permite la detección en tiempo real de intrusiones y el perfilado de comportamiento de dispositivos IoT para la detección de tráfico malicioso.

BENZOIX EN FREEPIK



ITH



El espacio ITH Robotics Club dentro FiturTechY24 aúna las tendencias en robótica colaborativa (COBOTS) para abordar el desafío de la mejora de procesos, la calidad de vida de los trabajadores y hacer más atractivo el sector. Pudieron verse soluciones de automatización y robótica industrial de Robottions, utilizadas en otras industrias, adaptadas al sector para la optimización de tareas de limpieza, pisos y traslado de equipajes. En este contexto de innovación y mejora operativa, la tecnología también encuentra su aplicación en servicios clave para la comodidad del cliente, como Foundspot, la aplicación para objetos perdidos que se integra perfectamente con las soluciones de ITH Robotics Club. Esta sinergia demuestra cómo la tecnología, desde la robótica colaborativa hasta la gestión de objetos perdidos, converge para ofrecer una experiencia hotelera más eficiente y centrada en el cliente y los empleados.

Gemelo digital, cada vez más presente

En medio de la multitud de sistemas y aplicaciones utilizadas en la gestión hotelera actual, Uground destacó con soluciones de Gemelo Digital Operacional, ofreciendo respuestas innovadoras a los desafíos generados por la complejidad actual con un enfoque integral para optimizar recursos y elevar la eficiencia.

Vodafone presentó, junto con Fractalia, Ecomt y Eviden, soluciones avanzadas de IA y mejora de la experiencia de cliente; como IA de control por voz y comunicación, para facilitar tanto la comunicación interna del personal, como del cliente con el

INDIANA DESIGN



ITH



personal y del cliente con la tecnología instalada, un asistente virtual con IA generativa que permite interactuar y conocer información útil del hotel y del destino o una aplicación de gestión de comedores para conocer en tiempo real la ocupación del comedor, así como predicciones de ocupación del día corriente y del día siguiente, evitando esperas y consiguiendo una distribución más uniforme de la afluencia al espacio, permitiendo así una gestión más eficiente de los recursos.

Las soluciones de captura del dato consciente de Rate & Grade ayudan a identificar las tecnologías de interés para el sector que se podrían aplicar a un futuro HotelLab.

Siguiendo las últimas tendencias colaborativas, se adaptó una zona Agile de interacción y encuentro caracterizada por su flexibilidad que impulsará la colaboración, la eficiencia y confort gracias a las soluciones fonoabsorbentes de Absotec, el control inteligente de Robotbass y la solución Ulbios que monitoriza la calidad del aire en todo momento. Integrando soluciones Agile Plug & Play de HP (Hewlett Packard) y equipos informáticos de última generación como tótems interactivos, que permiten desde comunicarse, trabajar o visualizar cualquier tipo de contenido *anywhere at anytime*. Además, se pudo disfrutar de contenido *on line* gracias a Pressreader.

Nespresso sumergió a los huéspedes en una experiencia sensorial única que eleva la "hotelidad" (= Hotel+Hospitalidad) a otro planeta y dimensión. La calidad, la atención al detalle y el placer se fusionan para crear una conexión única.

Profundizando las últimas tendencias de la gastronomía tecnológica, la innovación culinaria se fusiona con la tecnología para ofrecer experiencias sensoriales inigualables. En este contexto vanguardista, destacó la fascinante propuesta de Monsutton: TableMapping. Una experiencia que va más allá de la comida, transformando la mesa en un lienzo interactivo donde la tecnología y la gastronomía convergen para crear momentos memorables y únicos para cada comensal.

Vinilosmart sorprendió con la interacción de los materiales inteligentes en el espacio. Una solución sencilla de mejora de la eficiencia del acristalamiento existente sin obras y que aumenta la privacidad. El vinilo inteligente se activa a través de la corriente eléctrica y podría sustituir a un espejo o un visillo, reduciendo +/-80 la radiación UV.

En el continuo esfuerzo por hacer que los espacios y servicios sean para todos existe una lucha contra el desafío crucial de la accesibilidad. Ilunion Accesibilidad, además de dotar al espacio con señalética inteligente accesible, incorporó un bucle de inducción magnética portátil disponible en la recepción para uso de los clientes.

En un mundo digitalizado, la generación de basura electrónica se convierte en un desafío ambiental crítico y, a su vez, puede ser una oportunidad para contribuir a la lucha contra las enfermedades raras gracias a la labor de la Fundación Llamada Solidaria.

Finalmente, Stereonió ofreció la posibilidad de explorar el espacio de TechYhotel 2024 de manera virtual, a través de un gemelo digital, permitiendo una experiencia única y sumergiendo a los visitantes en el futuro.●



REGINA EXPERIMENTAL FOTO KAREL BALAS



PUERTAS

Seguridad, privacidad y confort

En un hotel las puertas juegan un doble rol: son claves para mantener la seguridad, privacidad y confort de los usuarios, y, al mismo tiempo, deben conservar la estética y el diseño imperante en el edificio.

Por Isabel Fernández

Las puertas para hoteles deben adaptarse a la normativa constructiva vigente sobre resistencia al fuego y acústica, y conjugar materiales de primera calidad, resistentes al más alto tránsito de personas. Para ello, en el mercado hay diversas certificaciones de calidad que otorgan empresas independientes a fabricantes de puertas para hoteles. Así, Jordi Gregori, director comercial de Grosfillex, considera que "las puertas son uno de los elementos estéticos que más se adaptan a las necesidades y preferencias del espacio. En el sector hotelero las puertas interiores deben valorarse desde punto de vista funcional y desde el punto de vista estético. A nivel funcional, deben ser resistentes al uso y a la humedad, además de ofrecer un aislamiento adecuado. Y a nivel estético deben integrarse en el tránsito de una estancia a otra y estar acordes con el estilo decorativo del establecimiento".

ASSA ABLOY ENTRANCE SYSTEMS



Por su parte, Sergio Antequera, director de Ventas de Obra Nueva de Assa Abloy Entrance Systems, afirma que "cada establecimiento tiene unas necesidades específicas. Los hoteles reciben una gran cantidad de visitantes, la mayoría de los cuales viajan con equipaje, por lo que es fundamental garantizar la seguridad y la comodidad de los usuarios. Las puertas automáticas libran las barreras arquitectónicas facilitando el movimiento de las personas. Además, crean espacios estéticamente atractivos, cómodos y agradables. Por último, y no menos importante, se encargan de garantizar una evacuación segura en caso de emergencia. No hay que olvidar la creciente importancia que está tomando la sostenibilidad y el ahorro energético en todos los edificios y las puertas automáticas ayudan a este ahorro".

A fin de garantizar la máxima privacidad a los clientes en un ambiente fuera de casa, los hoteles deben ofrecer puertas para hotel, tanto en las zonas compartidas como pueden ser baños, como en las de separación de habitaciones y pasillos, la máxima confianza respecto a su seguridad e intimidad. Pero antes de entrar a lo que será su habitación, habrán pasado por otras puertas del establecimiento, como la de la entrada. Por tanto, las puertas deben clasificarse según su función, diseño y material.

Automáticas

Las puertas automáticas para hoteles, también conocidas como peatonales, posibilitan el paso de personas sin necesidad de contacto para abrirse o cerrarse –apertura de proximidad–, además de ser rápidas y seguras. Del mismo modo, se convierten en una solución excelente para las personas con movilidad reducida. Su instalación se puede realizar en cualquier tipo de fachada, sin importar la inclinación o el espacio disponible, ya que existen distintas clases de modelo: giratorias, correderas…. Ubicadas en las entradas de los hoteles, son, por tanto, las encargadas de recibir a los huéspedes y dirigirlos hacia el *lobby*.

Tanto en la zona interior de un hotel como en la zona de acceso exterior, es habitual instalar una puerta automática de cristal. Esta solución mejora con creces la estancia y experiencia de los huéspedes.

Además, la tecnología empleada en la actualidad permite crear un amplio abanico de sistemas de acceso tanto por radio como mediante cableado. Así, si se produce un fallo de corriente, no supone ningún tipo de problema, ya que la puerta funcionará del mismo modo que una corredera manual, sin poner ningún tipo de resistencia a los usuarios.

Una de las ventajas de instalar una puerta automática corredera en un hotel es la higiene, ya que evita tener que tocar los tiradores. En la actualidad, este tipo de soluciones son las que más demandan los clientes. Es una forma muy sencilla y eficaz de reducir el riesgo de contagio de diferentes enfermedades entre visitantes, usuarios y empleados.

Son también muy fiables y no necesitan mucho mantenimiento. Pueden tener un movimiento estable y silencioso. Esto es posible porque no tienen mecanismos de transmisión. Además, en función del peso de la hoja, se produce un autoajuste de velocidad, siempre en cumplimiento de la normativa Low Energy EN 16005.

El impacto visual de una puerta automática de cristal es muy positivo al permitir ver y generar expectación de lo que hay al otro lado de la misma.

Si la construcción de la puerta es robusta puede durar muchos años y aguantar una alta fre-



VP PLAZA ESPANA DESIGN

HOTEL DOS REIS BY THE BEAUTIQEU HOTELS (VICAIMA)



cuencia de paso. Tienen una buena fijación tanto en pared como en techo. Además, para mayor comodidad, se pueden instalar puertas correderas de doble hoja mediante dos operadores sincronizados. Y todo esto es posible con un bajo consumo.

Además, las puertas correderas automáticas son un agente regulador de la temperatura entre espacios contiguos. Esto quiere decir que evitan el derroche energético e impiden la pérdida de aclimatación.

Acerca de este tipo de puertas, Sergio Antequera, de Assa Abloy Entrace Systems, subraya que "la puerta esté automatizada garantizará que únicamente este abierta cuando realmente sea necesario, reduciendo así las corrientes de aire, gastos de energía y mejorando el ambiente interior del hotel, así como la seguridad del establecimiento y la facilidad de movimiento de los usuarios. Existen multitud de opciones para ayudar a mejorar los elementos que mencionamos, por ejemplo, complementando la puerta con una cortina de aire, o utilizando dispositivos de activación que permiten reducir drásticamente el tiempo que la puerta permanece abierta, lo que se traduce en una reducción significativa de las pérdidas de calor y energía. La solución óptima en este sentido son las puertas giratorias, que separan eficazmente el interior del exterior de un edificio incluso con tráfico constante de usuarios".



ANANTARA PLAZA NICE (VICAIMA)

De habitación

Las puertas de las habitaciones son, quizá, con las que el huésped está en mayor contacto. Este tipo de puertas, aunque a simple vista parezcan normales, están fabricadas con características únicas. Cuentan con alta durabilidad, soportan condiciones de mucho tráfico, aíslan mejor el sonido, son más resistentes al fuego… El marco de estas puertas suele ser metálico, justamente para una mayor durabilidad y resistencia. Este tipo de marco es de carácter industrial, y también debe cumplir normas de construcción y a prueba de fuego. Se pueden encontrar variedad de marcos para puertas con diferentes tipos de aplicaciones: para abrazar,

HOTEL TRES REYES (VICAIMA)



sobreponer y abrazar con chambrana, y con posibilidad de instalación en distintos materiales, como concreto, percolado y tabla roca. Las puertas de las habitaciones suelen ser de madera; sin embargo, también existen modelos y variaciones, porque, por ejemplo, la puerta del baño no puede tener las mismas características que la de la entrada. Entre las características a tener en cuenta se encuentran las capas, el núcleo, el acabado y la resistencia al fuego.

En materia de protección ignífuga, el Código Técnico de la Edificación (CTE) explica cuáles son los requisitos que debe cumplir una puerta de hotel para ser aceptada como segura. En este sentido, la norma establece diferencias entre cada tipo de puertas en un hotel. La construcción de espacios seguros es fundamental para reducir los riesgos ante las emergencias, entre ellas, los incendios. Edificios como los hoteles deben garantizar la seguridad en sus instalaciones y cumplir con la normativa en materia de protección contra incendios, por lo que es fundamental contar con las puertas de Resistencia al Fuego (RF) adecuadas. El comportamiento de una puerta ante el fuego viene determinado por cuatro factores: la estanqueidad, la emisión de gases inflamables, el aislamiento térmico y la estabilidad mecánica. El tiempo que transcurre desde el inicio del fuego hasta que alguno de estos factores se ve alterado es lo que determina su resistencia al fuego. Estas puertas actúan también como aislantes de humo, ya que no solo controlan la propagación del fuego, sino que impiden que el humo y los gases tóxicos pasen de una zona a otra, generando espacios seguros en los que una persona puede resguardarse mientras llegan los equipos de rescate.

