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

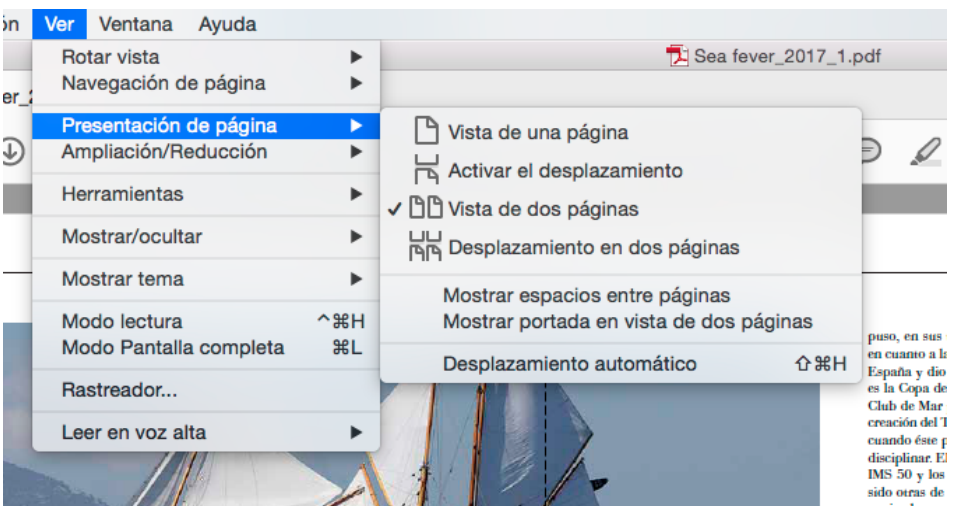
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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 252 · 5 €




**Tendencias** Mobiliario exterior · **Dossier** Maquinaria auxiliar de cocina

**Proyecto a fondo** Palau Fugit Hotel

Climatización · Digitalización del restaurante · Monouso

**ESPECIAL ALIMENTARIA & HOSTELCO**

saxun

Tu mundo, nuestro universo.

# Ilumina y crea espacios únicos

**Pérgolas Bioclimáticas**



Descubre todo lo que te ofrecen nuestras Pérgolas Bioclimáticas, con su nueva iluminación LED. Combinadas con otras soluciones Saxun, se convierten en la opción ideal para enriquecer tus espacios de exterior.

Cerramientos
Protección Solar
Decoración

# Editorial

Equipamiento Hostelero - N.º 252






## EN PORTADA

**BALLIU EXPORT**

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

## Año revolucionario

2024 se perfila como un año revolucionario para la industria *hospitality* en el que las innovaciones tecnológicas están redefiniendo la experiencia gastronómica, de salud, bienestar, etc., tanto para los clientes como para los propietarios de los establecimientos. La restauración de nuestro país se enfoca de manera definitiva en la conectividad y la comodidad de los comensales facilitando reservas, pedidos y pagos a través de plataformas tecnológicas, que son imprescindibles ante la fala de personal que se produce en el sector. Por ello, es fundamental que los restaurantes estén cada vez más digitalizados. También es esencial para mejorar la experiencia del huésped es que este se encuentre siempre a gusto en sus instalaciones y, para conseguir este fin, es absolutamente necesario un buen sistema de climatización. Además de por una mayor eficiencia energética y un ahorro en gastos, destaca la importancia de la climatización en términos de salud e higiene. El interés por controlar la calidad del aire interior hace que se busquen soluciones que realicen un filtrado del aire para evitar la aparición de bacterias y virus. No debemos olvidarnos del reportaje sobre monouso, en los que sobresalen productos sostenibles; de la maquinaria auxiliar de cocina que tanto facilita el trabajo a los chefs, y del "Tendencias" sobre mobiliario exterior que será instalado en espacios cada vez más versátiles.

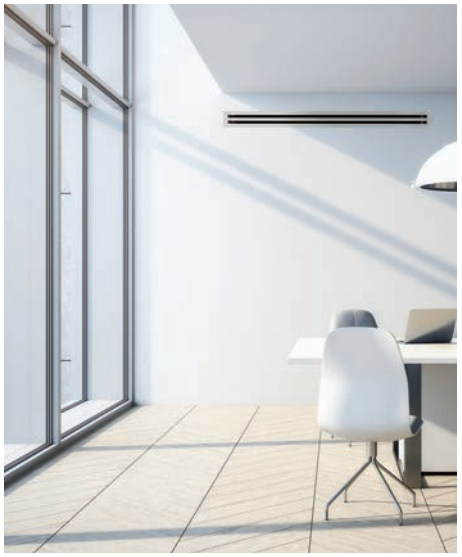
**Director:** Enrique Curt. **Asesora editorial:** Laura Curt Iborra. **Redactora jefe:** Isabel Fernández. **granhotel@curtediciones.com. Redacción:** Laura Morales y Marta Barbancho. **Directora de arte:** Imma Párrizas. **Corrección:** Bel Guerra. **PUBLICIDAD. E-mail: equipamientohostelero@curtediciones.com. 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 252










**4** Tendencias: Mobiliario exterior
**18** En portada: Balliu
**20** Proyecto a fondo: Palau Fugit Hotel
**28** Alimentaria & Hostelco
**32** Baños
**33** Cocinas
**34** Iluminación
**35** Instalaciones
**36** Climatización
**48** Monouso
**54** Mobiliario
**55** Pavimentos y revestimientos
**56** Proyectos
**58** Tecnología
**59** Textil
**60** Digitalización del restaurante
**70** Travel Technology
**72** HIP
**74** H&T
**76** Dossier: Maquinaria auxiliar de cocina

*Simplemente, los parasoles más maravillosos del mundo...*



*Flamboyant*

# LOBSTER'S DAY

lobstersday.com | @lobstersday | Modelo Flamboyant. Hotel Tropicana, Ibiza

Tendencias

# Mobiliario exterior



BALLIU



GROSFILLEX

## De diseño, funcional y que transmita serenidad

Los profesionales del sector del mueble deben mantenerse al día para satisfacer las necesidades cambiantes de los consumidores. Las tendencias actuales perciben el espacio exterior como una extensión fundamental de la vida en el interior y, por tanto, existe una demanda creciente de muebles y accesorios que puedan mejorar la experiencia de los usuarios al aire libre. *Por Isabel Fernández*

Terrazas y jardines son zonas que se llenan de color, texturas y conversaciones en un ambiente distinguido. Los exteriores de hoteles y restaurantes se conciben como espacios integrados en el interiorismo. Las terrazas de proyectos contract se diseñan actualmente invirtiendo en decoración y mobiliario con la intención de que sean lugares acogedores y que aporten confort al cliente. Se trata de ambientes muy versátiles: algunos se presentan con pérgolas o bien con techos fijos o móviles, techumbres de mimbre o totalmente al aire libre, por lo que es esencial que estos muebles sean resistentes a las distintas condiciones meteorológicas.

Por tanto, los muebles *outdoor* deben tener unas características concretas. Así, Míriam Vílchez, del Departamento de Marketing de Balliu, considera que "la durabilidad, funcionalidad y confort son aspectos clave que no deben pasarse por alto. Estas características no solo garantizan la eficiencia del mobiliario, sino que también aseguran una experiencia de confort mejorada para los usuarios. Además, en un mundo donde la conciencia ambiental es cada vez más importante, es fundamental considerar soluciones respetuosas con el medio ambiente. Esto implica buscar materiales sostenibles y procesos de fabricación ecoamigables. Optar por materiales reciclados de alta calidad es una opción que no solo cumple con los requisitos de durabilidad y funcionalidad, sino que también contribuye significativamente a la preservación del entorno".

Por su parte, Albert García Llongarriu, gerente y director creativo de Lobster's Day, afirma que "el mueble para contract está sometido a un uso más intensivo que el doméstico, por lo que tiene que ser mucho más resistente. Los materiales tienen que aguantar bien el desgaste y los tejidos tienen que ser específicos para que también resistan al desgaste de estar sometidos a muchas sentadas. En el caso de los muebles de exterior, tienen que estar hechos con materiales resistentes al sol, la salitre y con un anticorrosivo muy potente".

Sobre los materiales y su resistencia también hace hincapié Irene Navarro, jefa de Ventas de Fiaka Ambient: "El mobiliario contract y de exterior debe cumplir una serie de requisitos para poder considerar su aplicación al contract. En el caso del mobiliario tapizado, hay tejidos que disponen de tratamientos especiales como, por ejemplo, son tejidos ignífugos, antibacterianos, impermeables y de fácil limpieza. O en el caso de la madera, a pesar de ser maderas tropicales, deben estar tratadas. La aplicación de estos tratamientos las hacen más duraderas a las inclemencias del tiempo, la humedad, el salitre y el uso continuado".

ANANTARA PLAZA NICE



## Inversión rentable en el tiempo

La estética es fundamental para atraer a los clientes y crear una impresión positiva en cada ambiente.

Dado que los espacios contract están sujetos a un uso intensivo y si, además, se encuentran en el exterior, la durabilidad es primordial. En entornos contract, elegir un tipo de mobiliario que requiera poco mantenimiento es esencial. Por ello, se recomienda optar por materiales y acabados que sean fáciles de limpiar y mantener. Lo ideal para reducir el tiempo y los costes de mantenimiento es elegir superficies lisas y resistentes a las manchas, así como tejidos removibles y lavables. El mobiliario exterior también debe ser cómodo para los usuarios, especialmente en situaciones donde se espera que pasen largos períodos de tiempo, como en restaurantes o zonas comunes de hoteles. Lo más recomendable es elegir diseños ergonómicos, con cojines acolchados y tejidos resistentes al agua, así como respaldos adecuados para brindar un confort óptimo.



VONDOM

En muchas ocasiones, el sector contract requiere soluciones flexibles que puedan adaptarse a diferentes eventos y necesidades cambiantes. Si deben ser almacenados o movidos con frecuencia, lo más recomendable es optar por modelos ligeros y apilables.

Cumplir con las regulaciones de seguridad y calidad es esencial. Antes de elegir cualquier pieza de mobiliario, es fundamental comprobar que cumple con los estándares y regulaciones pertinentes.

Pero, ¿qué piensan los profesionales de este mercado sobre las exigencias de los hoteleros? Diego Portela, director comercial para Contract de Ezpeleta, responde que suelen buscar "muebles que combinen durabilidad, estilo y funcionalidad para crear espacios acogedores y atractivos para los huéspedes, y de fácil manipulación por parte de los empleados. Se trata de realizar una inversión rentable en el tiempo". Así que Portela resume las características en: "durabilidad y resistencia; diseño estético; confort y funcionalidad; facilidad de mantenimiento; versatilidad y flexibilidad, y experiencia del huésped/cliente".

Según Míriam Vílchez, de Balliu, "el hotelero comprende a la perfección las necesidades de sus clientes y, para el profesional, garantizar el confort y bienestar del usuario es prioritario. No obstante, también está comprometido con la preservación de la reputación y la imagen de su hotel. Por esta razón, el servicio

FIAKA AMBIENT



postventa en mobiliario contract es esencial. Además, el hotelero tiene una visión a largo plazo y busca más que la simple rentabilidad del producto; aspira a la excelencia en el resultado, tanto en términos estéticos como de calidad".

Para Jordi Gregori, director comercial de Grosfillex, "el hotelero demanda gamas de producto que ofrezcan un plus de comodidad y confort a los huéspedes; productos ergonómicos que conviertan la estancia en su establecimiento en una experiencia agradable. También necesita que sea un producto que destaque por su durabilidad, y que tengan una limpieza fácil y un mantenimiento sencillo".

Por su parte, Pedro Linares Lloret, director de Marketing de Vondom, destaca "la versatilidad, resistencia a las condiciones climáticas, fácil limpieza, sostenibilidad, confort y el factor de la exclusividad".

## Lo natural marca tendencia

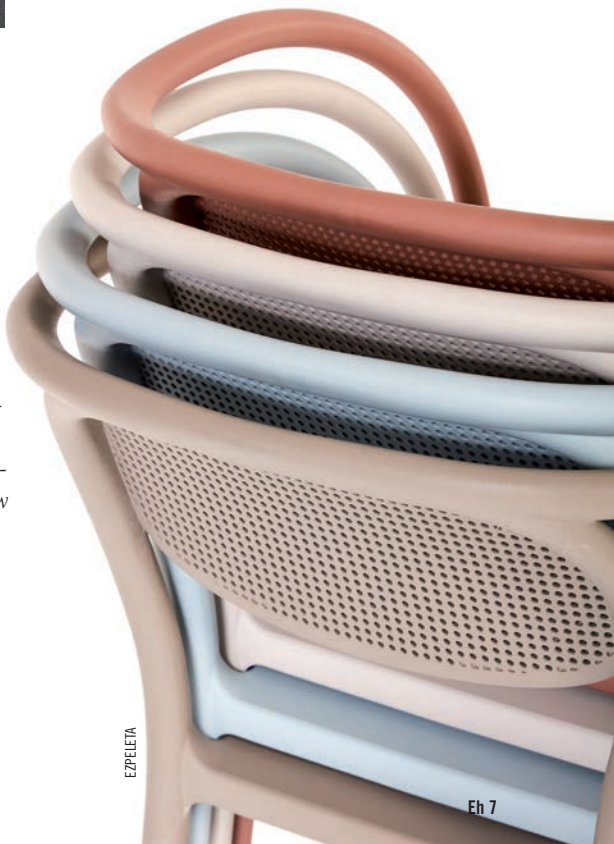
Aunque cada año puedan imperar unas tendencias concretas, lo cierto es que en el mobiliario exterior para contract predominan productos atemporales que se basan en la calidad de sus materiales y en su funcionalidad. Diego Portela, de Ezpeleta, apunta que siempre está de moda "el estilo atemporal, con un enfoque en diseños simples, limpios y duraderos que resisten las tendencias temporales, promoviendo la longevidad del mobiliario".

Aun así, una vez más, la naturaleza es protagonista. Los colores naturales y la decoración *raw* marcan tendencia. De esta manera, se observan muebles poco tratados para que las betas naturales sean las protagonistas. Esta línea se abre paso de nuevo para crear un entorno de belleza en lo imperfecto. Los tonos marrones, arenosos, azules y verdes triunfan, ya que representan la naturaleza: la tierra, el mar, la vegetación… Además, se busca conectar con la naturaleza en cada rincón, puesto que ayuda al bienestar emocional y físico. Este año también triunfa en la decoración de terrazas el diseño 'imperfecto'. Aquí el concepto japonés *wabi-sabi* es clave. Se trata de encontrar la belleza en esos materiales con historia, algo desgastados, con barnices que simulan el paso del tiempo… En definitiva, convertir el ciclo de la vida de los muebles en un atractivo en sí mismo de una enorme belleza.

Así lo destaca Pedro Linares Lloret, de Vondom, al expresar que "hoy en día predominan los colores terrosos, naturales y suaves a fin de conseguir una estética serena, tranquila y acogedora en la que dejarse atrapar y permanecer el máximo tiempo posible, sin tener que preocuparse por lo que suceda fuera de ese entorno".

Además, Irene Navarro, de Fiaka Ambient, agrega que, "en estos momentos, una de las mayores tendencias en decoración y mobiliario es la *comfy*, con mobiliario confortable. Esta tendencia recoge una serie de pautas, como maderas con acabados claros y naturales, tejidos con texturas de lino y algodón, colores muy claros dentro de la gama de los blancos rotos. Por otro lado, también tenemos el lado opuesto: colores cálidos y vivos en tejidos con estampados llamativos. Además, los diseños cada vez son más redondeados y curvos".

Por tanto, otra tendencia que destaca es el mobiliario de siluetas redondeadas. Atrás quedaron esos muebles geométricos fríos y de colores técnicos, ahora se desea crear ambientes acogedores donde disfrutar con naturalidad del aire



EZPELETA

COOLROOMS PALACIO DE ATOCHA



## EL COMPROMISO CON LA ECONOMÍA CIRCULAR ES UNA REALIDAD QUE INVOLUCRA A LOS SISTEMAS DE PRODUCCIÓN Y CONSUMO

libre. Los muebles con formas redondeadas aportan una sensación de tranquilidad y relajación, creando un ambiente acogedor que invita a pasar largas horas al aire libre. Desde sillas hasta mesas, la forma circular y las líneas suaves invaden los espacios exteriores, generando una sensación de equilibrio y bienestar.

La artesanía de la madera también se ha convertido en una alternativa muy atractiva y duradera para la decoración de estos espacios. Hay mesas, sillas y numerosos elementos amaderados que, además de ser más respetuosos con el medio ambiente, aportan una sensación de calidez y elegancia al espacio. Materiales como el ratán, las fibras naturales, e incluso la cuerda, son muy populares.

También predominan los materiales sostenibles, como el plástico reciclado. Ya no se busca solo el confort, sino también la durabilidad y la sostenibilidad de los muebles.

Asimismo, se opta por muebles multifuncionales que se adaptan a todos los espacios y situaciones, como, por ejemplo, sofás que se convierten en tumbonas, mesas que se transforman en bancos o sillones que se pueden plegar y guardar fácilmente. Como señala Diego Portela, de Ezpeleta, también sobresale "el diseño modular y multifuncional: muebles adaptables que pueden ajustarse a diferentes necesidades y espacios, ofreciendo versatilidad en su uso".

Además, Portela añade como tendencia el uso de "materiales mixtos, una combinación de diferentes materiales, como madera con polipropileno, con aluminio, para crear piezas de mobiliario distintas y atractivas".

Precisamente, predominan, según Jordi Gregori, de Grosfillex, "en el caso de mesas, sillas, sillones, sofás, etc., el material estrella es el aluminio de alta calidad ya que es anticorrosivo o el PP + fibra de vidrio por su no alteración a los agentes externos. Y para las diferentes gamas de tumbonas, básicamente todos los derivados de la resina. Parte de nuestras colecciones están fabricadas con polipropileno reciclado procedente de residuos industriales recuperados. También son muy demandados los productos con protección antimicrobiana, antimoho y antifúngica, ya que son características esenciales para el mobiliario compartido como el del sector contrat y/o *hospitality*".

Desde Fiaka, Irene Navarro expresa que "uno de los materiales más usados en la actualidad es la madera en casi todas sus formas y tonalidades. Entre las favoritas se encuentra la de iroko, por su acabado natural y la fantástica durabilidad antes las inclemencias del tiempo".

Además, Pedro Linares, de Vondom, enfatiza en que "la sociedad está muy concienciada con el cambio climático. Es por ello que interioristas y decoradores cada vez más utilizan elementos decorativos y mobiliario fabricado con madera o materiales reciclables, ya que de esta manera el usuario tendrá una mejor percepción del lugar en el que se encuentra".

### Sostenibilidad y economía circular

Debido a la situación de emergencia ambiental que vive el planeta, escoger fabricantes de mobiliario que apuesten por la sostenibilidad ya no debe ser una opción, sino un requerimiento. No solo es emplear materiales sostenibles, sino llevar a cabo procesos de fabricación respetuosos con el medio ambiente. Procesos de fabricación no contaminantes, materiales orgánicos como el lino o la madera, producción sin residuos gracias a las técnicas de recuperación que permiten devolver a la tierra aquello que nos presta temporalmente. El tratamiento de los residuos posibi-

lita separar los materiales de desecho y volver a procesarlos como nuevas fibras: hilo sintético, celulosa, etc. Se utilizarán barnices al agua, sin formaldehído. En general, se propone una reutilización de materiales para la reducción de nuevas materias primas y residuos generados.

A la hora de fabricar muebles, en este caso, de exterior, la sostenibilidad "es un aspecto básico. En 2022 iniciamos un proceso para usar materiales reciclados para la fabricación de nuevos productos. Para este año, incorporaremos materiales reciclados postindustriales y postconsumo a la producción de muebles de resina. También es importante que los productos sean reciclables al 100% después de su vida útil para potenciar la economía circular", afirma Jordi Gregori, de Grosfillex.

Por su parte, Miriam Vílchez, de Balliu, comenta que "la sostenibilidad es primordial para los fabricantes, especialmente en el ámbito del mobiliario exterior. Estos muebles están diseñados para disfrutar de la naturaleza, por lo que no solo deben complementarla, sino también respetarla y coexistir en armonía con ella. Como fabricantes de mobiliario exterior, tenemos la responsabilidad y el compromiso de invertir en el desarrollo de materiales sostenibles y hacer que nuestros clientes participen en este proceso. Es igualmente importante utilizar soluciones reciclables o recicladas, así como implementar acciones que involucren a los clientes durante todo el proceso y los conciencien sobre nuestra responsabilidad como profesionales. En el último año, hemos puesto en marcha un plan de renovación que implica

LOBSTER'S DAY





VINCCI MAE

la recolección de tumbonas obsoletas de playas y piscinas de hoteles para retirarlas adecuadamente del mercado, triturarlas y transformarlas en productos de mayor valor agregado. Hasta la fecha, hemos reciclado más de 2.000 unidades en España, y nuestro objetivo es duplicar esta cifra el próximo año".

Asimismo, Diego Portela, de Ezpeleta, cree que "la sostenibilidad en la fabricación de muebles de exterior no solo contribuye a la preservación del medio ambiente, sino que también puede ser un factor clave en la preferencia del consumidor, así como en la construcción de una industria del mueble más ética y responsable. Optar por materiales sostenibles y procesos respetuosos con el medio ambiente ayuda a reducir el impacto negativo en los ecosistemas. Además, muebles fabricados con materiales sostenibles tienden a ser duraderos y resistentes a las condiciones climáticas, lo que prolonga su vida útil. Esto reduce la necesidad de



HARD ROCK HOTEL IBIZA

reemplazo frecuente y minimiza el desperdicio. La elección de materiales reciclables o fácilmente reutilizables facilita el proceso de reciclaje al final de la vida útil del mueble, contribuyendo a la reducción de residuos. Por último, la fabricación de materiales sostenibles a menudo implica una menor emisión de gases de efecto invernadero en comparación con materiales convencionales. Esto ayuda a reducir la huella de carbono asociada con la producción y transporte de los muebles. Tener una fábrica con proveedores de proximidad contribuye a todo esto, como es nuestro caso".

Sin embargo, como sostiene Albert García Llongarriu, de Lobster's Day, "lo de la sostenibilidad, que ahora está tan de moda, hay que saberlo interpretar. Hay materiales no considerados sostenibles que bajo nuestro criterio lo son. Si un producto está fabricado con un material no reciclable, pero dura tres vidas, es infinitamente menos contaminante y dañino que uno que hay que cambiar cada cierto tiempo. Más que conciencia, hay mucho esnobismo en torno a este concepto".●

BLESS IBIZA HOTEL

## Espacios *chill out*

**Cada vez son más los establecimientos que apuestan por el mobiliario *chill out* para la decoración de sus terrazas. Uno de los motivos que explica esta apuesta es la tendencia a ofrecer a los clientes algo más que un lugar en el que pasar un tiempo, sino que prima dotarles de una experiencia que capte su atención y quede en su recuerdo. Son muchos los negocios que optan por potenciar la estética, buscando que sus clientes se relajen en un espacio atractivo y lleno de belleza que consiga ganarse un hueco en su memoria. Los últimos años han sido el trampolín perfecto para esta tendencia en decoración que gana peso por su potencial para crear exteriores únicos.**

**El mobiliario para terrazas *chill out* está pensado para hacer del relax una experiencia. Además, su versatilidad, en cuanto a la combinación de estilos de decoración y mobiliario, consigue que el espacio tenga mucha personalidad y estilo. El mobiliario debe ser, por encima del resto de las características, cómodo y relajante, de modo que invite al descanso. Por este motivo, en terrazas con mobiliario *chill out* es común encontrar camas balinesas, tumbonas, asientos cómodos y pufs. A la hora de encontrar mobiliario *chill out* para exteriores, es necesario elegir teniendo en cuenta ciertos aspectos, sobre todo cuando nos referimos a hoteles y locales donde el uso del mobiliario está expuesto en mayor medida. La calidad y la resistencia, así como su limpieza y mantenimiento, son puntos que no se pueden pasar por alto. Antes de elegir el mobiliario para una terraza *chill out*, hay que asegurarse de que sea apto para exteriores. De esta manera, se evita que la humedad y el sol lo desgaste ocasionando, por ejemplo, la pérdida de color o posibles roturas por estar a la intemperie.**



# Alimentaria & HOSTELCO

Alimentaria
*International Food, Drinks & Food Service Exhibition*

HOSTELCO
THE HOTEL & RESTAURANT TRADE SHOW

**BARCELONA** 18 - 21 Marzo 2024
Recinto Gran Via

**www.alimentaria.com**
**www.hostelco.com**

## United for excellence

Leading the Food & Hospitality Business




Alimentaria Exhibitions

Fira Barcelona

Gobierno de España – Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Gobierno de España – Ministerio de Industria, Comercio y Turismo

ICEX España Exportación e Inversiones

FIAB Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas

Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural

AECOC

CEHAT Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos

ITH

Hostelería de España

FOOD SERVICE ESPAÑA.


1


2


3


4

## 1. Grosfillex

La tumbona Sunset Green Edition pertenece a la colección de mobiliario exterior más comprometida y sostenible de Grosfillex. Realizada con un 50% de materiales reciclados (polipropileno) y un nuevo tejido de base biológica (Ecolibrium), cuenta con protección antimicrobiana, antimoho y antifúngica, características esenciales para el sector contract. Un producto 100% reciclable, con tres años de garantía y cinco posiciones de respaldo y una anchura XL de 63 cm para un mayor confort. Es apilable en posición horizontal para optimizar el almacenaje en espacios exteriores y zonas de piscina de hoteles y *campings*.