Para Alberto Peral, ingeniero de Sonido de Dayfor, "las puertas de acceso a la habitación deben cumplir unos requisitos de seguridad muy estrictos. La puerta tiene que tener un certificado EI-30; esto quiere decir que debe tener estanqueidad ignífuga de al menos 30 minutos. Es obligatorio que tengan un cierrapuertas aéreo (de guía deslizante, brazo articulado u oculto) y su cerradura tenga función antipánico (siempre debe poder abrirse desde el interior)".

José Manual Asuar Catalán, gerente de CTD Woods & Retails, también hace hincapié en que "las puertas de entrada a una habitación deben ser como mínimo EI30 y, luego, en función de la confortabilidad que quieran ofrecer a su cliente, pueden llegar a ser EI60 y 45 dB de acusticidad, en los acabados que requiera el cliente: chapa natural de madera, lacadas en color, en melaminas, laminados de alta presión o decoraciones especiales".

También coincide Jorge Tarrago, director de Desarrollo y Oficina Comercial de Norma, al señalar que "la mayoría de los hoteles buscan un alto grado de resistencia al fuego (RF 30) y acusticidad (31-34 dB). Con estas dos características fundamentales la siguiente decisión va en función del diseño de la puerta; generalmente suelen ser de melaminas que imitan la madera, y abatibles con bisagras y cerradura electrónica".

Además, hay que tener en cuenta las puertas del baño, para las que Jorge Tarrago aconseja que "sean correderas, para ganar el máximo espacio a la habitación".

Isofónicas o acústicas

Ya hemos visto que los expertos del sector señalan que las puertas también deben tener como característica ser acústicas. Tener puertas isofónicas o acústicas no significa romper con la línea de diseño y personalidad que se le quiere dar al proyecto hotelero, sino que se diseñan respetando la armonía del espacio. Son de todo el grupo de puertas técnicas las ideales para el acondicionamiento y aislamiento acústico de una estancia o edificio. El sonido residual importa porque al huésped le produce intranquilidad, puede afectar a su estabilidad

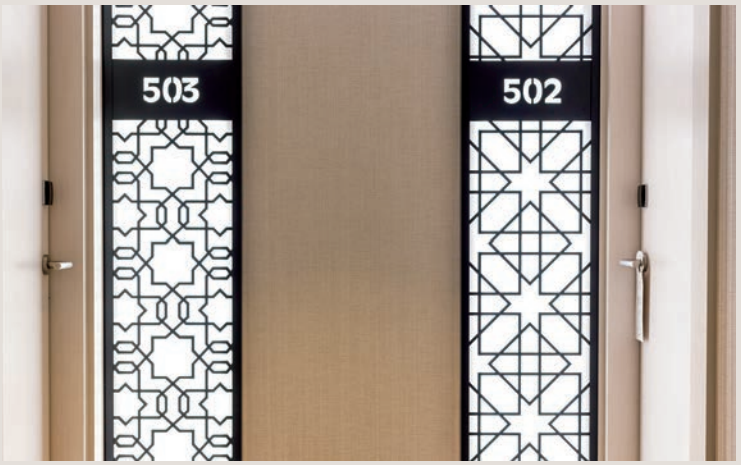
NOVEDADES EN CUANTO A SOSTENIBILIDAD

Muchas de las novedades se centran en la sostenibilidad con la finalidad de reducir y optimizar el consumo. Por ello hay sistemas automáticos capaces de modificar el funcionamiento de las puertas dependiendo de las condiciones meteorológicas en un mayor gasto de climatización. Es importante la concienciación por un producto 100% sostenible en que los materiales cumplan con los certificados PEFC o FSC, los barnizados sean al agua sin disolventes, se minimice la generación de COV's a la atmósfera, exista un control de los residuos que se generan (mediante ISO 14001), y se controle y reduzca la huella de CO_2.

Albero Peral, ingeniero de Sonido de Dayfor, cree que "los cambios que ya se están notando son los referidos a la sostenibilidad. Las puertas de madera con certificado de cadena de custodia se irán imponiendo, asegurando que el proceso de producción y distribución de las materias primas se realiza de manera responsable, sin comprometer la integridad de los bosques desde los que se obtienen, hasta el consumidor final. Así se evita el comercio y la compra de madera extraída ilícitamente, en violación de derechos, desde bosques amenazados que se estén convirtiendo en plantaciones, usos no forestales o de árboles modificados genéticamente".

Jordi Gregori, director comercial de Grosfillex, agrega que "cada vez se exige más que las puertas, como todo el mobiliario en general, estén fabricadas con materiales reciclados, que sean productos sanos para el usuario y para el medio ambiente.".

DAYFOR





GROSFILLEX

emocional y alterar el equilibrio de su sueño. Es ahí donde el tipo de puerta acústica para hotel se convierte en una solución indispensable. Por tanto, las puertas isofónicas, junto con otros elementos acústicos como paneles, silenciadores y cabinas acústicas, se convierten en la solución principal para conseguir eliminar el ruido y alcanzar el confort acústico que precisa una sala o habitación. El objetivo es que la instalación cuente con un aislamiento adecuado respecto a su exterior.

Las puertas de núcleo sólido tienen fantásticas propiedades de aislamiento acústico. Cualquier tipo de puerta funciona como una barrera de sonido en algún nivel, con las puertas estándar, las ondas de sonido aún lograrán abrirse paso a menos que se tomen medidas preventivas. Estas medidas incluyen el aislamiento acústico y la absorción acústica, colocando una barrera acústica. Cuanto mayor sea la masa del material de aislamiento por unidad de área de una puerta, más insonorización será.

Para salas de reuniones

En uno de los espacios donde son más necesarias las puertas acústicas son en los salones de eventos, ya que hay que aislarlos del ruido de lo que pueda estar pasando en los pasillos y otras áreas del hotel.

Por este motivo, José Manual Asuar Catalán, de CTD Woods & Retails, recomienda "unas puertas técnicas que combinen la resistencia al fuego con la acústica. En primer lugar, porque tienen que ser cortafuegos por normativa, y en segundo lugar, acústicas, para que tengan un cierto grado de intimidad".

En ello coincide Alberto Peral, de Dayfor, al decantarse por "puertas con una alta insonorización (en torno a los 40 dB) para dotar a los espacios productivos de intimidad, así como de un ambiente calmado y silencioso para mejorar la concentración".

Además, Jorge Tarrago, de Norma, apuesta por "puertas dobles, ya que son salas donde entra un volumen elevado de personas simultáneamente. Aconsejamos que tengan elementos para que sean lo más acústicas posibles: puertas de cinco capas, cercos con mucha entrada y guillotina tanto inferior como superior".

Por otro lado, Jordi Gregori, de Grosfillex, comenta que "una buena opción son las puertas plegables, ya que juegan un papel muy importante a la hora de optimizar espacios y de separar áreas de forma sencilla y eficaz. Algunos modelos incorporan cristales, lo que permite la entrada de luz".

Además, Sergio Antequera, de Assa Abloy Entrance Systems, apunta que, "para las salas de reuniones, así como para otras puertas de uso colectivo como pueden ser las de los lavabos de zonas comunes, recomendamos las puertas manuales o la instalación de puertas batientes automáticas. De esta manera, mejoraremos la higiene y ayudaremos a la accesibilidad de todas las zonas del hotel".

CTD WOODS & RETAILS



NORMA



DAYFOR



DE EMERGENCIA

Por desgracia, es imposible prever cuándo se va a producir una incidencia o accidente que haga necesario evacuar un edificio. Si llega ese momento, es indispensable que antes se hayan valorado las medidas de prevención y realizado todas las acciones precisas para que la evacuación se produzca de forma segura y cuanto antes. Por norma general, este tipo de puertas deben estar en edificios en los que se encuentran centros de estudios, hospitales, hoteles, cines, espacios que alberguen espectáculos de todo tipo, es decir, cualquier espacio público con capacidad para más de 50 personas. También están obligados a instalar puertas de emergencias aquellos locales comerciales de más de 1.000 metros cuadrados.

Para averiguar el número de puertas de emergencia que se deben instalar, se debe calcular que sea posible desalojar el espacio en un máximo de dos minutos y medio, sin contar el uso de las salidas habituales. Las puertas de emergencia deben tener salida a la calle, a un pasillo que esté protegido o una escalera hermética. No pueden cruzar otras zonas de local. El recorrido para llegar a una puerta de emergencia no puede ser superior a los 25 metros. Cada piso debe contar al menos con dos puertas de emergencia, que deben estar protegidas de la acción inmediata del fuego y del humo y separadas entre ellas. La señalización que indique la salida de emergencia se debe colocar como mucho a 2,20 metros. Debe poder leerse el cartel a 20 metros de distancia. Las puertas de emergencia tienen que tener la apertura hacia el exterior. Es necesario que las personas que van a salir puedan hacerlo empujando la puerta hacia fuera. Las puertas de emergencia nunca pueden estar bloqueadas de ninguna forma. Es una de las causas más frecuentes de accidentes. Deben poder abrirse con facilidad y que nada impida la salida en caso de ser necesario. Deben ser de fácil acceso. No puede haber nada colocado delante de ellas que bloquee la salida o colocadas en un lugar al que no se pueda acceder con facilidad. Los locales que cuentan con una iluminación baja, como bares, discotecas o salas de conciertos, deben tener la luz necesaria para indicar dónde se encuentran las salidas de emergencia. Lo habitual es que las puertas sean metálicas, pero si son transparentes por cualquier razón, deben estar fabricadas con vidrio de seguridad. El ancho de las puertas de emergencia no es algo que se pueda dejar a la casualidad. Su altura debe ser de 2,03 metros como mínimo y su anchura de 0,9 metros para 100 personas, el ancho se verá incrementado en 60 centímetros por cada 100 personas más que esté previsto que abandonen la sala por esa puerta.

Otras

Además de las puertas ya mencionadas, existen otro tipo de puertas o accesos menos populares, pero igual de importantes para los hoteles.

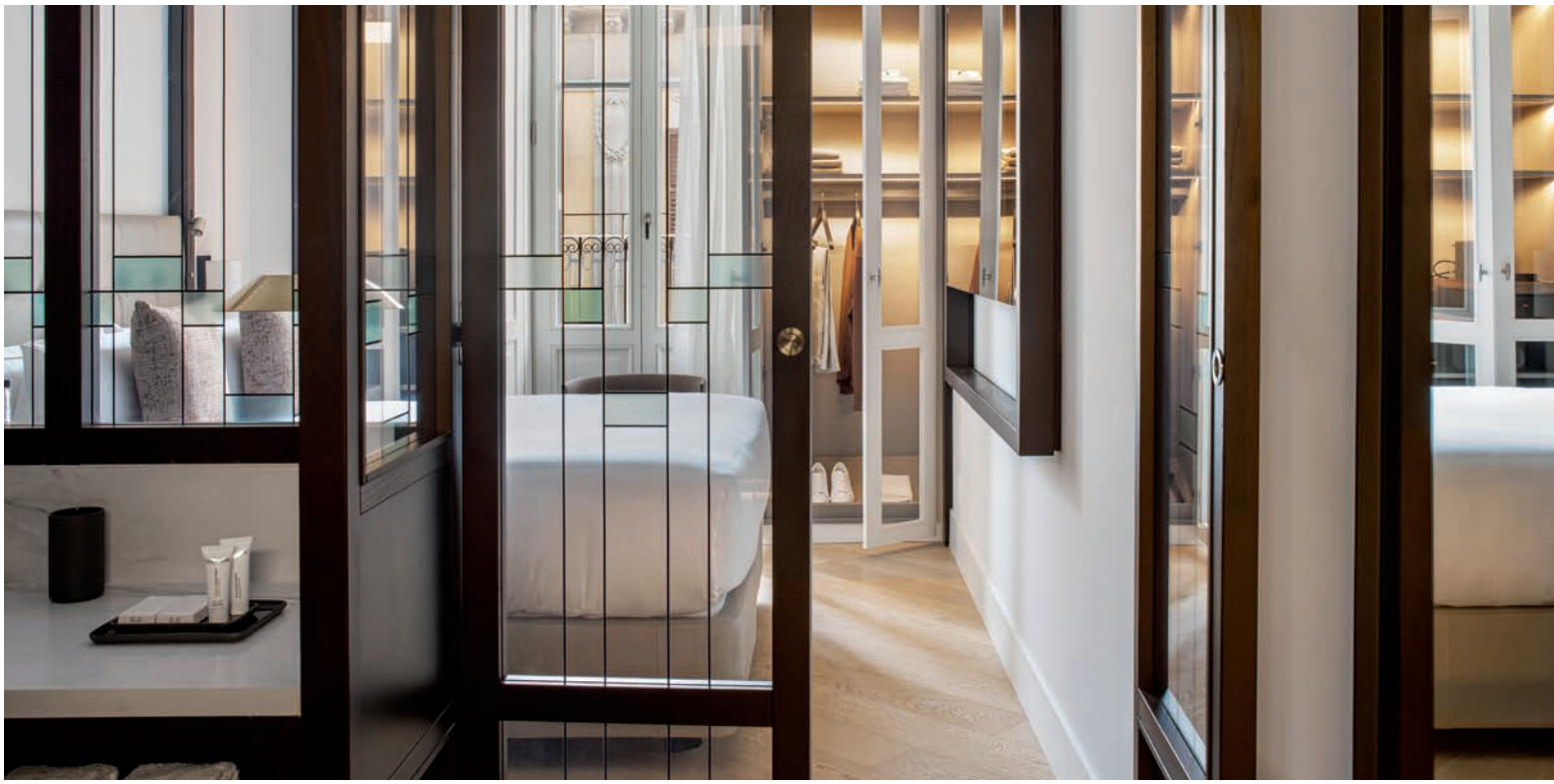
Así, los paneles de acceso con las pequeñas y medianas "puertecitas" que vemos en pasillos o detrás de algún cuadro permiten el acceso a áreas de mantenimiento, como sistemas hidráulicos o eléctricos del edificio o habitación. Son de suma importancia. Los modelos, materiales y acabados también pueden variar mucho.