## 2. Ezpeleta

La colección Trena está inspirada en las sillas tradicionales de madera trenzadas con enea. Se trata de una versión contemporánea y actual de estas sillas, mediante un proceso y un material completamente moderno, como es la inyección por gas de polipropileno reforzado con fibra de vidrio. Sus formas orgánicas y ergonómicas se fusionan con una estética atractiva gracias a un respaldo envolvente y un asiento con una característica trama que hace un guiño a las sillas trenzadas y da nombre a esta colección.

## 3. Casamania by Horm

La colección Him & Her! de Casamania by Horm, diseñada por Fabio Novembre con una estética atrevida y sensual, abre nuevas fronteras a la vida contemporánea. Gracias a la introducción de avanzados sistemas de pintura, la ya popular versión brillante de las sillas Him & Her! ahora también es adecuada para su uso en exteriores. Este avance tecnológico garantiza una resistencia sin precedentes a los agentes atmosféricos. La innovación no se detiene en la funcionalidad, sino que también se extiende a la estética con la introducción de nuevos tonos pastel y nacarados, que añaden un toque de sutil y sofisticada elegancia a la colección.

## 4. Conva

La colección de muebles de pino Chill Out de Conva es sinónimo de robustez, resistencia y durabilidad. El tratamiento autoclave a la madera hace que sea resistente a la putrefacción e insectos. Es adecuada para exteriores contract con prácticamente mínimo mantenimiento. Su montaje fuerte y fiable proporciona una larga vida útil. La colección incluye camas balinesas, sillones modulares (de una y dos plazas), tumbonas (individual y doble) y mesita. Puede personalizarse con cojines en tejidos acrílicos o náuticos, diseñados para el máximo confort y con posibilidad de poner logotipo. Es ideal para instalaciones exteriores como piscinas, terrazas de hotel y playas.


5


6


7


8

## 5. Tectona

La colección Bamboo se reafirma como un auténtico testimonio de la habilidad de Tectona de fusionar influencias japonesas con el refinado espíritu Art Nouveau. Como novedad, se presentan los sofás Bamboo como la síntesis perfecta de confort y estilo, estando disponibles en versiones de tres y dos plazas. La butaca baja y el reposapiés complementan esta colección, ofreciendo un rincón relajante y reconfortante gracias a la generosidad de sus amplios y profundos asientos, a la inclinación ideal del respaldo y a la forma curvada de los reposabrazos, brindando una experiencia acogedora.

## 6. Musola

La silla Baga cuenta con una combinación de acabados muy amplia gracias a los más de 30 colores para pintar la estructura; los ocho colores para la cuerda, y los más de 40 tejidos de exterior o más de 200 para interior. Su estructura está fabricada completamente en acero inoxidable. Su asiento, disponible en una o dos piezas, es desenfundable, relleno de espuma de poliuretano de rápido secado (Dry Feel) y fibra de poliéster. La base del asiento es de goma EVA. El respaldo se resuelve con una cuerda de poliéster de exterior disponible en varios colores. Además, es apilable. El recubrimiento de la estructura se realiza por termolacado con pintura en polvo, formulada con resinas de poliéster, que presenta una excelente resistencia a la intemperie y máxima solidez a la luz.

## 7. Calma Outdoor

Calma Outdoor amplía su colección Brava con piezas inéditas que evocan la esencia de la Costa Brava. Las nuevas piezas son una tumbona estilizada y cómoda diseñada para brindar una experiencia de relajación y lujo al aire libre; un diván que combina a la perfección comodidad y estilo, y es idóneo para recostarse y tomar una siesta, y finalmente, una cama balinesa, que captura la esencia de la relajación y proporciona un refugio para descansar bajo el sol. Su diseño presenta una estructura ligera y una tela suave que ofrece un suave balanceo que promueve la tranquilidad. La cama balinesa es perfecta para recostarse junto a la piscina o disfrutar de una tarde tranquila en el jardín.

## 8. Bivaq

Las mesas Sirkel, todas ellas de pie central, han sido diseñadas con una base que dibuja un círculo cuadrado (en inglés “Squircle”, acrónimo de “square” y “circle”). La colección puede combinar indistintamente sobres de mesa cuadrados y redondos de diferentes materiales. Sirkel es un extensísimo programa de mesas (más de 1.000 modelos diferentes) disponibles en diversas alturas (105, 74, 55 y 40 cm), en múltiples medidas de diámetro (desde 40 a 60), en diversos colores de pintura y en varios materiales para los sobres de las mesas.


9


10

### 9. Balliu Export

La próxima revolución de la estética en piscinas profesionales la ofrece Balliu Export con la tumbona Noa, el nuevo icono de durabilidad y confort para espacios al aire libre en 2024. Noa ofrece larga vida, comodidad y belleza en cada detalle, garantizando una experiencia placentera y duradera. Fabricada con polipropileno y fibra de vidrio, Noa combina una solución resistente y duradera con un diseño exquisito, perfecto para los entornos más exigentes. Sumergirse en el lujo y la innovación con la tumbona Noa de Balliu Export será realidad en breve, ya que estará disponible próximamente.

### 10. Unopiù

La colección Synthesis de Unopiù vuelve en una nueva reinterpretación a través de tejidos inéditos, manteniendo sus diseños esenciales pero acentuando con elegancia sus líneas puras bajo el signo del confort. Un proyecto de diseño nacido del exitoso maridaje entre la exclusiva solidez de la madera de teca y la (entonces novedosa) fibra sintética WaProlace® tejida a mano en 2006. El diálogo con la naturaleza continúa hoy, gracias a los nuevos tejidos *bouclé* en blanco, azul índigo y jengibre. El mobiliario contemporáneo y elegante de Synthesis recuerda los colores vibrantes del paisaje rocoso y lunar de Arizona, salvaje y sofisticado a la vez, con su sutil atmósfera metafísica.

### 11. Fast

Solaris es una invitación a relajarse y contemplar la naturaleza. Su nombre se inspira en la famosa película de Tarkovskij, replicando sus sugerencias, la inmersión en la naturaleza captada mientras el tiempo pasa lentamente. La naturaleza desencadenó la idea de una colección que pretende ser una tierra en la frontera, donde el interior y el exterior se relacionan, donde los individuos interactúan con el espacio. Una auténtica sala de estar al aire libre, en la que las formas acogedoras, suavizadas por los generosos cojines, consiguen distinguir el entorno sin resultar prepotentes; la ilusión que proporciona el efecto de suspensión no hace sino realzar su magia poética.


11

### 12. Lapalma

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


12



13



14

### 13. Kettal

Plumon, diseñada por Patricia Urquiola, se basa en el concepto del vestido, en vestir y desvestir mobiliario. Adoptando un enfoque de sastrería, Urquiola ha creado dos nuevos modelos: sillón comedor, con brazos trenzados en cuerda, y sillón club. Cuenta con una estructura ligera, sobre la que se "amarra", envolviéndola, un vestido a medida y acolchado. Este acolchado acanalado, que se caracteriza por su costura, además de ser un elemento estético, ofrece toda la comodidad del producto. El corte guía a la estética. Con unos simples movimientos, el vestido se coloca sobre la estructura rígida de teca y la abraza.

### 14. Dedon

Como la mariposa que inspiró su diseño, la nueva colección Papyon de Arnd Küchel es una agradable conjunción de belleza, gracia y placer. El sillón orejero con un exclusivo diseño y el reposapiés que le acompaña se crean utilizando distintas texturas de tejido, combinadas con una técnica innovadora. En la naturaleza, la armonía se crea a través de contrastes, y la combinación de colores de Papyon encapsula con elegancia esta verdad: el 'néctar' combina rojos cálidos y naranjas. El resultado es una colección que representa la próxima metamorfosis de las fibras y la artesanía Dedon.




15


16

### 15. Lobster's Day

Moi aussi es una colección que reinterpreta la clásica silla de hierro de mediados del siglo XX. Sin embargo, este tipo de pieza se originó en el siglo XVIII en Francia y ha evolucionado con el tiempo para adaptarse a estilos cambiantes. Durante el periodo de mediados de siglo, especialmente en Estados Unidos, estas sillas sufrieron una transformación, volviéndose más estilizadas y menos ornamentadas. La colección Moi aussi de Lobster's Day captura la esencia de estas sillas clásicas y las presenta con un estilo contemporáneo y atractivo.


17

### 16. Capdell

Diseñada por Mario Ruiz, Cécile es una colección amable y cálida, que evoca a la artesanía y el trabajo manual. Fabricada en madera maciza de iroko, esta silla de Capdell tiene la cualidad de ser apilable. Cécile es una colección con posibilidades *in* y *outdoor*. Por su estética y resistencia, es una silla hecha para cualquier espacio, desde los proyectos contract más exigentes a los interiores residenciales más exquisitos.

### 17. Fiaka

La nueva tumbona flotante Isla es perfecta para uso en piscinas, gracias a su tejido apto para exterior y su base filtrante que permite evacuar el agua. Con el detalle de costura y con su medida más ancha, la tumbona Isla ofrece la posibilidad de un buen descanso en la piscina para dos personas. Es un elemento imprescindible para tomar el sol en la piscina o decorar la piscina de un hotel. Los tejidos con lo que está tapizada ofrecen una resistencia única al roce, abrasión e, incluso, a la humedad. Está disponible en una infinita gama de colores.

### 18. Vical

Junto al diseñador Pep Gramage, Vical presenta su nueva línea Outdoor. El diseñador valenciano ha creado una colección en la que la calidez minimalista se alía con la materia para transformar el exterior en un espacio intimista, que se rinde al proceso artesanal y lo eleva. Las piezas que componen esta colección se centran en el uso de la madera de teca reciclada, y son el hilo conductor de un discurso basado en el confort y en las formas amables y orgánicas. Cada una de sus piezas atiende a un proceso artesanal que las hace únicas y dan cabida a la imperfección.


18


19

### 19. Kennethcobonpue

Formas elegantes, asimétricas y acogedoras para la colección de ratán diseñada por Federica Capitani para Kennethcobonpue, compuesta también por dos sofás: *loveseat* para interior y *daybed* para exterior. Envuelve el cuerpo y lo hace en un abrazo relajante. La decoración sencilla y sinuosa de Forma recuerda a las canastas de baloncesto y las cestas cónicas de mimbre.


20

### 20. Roche Bobois

Esta temporada, el sofá Mah Jong, diseñado por Hans Hopfer, se viste con nuevas telas Missoni creadas para uso exterior. Las rayas en zigzag, distintivas de la casa de moda, se combinan con el nuevo tejido con un patrón de cinta muy gráfico, que recuerda al diseño de las bases ahuecadas del Mah Jong. La tela Passiflore, emblemática del sofá Mah Jong, se presenta en una nueva coloración con tonalidades vivaces.



# BALLIU EXPORT



Olimpia



Iris

## Especialista en tumbonas de calidad

Balliu Export ha forjado a lo largo de décadas en el diseño y fabricación de tumbonas de alta calidad un legado de calidad y excelencia. Desde sus inicios en la idílica Costa Brava hasta su posición actual como referente en el sector, la empresa Balliu Export ha mantenido un compromiso inquebrantable con la durabilidad, el confort y el estilo en cada una de sus creaciones.

**Tumbonas de aluminio: elegancia y funcionalidad**

La tumbona Marina es un verdadero clásico en la línea de productos de Balliu Export. Con una estructura ligera pero resistente, ha sido la elección preferida para spas y balnearios europeos durante años. Su diseño ergonómico y su durabilidad la convierten en una opción ideal para entornos donde la comodidad y la elegancia son prioritarias.

Por su parte, el modelo Olimpia es la combinación perfecta entre funcionalidad y estética. Fabricada en aluminio, esta tumbona ha sido diseñada para embellecer las zonas exteriores de hoteles y resorts. Su diseño moderno y minimalista la convierte en un elemento destacado en cualquier espacio al aire libre, mientras que su durabilidad garantiza un rendimiento excepcional incluso en los entornos más exigentes.



Marina

La tumbona Iris es la personificación de la elegancia y el estilo. Fabricada en aluminio con un diseño contemporáneo, esta tumbona es perfecta para realzar la belleza de cualquier espacio exterior. Su estructura sólida y sus líneas limpias la convierten en una opción popular entre los aficionados al diseño y los amantes del confort al aire libre.


Eva Pro

### Eva Pro, excelencia en funcionalidad y durabilidad

En la evolución de la excelencia surge la tumbona Eva Pro, el *best seller* de Balliu Export. Diseñada para cumplir con los más altos estándares profesionales, Eva Pro ofrece una combinación perfecta de funcionalidad y durabilidad; desde su bajo mantenimiento hasta la disponibilidad de múltiples recambios, motivos por los que esta tumbona se ha convertido en la elección preferida de hoteles y resorts de lujo en todo el mundo.