Al igual que los paneles de acceso, las escotillas permiten el paso hacia áreas poco conocidas o de mantenimiento como pueden ser el techo o el sótano. Los modelos y materiales de las escotillas dependerán del tipo de acceso: escalera tipo barco, marina o de servicio.

Jorge Tarrago, de Norma, también añade que "existen puertas de zonas comunes (altas en resistencia al fuego), hojas de ojo de buey con bisagras ocultas y cierrapuertas ocultos".

Además, Alberto Peral, de Dayfor, sostiene que, "en los pasillos, la tendencia es a eliminar las puertas metálicas a favor de las puertas EI-60 de madera que sigan la estética del resto de puertas del pasillo para generar armonía. En las zonas comunes ya se encuentran todo tipo de puertas, dependiendo de las instalaciones del hotel. Por ejemplo, podemos encontrar puertas con algún plus de resistencia a la humedad en zonas húmedas como spas, piscinas y gimnasios, o puertas con diseños más exclusivos en las áreas de restauración".●

HOTEL ANTIGA CASA BUENAVISTA



PUERTAS ABIERTAS AL DISEÑO

HOTEL MARIA CRISTINA, A LUXURY COLLECTION HOTEL, SAN SEBASTIÁN



La estética repercute mucho en la elección de las puertas, tanto en sus acabados como en sus herrajes. Pero, ¿qué papel juega el diseño en las puertas de los hoteles y cuál es actualmente la tendencia?

"Actualmente, la puerta debe estar integrada con el resto del mobiliario y decoración del espacio. Ya no es un elemento aislado. Si el hotel está ideado sobre una línea minimalista, la puerta será enrasada y se intuirá entre todo el panelado de la pared. Si el diseño es más clásico, se siguen instalando puertas con diferentes molduras que combinen con las formas y texturas de la estancia. Asimismo, en 2024 los colores neutros para las habitaciones y pasillos dejarán de estar de moda, dando paso a gamas de colores más intensas, con lo cual los laminados tendrán mucho protagonismo en las decoraciones más vanguardistas", responde Albero Peral, ingeniero de Sonido de Dayfor.

Jordi Gregori, director comercial de Grosfillex, aclara que "las tendencia actuales son las que vienen marcadas por las líneas rectas y por los acabados en blanco".

Asimismo, Jorge Tarrago, director de Desarrollo y Oficina Comercial de Norma, señala que "la tendencia son los laminados que imitan la huella de la madera, es decir, con el mismo tacto de la madera. Los tonos oscuros y con nudos son muy frecuentes".

Para Sergio Antequera, director de Ventas de Obra Nueva de Assa Abloy Entrance Systems, "el diseño en las puertas de los hoteles es un factor clave, sobre todo cuando nos referimos a las puertas de los accesos principales. En esta zona es de vital importancia para un establecimiento. Hay que garantizar que, además de una buena imagen, la entrada ofrezca al cliente una cálida bienvenida".

Por último, José Manual Asuar Catalán, gerente de CTD Woods & Retails, también manifiesta que "están triunfando los locados, melaninas y laminados de alta presión". Además, este profesional apostilla que, "actualmente, las puertas ya no son un mero papel para cubrir un hueco. Por ejemplo, las de entrada a la habitación son parte de la misma decoración de los pasillos. Son la avanzadilla de lo que se va a encontrar dentro de la habitación. Si en las habitaciones las puertas están estropeadas, viejas y con golpes, es la imagen que le queda al cliente".

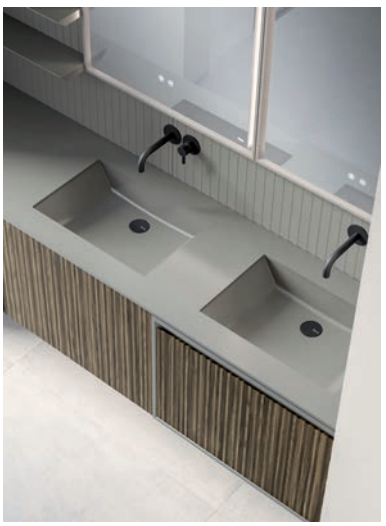


Calor uniforme y constante

Irsap presenta el nuevo radiador Soul_S Eléctrico Air, que combina potencia y diseño en un solo toallero, ofreciendo una solución elegante y funcional que brinda calor uniforme y constante en todo el baño. Este radiador está equipado con un potente *booster* de 1.000 Watts que asegura un calentamiento rápido del ambiente. Asimismo, el modelo se suministra con el nuevo cronotermostato Wireless que permite a los usuarios gestionar de manera completa todas las funciones, tanto del *booster* como de la resistencia con programación por hora/día/semana. De esta forma, se posibilita un control total sobre el consumo de la energía asegurando una gestión eficiente y sin complicaciones.

Muebles personalizados

La colección de muebles de baño Influence de Fiora permite a los clientes tomar decisiones sobre cada aspecto de su mueble, desde la estructura hasta los complementos, transformando por completo la experiencia de diseño y personalización. En el corazón de la colección se encuentra una selección de tres diseños frontales distintivos, cada uno con su propio lenguaje de diseño. Classic se distingue por su estructura lineal, racionalista, que evoca la simplicidad de las formas tradicionales con un toque moderno. Por otro lado, Curve introduce una suavidad en el diseño con sus cantos ligeramente redondeados. Por último, Inglet se atreve a ser diferente, con frontales y encimeras ingletadas que aportan un aspecto audaz y expresivo.





Apuesta por las formas redondeadas

El lavabo Urban de Gala es una apuesta por las formas redondeadas, cuyos volúmenes se integran con facilidad en el interiorismo y cuya silueta representa la esencia de los baños más modernos. De 45 cm de diámetro, este lavabo sobreencimera es ideal para instalar solo, en baños pequeños, o en pareja, si se desean multiplicar las funcionalidades. Una de las principales singularidades de este modelo es que se ofrece en diferentes acabados: el más clásico, con acabado blanco brillo y orificio para grifería; con el mismo acabado pero en un diseño muy pulido sin orificio para grifería; y las opciones más originales en diferentes tonos mate: blanco, perla, beige, ónix y negro. Estos últimos vienen también sin orificio de grifería, por lo que la firma recomienda su instalación con monomandos de lavabo de caño alto o empotrados.



Sensación de ligereza

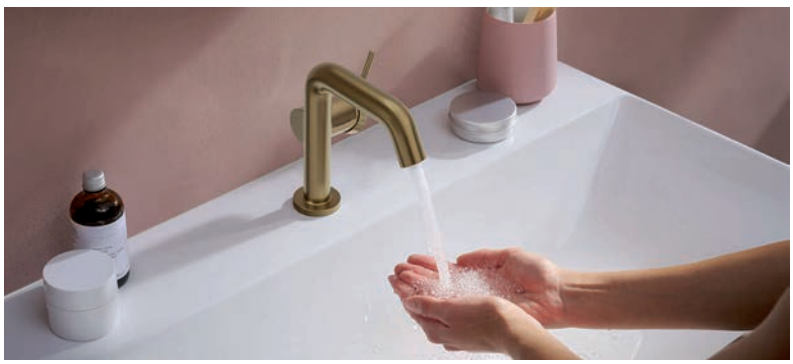
El modelo Avellino es la última novedad para 2024 de Kaldewei en lavamanos. Un lavabo de forma cónica y de filigrana que confiere al baño una agradable sensación de ligereza. Realizado en acero esmaltado, su estilizada silueta permite diseñar baños eficientes y ahorrar espacio. También está equipado con un desagüe fluido con tapa redonda esmaltada y su silueta es cónica y estilizada sin pestaña. Todas estas características hacen que combine a la perfección con diferentes bañeras y platos de ducha. El nuevo lavabo está disponible en tres diámetros diferentes (300 mm, 360 mm, y 450 mm) y en 13 colores distintos.



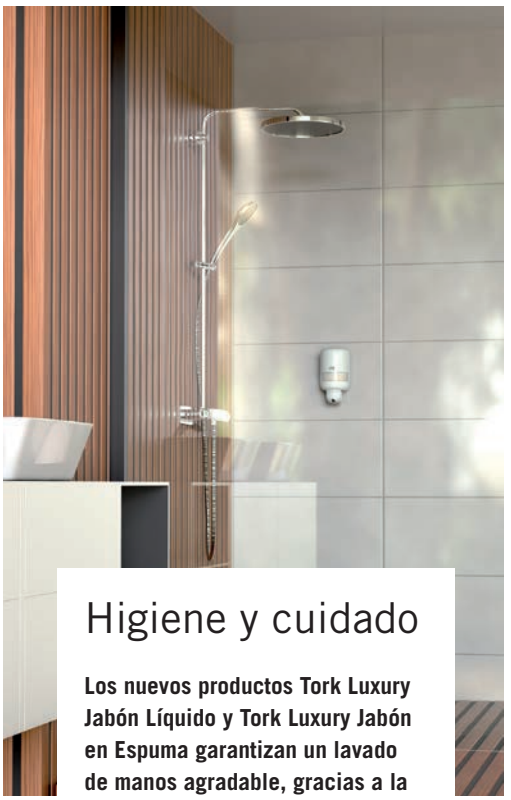
Todo fluye

A partir de abril estará disponible el diseño renovado de la grifería Imo de Dornbracht mediante Inteligencia Artificial, ofreciendo valiosas ideas para crear el baño. Las imágenes en movimiento plasman la versatilidad de este diseño, que funciona en numerosos contextos y estilos de decoración. Además, ahora Imo es más elegante, a la vez que facilita un menor consumo de agua de las griferías de lavabo. Para poder adaptar Imo a las demandas individuales, incorpora un gran número de variaciones de producto y acabados a la serie: el grifo mezclador con dos orificios, cuyo mezclador puede posicionarse libremente sobre el lavabo, es una de las numerosas novedades.

Inspirada en el agua y la arquitectura



Hansgrohe ha lanzado una nueva línea de grifería para el lavabo llamada Tecturis que combina calidad *premium*, tecnología innovadora y sostenibilidad, ofreciendo un confort máximo en un estilo minimalista. Se presenta en dos variantes de diseño: Tecturis S –con suaves curvas y líneas finas– y Tecturis E, con diseño cúbico. Ambas líneas están disponibles en cuatro atractivos acabados FinishPlus: cromo, negro mate, blanco mate y bronce cepillado. Además, Tecturis está equipado con una triple tecnología: EcoSmart+, que reduce el consumo de agua; CoolStart, que asegura que el agua caliente solo fluya cuando es necesario, y AirPower, que favorece un consumo moderado mezclando aire con el chorro de agua.