Eva RG

### Eva RG, icono de resistencia y estilo

La tumbona Eva RG es un hito en la historia del mobiliario exterior. Desde su innovadora introducción en 1987, este modelo ha conquistado playas alrededor del mundo con su robustez, elegancia y adaptabilidad a diferentes entornos. El icono de la compañía ha resistido la prueba del tiempo, convirtiéndose en sinónimo de calidad y estilo en el mobiliario de exterior.


Noa

### Noa, innovación sostenible para un futuro mejor

Balliu Export reafirma su compromiso con el sector profesional de la hostelería con el lanzamiento de su última innovación: la tumbona Noa. Fabricada con una combinación de polipropileno y fibra de vidrio, este modelo representa un avance significativo en términos de sostenibilidad. Gracias a la incorporación de espumantes en su proceso de fabricación, se reduce considerablemente la cantidad de plástico utilizado, sin comprometer la calidad ni la durabilidad del producto. El resultado es una tumbona que no solo es respetuosa con el medio ambiente, sino también elegante y funcional, destinada a convertirse en un nuevo icono en las piscinas de hoteles de todo el mundo.

### Configurador de realidad aumentada

Balliu Export va un paso más allá en la experiencia del cliente con su innovador configurador de realidad aumentada en el sitio web. Esta herramienta permite a los clientes visualizar los productos en su propio espacio utilizando la cámara de su dispositivo móvil o *tablet*. Esta funcionalidad brinda una experiencia de compra única y personalizada, permitiendo a los clientes tomar decisiones más informadas y precisas sobre qué tumbonas se adaptan mejor a su entorno y necesidades.
Solo hay que escanear el código y visualizar la nueva tumbona Noa en el espacio deseado.
En resumen, las tumbonas de Balliu Export son mucho más que un mueble de exterior; son símbolos de calidad, innovación y compromiso con el medio ambiente. Desde la icónica Eva RG hasta la vanguardista Noa, cada una de estas creaciones refleja el espíritu de excelencia que ha definido a la empresa a lo largo de los años. Prepárate este 2024 para disfrutar de la máxima comodidad y estilo en tus espacios al aire libre con las tumbonas de calidad de Balliu Export.●

**BALLIU EXPORT**
**Tel.: 972 397 100.**
**E-mail: info@balliuexport.com**
**www.balliuexport.com**

# PROYECTO
*a fondo*



# PALAU FUGIT HOTEL

## Lujo sin pretensiones

El Equipo Creativo ha completado el diseño interior de Palau Fugit. Situado en el Barri Vell de Girona, el estudio convirtió un antiguo palacio del siglo XVIII en un hotel destino tan encantador y seductor como la propia ciudad. *Fotografías: Salva López*









Para el proyecto de Palau Fugit Hotel, El Equipo Creativo utilizó las 'dos Gironas' como punto de partida creativo. La primera es el Barri Vell, un distrito emblemático con fachadas de piedra desgastada, callejones escondidos, porticados y murallas de piedra. En contraste, los diseñadores destacaron el lado más claro de la ciudad, es decir, los colores vibrantes que bañan las casas a lo largo del río Onyar, junto con la famosa celebración primaveral de Girona: Temps de Flors (Tiempo de las Flores). Estas influencias, realzadas con arte



contemporáneo y objetos artesanales, crean un hotel que invita a ser descubierto y disfrutado. disfrutado.

## El edificio

Palau Fugit se despliega en dos alas principales, ambas adaptadas a las necesidades de los viajeros modernos y buscadores de experiencias por el estudio de arquitectura Isern Associats.

La primera es el *palauet* original. En ella un patio abovedado, rebautizado como 'La Placeta', alberga a su alrededor la recepción, el restaurante y el bar de cócteles, así como un spa oculto. Los huéspedes ascienden a las habitaciones a través de la escalera.

El segundo edificio, llamado el "Pavelló", es un anexo que toma forma con un enfoque moderno y racional.

Ambos volúmenes están conectados por una terraza, el 'corazón' del hotel. Dotado con una pequeña piscina, abundantes helechos y una poética escultura central (llamada *Font de Gararotes*) del artista local Frederic Amat, proporciona un oasis sereno para los huéspedes y una conexión natural entre los dos edificios.





## Las habitaciones

Para las habitaciones en El Palauet, El Equipo Creativo reimaginó la decoración suntuosa de fin de siglo a través de un enfoque contemporáneo y un toque artístico. El objetivo del diseño era infundir una presencia femenina en todas las estancias, recreando la cálida y ecléctica ambientación de una noble casa familiar.

La atención cuidadosa a los detalles y la selección de materiales y texturas originan una experiencia visual rica. Esto se ve potenciado por una curaduría de pinturas, esculturas, murales y fotografías, todas obras originales de artistas locales.

Aunque cada habitación y suite presenta una historia de diseño única, los arcos y las bóvedas, un motivo arquitectónico dominante en el Barri Vell de Girona, son una influencia y narrativa recurrente.

*Chaises longues* curvilíneas, cabeceras de cama de ratán que referencian femeninos biombos e iluminación vanguardista envuelven al huésped. Superficies y textiles, desde cortinas de terciopelo hasta espejos estratégicamente ubicados, invitan al usuario a detenerse y relajarse en este entorno histórico. En cada habitación se encuentra una pieza de lavabo de piedra hecho a medida, una interpretación monolítica del clásico tocador, que ejemplifica la vida doméstica de la época.



Las habitaciones en El Palauet ofrecen una paleta de tonos de piedra natural y suaves azules, grises y rosados, creando una elegante puesta en escena muy contemporánea y que da nueva vida a las características originales del edificio como los techos abovedados y las persianas de balcón talladas.

Esta atmósfera cambia en El Pavelló, un homenaje a la *dolce vita* del Mediterráneo. Una paleta de terracotas, cerámicas locales y madera dan una sensación de elegancia atemporal a las habitaciones que se ven realzadas con la luz natural que entra a través del acceso directo al patio.

Piezas de terracota hechas a mano y azulejos crean sombras onduladas y superficies texturizadas, y sillas de ratán y mesas auxiliares evocan los talleres artesanales locales de la Costa Brava. Con toques de color y textiles hilados a mano, la sensación general es a la vez glamurosa, relajada y fresca.





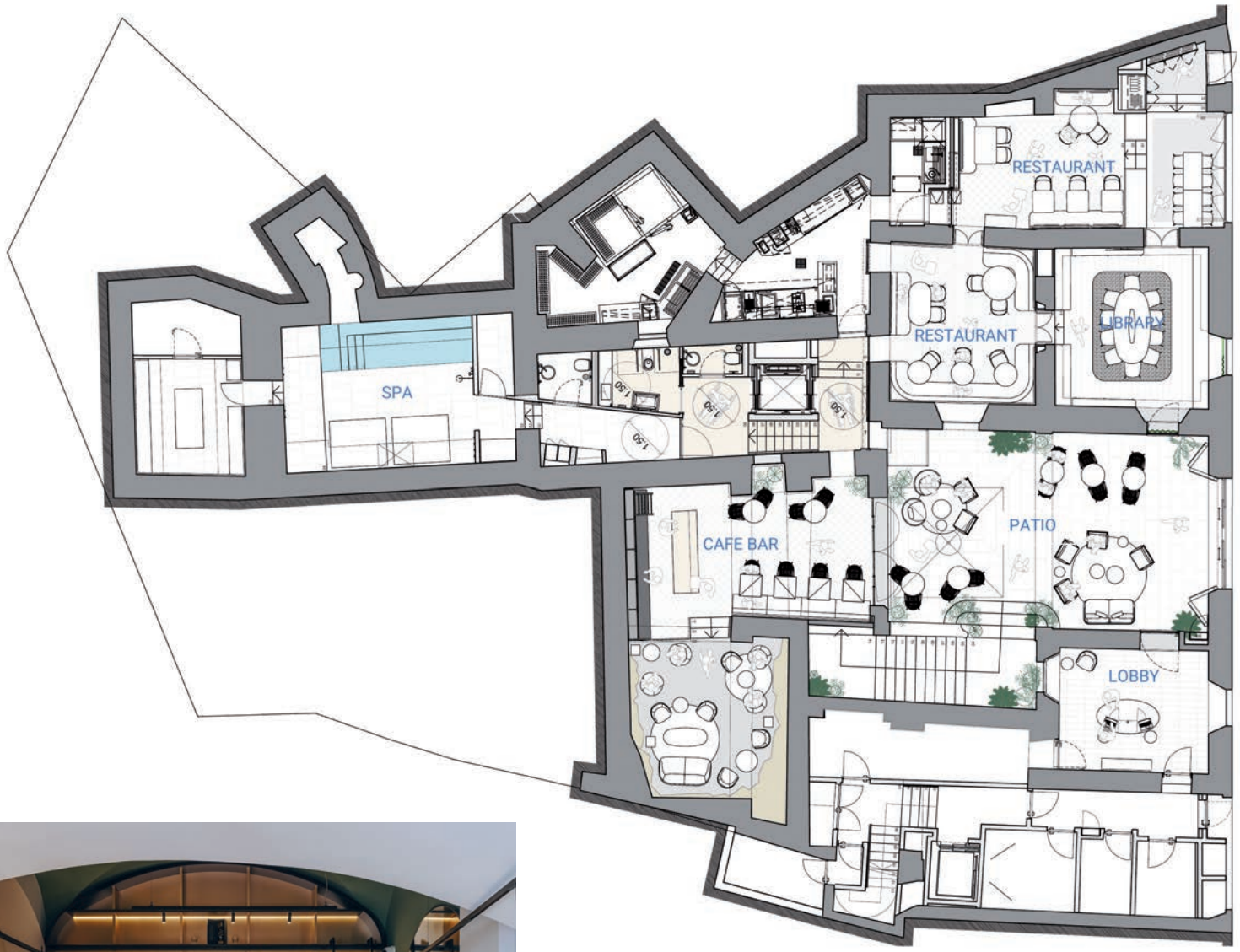
## Los espacios públicos y sociales

Casa Heras, el restaurante del hotel, se inspira en los espacios públicos del palacio original, y se adapta al estilo de vida y la comodidad modernos. Al igual que en el resto del hotel, el arte moderno y los objetos elevan los espacios, como se ve en los caprichosos murales de pared creados por Joana Santamans.

Ollas y sartenes de cobre brillante colocadas en un aparador antiguo llenan el comedor, mientras que mesas, sillas y accesorios de alta calidad denotan una sensación moderna atemporal.

La biblioteca es un espacio distinguido concebido para banquetes privados y reuniones alrededor de una hermosa mesa ovalada de mármol.

Los diseñadores pretendían que La Placeta fuera un poco más disruptiva y la idea de reintroducir el palacio en la vida social de la ciudad era esencial para el proyecto. Arropada por arcos de piedra y una escalera original, La Placeta presenta un lugar para encontrarse y charlar alrededor de sillones de colores vivos y mesas llenas de personalidad.






En el fondo, el Gipsy Bar proporciona un espacio para cócteles y conversaciones íntimas, rodeado por vestigios de las antiguas murallas del palacio. Junto a La Placeta se encuentra la sala de recepción, donde los huéspedes hacen el *check in* en una mesa azul Klein especialmente diseñada para el espacio, y coronada por una vistosa lámpara colgante dorada. Esta composición establece el tono para el resto del hotel, un concepto que equilibra historia y modernidad, formalidad e informalidad, y ofrece una base única y acogedora mientras se experimenta la rica historia y cultura de Girona.●

## FICHA TÉCNICA

**Interiorismo:** El Equipo Creativo
**Arquitectura:** Isern Associats
**Ingeniería:** Impros
**Construcción general:** Tecgi
**Pavimentos y revestimientos:** Cumella, Surco, Porcelanosa, Ateliers Zelij, Todo Barro, Hisbalit, Pintura i Estuc, Inalco y Orac
**Complemento especiales y mobiliario:** Martínez Otero
**Obras de arte:** Frederic Amat, Joana Santamans y Andrea Torres
**Distribuidor de iluminación:** Ca2L
**Iluminación:** Gervasoni, And Light, Estiluz, Roll & Chill, Modular, Vibia, Santa & Cole y Venicem
**Distribuidor de mobiliario:** Idees
**Mobiliario:** Viccarbe, Sancal, Hoffmann, Hay, Ondarreta, Palmira, Verges, Sika Design, Casamania, Gervasoni, Honore, Ferm, Enoki, Gubi, Ethnicraft, Frag, Missana, & Tradition y SPO1
**Textiles:** Cotlin, La Madrid, Moooi, Nani Marquina y Ege
**Elementos florales:** My Mother's Garden

**Palau Fugit Hotel**
*Bonaventura Carreras i Peralta, 4.*
*17004 Girona.*
*Tel.: 872 987 362.*
*www.palaufugit.com*

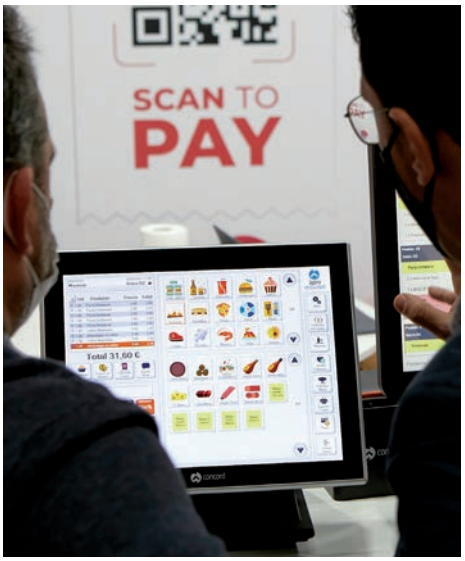
ORAC



# Alimentaria & Hostelco

## La oferta más completa de soluciones para horeca












Alimentaria & Hostelco contará con la participación de alrededor de 3.200 empresas expositoras, que ocuparán 100.000 m² netos y siete pabellones, la práctica totalidad del recinto Gran Vía de Fira de Barcelona. El salón espera recibir a más de 100.000 visitantes profesionales.