Higiene y cuidado

Los nuevos productos Tork Luxury Jabón Líquido y Tork Luxury Jabón en Espuma garantizan un lavado de manos agradable, gracias a la cremosidad de su fórmula, enriquecida con extracto natural de magnolia, orquídea y fresia e ingredientes hidratantes de los que más del 94% son de origen natural. Dermatológicamente probados y certificados con la etiqueta ecológica de la UE, se pueden utilizar con los dispensadores Tork para jabón líquido y en espray, que cuentan con la certificación de facilidad de uso. La línea se completa con Tork Crema de Ducha Luxury para Cuerpo y Cabello, que también incorpora un 94% de ingredientes de origen natural.

Eternamente joven



Novellini lanza la serie de mamparas Young, una colección que nunca pasa de moda. Es extremadamente versátil y personalizable, pudiendo elegir entre puertas abatibles o plegables, así como la opción de colocarlas entre paredes, en ángulo o con un panel fijo en línea o a 90 grados. Además, destaca por su practicidad en el uso gracias a su apertura 180º, la amplitud de entrada que generan todos sus modelos, su fácil mantenimiento y limpieza, así como la posibilidad de elegir entre diferentes colores para los perfiles (negro mate, cromado o blanco mate) y cristales (transparente, *aqua* o satinado).



Confort ergonómico

Instalar un monitor de manera muy sencilla y que el resultado sea gracias a un soporte elegante y minimalista ya es posible. Vogel's vuelve a sorprender con el soporte Momo. Una vez instalado el monitor, en el escritorio o directamente a la pared, se puede regular de infinitas maneras y la altura deseada, una ventaja si son varias personas las que usan el mismo escritorio. Los soportes de la serie Momo constan de pocas piezas, pero ofrecen un óptimo confort ergonómico. Ya sea por un único monitor, dos o incluso varios que formen una solución multipantalla, la serie se compone de las opciones Motion y Motion Plus, dependiendo del movimiento que se desee. Disponible en blanco y negro, se gana en salud, por la ergonomía de un soporte que se ajusta a cualquier necesidad.

Sensibilidad cromática

Sinónimo de creatividad, artesanía y singularidad, Venini da vida a la nueva colección cápsula Gingko Biloba con una extraordinaria sensibilidad cromática. La colección viste de un amarillo brillante sus piezas icónicas Fazzoletto, Deco, Monofiore Balloton y Opalino; los jarrones Bloom y Ritagli, y las lámparas de sobremesa Balloton Luce, Deco Luce y Fantasmino. Es un color vivo que evoca la luz, el sol y el calor, un símbolo de positividad, energía y transformación. Es un tono que transmite una elegancia vibrante y una expresividad intensa, realzando la belleza de los jarrones Venini.





Agua filtrada

De diseño elegante y compacto, las nuevas fuentes Refrizer de Zerica, disponibles en Horeca Global Solutions, ofrecen una fácil instalación y simplifican su utilización y mantenimiento. Cuentan con un termostato de precisión para la regulación automática de la temperatura del agua; pulsador y llenador de vasos; un sobre de acero inoxidable y acabados en plancha de acero plastificada o acero inoxidable, en función del modelo. La nueva gama proporciona una gran capacidad de enfriamiento del agua e incluye un sistema de filtrado avanzado que asegura el suministro de agua fresca y pura. Además, incluye un sistema de estanqueidad de agua para garantizar la máxima seguridad al usuario.



Calefacción portátil de bajo consumo

Salvador Escoda lanza su nueva estufa de parafina Mercalor Home® paras ampliar su gama de calefacción, un producto portátil para calentar estancias de hasta 30 m^2. Se caracteriza por su bajo consumo de entre 0,25 y 0,30 litros por hora, así como su capacidad de almacenamiento de 4,2 litros, con indicador de llenado de depósito. Su diseño contemporáneo y compacto, así como sus 2,9 kW de potencia, le permiten tener una autonomía de hasta 16 horas. Además, cuenta con un piezoeléctrico incorporado que facilita su encendido. Simplemente se debe girar el selector de la estufa y la mecha se prenderá fácilmente mediante la chispa. El equipo no emite humo con lo que no necesita ningún sistema de evacuación.



Crecer en la **FMY**

La prestigiosa ilustradora yeclana, Ana Galvañ es la autora de la gráfica publicitaria de la 62ª edición de la Feria del Mueble Yecla (FMY), una edición que se celebrará del 28 al 31 de mayo y que llevará por lema *Ven y crece*, un *leitmotif* que pone de relieve la oportunidad de crecimiento que siempre ha supuesto para las firmas participantes el salón yeclano. La FMY, al ser el certamen con mayor trayectoria y al contar con un clúster de más de 500 empresas productoras, siempre ha sido el recinto ferial que han elegido las nuevas empresas emergentes para exponer sus productos. En el salón se generan grandes oportunidades de negocio así como la presentación de numerosas novedades.

Del 28 al 31 de mayo
Yecla (Murcia)
www.feriayecla.com

Todo a punto para **Internorga**

Ya se trate de disfrutar de un cóctel helado a la velocidad del rayo, de pescado sin "atún" o ropa de trabajo reciclada hecha en Europa: Internorga es una plataforma que presenta y promueve talentos, ideas creativas e innovaciones. Se trata de la feria internacional líder para las industrias de hostelería, restauración, panadería y pastelería. Como punto de encuentro anual de estos sectores, tendrá lugar del 8 al 12 de marzo de 2024 en el recinto ferial Hamburg Messe und Congress. Expositores nacionales e internacionales presentarán sus productos, tendencias e innovaciones para todo el mercado fuera del hogar. La feria irá acompañada de congresos internacionales, un amplio programa de apoyo e innovadores concursos del sector.

Del 8 al 13 de marzo
Hamburgo
www.internorga.com



Participación internacional récord en **Alimentaria & Hostelco**

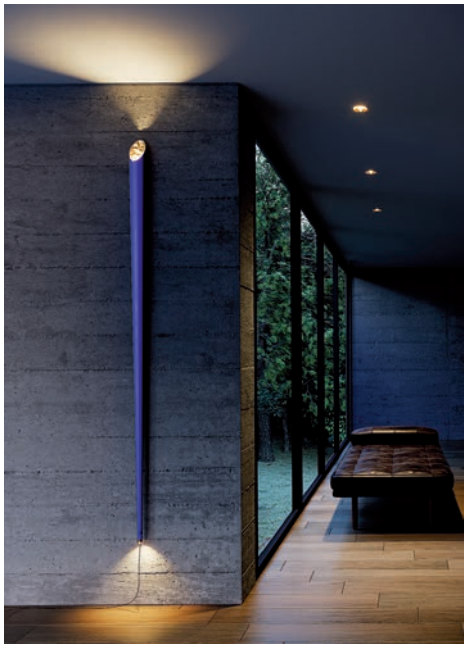


Alimentaria & Hostelco, la plataforma de negocios internacional especializada en alimentación, bebidas, *food service* y equipamiento hostelero, volverá al recinto Gran Via de Fira de Barcelona del 18 al 21 de marzo de 2024, con un incremento de la oferta foránea del 15% respecto a la anterior edición. De las 3.200 compañías expositoras, 900 serán internacionales, con el liderazgo de las italianas y el regreso de las asiáticas, principalmente procedentes de China y Hong Kong. En esta edición se potencian aún más las oportunidades de negocio para el canal horeca en el ámbito internacional, sobre todo europeo. Por ello, una de las principales novedades es la fusión de la oferta expositiva de Hostelco y Restaurama, el salón de Alimentaria enfocado en el *food service*, con el objetivo de multiplicar sinergias en uno de los ámbitos más relevantes de la economía española y así formar la mayor plataforma internacional dirigida al canal horeca.

Del 18 al 21 de marzo
Barcelona
www.hostelco.com
www.alimentaria.com

Escultura de luz

Cono, de Catelleni & Smith, destaca por su elegante estructura tubular con una distintiva forma cónica y una impresionante altura de más de dos metros, lo que convierte a esta lámpara en una auténtica escultura de luz. En ambos extremos, Cono incorpora distintas fuentes de luz. La principal, compuesta por un led COB de alta eficiencia y una lente asimétrica, está situada en la parte superior de la lámpara, difundiendo la luz tanto hacia el techo como hacia la pared, mientras que un led de 1 W emite un sutil haz de luz desde el extremo inferior de la lámpara. Lo que hace aún más especial a Cono es la elección de su acabado –siempre hecho a mano–, que combina un brillante tono azul con la hoja de color dorado que cubre la superficie irregular del interior de la lámpara.





Con aislamiento acústico

Acústic es la nueva colección de luminarias de Pujol Iluminación fabricadas con material fonoabsorbente, lo que reduce la reverberación en los espacios, convirtiéndola en la opción perfecta para lugares de pública concurrencia. Ya se esté buscando luminarias circulares, cuadradas, lámparas colgantes, apliques o lámparas de techo, Acústic ofrece una amplia gama de soluciones funcionales y divertidas. Las placas utilizadas en estas luminarias están fabricadas con polietileno provenientes del reciclado de botellas de plástico. Además de su excelente capacidad de absorción acústica, estas placas también son resistentes al fuego, lo que garantiza la seguridad en todo momento. Se encuentran disponibles en 13 colores diferentes.

Efectos luminosos

La lámpara de sobremesa Ghost es un diseño de Arik Levy disponible en Vibia que combina la artesanía tradicional con la tecnología más avanzada para ofrecer una gama de efectos de iluminación personalizados. Ghost está elaborada en vidrio opalino triplex soplado, cuya superficie lisa sumerge un interior en un suave baño de luz sin deslumbramiento. Como un cinturón rodeando una silueta humana, un fino anillo negro divide los dos etéreos volúmenes de esta luminaria. Está provista de reguladores integrados para graduar la intensidad lumínica. Con el fin de personalizar ambientes, este diseño se presenta en distintos colores.





©OLIVER HELBIG

De fuerte presencia

Black Flag, cuyo nombre se inspira en el espíritu pionero y rebelde de una famosa banda de *punk rock,* es el último resultado de la colaboración de Flos con el diseñador alemán Konstatin Gric: una lámpara de pared extensible, compuesta por una barra vertical y tres horizontales, diseñada para ocupar el mínimo espacio cuando está cerrada y proporcionar la máxima iluminación cuando está abierta. Minimalista y ligera, con una marcada funcionalidad, Black Flag tiene una fuerte presencia en una habitación, debido a las geometrías creadas por las tres barras extensibles que la componen. Black Flag genera una luz propia de una lámpara colgante sin serlo. El resultado es una iluminación potente y homogénea.



BJC redefine el concepto con su innovadora serie Miro, respondiendo a la creciente preferencia por los acabados mate en el diseño. La textura mate aterciopelada de estos acabados, disponibles en blanco y negro, no solo enriquece visualmente los espacios, sino que también aporta una percepción táctil única. Los acabados, libres de brillos y reflejos, permiten una integración perfecta en cualquier entorno. La incorporación de embellecedores galvanizados de máxima resistencia con aspecto níquel mate añaden un nivel adicional de sofisticación, destacando la serie de una forma equilibrada y elegante.

Percepción táctil única

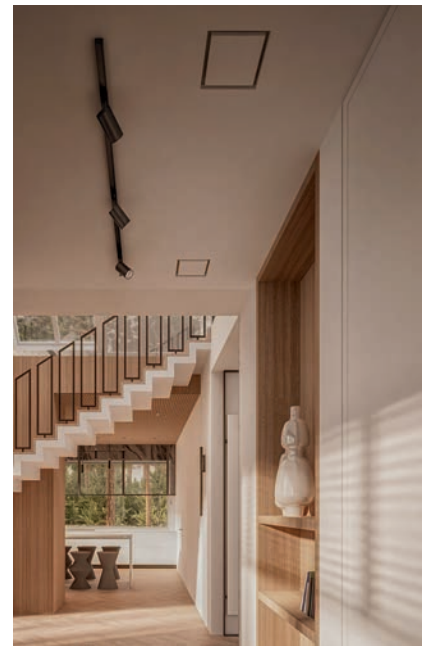


Suministro rápido y estable

Para cubrir las necesidades especiales que comercios e industrias tienen en cuanto a suministro de agua caliente, Eurofred presenta la bomba de calor modular Heatank Infinity de Daitsu, una solución potente capaz de proporcionar un suministro rápido y estable durante todo el año, sin perjudicar al planeta y ahorrando en el consumo energético. La Heatank Infinity de Daitsu es una bomba de calor modular de 315 litros, con una potencia máxima de 11 kW, salida de agua a 60 ºC y una gran rejilla de aire que mejora el intercambio de calor. Ofrece una gran adaptabilidad, pues permite la instalación de diferentes equipos en paralelo, aumentando así la capacidad de acumulación.