Alimentaria & Hostelco mostrará las últimas innovaciones para abordar los grandes desafíos del sector, como el ahorro energético, la sostenibilidad, la gestión de los recursos humanos y la mejora de la experiencia del cliente. Además de las novedades en equipamiento y maquinaria para la hostelería, que suponen el 43% de la oferta global, se presentará una amplia gama de accesorios, menaje, servicio de mesa, equipos y productos relacionados con el café, panadería y pastelería. También se exhibirán artículos de interiorismo, decoración, textil y mobiliario, junto con las últimas soluciones tecnológicas para el sector horeca.

### Hacia la hostelería inteligente

Los nuevos equipos demuestran la creciente incorporación de la Inteligencia Artificial (IA) en el ámbito de la hostelería, donde emerge como una herramienta imprescindible para optimizar diversas tareas, tales como la identificación y preparación de alimentos, control mediante sensores de temperatura y salubridad antes y




durante la cocción, y la gestión de inventarios.
Además de la IA, la disrupción tecnológica está transformando la industria con la digitalización de la gestión, automatización de procesos, aplicaciones eficaces para la fidelización, pagos con móvil, hoteles inteligentes, restaurantes domóticos y menús con realidad aumentada. Estas soluciones permiten una mayor flexibilidad y autonomía, e incrementan el rendimiento y facilidad de uso de los equipos.
El impulso tecnológico coincide con el aumento de la demanda de los consumidores que buscan una experiencia inmediata y personalizada, así como con la necesidad de los restaurantes de mejorar la eficiencia y reducir los costes operativos.
Por su parte, la sostenibilidad se hace evidente no solo en el ahorro de energía de los nuevos equipos, sino también en los accesorios, vajilla y contenedores *ecofriendlies*, reutilizables y reciclables, hasta a llegar a los platos, cubiertos, vasos o boles comestibles.
A estas propuestas se sumará Restaurama, el salón de Alimentaria dedicado a los produc-

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










tos y servicios para la restauración y alimentación fuera del hogar, y Coffee Bakery & Pastry, el nuevo sector de Alimentaria & Hostelco dedicado a estos productos clave del canal horeca. En total, cerca de 600 expositores, el 40% internacionales, presentarán sus novedades en los pabellones 4, 6 y 7 del recinto de Gran Via, creando así una completa exposición ferial dirigida a este sector.

## Nuevos espacios y experiencias

Coffee, Bakery & Pastry reunirá las innovaciones en los ámbitos del café, pan y pastelería con el objetivo de facilitar el encuentro entre profesionales de la distribución, el *retail* y el canal horeca, fomentar el intercambio de conocimientos, difundir tendencias emergentes y promover la innovación y el *networking* a nivel nacional e internacional. Acogerá, asimismo, entre concursos, demostraciones, conferencias y catas que contarán con la presencia de maestros y campeones pasteleros, panaderos, *pizzaioli* y expertos en café.

Por otro lado, The Horeca Hub será uno de los centros neurálgicos de la feria: con más de 150 iniciativas dirigidas a profesionales vinculados al canal horeca y a gestores de centrales de compras, distribución, logística y *retail*, reunirá propuestas para afrontar los desafíos a lo largo de toda la cadena de valor del canal horeca, desde la estrecha unión con el *retail* hasta los nuevos sistemas de gestión del negocio y recursos humanos, sin olvidar equipamiento, distribución, logística, robótica, digitalización, *delivery* y productos de alimentación y bebidas. También integrará áreas dedicadas al conocimiento y generación de experiencias, así como *showcooking* y *master clases* a cargo de chefs con Estrellas Michelin y Soles Repsol, y la edición 2024 de los concursos "Cocinero del Año" y "Camarero del Año". Paralelamente, se dedicará un espacio a la Restauración en Colectividades, un área vinculada al mundo de la restauración social y colectiva con *village* de *sponsors* y zona de actividades, entre las que destaca el Congreso de Restauración Colectiva, con presentaciones, mesas redondas, demostraciones culinarias y la participación de más de 50 profesionales, entre ponentes y chefs, que debatirán temas como la sostenibilidad y el desperdicio alimentario, la inocuidad, la hostelería hospitalaria, alimentación para personas que viven con disfagia, nutrición y digitalización.

## Todo en alimentación, equipos y canal horeca

Las 3.200 empresas expositoras, 900 de la cuales serán internacionales, ocuparán 100.000 m² netos, es decir, la práctica totalidad del recinto de Gran Via de Fira de Barcelona. Tras España, el país que ocupará un mayor espacio expositivo será Italia, seguida de Turquía, China y Hong Kong, Polonia, Portugal, Francia, Bélgica, Alemania, Países

Bajos y Argentina. En la mayoría de los casos, crecen en metraje y número de empresas respecto a la edición anterior. Será especialmente notoria la vuelta de las compañías asiáticas, lideradas por China y Hong Kong, y con una notable representación de Taiwán, Tailandia, Corea del Sur, Indonesia y Japón.

El salón espera, asimismo, recibir 100.000 visitantes profesionales, reafirmando su liderazgo como principal plataforma impulsora de negocios, internacionalización y *networking*. Además, la organización prevé atraer a un 25% de visitantes internacionales. Para maximizar las oportunidades de negocio, la feria cuenta con un programa de invitación de compradores estratégicos, que reunirá a más de 2.200 importadores, distribuidores, directores y responsables de compras de alto nivel. De estos, más de la mitad serán internacionales, procedentes de 80 países, entre los que destacan Estados Unidos, México, China, Canadá, Reino Unido y Corea del Sur.●







## De atractivo universal

De la mano del diseñador Philippe Starck, la firma de lujo del Grupo Hansgrohe, Axor, presenta su nueva colección Suite. Esta serie destaca por su elegante diseño. Cada pieza de Axor Suite está fabricada con SolidSurface, un material de gran durabilidad y resistencia. Los contornos fluidos, las curvaturas de trazado preciso y la suavidad de las cubetas redundan en un diseño claro y moderno, de atractivo universal. Al mismo tiempo, algunos elementos de confección especial, como la repisa de la bañera o el marco que rodea el contorno de los lavabos, permiten expresar el carácter individual.



## Atmósfera única

**El diseño del mobiliario contract para baño ha evolucionado porque el nivel de exigencia de los usuarios ha aumentado y se buscan nuevas experiencias. En estas piezas tiene una especial importancia el aspecto del establecimiento y las sensaciones que se quieren generar. Decosan ofrece un moblaje personalizado de alta gama, ergonómico y enfocado a crear una atmósfera única que resuelva las necesidades estéticas y funcionales. Las gamas Feel, Loftel y Duo cubren un amplio espectro de estilos, desde minimalistas y elegantes hasta más contemporáneos y audaces.**

## Personalización del color



Poalgi lanza ColorPlus, un sistema innovador que permite la personalización del color, brindando la libertad de dar vida a los espacios de una manera única. En el contexto del arte, el color es un medio de expresión y, con ColorPlus, Poalgi lleva esta expresión al diseño de baños. Mientras se mantiene la simplicidad atemporal en las formas, las colecciones Wraitom se aventuran en terrenos únicos y apasionados en cuanto a colores. La tecnología ColorPlus posibilita que cualquier tonalidad vista un plato de ducha o un lavabo, permitiendo su combinación con encimeras, muebles u otros elementos.

## Más higiene

**Geberit cuenta con la nueva colección de baño Acanto, totalmente rediseñada. La serie, de líneas limpias y detalles personalizados, se ha renovado totalmente para ofrecer más higiene y facilidad de limpieza, un mejor diseño y más espacio de almacenamiento en el baño. Acanto incluye, ahora, un nuevo inodoro suspendido con descarga TurboFlush, un nuevo bidé suspendido y nuevos muebles de baño con elegantes colores y acabados. Al rediseñar el concepto de mobiliario, la firma ha prestado especial atención a la optimización del espacio de almacenamiento, con el objetivo de maximizar la superficie disponible dentro de los cajones y armarios.**






## Islas de congelados

Epta presenta la gama de islas GranOntario y GranDrake de la familia GranFit de Costan, con las que proporciona nueva vida a los alimentos congelados. Estos innovadores dispositivos representan un paso adelante en la presentación y preservación de alimentos congelados. Este nuevo paso tiene el propósito de combatir el derroche alimentario. La piedra angular de la nueva línea es la transparencia: la estructura especial de cristal garantiza una visibilidad del 100% de los productos expuestos, frente al 64% que conseguían los modelos anteriores, maximizando su atractivo y rentabilidad.



**10 años, 10 colecciones, un recorrido que comienza a definir a Cookplay con un mensaje de vanguardia y experimentación que Ana Roquero, su creadora y diseñadora, ha querido transmitir en la nueva colección de menaje Tears. Las serie pretende intensificar el llamado *tactile interaction* para enriquecer la experiencia del usuario en la mesa. Para ello se ha partido del volumen más puro de su primera colección y diseñar su evolución formal generando nuevos parámetros de distintos tamaños. Tears da protagonismo a un lenguaje visual de texturas orgánicas que representan elementos naturales, como las gotas de lluvia o las semillas vegetales diseñadas bajo un patrón geométrico que se adapta a las formas más sensuales y ergonómicas de la colección de boles y bandejas que configuran las piezas de esta colección.**

## Enriquecer la experiencia del comensal

## Staub, 50 años de sabor



**Francia es sin duda la cuna de la alta cocina, y concretamente, Alsacia alberga una rica tradición culinaria y artesanal excepcional. Por tanto, no es casualidad que Francis Staub diseñara en esta región su primera *cocotte* de hierro fundido en 1974, sentando así las bases de la empresa Staub. La *cocotte* es la joya de la corona de Staub y la cazuela favorita de los cocineros más famosos del mundo. Gracias a su tapa con sistema de goteo continuo, los platos quedan deliciosos y sanos, al conseguir que el agua condensada se distribuya uniformemente sobre los alimentos durante la cocción, conservando un 10% más de humedad que una olla convencional. Con excelentes propiedades de retención de humedad, asegura una cocción con riego uniforme a fuego lento, gracias al efecto "lluvia de sabores", tecnología que favorece que los alimentos preserven los valores nutricionales de los ingredientes, la intensidad de los sabores, y un resultado tierno y jugoso.**

## Horeca Global Solutions distribuirá los hornos Hounö



Horeca Global Solutions ha firmado un acuerdo con Middleby España, la división de Middleby Corporation en Iberia de equipamiento *foodservice*, para distribuir los hornos *premium* del fabricante danés Hounö en España y Portugal. Hounö es un fabricante de hornos combi de altas prestaciones desde hace más de 45 años, que ha adquirido un sólido conocimiento dentro de la innovación y la conectividad IoT que ayuda al chef a mejorar sus procesos en la cocina.



## Espíritu nómada

**La nueva colección de lámparas Tatawin, un diseño de Adolfo Abejón para Faro Barcelona, combina con delicadeza la pureza geométrica de su diseño y la robustez de sus estructuras metálicas, con las amables formas de la pantalla de cristal soplado. Su pantalla está inspirada en las sinuosas curvas de las características viviendas de Tataouine (Túnez). Además, con el mismo espíritu nómada que la ciudad que les da nombre, las pantallas son intercambiables, están realizadas con cristal tríplex y disponibles en dos tonos: blanco opal y negro. Las versiones de pie y sobremesa incorporan un brazo giratorio que permiten acercar o alejar la luz en función de la necesidad de cada momento.**



## Apuesta por la eficiencia

Ledvance ofrece dos sistemas de iluminación inteligentes basados en la nube: Vivares Zigbee y Vivares Dalí. Ambos sistemas permiten aprovechar al máximo todas las ventajas y posibilidades que ofrece la iluminación led moderna. Vivares Zigbee es compatible de forma inalámbrica con hasta 200 dispositivos, y destaca por su ahorro de costes y sostenibilidad. Vivares Dalí es un sistema compatible con el Internet de las Cosas (IoT), y permite controlar hasta 1.024 luminarias y 1.008 dispositivos de entrada.

## Supera obstáculos



Linea Light Group ha diseñado un nuevo sistema lineal para interiores llamado Node System que permite superar cualquier obstáculo arquitectónico. Las juntas de conexión ofrecen una flexibilidad de instalación sin precedentes, mientras que los numerosos módulos luminosos y accesorios de conexión disponibles –barras lineales difusas o con microcélulas *darklight*, proyectores, suspensiones, elementos luminosos difusos flexibles, etc.– garantizan total libertad y creatividad de diseño. Ya sea mono o biemisión, de pared, de techo o colgante, Node System es sinónimo de luz lineal y modular sin límites para todos los ambientes interiores.

## Luz que acompaña



**El modelo Clara de Contardi, concebido por Chiara Caberlon en colaboración con Marco Forbicioni, está inspirado en la idea de "llevar la luz contigo, dondequiera que vayas". Así, en las versiones mediana y grande, la fuente de luz se puede extraer, transformándola en una práctica linterna portátil, independiente y ligera. La luminaria, dotada de un anillo funcional en la parte superior de la lámpara, disponible en las versiones lacada en blanco mate o pintada en bronce, puede colgarse o desplazarse fácilmente. Dispone de un cuerpo con batería recargable mediante puerto USB-C, con una autonomía de hasta 8 horas. Destaca su original difusor de resina con efecto de paja de Viena.**



GIA lanza el nuevo *split* 1×1 Aroma 2E de Giatsu, con el que los usuarios pueden sumergirse en el mejor confort, gracias a su triple filtro (Cold Catalyst, Silver Ion y Carbón Activo), que elimina de manera efectiva los malos olores y las pequeñas partículas, garantizando un aire limpio y fresco en todo momento. El aparato, además, tiene Wi Fi integrado que posibilita controlar todas las funciones, como encendido y apagado, temporizador, y más, desde cualquier lugar y en cualquier momento, brindando un control total sobre el ambiente. También dispone de Conecta+ (opcional), una placa especial para una conexión automática *on/off* del aire acondicionado en tarjetas de hotel, apartamentos turísticos o sensores ventana.

## Confort y aire limpio

## Elección de vanguardia

**La serie Iris Plus de BJC destaca como una elección de vanguardia que ofrece una versatilidad excepcional para adaptarse a las diversas estéticas decorativas. Sus acabados mate chocolate y antracita *cosso* destacan por no reflejar la luz y por no quitarle protagonismo al color. Las huellas son imperceptibles en la superficie, dándole un aspecto de pulcritud y calidad, además de un tacto sedoso. La serie está disponible también en blanco y aluminio. Su acabado antibacteriano es idóneo para entornos muy concurridos, ya que impide el crecimiento de microrganismos y, al ser parte integral del material, no se ve afectado por desinfectantes o productos de limpieza.**

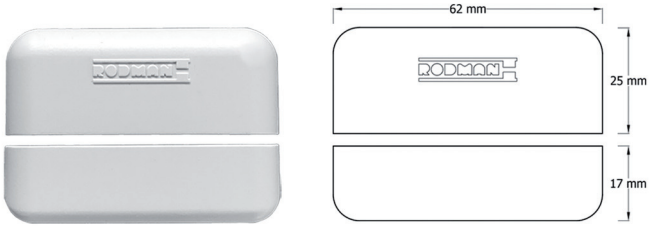


RODMAN

**FABRICACIÓN DE MATERIAL ELÉCTRICO**

Gran Via Corts Catalanes, 984 - 08018 BARCELONA - telf. 93 307 08 30
e-mail: rodman@rodman-elect.com - web: www.rodman-elect.com

**RODMAN,** empresa española con más de 65 años de experiencia en la fabricación de material eléctrico, les ofrece su variedad de contactos magnéticos.

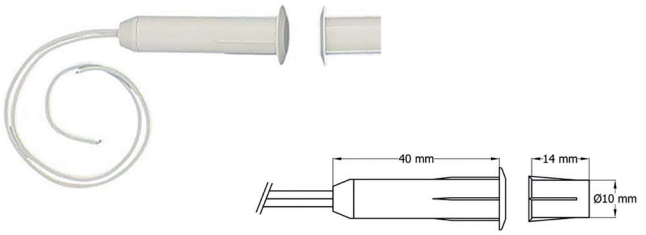



**Conmutador MAGNÉTICO CM-8** de diseño discreto.

Con dos partes: IMÁN y MECANISMO. Un campo MAGNÉTICO activa un POTENTE conmutador, fiable para múltiples maniobras de hasta 8 A - 2.000W.

**Conexión conmutada N.C. y N.A.** según necesidades.
Amplio MARGEN de distancia.

CAJA interior en plástico de alta resistencia.
Varios colores: BLANCO, GRIS, NEGRO y otros bajo demanda.
SOPORTE SEPARADOR incluido para facilitar montaje.




**Interruptor MAGNÉTICO EMPOTRABLE IME-01** e **IME-21**

Con dos partes: IMÁN y REED. Un discreto imán acciona mediante campo MAGNÉTICO una ampolla REED que abre o cierra el paso de corriente de hasta 1,5 A.

**Conexiones N.C. o N.A.** según referencia de artículo.

Imán REDUCIDO y discreto para su instalación empotrada en marcos de PUERTAS y VENTANAS.

**APLICACIONES:** control de climatizados en hoteles y viviendas para ahorro energético, finales de carrera, interruptor en puertas y ventanas, como control de luz en armarios, etc.

# CLIMATIZACIÓN

## La eficiencia energética, clave

Los motivos para alojarse en un establecimiento hotelero pueden variar, pero las exigencias y expectativas de la estancia pasan por el bienestar y el confort térmico, que dependerá de la correcta y adecuada climatización del hotel. *Por Isabel Fernández*




AIRZONE

BOSCH COMERCIAL INDUSTRIAL



El 80% de la energía final de la Unión Europea (UE) se consume en los edificios y la mitad se destina a climatización. Conseguir un planeta climáticamente neutro en 2050 pasa por descarbonizar el parque inmobiliario apostando por energías limpias y sistemas más eficientes. Aunque todavía hay margen de mejora, los actores del sector están trabajando en esta dirección. Así lo indica el *Barómetro de Sostenibilidad* de Eurofred, compañía de soluciones integrales de climatización.

Además, según este informe publicado a mediados del año pasado, hasta 2022, la penetración de la aerotermia había sido lenta en los países del arco mediterráneo. Sin embargo, actualmente es una de las opciones más consideradas por profesionales y usuarios finales a la hora de climatizar las estancias y producir agua caliente sanitaria (ACS). Según el estudio de Eurofred, es la tecnología renovable más instalada (73,1%), seguida a mucha distancia por la fotovoltaica (33,3%) y la solar-térmica (13,7%). "Estimaciones de la Agencia Internacional de la Energía (IEA) indican que, para alcanzar los objetivos climáticos de la Unión Europea, el 55% de la demanda de energía para calefacción a nivel mundial debería estar basada en la aerotermia para 2050. Conseguirlo requiere que todos los actores implicados, públicos y privados, sigamos trabajando para acercar esta tecnología a más personas," afirmaba Ferran Baldirà, CEO de Grupo Eurofred, en la presentación del barómetro.

## HVAC

Las siglas HVAC engloban la calefacción, ventilación y aire acondicionado de las siglas: "H" (*heating*, calefacción), "V" (*Ventilating,* ventilación) y "AC" (*air conditioned*, aire acondicionado). Por tanto, HVAC se refiere a la renovación del aire y a su tratamiento para conferirle unas condiciones de salubridad (pureza, acondicionamiento para conseguir un aire apto para la respiración), temperatura y humedad confortables para las personas.

Una climatización adecuada y un sistema de ventilación adaptado a las características del establecimiento proporcionan los niveles óptimos de temperatura, humedad y calidad del aire interior, factores todos ellos fundamentales para ofrecer a los huéspedes de cualquier hotel las condiciones térmicas óptimas para su confort.

Si bien hoy en día, en cualquier edificación tanto residencial como comercial, la búsqueda de la máxima eficiencia energética de sus instalaciones de climatización es primordial, en los hoteles es aún más importante, ya que supone uno de sus principales costes, por lo que la elección de los equipos para la calefacción, refrigeración y ventilación del establecimiento debe ser estudiada cuidadosamente.

A la hora de escoger y diseñar un sistema de climatización y ventilación, normativamente se han de tener en cuenta los requerimientos recogidos en el RITE (Reglamento de las Instalaciones Térmicas en los Edificios), que es la norma que regula las condiciones básicas de estos sistemas en lo referido a su diseño, instalación y mantenimiento.

Disponer de equipos de la máxima eficiencia energética junto a sistemas de regulación y control puede suponer para el establecimiento importantes ahorros en su consumo energético. Soluciones descentralizadas bajo demanda o sistemas con recuperación de calor que aúnen tecnología y diseño son la opción idónea para cualquier hotel, complejo o alojamiento rural teniendo en cuenta, además, que este tipo de edificaciones requieren exigencias muy elevadas en relación a la calidad del aire, el ruido, la temperatura y el diseño.

La propia normativa exige unos niveles de calidad del aire interior buena (IDA 2) para zonas y locales comunes en los establecimientos hoteleros y una calidad media (IDA 3) para habitaciones, restaurantes, salas de eventos o gimnasios.

En cuanto al ruido, como elemento fundamental para la sensación de bienestar de los hués-

DAIKIN AC SPAIN




pedes, los equipos deberán ser lo más silenciosos posible.

Por otro lado, se considera que la temperatura ideal debe ser de unos 21 ºC en invierno y unos 26 ºC en verano, por lo que las herramientas de regulación y control de los equipos y sistemas de climatización son necesarias para mantener las condiciones térmicas adecuadas respetando estos valores y ajustando la climatización en función de las condiciones climatológicas.

Desde el punto de vista del diseño interior, los establecimientos hoteleros deben integrar los equipos y sistemas de climatización y ventilación con el resto de elementos de su entorno con el fin de favorecer una estética agradable y un ambiente del máximo confort.

## Control de la instalación

Pero, ¿cómo incide en el hotel la elección de un sistema de climatización u otro? Desirée Quintero, directora de Desarrollo Corporativo Mercado Italia de Airzone, responde que, "en primer lugar, repercute en la capacidad de control total que tienen de las instalaciones de climatización. Es decir, la capacidad que se tiene como supracontrolador de la instalación para poder activar, desactivar o imponer una temperatura de funcionamiento u otro, según los requerimientos que tenga el hotel. Dicho de otra manera, crear un escenario de actividad o inactividad en cada habitación, activación o desactivación de la climatización en función de otros parámetros de la habitación como pueden ser las persianas o la misma presencia de un cliente, etc. Entonces repercute, en primer lugar, en la capacidad que tienen de poder gestionar las instalaciones que le dan confort a su cliente y, fundamentalmente, y quizá lo más interesante, en la capacidad que tienen de gestionar el ahorro energético que pueden ofrecer a la hora de controlar la energía que se invierte en climatizar las instalaciones".

Por su parte, desde Bosch Comercial Industrial comentan que "una buena selección permite un menor consumo de energía y un uso más eficiente de las soluciones. La elección entre un sistema de climatización u otro no solo afecta al confort y al bienestar de sus clientes, sino que ayuda a conseguir un mayor beneficio mediante la reducción de gasto económico en un 20 o 30%. Además, permite a los hoteles y restaurantes ser más responsables con el consumo de sus recursos, apostando por un equipamiento óptimo y adaptado al uso de cada cliente, algo positivo también para el medio ambiente".

Sobre confort y eficiencia también habla Ricardo Arroyo, director general de Johnson Controls para Iberia, al apuntar que "los hoteles se presentan en todas las formas y tamaños, pero se enfrentan a desafíos comunes: tienen una gran variedad de áreas públicas, además de múltiples habitaciones privadas, siendo ambientes altamente complejos y de gran consumo de energía. La elección del sistema de climatización tiene así un impacto significativo. Un sistema eficiente no solo garantiza el confort de los huéspedes, sino que también afecta a los costes operativos y a la sostenibilidad medioambiental del establecimiento. Y debe integrarse con otros recursos, sistemas, dispositivos y servicios para la vigilancia, el análisis y el control, como los sistemas de iluminación, gestión de la energía, gestión de habitaciones y gestión del edificio".