Ventilación desde el techo

Salvador Escoda cuenta con los nuevos difusores ocultos Ergovent Rondo y Kvadro. El difusor es una parte importante del techo del sistema de ventilación. Los difusores Ergovent se instalan en un techo de yeso, enlucido y pintado todo del mismo color que el techo. Además, ofrecen una instalación fácil y rápida y permiten la conexión a cualquier conducto estándar. Son adecuados para techos de una y dos capas de yeso. Actualmente, la gama incluye modelos redondos –Rondo– y cuadrados –Kvadro– con conexiones de 100 mm, 125 mm y 160 mm de diámetro.



Separadores de ambientes

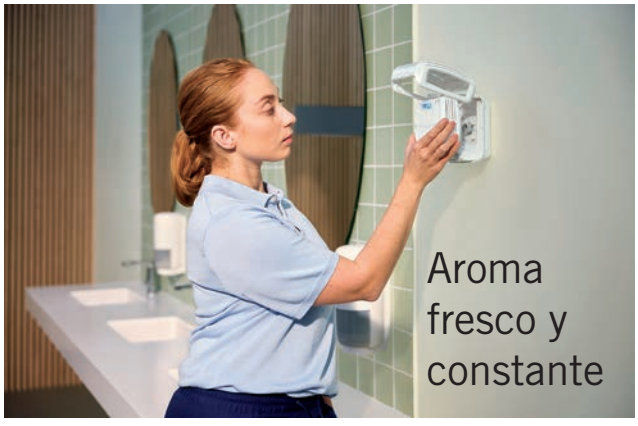
Los separadores de ambientes de Tegar, con lamas verticales giratorias, permiten comunicar espacios y distribuir distintos ambientes sin necesidad de realizar grandes obras. Entre sus grandes ventajas destaca que se pueden elaborar a medida, de tal modo que se adaptan exactamente al tamaño del espacio donde se quieran ubicar. Las lamas verticales de los separadores de Tegar se abren manualmente de la manera más fácil, permitiendo que la luz fluya entre las estancias. Cuando las lamas están totalmente abiertas dejan ver lo que hay al otro lado, un efecto que potencia enormemente la amplitud visual. Con las lamas totalmente cerradas, los separadores de ambientes aportan la privacidad necesaria, sin impedir el paso de luz gracias a sus finas oberturas verticales.





Ambientador concentrado

One Touch de Vijusa es una línea nueva de ambientadores concentrados de dosificación manual, que micronizan el producto durante unos segundos de manera automática. Se comercializa en formato de 300 ml y está disponible en cuatro opciones de aromas contemporáneos: Black, de reminiscencias orientales; Bimini, que captura la esencia del mar; Agile, que transmite un frescor cítrico, e Ídolo, una oda al poder de la singularidad. Es una línea de ambientadores con perfumes de larga duración y aromas actuales.



Tork lanza un sistema innovador que facilita la tarea de mantener instalaciones como el baño con un aroma fresco y constante para hacer frente a los desafíos actuales que se presentan en este campo. Este sistema utiliza una tecnología de vanguardia, sin necesidad de propulsor, para eliminar los olores de manera uniforme y continua, sin enmascararlos. Tork Ambientador Constante puede perdurar hasta 90 días sin necesidad de reposición, ofreciendo tres tipos de fragancias –brisa, floral y neutralizador– que eliminan los malos olores y crean una experiencia de aseo fresca y uniforme–. Tork Ambientador Constante, certificado como "Fácil de usar", garantiza una recarga rápida y su versátil ubicación, a una altura accesible, facilita un mantenimiento sin complicaciones.



Kärcher amplía su gama de aspiradores de mochila con el nuevo BVL 3/1 BP Pack. Diseñados para ofrecer una limpieza eficiente y sin restricciones, esta gama es ideal para una variedad de entornos. Estos nuevos dispositivos no necesitan tener cerca una conexión a la red eléctrica, ni depender de un cable. Además, cuentan con hasta un 24% de ahorro de tiempo y mayor productividad que los dispositivos con cables. Tanto el nuevo BVL 3/1 BP Pack como el anterior BVL 5/1 Pack poseen varias características que les hacen destacar: movilidad sin restricciones, potencia de aspiración excepcional, versatilidad para diferentes sectores, eficiencia energética, ultraligero y económico, y ahorradores de energía y ganadores de tiempo.



Recogida selectiva

Hilados Biete-Ressol presenta su papelera Trix, perfecta para recogida selectiva en alojamientos turísticos (apartamentos, hostales, *bungalows*…), así como oficinas y distintas estancias. Cada unidad está disponible por separado o en conjunto de tres con base con ruedas permitiendo un fácil traslado. Las papeleras independientes son perfectas para colocar en cualquier espacio y hacer islas con varias unidades. Se ofrece en cualquier combinación de color (azul, rojo, verde, amarillo, marrón y blanco) y cuenta con un diseño ergonómico con sistema apertura con botón *push* (abrefácil). Cada contenedor tiene una capacidad de 20 litros.


Modelo MD


Modelo LV

Nuevo catálogo contract de **Denoi**

Este año, en su afán de superación y con el compromiso de satisfacer a los clientes, Denoi presenta un nuevo catálogo contract, siguiendo las últimas tendencias y seleccionando cuidadosamente productos que destacan por su calidad e innovación. Con más de 30 años de experiencia, las instalaciones de Denoi están equipadas con maquinaria de última generación donde se realizan los procesos necesarios para conseguir un producto de total garantía y máxima calidad. Su constante innovación tecnológica, formación y actualización de procedimientos les capacita para ofertar cualquier diseño especial garantizando un servicio de 48 horas en el establecimiento. Sus equipos de descanso están diseñados pensando en cada detalle exterior o interior. Con una exquisita selección de materias primas, están fabricados de principio a fin en sus instalaciones para dar una rápida respuesta a sus clientes y satisfacer al huésped más exigente. Años de experiencia con sus clientes y mejoras continuas en la producción han dado lugar a dos grandes señales de seguridad: el creciente número de unidades instaladas y ser elegidos por las grandes centrales hoteleras.

Grumetto, un diseño de Elena Salmistraro para Busnelli, es un sofá original en sus líneas, independiente en su forma, versátil y distinto como su nombre, libremente inspirado en la orfebrería especial. Es un sofá modular con 12 módulos disponibles, cuya estructura se apoya en pies. Puede equiparse con accesorios y está revestido de forma desenfundable, tanto en la versión de tela como en la de piel. Su identidad está respaldada por su base única que sirve de práctica isla de apoyo, ya integrada en el sofá. El relleno del cojín está fabricado con PET recuperado del mar y reprocesado para conseguir una suavidad extraordinaria y un excelente confort de asiento. El revestimiento es un tejido de muy alta calidad fabricado a partir de la recuperación de botellas de plástico blanco cuidadosamente seleccionadas, que luego se procesan para que el hilo tenga un aspecto lo más parecido posible al natural.

Original en sus líneas





Tecnología, sostenibilidad y diseño

Gala Pure Eco® es una silla diseñada por Andreu World en colaboración con Piergiorgio Cazzaniga, que combina tecnología, sostenibilidad y diseño eficiente. Su desarrollo se basa en materiales sostenibles de última generación y tecnología avanzada de inyección de termopolímeros 100% reciclados y reciclables. Esto permite que las curvaturas del respaldo, asiento y brazos se ajusten ergonómicamente, convirtiéndola en una silla excepcionalmente cómoda y funcional. Está fabricada con termopolímero Pure Eco®, un material propio 100% sostenible desarrollado por Andreu World, en una amplia gama de colores, y utiliza tecnología de inyección asistida por gas para mejorar su resistencia.



Desmontable y reciclable

A veces es mejor abandonar la carretera principal y elegir los caminos menos transitados. Estilo para grandes viajeros, como Giuseppe Bavuso, que ha bautizado como Trail la espléndida nueva mesa de la a colección Lapalma. Su perfil es un cruce entre los efervescentes años 50, la esencialidad nórdica y la más alta artesanía italiana. Marcando el ritmo está la base de aluminio fundido a presión donde las tres suaves patas de inspiración zoomórfica se unen en secreto declarando un diseño único. La tapa redonda de HPL Fenix, de 10 mm, disponible en diferentes colores, se extiende hasta los 3 metros. Todos los materiales son desmontables y reciclables.



Más fresca y natural

Manejable y práctica, ligera y muy cómoda, Ginger de Unopiù es un elemento de diseño de exteriores que no pasa de moda. Realizada con un tejido técnico de excelente calidad y resistencia como el Batyline (con una composición de 28% hilo de poliéster de gran resistencia y 72% PVC, además de un hilado de PET 100 % reciclado), la silla de director Ginger, más fresca y actual, se incorpora de forma armoniosa y elegante a todo tipo de ambiente. Ginger se caracteriza por una inconfundible estructura en forma de "X" realizada en teca de una solidez y resistencia excepcionales frente a los agentes atmosféricos.



Tributo a Italia

La colección Palatine de Roche Bobois, creada en colaboración con Christophe Delcourt, se centra en la interacción entre dos materiales emblemáticos: la madera y la piedra, especialmente el nogal y el travertino. El nogal aporta una estructura lujosa y robusta, mientras que el travertino destaca por la belleza de sus imperfecciones. Esta colección es un tributo a Italia, inspirándose en su arquitectura tanto clásica como contemporánea, y en cómo la luz juega con diferentes elementos arquitectónicos como columnas y relieves; y está compuesta por una mesa, un bufé y un conjunto de sofás.



Sinuosa armonía

Ria Soft es una colección versátil, que ahorra espacio y se integra fácilmente en cualquier ambiente; un diseño de Alberto Lievore, disponible en Fast que enfatiza la tactilidad, dispuesto a envolvernos y hacernos sentir protegidos. Las líneas redondeadas de estos sofás y sillones se ven reforzadas por las costuras tono sobre tono que se funden con la tapicería para lograr un efecto de sinuosa armonía.



Conexión con el río

Creative Collection de Glamora lanza este año su Chapter XIV, que representa un viaje metafórico a lo largo de un río. A través de 36 temas, la colección introduce tres innovaciones para contract. Así se añade un tercer módulo C a la estructura bimodular convencional de los revestimientos murales. Este elemento ofrece discontinuidad visual, permitiendo una personalización más pronunciada y dinámica de las paredes. Por su parte, AcousticShield™ es una solución para el bienestar acústico. Combinando un sustrato fonoabsorbente con un revestimiento mural decorativo, crea una barrera acústica que reduce la reverberación del sonido. Además, Ecopur® by Oltrematería® es una ecorresina que mejora la calidad del aire interior.

Belleza orgánica

En la colección Les Naturels de Arte los materiales naturales se convierten en los protagonistas indiscutibles. La calidez de la rafia, la sutil textura del sisal y la autenticidad de la paja tejida reciben toda la atención que merecen. Su belleza orgánica y sus colores genuinos aportan una sensación de serenidad a nuestros espacios interiores y establecen una maravillosa conexión con el entorno natural. Les Naturels está compuesta por varios modelos: La Prairie, que rinde homenaje a la belleza de la paja tejida; Le Sisal, que presenta una representación equilibrada y natural de sisal tejido en tonos cálidos y relajantes; Le Rafia Tissé, una representación auténtica de la rafia tejida de forma abierta sobre un fondo de color; Verdure, una evocación de los clásicos tapices del siglo XVI, y Rêverie Tropicale, un maravilloso oasis de follaje.



Toque natural

Para todos aquellos que busquen confort con tonalidades neutras y toques naturales, el modelo Hormigón Gris Guijarro, lo último en suelos vinílicos de la firma Quick-Step, es la opción perfecta. Su diseño emulando a la piedra natural o a la arena, y que responde a la estética de un ambiente vacacional, aporta luminosidad, personalidad y tranquilidad. Este modelo, perteneciente a la gama Alpha Vinyl, ofrece una total garantía frente al agua y humedades, así como a posibles rayaduras que se puedan ocasionar. También, es compatible con sistemas de calefacción por suelo radiante, además de venir con una capa de subsuelo adjunto.





Ancho infinito

Edition m8, nueva colección de laminado de Meister, llama la atención por sus tablones muy naturales y excepcionalmente anchos con efecto infinito. Si bien tiene un formato compacto de tablones cortos (1.288x28 mm), las transiciones entre los tablones colocados apenas se ven. En sentido longitudinal, esto crea la impresión de unos tablones infinitamente largos, lo que hace que las estancias parezcan mucho más grandes. Solo es necesario colocar un perfil de transición después de 10 metros. Además, los tablones tienen una anchura de 328 mm, casi el doble que la mayoría de los formatos de tablón corto del surtido Mesister. Por otro lado, la superficie decorativa mate y la estructura de madera natural transmiten la sensación de un suelo de madera auténtica con aceitado natural.



Requena y Plaza diseña y desarrolla **Luna Suites Granada**

El equipo de Requena y Plaza ha sido el encargado de diseñar el nuevo y vanguardista concepto de Luna Suites Granada en la ciudad nazarí. Luna Suites Granada abre las puertas a un nuevo concepto de alojamiento turístico, implementando un vanguardista modelo que une el máximo confort, la privacidad de un hogar y los servicios propios de un hotel de lujo en un espacio que prioriza la sostenibilidad. El nuevo establecimiento cuenta con 22 apartamentos de uno y dos dormitorios, con una estética moderna y funcional y cocinas completamente equipadas. Requena y Plaza ha diseñado espacios cálidos y acogedores. La funcional decoración cuenta con una base sobre tonos neutros en paredes, cortinas y ropa de cama que se salpica de colorido en cojines y tapicerías de asientos. Naranjas, azul cobalto y amarillo destacan sobre el blanco roto de los muros y techos, aportando puntos focales alegres y confortables, sin estridencias. Los grandes ventanales facilitan la entrada de luz natural.



Azulejos verde oliva de **Decocer** para la taberna **Trenkaclosques**

Trenkaclosques es una taberna moderna de Castellón que significa "rompecabezas". En el interior del moderno local, una pared revestida de cerámica verde oliva de Decocer recubre gran parte del restaurante, aportándole un toque de viveza y personalidad. El diseño del restaurante, realizado por Armonic Consultores, se distribuye en una única sala que alberga mesas altas y bajas, una barra de bar y la de cócteles. La barra y la zona de trabajo, con sus azulejos como telón de fondo, están estratégicamente dispuestas y abiertas a los comensales, invitándolos a observar y participar en el proceso culinario. La fachada visible de la pequeña taberna ha sido singularmente decorada con azulejos de pequeño formato diseñados y fabricados a medida por Decocer, lo que aporta una fuerte personalidad al espacio.

Epta Iberia diseña la *boutique* de repostería y helados **Versos** en A Coruña



El equipo de interioristas del servicio EptaConcept, de Epta Iberia, ha desarrollado la nueva imagen de la primera tienda física para la empresa gallega Versos. Ubicada estratégicamente en unos grandes almacenes en A Coruña, esta *boutique* de 21 m^2 ofrece una experiencia única de exposición y venta de productos de repostería tradicionales y helados de autor. Epta ha colaborado estrechamente con los creadores y fundadores de Versos en la concepción del diseño del recorrido del cliente y la disposición estratégica de las vitrinas y expositores refrigerados. Este enfoque se ha centrado en mejorar la experiencia de compra y fomentar una interacción más significativa con los compradores. La premisa fundamental en la que se ha basado la creación de este entorno elegante y distintivo ha sido inspirarse en un concepto de *boutique* joyería para realzar así la singularidad de los productos tradicionales elaborados y desarrollados en Galicia.



Wi Fi inteligente

D-Link ya ofrece el *router* M30 Aquila Pro AI AX3000, que aúna el diseño más avanzado y tecnología basada en motores de IA para optimizar la priorización de tráfico y el *roaming*. El *router* Wi Fi 6 D-Link M30 utiliza un diseño exclusivo de antenas para lograr una señal Wi Fi con cobertura esférica para que la difusión de la radio frecuencia sea más homogénea. Impulsado por el estándar Wi Fi 6 (802.11ax), ofrece velocidades de hasta 3.000 Mbps. Integra dos antenas para la banda de 2.4 GHz y tres antenas para la banda de 5 GHz, en la que además soporta el ancho de banda de canal de 160 MHz para alcanzar mayores velocidades en las conexiones en la banda de 5 GHz. Para las conexiones cableadas dispone de un puerto WAN y cuatro puertos LAN Gigabit para dispositivos cableados como Smart TV, consolas de videojuegos y ordenadores.

Asistente virtual

SprinkIr lanza Conversational AI+ en SprinkIr Service, que permite a las empresas implementar y escalar rápidamente *bots* generativos impulsados por Inteligencia Artificial (IA) que pueden mantener conversaciones de texto y voz similares a las humanas. SprinkIr se ha comprometido a ayudar a sus clientes a reconocer mejoras de productividad del 20 al 40% en todo el *front office.* La versión 18.11 incluye capacidades impulsadas por IA en cada suite de productos, incluyendo herramientas que permiten a las marcas crear y desplegar asistentes virtuales que realmente entienden e interactúan con los clientes.





Paneles de gran formato

Concept International Spain lanza la nueva serie FutureLed Rubin de paneles led de gran formato diseñada para su uso en interiores en formatos 16:9 y 9:16 y con una luminosidad de hasta 800 cd/m². Se puede elegir entre tres tamaños de píxel: 0,79, 0,93 y 1,25 mm. La tecnología Súper COB (*chip-on-board*) optimiza la precisión del color, el brillo, la calidad de imagen y el contraste (1:10.000). La serie Rubin utiliza cuatro canales de forma especialmente rentable: rojo, verde, azul y verde (RGBG). El color básico verde, más barato de producir, simplemente está disponible dos veces. Este "doble canal" solo brilla la mitad en cada caso. Esto crea un píxel cuadrado sin las molestas y costosas zonas de sombra. Como resultado tiene un alto brillo, excelente equilibrio energético, contrastes visiblemente mejores, negros más negros y costes de producción reducidos.



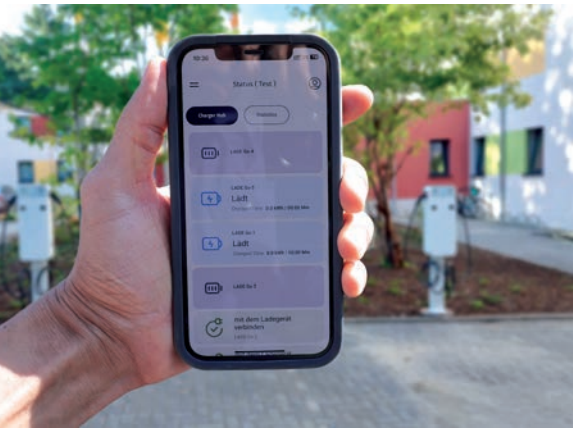
FreedomPay llega a España

La plataforma de comercio totalmente independiente y abierta de FreedomPay ya está disponible para todos los negocios de España. Este importante hito se produce después de que FreedomPay haya obtenido la certificación integrada de Redsys, proveedor de procesamiento de pagos líder en España. Con su solución de pagos y fidelización totalmente integrada, FreedomPay ofrece el máximo nivel de velocidad, seguridad y flexibilidad a los negocios de toda España de distintos sectores, como hostelería, *retail*, alimentación y bebidas, estadios, casinos o venta de entradas, entre otros.



Arte digital

Alfalite, fabricante europeo de pantallas led, se ha aliado con el artista digital César Yagüe para crear AlfaArt, una solución integral llave en mano que consta de *displays* led de gran formato que transforman paredes enteras en lienzos vivos, con *media players* de última generación y obras de arte ambiente en movimiento, curadas y entregadas listas para su disfrute en cualquier parte del mundo. AlfaArt, que busca redefinir el lujo a través del arte digital, está especialmente concebida para grandes corporaciones, hoteles, espacios de ocio y entretenimiento de alto nivel… Se posiciona como una opción distinguida para VIP's que buscan disfrutar y ser propietarios de obras digitales únicas, gracias a la tecnología NFT.



Recargar el coche en el hotel

Sihot, sistema de gestión hotelera, y la *start up* de transición energética Lade facilitan una mejor experiencia a los huéspedes con puntos de recarga de vehículos eléctricos conectados. Una integración directa entre las soluciones de Lade y el sistema de gestión hotelera Sihot aplica automáticamente los cargos por recarga de electricidad a la habitación del huésped. En las estaciones de carga de Lade, los huéspedes conectan su vehículo eléctrico y autentifican el cargador mediante un código QR o introduciendo el número de habitación y el ID a través de una tarjeta RFID o un *smartphone*. Los hoteles también pueden integrar los cargadores existentes si son compatibles con el Protocolo de Punto de Carga Abierto (OPCC). El proceso de carga se conecta inmediatamente a la cuenta del hotel y se factura automáticamente a la salida.

Más conectividad



EnGenius lanza la serie Switch Extender con el equipo EXT1105P, que está destinada a redefinir la forma en que las empresas abordan la expansión de su red de Internet. Además, este modelo satisface las crecientes demandas de conectividad, incluida la de voz, de centros logísticos, empresas, residencias, alojamientos para estudiantes y hoteles. Gracias a su tecnología Power over Ethernet (PoE) y múltiples puertos de salida PSE, el equipo permite llevar alimentación y datos, adoptando la configuración del *switch* PoE principal, hasta a cuatro dispositivos (cámaras, puntos de acceso, extensiones VoIP) reduciendo los costes elevados que están asociados al cableado de red y de alimentación, a la vez que les permite expandir sus redes de manera efectiva.

Webs hoteleras competitivas

FlexmyRoom y 123compareme se alían con el objetivo de aumentar la competitividad de la web del hotel y grupos hoteleros y generar una mayor confianza en el usuario. La integración de un seguro de viaje en el motor de reservas de la página web del hotel ofrece toda una serie de beneficios que se concretan en un incremento de la venta directa, al añadir valor a la experiencia del cliente durante el ciclo de reserva. Ello permite al huésped tomar decisiones informadas, evitando que el viajero tenga que realizar cualquier tipo de consulta en paralelo o tras su reserva si desea una cobertura integral durante el desplazamiento, ante situaciones como la pérdida de equipajes o una cancelación inesperada.



Rols Carpets obtiene el certificado **BCorp**



La empresa española Rols Carpets ha alcanzado un hito significativo al convertirse en la primera empresa europea de alfombras en obtener la certificación BCorp. Esta certificación, conocida por sus rigurosos estándares de desempeño social, ambiental, transparencia y responsabilidad corporativa, representa un paso significativo para Rols Carpets en su misión de promover un impacto positivo tanto en las personas como en el planeta. En los últimos cuatro años, Rols ha conseguido que el 84% de su producción se realice a través de fibras naturales sostenibles o de plásticos reciclados, tanto de plásticos reciclados y post consumo como de fibras realizadas con redes de pesca.



Gancedo estrena sede en Barcelona

Gancedo renace en Barcelona después de 79 años de historia en Rambla Cataluña abriendo las puertas de su nuevo *showroom* en la calle Pau Clarís 115. Con una imagen de estilo contemporáneo y cosmopolita, alberga su extenso portfolio de telas, papeles pintados, alfombras, pinturas de una amplia variedad de marcas internacionales tan reconocidas como Sanderson, Morris & Co, Fabricut o Clarence House a las que recientemente se han unido Mind the Gap u Ohpopsi, entre otras. Gancedo showroom Studio es un espacio experiencial donde la creatividad y la inspiración confluyen con el amplio catálogo de productos de Gancedo necesarios para hacer realidad proyectos de interiorismo de cualquier envergadura. Gancedo Barcelona abre para profesionales particulares bajo la fórmula de cita previa.

The Rug Company transforma su *showroom* de Madrid

Tras 20 años de presencia en España bajo la firma Alfombras BSB liderada por Nacho Curt, The Rug Company ha transformado su *showroom* de Madrid en un auténtico *atelier*. El nuevo diseño del espacio ofrece a interioristas y arquitectos una experiencia creativa en alfombras artesanas de lujo. El visitante puede disfrutar de una amplia y variada colección de alfombras expuestas, así como de una nueva zona de muestras donde seleccionar el modelo adecuado para cada proyecto, siempre con la ayuda de un equipo de asesores expertos en alfombras. The Rug Company ofrece también un servicio totalmente personalizado para aquellos proyectos que así lo requieran.