## Sin soluciones universales

A la hora de hacer el proyecto, es determinante contar con el asesoramiento de un profesional. No hay soluciones universales, sino que cada establecimiento requiere una adaptada a sus condicionantes propios y, por este motivo, es necesario un estudio previo.

JOHNSON CONTROLS




SALVADOR ESCODA




Por ello, Toni Verge Villarroya, jefe de la División Climatización de Salvador Escoda, recomienda que "lo más importante es tener claro lo que se necesita. A partir de aquí, hay que contactar con una ingeniería especializada en climatización para que le asesoren en la selección del producto más idóneo para cumplir con sus requerimientos".

Además, desde Bosch Comercial Industrial agregan que, "al instalar un sistema de climatización en cualquier aplicación, es fundamental valorar el estado actual de las instalaciones ya existentes en el caso de que haya un sistema ya instalado. Una vez revisado, es necesario realizar un análisis exhaustivo para conocer las características del espacio, como su emplazamiento y diseño, así como la demanda específica de energía o el dimensionamiento necesario, y las necesidades concretas del negocio, como por ejemplo la temporada en la que está en mayor funcionamiento.

Una vez realizado el análisis, se puede plantear un sistema de climatización que se adapte a las condiciones y necesidades del hotel o restaurante, y que proporcione el máximo confort y la mejor climatización de la manera más eficiente posible".

Para Ignacio Bravo, VRV *product manager* de Daikin AC España, "existen varios criterios claves que se deben tener en cuenta en el momento de climatizar un hotel en la actualidad, principalmente, el confort del huésped, el coste de operación y la reducción del impacto medio ambiental. Hoy en día, debido a las diferentes regulaciones por las emisiones de $CO_2$, se vuelve cada vez más importante este último, por lo que los hoteles comienzan a apostar por el uso de sistemas que contribuyan a la descarbonización de los edificios y que garanticen la salud de las personas y la calidad del aire interior. Por otro lado, para asegurar el confort del huésped en un entorno climático como es España, con temperaturas cambiantes durante todo el año, también es fundamental el control individual por habitaciones, es decir, que el cliente tenga la posibilidad de ajustar la temperatura a su gusto. Además, se debe tener en cuenta la simplicidad y flexibilidad con controles sencillos e intuitivos que faciliten esta tarea de una forma eficiente. Actualmente, se apuesta por equipos de climatización que cuenten con servicios inteligentes, como plataformas que permitan la programación en remoto y la regulación del termostato".




SALVADOR ESCODA

## Soluciones más adecuadas

A la hora de instalar equipos de calefacción, aire acondicionado y agua caliente sanitaria (ACS), el mercado ofrece múltiples sistemas, aunque en un hotel suelen haber dos básicos: enfriadora y VRF (sistema de refrigeración de flujo variable), que ofrecen el mismo servicio, pero la primera lo hace con agua y el segundo lo con gas refrigerante.

Desde Salvador Escoda, Toni Verge, señala que "los sistemas normalmente utilizados son los de caudal variable de refrigerante (VRF). Especialmente recomendables para hoteles son los que incorporan la función de recuperación de calor, ya que con un único sistema los usuarios pueden disfrutar de aire acondicionado o calefacción según deseen. Además, es el sistema con mejor rendimiento ya que aprovecha la energía de las unidades que están en refrigeración para las que están en calefacción y viceversa. Por otro lado, también se puede optar por el uso de enfriadoras de agua o bombas de calor y *fancoils*. En este caso el nivel de confort y eficiencia no es tan elevado como un sistema VRF, los costes de instalación y mantenimiento son más elevados pero, como punto positivo, a la propiedad no le afecta el tipo de gas que utilice ya que, en caso de fuga, el gas se evacuará al exterior del edificio".

Además, Ignacio Bravo, de Daikin AC Spain, agrega que, "para edificios de uso terciario, como es un hotel o un restaurante, es recomendable la utilización de sistemas que cuenten con uni-

NOBU HOTEL MARBELLA



dades centrales de producción y que puedan parcializar para adaptarse a los picos y valles de demanda como los sistemas VRV (Volumen de Refrigerante Variable). Estos sistemas permiten controlar la temperatura de forma independiente en cada zona y habitación de forma fácil y silenciosa. La mejor señal de que un equipo de climatización funciona es que pase desapercibido, que el cliente esté a gusto, y que no le suponga ningún problema manejar y ajustar el mando, pudiéndose también controlar y ajustar cada una de las unidades desde un sistema de control centralizado por parte del servicio. La climatización supone una buena parte del gasto operativo en el sector terciario, por lo que otro punto a favor del VRV es su rendimiento superior, siendo más eficiente energéticamente que otro tipo de sistemas. Por otro lado, se apuesta por soluciones que no solo ofrezcan climatización, sino que también puedan integrar sistemas para mejorar la calidad del aire interior, y crear un espacio interior más agradable y saludable como pide la normativa. Los sistemas VRV también son ideales para el sector hostelero porque requieren una menor inversión en instalación, ocupan menos espacio y aumentan el confort acústico en el interior".

Tal y como apunta Desirée Quintero, de Airzone, "no hay un único sistema que valga para todos los hoteles y restaurantes. Pero, para que un sistema de aire acondicionado y calefacción funcione eficientemente, hay que contar con los otros elementos que hay presentes en el resto de la instalación. Así, si tenemos un restaurante que tiene una cristalera al mar, sabemos que tenemos un porcentaje muy alto de humedad y de pérdida energética en esa zona, por tanto, no vamos a poder proponer la misma solución que en una habitación de hotel que esté orientada diferente y cerrada en sus cuatro paredes, ¿no? Lo primero es identificar el tipo de instalación que tenemos que climatizar para poder establecer un sistema que se adapte a eso. Cuanto más abierto sea este para poder resolver distintas características térmicas de la instalación, más fácil será que ese sistema funcione y sea válido. A veces solo se hace un solo tipo de oferta o de proyecto para resolver el mismo tipo de instalación, pero basta cambiar la orientación de la habitación para darse cuenta de que en algunos casos va a ser ineficiente. Aunque, en principio, sobre el papel no lo pareciera, simplemente por la orientación de la habitación, hacia donde pega el sol o qué tipo de otros elementos estructurales tiene esta, el salón, el comedor o el espacio del que se trate".

Asimismo, Ricardo Arroyo, de Johnson Controls, considera que "la elección dependerá de diversos factores, pero la clave está en la optimización del diseño arquitectónico para aprovechar la energía natural y la implementación de tecnologías de climatización más eficientes, contemplando desde productos de control integrados hasta termostatos inteligentes, opciones de recuperación de calor, enfriadoras condensadas por aire y bombas de calor con un bajo índice de GWP (Global Warming Potencial) o PCA (Potencial de Calentamiento Atmosférico)".

Además, fuentes de Bosch Comercial Industrial explican que, "además, la producción de ACS tiene un papel muy relevante en este tipo de establecimientos, ya que, en la actualidad, la normativa exige que una parte importante de su demanda sea producida por un equipo considerado renovable. Por ello, los sistemas



El interés por conseguir un ambiente interior en perfectas condiciones hace que se busquen soluciones que filtren correctamente el aire interior para evitar la aparición de bacterias y virus

## Evolución

El sector tiene como objetivo continuar investigando sobre eficiencia y el control de los sistemas HVAC, así como optando por equipos inteligentes. El motivo es que con ellos se puede garantizar la gestión de espacios de forma más eficaz, realizando un control exhaustivo del consumo mediante, por ejemplo, soluciones en la nube.

Según Desirée Quintero, de Airzone, "el sector de la climatización, hoy, forma parte del circuito de la integración domótica o de la IoT. La climatización ya no solo es una preocupación que tienen los proyectistas de perfil de climatización, sino que también es un elemento de control que se añade a los profesionales de la domótica y la IoT. Por cuestiones de eficiencia energética, no podemos dejar de lado la climatización como se hacía igual hace veinte o veinticinco años, cuando entendíamos que los recursos energéticos de los que disponíamos eran infinitos. Ahora ya sabemos que no es así y ahora el problema del control de la climatización se está poniendo sobre la mesa de profesionales como, por ejemplo, los integradores domóticos o los proyectistas eléctricos que antes consideraban esto como un punto residual. Ahora la climatización, el sector está en la mesa de canales que no eran los históricos y por eso está posicionándose estratégicamente en soluciones que van más allá de controlar un aire acondicionado o un suelo radiante".

Por su parte, Ricardo Arroyo, de Jonhson Controls, indica que "las tecnologías que marcan tendencia incluyen sistemas de climatización basados en energías renovables, como bombas de calor aire-agua y sistemas solares térmicos. Además, la adopción de equipos con estándares de eficiencia energética más altos y la implementación de sistemas de automatización y control avanzados son esenciales para cumplir con las regulaciones actuales y futuras".

solares térmicos juegan un papel determinante, ya que son la fuente de energía renovable más contrastada. Y es que las bombas de calor están ganando mucha relevancia en los últimos años en todo tipo de aplicaciones comerciales. En hoteles o restaurantes, que cuentan con un elevado consumo, es imprescindible realizar un dimensionamiento adecuado con equipos específicamente diseñados para aplicaciones comerciales ya que los niveles de uso son más exigentes que los de una aplicación residencial. Actualmente, la solución mediante hibridación de sistemas combinando diferentes tecnologías se presenta como una propuesta muy interesante en proyectos donde la fiabilidad sea un requerimiento básico. Al mismo tiempo, la mirada responsable de los consumidores destaca la importancia del rol de la climatización en términos de salud e higiene. El interés por controlar la calidad del aire interior y por conseguir un ambiente interior en perfectas condiciones, tanto en lo referente al confort como a la salud, hace que se busquen soluciones que realicen un correcto filtrado del aire interior para evitar la aparición de bacterias y virus".



BARCELÓ COCONUT ISLAND

AIRZONE



Además, Ignacio Bravo, de Daikin AC Spain, opina que "el sector de la climatización sigue en constante evolución, respondiendo las demandas de la sociedad. Las extremas temperaturas en las diferentes estaciones exigen sistemas que atiendan estas necesidades urgentes tanto de calor como de frío, con sistemas más eficientes y con menor impacto en el medio ambiente. Por esta razón, una de las novedades del sector es la utilización de refrigerantes más respetuosos, como el refrigerante R-32, con un Potencial de Calentamiento Atmosférico (PCA) de tan solo 675 que transfiere el calor de forma más eficaz que otros refrigerantes típicos como R-410A, lo que se traduce en una menor carga de refrigerante y una reducción de emisiones directas potenciales de $CO_2$ equivalente ($CO_2$-eq) de hasta un 71%. Además, en línea con la normativa sobre gases fluorados, el R-32 es también un refrigerante de un solo componente que favorece la economía circular, ya que es fácil de recuperar y reciclar. La descarbonización y la huella de $CO_2$ van en esta dirección".

Las tecnologías que marcan tendencia incluyen sistemas de climatización basados en energías renovables

También habla de refrigerantes Toni Verge, de Salvador Escoda: "El sector a nivel tecnológico está en un momento de incertidumbre derivado de la normativa F-Gas que limita el uso de refrigerante con un PCA elevado en los sistemas de climatización. El gas refrigerante que utilizan actualmente la mayor parte de los sistemas de caudal variable de refrigerante (VRF) es el R410A. Dicho gas tiene un PCA de 2088 que esta muy por encima del límite determinado por la nueva normativa F-Gas. Esto provocará que los fabricantes deban utilizar otro tipo de gases refrigerantes con PCA más bajo, el problema es que la mayor parte los refrigerantes con PCA inferior o nulo, son altamente inflamables, con el riesgo que eso conlleva para la seguridad. A partir de aquí, las principales novedades de los fabricantes se centran en equipos que utilicen gas refrigerante con menor PCA como por ejemplo el R32 y con grado de inflamabilidad bajo (A2L). No obstante, este tipo de equipos en sistemas de caudal variable de refrigerante incorporan sistemas de seguridad para evitar cualquier riesgo de incendio en caso de una fuga. En este sentido, muchas novedades del sector se basan en desarrollar enfriadoras con mayor eficiencia energética, por ejemplo, implementando la tecnología *inverter*; de esta forma se evita el problema del gas refrigerante en el interior del edificio en caso de fuga".●

ALLEGRO MURCIA AZARBE



## PRECIOS

¿Cómo está repercutiendo los precios de la electricidad y el gas en el sector?

• **Desirée Quintero, de Airzone:** "El hecho de que nos cueste más pagar la electricidad nos hace preocuparnos por cómo ahorrar. Entonces, es un poco un catalizador para que se ponga la atención sobre la cantidad de energía que desperdiciamos cada día, sobre todo en el sector terciario, en instalaciones que están climatizadas, que tienen la suerte de contar con sistemas de termorregulación, sea aire, sea radiante, que incluso cuando no tienen presencia de nadie, funcionan. Eso es perjudicial para el medio ambiente y ahora que lo sabemos es cuando nos preocupamos de poder controlarlo. Así que creo que es algo positivo para nuestro sector en ese sentido.