Diseño curvado

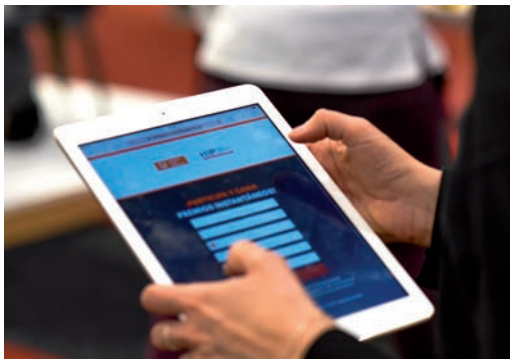
Con un diseño atemporal, Silhouetes es una sencilla pero elegante alfombra de lana de Lorena Canals elaborada con pelo de lana corto y con un acabado ligeramente más largo en los bordes. Hecha a mano por artesanos con lana natural sin teñir, esta alfombra presenta un distintivo diseño curvado y está disponible en dos prácticos tamaños: 150x200 y 220x300 cm. Gracias a la patente Woolable® de Lorena Canals, las alfombras de lana también son lavables a máquina y son ligeras y menos rígidas que las de lana tradicionales.

HIP 2024

Epicentro de la hostelería

Del 19 al 21 de febrero, HIP-Horeca Profesional Expo será la cumbre donde se darán a conocer las últimas soluciones, productos y tecnologías que están impulsando la nueva hostelería.













HIP-Horeca Profesional Expo es uno de los mayores encuentros para los directivos hosteleros que buscan la competitividad de sus negocios. El próximo 19 de febrero –hasta el 21 de febrero– arrancará en Ifema la cumbre que convertirá Madrid en capital mundial de la innovación horeca, y donde se dibujará la hoja de ruta de la nueva hostelería más eficiente, experiencial, tecnológica y sostenible.

La próxima edición recibirá a más de 45.000 profesionales de los diferentes segmentos de la industria.

Para Manuel Bueno, director del salón, "en HIP 2024 dispondremos de más expertos internacionales y firmas expositoras para que el empresario que acuda sepa hacer frente a su día a día, y lo haga de una forma rentable y diferencial. Con el propósito de cumplir esta misión, hemos preparado un evento multiespecialista donde cada perfil profesional tendrá su espacio en el que descubrirá soluciones, productos, tecnologías, modelos y conceptos, que le ayudarán a impulsar su negocio". Además, Bueno matiza que "queremos consolidar a Madrid como capital mundial de la hostelería y mejorar la competitividad del sector español a nivel internacional. Por todo ello, esta será la mejor edición de la historia de HIP".

En cuanto a expectativas, Hugo Rovira, copresidente de HIP y director general de NH Hotel Group para el Sur de Europa, indica que, "tras dos años de crecimiento postCovid, las previsiones para 2024 son muy buenas. El año pasado el turismo supuso el 13% del PIB y fue responsable del 70% del crecimiento de la economía del país. Por tanto, la importancia de la industria está fuera de toda duda. HIP será una cita clave para plantearse los próximos pasos en este contexto y conocer nuevas estrategias que nos puedan ayudar por si llega un cambio de ciclo o alguna circunstancia inesperada. Para ello tenemos que enfrentar los retos más inmediatos como la atracción y retención del talento, el aumento de costes y los riesgos geopolíticos".

Por su parte, Carlos Pérez Tenorio, copresidente de HIP y director de Estrategia y Relaciones Institucionales en Restalia Holdin,







apunta que "HIP es ya la referencia de toda la industria y esta edición, además, coincide en un momento en el que se respira optimismo, ya que los datos de 2023 invitan a ello. En lo que respeta a restauración de marca, el año pasado registramos un incremento del 14% en establecimientos, una cifra que se traduce entre 800 y 1.000 nuevas aperturas. Las perspectivas para este año siguen siendo positivas, por lo que se consolidará este crecimiento sostenido que se podrá situar entre un 2% y un 3%".

Un congreso único

En el marco de HIP tendrá lugar Hospitality 4.0 Congress, el mayor foro internacional de innovación y nuevos conceptos horeca, que contará con más de 30 foros repartidos en 12 auditorios. Serán estos escenarios los que acogerán a los más de 700 expertos referentes en cada tipología y tamaño de negocio, que compartirán los casos de éxito y modelos que están definiendo el futuro de la hostelería.

Como novedades, se organizará el *summit* de Nightlife, donde se estudiará la transformación del ocio nocturno a raíz de la pandemia; el de Bakery & Gelato, en el que se examinarán los requisitos de la demanda actual y la expansión de ambos mercados, y el Automated Foodservice Expo, que ahondará en la evolución que está viviendo la restauración automatizada por ser más personalizada, cercana y de calidad. En este último caso, también habrá un espacio en la zona expositiva donde se mostrarán las innovaciones surgidas en la categoría.

Igualmente, la Inteligencia Artificial aplicada a la hostelería será objeto de debate en el foro de

EL SALÓN PREVÉ RECIBIR **MÁS DE 45.000 PROFESIONALES** DE LOS DIFERENTES SEGMENTOS DE LA INDUSTRIA HORECA







IA Horeca, a la vez que el perfil de los chefs ejecutivos, y su liderazgo más emocional, será estudiado en Executive Chef Club. Otra novedad que trae Hospitality 4.0 Congress es que albergará Horeca Futura, la Convención Nacional de Hostelería 2024, organizada por Hostelería de España, conjuntamente con HIP, en la que se expondrá a empresarios, asociaciones y a la cadena de valor del sector las últimas tendencias surgidas.

"Este año hemos diseñado un congreso que ayudará a superar los retos que tienen los hosteleros a día de hoy, a la vez que analizaremos las disrupciones que están revolucionando la industria. Por lo tanto, nuestro objetivo es ofrecer el máximo de herramientas y estrategias posibles para que los profesionales puedan superar las expectativas de la demanda actual y consigan, así, llenar sus establecimientos", señala Erika Silva, directora del Hospitality 4.0 Congress. En detalle, "por Hospitality 4.0 Congress pasarán desde empresarios, CEO's, emprendedores y chefs hasta interioristas, arquitectos, creativos o gurús tecnológicos, siendo este el principal ejemplo de que estamos elaborando un encuentro muy completo y transversal que es único en el país", añade Silva.

Talleres prácticos

Por primera vez, en HIP también se llevarán a cabo talleres totalmente prácticos a fin de que los hosteleros aprendan metodologías y herramientas con las que obtener más ventas, clientes y mejor posicionamiento. A estos foros, se les suma los ya consolidados, como Hotel Trends o CEO Summit, en los que participarán líderes de marcas tan conocidas como Grupo La Mafia Se Sienta A La Mesa, Goiko, Udon, Salvaje, Burger King, McDonald's, Grosso Napoletano, Only You Hoteles, Meliá Hotels International, UMusic Hotels o Palladium Hotel Group.

Además, durante los tres días el evento reunirá a grandes nombres de la talla de Ferran Adrià, presidente de elBulliFoundation; Amancio López, presidente del Grupo Hotusa; Oriol Castro, chef y propietario de Disfrutar, tres estrellas Michelin; Paco Morales, chef y propietario de Noor, tres estrellas Michelin; Marta Campillo, jefa de sala de DiverXO, tres estrellas Michelin; Toño Pérez, chef de Atrio, tres estrellas Michelin; Martina Puigvert, jefe de cocina de Les Cols, dos estrellas Michelin; Paco Roncero, empresario y chef de Paco Roncero Restaurante, dos estrellas Michelin; Amir Kremer, CEO de Goiko; Alejandro Hermo, CFO en España de McDonalds; Roberto Holz, *executive chef* en Hyatt Hoteles; Diego Calvo, CEO y fundador de Concept Hotel Group; Marc Rahola, CEO de OD Hotels; Jordi Ferrer, CEO de Hesperia, o Juan Carlos San Juan, CEO de Casual Hoteles.●

Cevisama

40 años con el sector cerámico y del baño

Del 26 de febrero al 1 de marzo, Cevisama presenta una nueva distribución del espacio y la creación de una gran plaza activa que se convertirá en el epicentro de la feria y acogerá eventos destacados como el Foro de Arquitectura, los premios Alfa de Oro o la gala de su 40º aniversario.







Cevisama, de Feria Valencia, cumple 40 años. En el salón se presentará una amplia gama de productos y tendencias en el ámbito de la cerámica, la piedra natural y el equipamiento de baño. Además, Cevisama Build, la apuesta más eco y sostenible del certamen, Cevisama Tech, cuyo pabellón tecnológico incluirá la oferta más innovadora, Cevisama Trends, galería de tendencias del evento, y The New Architectonics, una apuesta fuerte por la construcción industrializada y que va ganando cada vez más fuerza en el sector, se dan cita en el salón valenciano.

Además, reunirá a destacados profesionales y empresas líderes del sector, creando una plataforma única para establecer contactos comerciales, descubrir nuevas soluciones y mantenerse al tanto de las últimas novedades que marcarán el futuro de la industria. Con plena ocupación, el interés por participar en Cevisama en su 40ª edición, tanto en el espacio más tradicional de exposición como en los nuevos formatos que se lanzan este año.

Nueva distribución, nuevos recorridos

Una de las innovaciones más destacadas es la renovación del espacio ferial, con una distribución que busca mejorar la experiencia de los visitantes y potenciar la interacción y visibilidad de los expositores. El objetivo es crear nuevos recorridos priorizando la circulación dentro de los pabellones y reduciendo el flujo en la galería central. Esta nueva disposición pretende ofrecer a los visitantes una experiencia más fluida y enriquecedora, facilitando el encuentro con las últimas tendencias y productos del sector.



Cevisama se vestirá de gala en su 40 cumpleaños y contará con un espectacular *hall* institucional ubicado dentro de la feria, tras los tornos. Será un espacio donde todas las instituciones estarán representadas y que tendrá al 40ª aniversario como protagonista.

Plaza Activa, espacio neurálgico

Una de las grandes novedades de esta edición será el espacio Plaza Activa, diseñado para convertirse en el epicentro de las actividades y eventos más destacados de la feria. Será el lugar en el que se celebrará la gala del 40º aniversario, pero también el espacio que acogerá el prestigioso Foro de Arquitectura, uno de los actos más esperados de cada edición que reúne a arquitectos, interioristas, decoradores y demás agentes prescriptores.

Además, se realizarán charlas diarias continuas y se harán allí entregas de premios como los Alfa de Oro. Serán más de 1.000 metros cuadrados de espacio, decorado con motivos cerámicos que transmita la historia, tecnología, comercio e industria.

UN **80% DE LAS INVITACIONES SON INTERNACIONALES,** PRINCIPALMENTE DE NORTEAMÉRICA, EUROPA Y ORIENTE MEDIO

Un millón de euros de inversión

Cevisama vuelve un año más a apostar por una potente campaña de compradores para su edición de 2024. Una acción que se llevará a cabo gracias a la colaboración de IVACE Internacional e ICEX.

La inversión será de un millón de euros, repartida entre el comprador internacional y el nacional. Un 80% de las invitaciones son internacionales, de compradores principalmente de Norteamérica, Europa y Oriente Medio. El 20% restante será para invitados nacionales de todas las comunidades autónomas.

Esta acción se hace conjuntamente con los expositores, que proponen perfiles, clientes y origen de procedencia de los invitados.

Otras novedades

Proalso contará con un espacio único en el que los mejores profesionales realizarán demostraciones en vivo sobre cómo aplicar la cerámica. Se trata de una zona didáctica donde aprender y compartir experiencias y conocimientos, así como conocer nuevos productos y soluciones técnicas.

También habrá junto a esta zona un espacio para el distribuidor. Una experiencia inmersiva dentro de una tienda o punto de venta con la que poder valorar y entender mejor las nuevas necesidades según los hábitos de consumo actuales. El futuro del sector se materializará en este espacio, para que los visitantes puedan hacerse una idea de hacia donde se dirige el mercado.

Otra de las novedades será el montaje de una galería de producto cuyo objetivo será homenajear los 40 años del certamen, que estará inspirada en las galerías de arte.●



Colchones Denoi

Los equipos de descanso de Denoi, como el Suite Doble Top, incorporan en la platabanda un nuevo sistema exclusivo de válvulas de aireación de máxima calidad, VDA, que aporta la transpirabilidad necesaria para que los materiales internos del colchón mejoren su durabilidad y eliminen la humedad corporal generada durante la noche, evitando además la proliferación de bacterias. El efecto de las válvulas favorece la transpiración en toda la estructura y evita la concentración de humedad, contribuyendo así a mejorar el descanso y alargar la vida útil de su colchón.



Hosteltex presenta su nueva almohada *premium* diseñada para proporcionar a los huéspedes una experiencia de descanso inigualable. Este modelo, con su relleno de fibra hueca siliconada 3D de primera calidad, ha sido creado para ofrecer suavidad, firmeza y un soporte excepcional, garantizando un descanso reparador y saludable para los usuarios. Fabricada con un exterior de algodón percal 100% natural, esta almohada no solo ofrece un tacto extrasuave, sino que también garantiza una transpirabilidad óptima, proporcionando así la mejor experiencia a la hora de dormir. Con un nivel de firmeza media/alta y un lateral con ribete, está disponible en medidas de 40x70 cm, 45x70 cm y 40x90 cm para adaptarse a las necesidades individuales de cada cliente.

Mayor Tapizados



Triana es un extraordinario sofá cama de apertura italiana que combina una estética exquisita con una funcionalidad sin igual. Su conversión es tan sencilla como sorprendente, permitiendo disfrutar de una cama cómoda en cuestión de segundos. Los respaldos y apoyabrazos han sido elaborados con fibra hueca siliconada, garantizando un confort excepcional. Y lo mejor de todo es que no es necesario retirar los respaldos para abrir la cama, ya que estos permanecen en la parte trasera. Su colchón, con un grosor de 15 cm HR 25 kg, ha sido diseñado con la densidad y dimensiones óptimas para brindar el mejor descanso. Su diseño incluye patas metálicas en elegante color antracita y prácticos brazos baúl integrados de 22 cm.

Opinion Ciatti

Sencilla, minimalista, de líneas limpias, ILletto, diseñada por Lapo Ciatti, elimina lo superfluo para volver a la esencia. De hecho, es una cama con dosel y estructura portante de acero, disponible en tres tamaños y dos variantes (con o sin cabecero). Espacio a la imaginación en cambio en cuanto a los acabados tanto para el cabecero como para toda la estructura. ILletto puede venir lacada mate en uno de los 213 colores de la colección clásica RAL o recubierto de una hoja preciosa y brillante (oro, plata o cobre). En cuanto al cabecero, se puede decidir insertarlo y elegir entre la versión rígida en madera contrachapada coordinada con la estructura, o la blanda, tapizada con varios tipos de tejido y piel.





Sonpura

Diseñado para ofrecer el mejor descanso, Dubái es un colchón único gracias a sus materiales y su composición. Creado para conquistar desde la primera tumbada, cuenta con 1.800 micromuelles ensacados que proporcionan una precisión total, una perfecta ergonomía y una gran adaptabilidad. Con una firmeza media-alta, Dubái incorpora en su acolchado materiales naturales de alta calidad, como el algodón y el lino. Fibras naturales y sostenibles que contribuyen a lograr un descanso saludable y confortable. Y todo ello con un tratamiento antichinches e ignífugo que permite dormir tranquilo y seguro cada noche.



Resuinsa

La cama de un hotel se caracteriza por la calidad de los textiles y por el confort con el que se descanse. Así, los *topper* de Resuinsa, entre los que se encuentra la referencia Fibra Confort, se han convertido en el artículo textil aliado de los hoteleros por muchos motivos. El primero, por su gran comodidad, ya que el huésped duerme como si se encontrara en una nube, por lo que se incrementa positivamente su experiencia. La cama queda más mullida y da una mayor sensación de estabilidad. El segundo, porque se pueden juntar dos camas sin que se note dicha unión y, además, no existe separación entre ambas. Una importante ventaja que ayuda a satisfacer las necesidades del cliente cuando no hay disponible una cama de mayor tamaño.

Colchón Star



El nuevo modelo Vital supone una evolución en la serie Pocket de Colchón Star hacia la búsqueda de un confort superior. Equipado con núcleo de muelles ensacados, Vital Pocket es un colchón que aporta una diferenciación en el descanso ya que, además de acolchado Visco Graph en ambas caras, dispone de una plancha interna de 3 cm de Visco Adapt que crea un "efecto nube". El encaje en la habitación está garantizado con la disponibilidad de tres grosores diferentes: 30, 32 y 34 cm.

Karibian

El colchón Orthopedic Cooler de la serie Gold Pocket Spring de Karibian es un modelo con tecnología de muelles ensacados y materiales *premium* de primera calidad. La opción perfecta para aquellos que buscan firmeza y transpirabilidad, sin renunciar al confort. A su vez, es un modelo doble cara (verano/invierno) con tecnología Cooler y refuerzo perimetral en D40 dura, que son los encargados de reforzar todos los lados del colchón, maximizando su durabilidad y dotándolo de resistencia. La tecnología Cooler integrada en la cara de verano ha sido desarrollada para aportar al cuerpo una sensación de frescura y comodidad, que maximiza la calidad del sueño y proporciona un ambiente relajante para los durmientes.



Khama Hotel

La cama elevable motorizada Atlantis de Khama Hotel se distingue porque incluye un motor que se acciona pulsando un mando a distancia, hasta la altura idónea para que el personal pueda hacer la cama sin demasiado esfuerzo, evitando posibles dolores de espalda y aumentando la productividad de los trabajadores. Consta de una base con una estructura metálica y cinco barras de refuerzo. Su superficie está acolchada con PU (poliuretano) de 8 mm. Todos los tejidos llevan tratamientos ignífugos, así como para evitar ácaros, alergias y hongos. Además, tiene una malla 3D transpirable y un filtro antipolvo.



Tegar



La colección Tempo Night Collection de Tegar está disponible en un amplio abanico de tonalidades que van desde las más oscuras a otras más claras, adaptándose a todo tipo de estilos decorativos y de interiorismo. Estéticamente, la apuesta por una tonalidad marrón muy oscuro, propia de la madera, combinada con algunos detalles metálicos dorados y con una iluminación indirecta adecuada, permite crear dormitorios equilibrados, de ambientes relajantes, cálidos, sofisticados y muy elegantes.

Supratex

Las fundas de colchón de Supratex están meticulosamente diseñadas con tejido de punto recubierto de poliuretano, una barrera efectiva contra chinches no deseados. Destacan por su tejido de punto duradero y suave al tacto, proporcionando comodidad sin comprometer resistencia. El recubrimiento de poliuretano crea una barrera impermeable y transpirable, protegiendo contra chinches, derrames y alérgenos. Con una circulación de aire óptima, son fáciles de colocar y lavar, y garantizan un entorno fresco y saludable.



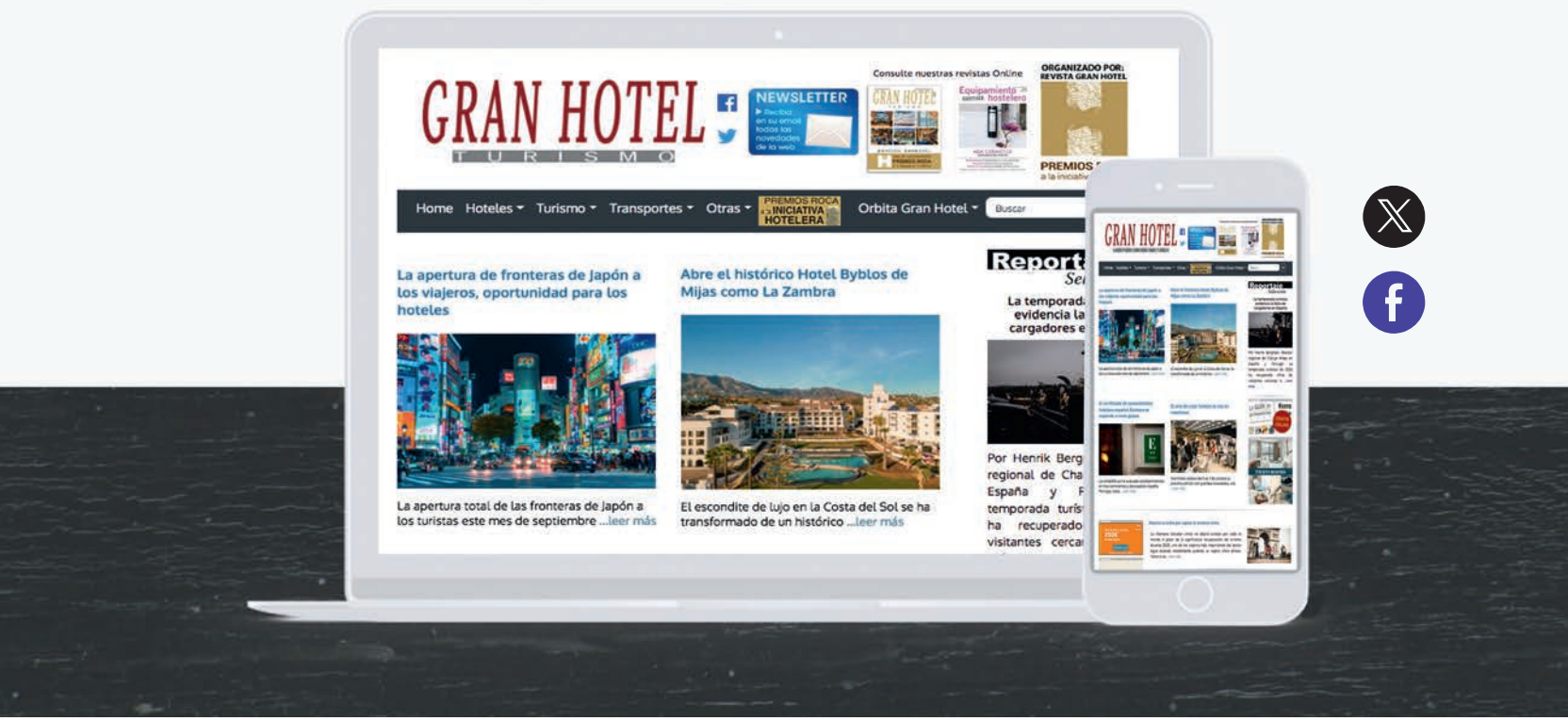


Vayoil Textil

Las almohadas Sumum, por su alto grado de confort, son respetuosas con el medio ambiente, ya que su interior es de poliéster reciclado, por lo que se reutilizan fibras de otras prendas, y estas también se pueden reciclar de nuevo. El relleno de microfibras permite al aire circular libremente por el interior de la almohada y ofrece una sensación supersuave, que recuerda al tacto y comportamiento de las almohadas de plumón. Las Sumum son modulables porque se pueden añadir más fibras o quitar, cambiando la firmeza. Vayoil las ofrece con firmeza blanda, media y dura.

www.revistagranhotel.com

TODA LA ACTUALIDAD A SOLO UN CLICK



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







CURT EDICIONES SA
València, 279. 3ª planta · 08009 Barcelona · Tel. 933 180 101 · granhotel@curtediciones.com
www.curtediciones.com

AVANCE *próximo mes*

Nº 252

DOSSIER



SAMMIC

Maquinaria auxiliar para cocina

Gracias a la maquinaria auxiliar para hostelería es posible crear las recetas más suculentas de forma fácil y optimizando el tiempo.

SALVADOR ESCODA



Climatización

En los hoteles es necesario una climatización que garantice que se mantienen los niveles de confort con mínimos costes de operación y consumo energético.

TENDENCIAS

GROSFILLEX



Mobiliario exterior

Los clientes saben apreciar que un establecimiento los acoja en los espacios exteriores con mobiliario que, además de diseño, ofrezca gran confort y bienestar.



Digitalización del restaurante

La restauración pone en las ventajas que aporta la digitalización para obtener una mayor eficiencia en el trabajo y más rapidez a la hora de servir y gestionar pedidos.

FREEPIK



GARCÍA DE POU

Monouso

Materiales reciclados, reutilizables, compostables y/o biodegradables son los protagonistas en los productos monouso que se emplean en restaurantes y hoteles.

La **GUÍA** de proveedores

2023-2024

EQUIPAMIENTO HOSTELERO



Todo lo necesario para equipar hoteles, restaurantes, retail y establecimientos de colectividades

DISPONIBLE
GRATIS ON LINE

Descárguela en
www.equipamientohostelero.com

CURT EDICIONES SA
www.curtediciones.com

Descarga tu revista en formato digital.



NUEVO CATÁLOGO CONTRACT

www.colchonesdenoi.com/contract

contract@colchonesdenoi.com

966 740 827

denoi