• **Fuentes de Bosch Comercial Industrial:** "Desde 2022 hemos visto una clara tendencia hacia la electrificación. La guerra en Ucrania y las continuas subidas en los precios de la luz y la electricidad han propiciado una diversificación del conjunto de soluciones de ACS y calefacción hacia soluciones innovadoras como los sistemas eléctricos, sistemas de combustión solar, hidrógeno verde, gases renovables… Estas soluciones eficientes garantizan el calor y el confort en diferentes aplicaciones y, al mismo tiempo, permiten conseguir un mayor ahorro en las facturas".

• **Ignacio Bravo, de Daikin AC Spain:** "Los altos costes en las facturas es una problemática de nuestra sociedad que afecta especialmente al sector hotelero, pues se trata de establecimientos que tienen una demanda de climatización y confort más alta. Estimamos que la climatización y ACS ronda el 40-50% del consumo energético de este tipo de edificios. Como fabricante de climatización, intentamos ponemos en el lugar de los empresarios, de sus necesidades, y desarrollar nuevos sistemas eficientes energéticamente que, además de ayudarles a reducir su huella de carbono, tenga también un impacto directo en la reducción de sus facturas energéticas aumentando el confort y la facilidad de mantenimiento y servicio de los sistemas. Por todo ello, el VRV es uno de los actores clave en el sector de la climatización en España.

• **Ricardo Arroyo, de Johnson Controls:** "Está generando una mayor conciencia sobre la eficiencia energética. Los hoteles buscan soluciones que reduzcan los costes operativos, como la adopción de sistemas más eficientes y la exploración de opciones de energía renovable para mitigar el impacto de los variables precios del suministro".

• **Toni Verge Villarroya, de Salvador Escoda:** "Los altos precios energéticos no están repercutiendo en ventas al sector por el momento. Los nuevos equipos con mejor rendimiento ayudarán a la propiedad a tomar la decisión de sustituir los equipos antiguos por unos de nuevos. De esta forma conseguirán reducir el consumo eléctrico y mejorar las prestaciones de los equipos, con lo que al final el cliente tendrá un mayor bienestar y, por consiguiente, la propiedad saldrá doblemente beneficiada".

## LA IMPORTANCIA DEL MANTENIMIENTO

JOHNSON CONTROLS



Escoger un sistema eficiente y sencillo en la instalación, limpieza y mantenimiento consigue que los costes y consumos energéticos del negocio desciendan de forma considerable originando un ahorro energético y de consumo.

De manera tradicional los sistemas de climatización y ventilación tendían a ser centralizados y con distribución por conductos. El desarrollo e innovación de las marcas fabricantes de los equipos de climatización ha sido notable en los últimos años con una tendencia clara hacia la sostenibilidad y eficiencia energética, con productos que proporcionan un mayor aprovechamiento energético y la reducción de emisiones de $CO_2$ a la atmósfera. Sin embargo, la evolución de la vía de distribución del aire, los conductos, no ha sido la misma, y los requerimientos de mantenimiento y limpieza que supone garantizar la salubridad del aire y de los huéspedes son altos y tienen un coste elevado.

Por este motivo, en los hoteles es fundamental realizar tareas de mantenimiento de los equipos y sistemas con mayor periodicidad que en una vivienda. También hay que minimizar las pérdidas de calor o frío en las habitaciones y zonas comunes; comprobar periódicamente que no haya fugas (especialmente en aquellos casos en los que los equipos contienen gases refrigerantes o productos inflamables) procurando que los sistemas estén en perfectas condiciones de funcionamiento y alejados de cualquier elemento que pueda provocar un fallo o posibles incendios, y verificar los ajustes de la configuración de los equipos ajustándolos en función de la demanda, de las necesidades e incluso de las condiciones climatológicas. Todas estas labores se simplifican considerablemente con sistemas descentralizados y adaptados a las necesidades específicas y de distribución de cada complejo hotelero.

## INTEGRACIÓN CON OTROS SISTEMAS



SIGNIFY

**La gestión automática de luminarias y climatización es una solución para un control más eficiente y rápido para administrar los sistemas que funcionan en un edificio. Este tipo de soluciones posibilita la gestión, por un lado, de la iluminación, y de la climatización, por otro, regulado por dispositivos inteligentes. Así, gracias a la automatización, se puede controlar fácilmente y programar la iluminación, la calefacción y/o el aire acondicionado en las horas que se quiera que esté funcionando, y de manera sencilla y rápida.**

**Desde Signify, que cuentan con el sistema de iluminación conectada Interact, comentan que se trata de "herramientas que mejoran la experiencia de los huéspedes de los hoteles mediante la creación de escenas adaptadas a cada situación, la optimización del uso de energía y el cumplimiento de los objetivos de sostenibilidad del hotel. El sistema permite el control de la iluminación y la integración con otros sistemas de gestión del edificio, como HVAC o PMS, lo que otorga a los gestores hoteleros una gran oportunidad para ofrecer a sus clientes una experiencia satisfactoria, así como una gestión de los recursos del hotel más sencilla y económica. De hecho, se puede lograr la máxima optimización energética con un ahorro de energía que se estima superior al 25% gracias a la automatización e integración en otros sistemas. El impacto energético del hotel se ve reducido como consecuencia de la función del apagado automático de los sistemas de iluminación y climatización cuando no son necesarios".**

# MUNDOCLIMA®

## Aire Acondicionado



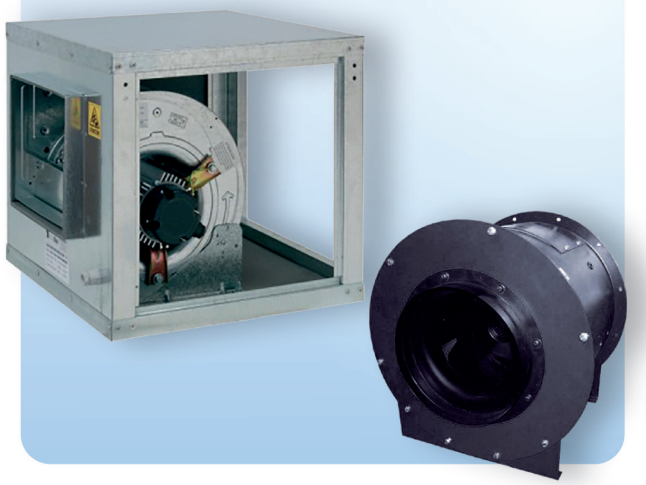
## Aerotermia



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

## Ventilación





## Filtración






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

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

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 by ambit

RATIONAL

# CATEGORÍAS

**1º Mejor Arquitecto de Hotel**
Se premiará al mejor arquitecto-estudio de arquitectura que haya realizado un proyecto hotelero (construcción, reforma o restauración) cuya inauguración se haya realizado en 2022-2023.

**2º Mejor Interiorista de Hotel**
Se reconocerá al mejor interiorista-estudio de interiorismo que haya realizado un proyecto hotelero de obra nueva o reforma inaugurado en 2022-2023.

**3ª Nueva Apertura**
Hotel de nueva planta o rehabilitación de un edificio para uso hotelero inaugurado entre 2022 y 2023. Se valorará sus instalaciones y servicios, entre ellos la experiencias que puede proporcionar al huésped, su innovación tecnológica, etc.

**4º Remodelación**
Se valorará el trabajo de decoración y reforma de un establecimiento hotelero para mejorar sus servicios e infraestructuras que haya presentado las obras de remodelación durante 2022 y 2023.

**5º Hotel Familiar**
Hotel cuya función principal sea la de proporcionar a familias un buen ambiente vacacional de playa o de interior. Se valorará la situación, entorno, gastronomía, instalaciones, oferta de ocio infantil, pero también para toda la familia.

**6º Gastronomía: Mejor Chef por su Contribución a la Gastronomía hotelera**
Se premiará al chef que haya colaborado con su cocina y/o gestión a divulgar la gastronomía hotelera, ya sea como chef residente en el hotel, director gastronómico en un hotel concreto o asesor en varios establecimientos hoteleros.

**7º Hotel MICE**
Se tendrá en cuenta la calidad de las instalaciones para la celebración de congresos, convenciones e incentivos, así como la oferta de servicios audiovisuales y tecnológicos, gastronomía para eventos, comunicación, etc.

**8º Hotel Wellness & Sport Experiences**
Establecimiento que puede ofrecer el más completo servicio de tratamientos termales, talasoterapia, *wellness*, spa, terapias antiestrés, de belleza, etc., además de sus infraestructuras y experiencias ofrecidas. También se evaluará un equipamiento con la última tecnología y una gama de servicios tanto de alimentación como de hábitos saludables que permitan a las personas mantener un estilo de vida activo.

**9º Hotel Singular y/ o Boutique**
Establecimiento que, por su localización, arquitectura, decoración o servicios, tiene características que le hace ser diferente. Presenta el encanto de lo exclusivo y transmite al huésped la sensación de ser especial. El hotel debe tener un máximo de 30 habitaciones.

**10º Hotel Urbano**
Establecimiento con buena ubicación dentro de la ciudad que favorezca la doble utilización de un hotel con instalaciones para trabajo o negocios, así como para escapadas de ocio urbanas.

**11º Premio We Are Water Foundation al Hotel y/o Cadena con Mejor Responsabilidad Social Corporativa**
Se valorarán aspectos basados en la gestión de los impactos que la actividad del hotel genera sobre sus clientes, empleados, accionistas, comunidades locales, medio ambiente-sostenibilidad y la sociedad en general.

**12º Cadena Hotelera**
Se reconocerá la calidad de las instalaciones, así como el nivel de los servicios que prestan los hoteles de una misma cadena hotelera nacional o con implantación en España. También se valorará la capacidad de crecimiento y presentación de propuestas innovadoras que mejoren la hotelería.

## PREMIOS ESPECIALES

**1º Categoría Especial Gran Premio del Jurado**

**2º Premio de Honor al Reconocimiento a Personalidad Hotelera y de Turismo**
Los premios especiales 1 y 2 no admiten candidaturas presentadas por hoteles o cadenas, sino que son propuestas por los miembros del jurado

# JURADO

**Laura Curt,** Directora de la XIV Convocatoria Premios Roca a la Iniciativa Hotelera y Editora de Curt Ediciones
**Xavier Torras,** Communications Director de Roca
**Benedetta Tagliabue,** Arquitecta de EMBT Architects
**Nandu Jubany,** Chef del restaurante Can Jubany y de diferentes restaurantes de hotel
**Toni Zaragoza,** Director de InteriHotel
**Vicente Romero,** Presidente de CIDH Círculo Internacional de Directores de Hotel
**Álvaro Carrillo de Albornoz,** Director general del Instituto Tecnológico Hotelero
**Quico Taronjí,** Periodista y presentador de televisión

***Inscribirse en los Premios Roca a la Iniciativa Hotelera supone aceptar que, si están nominados, acudirán a la gala de entrega de premios el día 6 de junio de 2024, en el Roca Barcelona Gallery***

GARCÍA DE POU



# MONO USO

## OBJETIVO: BIODEGRADABLE Y COMPOSTABLE

**Los fabricantes de monouso llevan más de una década innovando en sus productos, incorporando procesos y materiales que minimizan el impacto de su actividad en el entorno.** *Por Isabel Fernández.*



DISTRIBUIDORA JOAN

En los últimos años, la entrada en vigor de distintas normativas, a nivel europeo, estatal y autonómicos, ha planteado cambios que han afectado plenamente al mercado del monouso. Desde el *3 de julio de 2021, la Directiva sobre plásticos de un solo uso* prohíbe los cubiertos, platos, pajitas, agitadores de bebidas, vasos de poliestireno y tapas de plástico en todos los Estados miembros de la Unión Europea (UE). Una legislación similar entró en vigor en Reino Unido en octubre de 2023. En EE.UU., los estados y ciudades están intentando seguir el ejemplo, ya que no existe una legislación federal que dicte el uso del plástico. Por otro lado, desde el 1 de enero de 2023 es obligatorio el cobro de los recipientes plásticos de un solo uso a los consumidores, tal y como lo establece la *Ley 7/2022 de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados* para una economía circular que regula, entre otras cosas, el impuesto sobre envases de plástico no reutilizables propuesto desde la UE en el marco del Green Deal. La ley incluye un listado de productos plásticos de un solo uso que suelen utilizarse en el sector horeca, entre los que destacan los recipientes para alimentos, como cajas con o sin tapa, utilizados con el fin de contener alimentos y que están destinados para el consumo inmediato, *in situ* o para llevar.

Entre el 80% y el 85% de la basura marina que se encuentra en las playas de la UE es plástico, y se prevé que en 2050 habrá más plástico en el mar que peces. Esta es la razón por la que los restaurantes, minoristas, hosteleros y demás empresas que sirven alimentos y bebidas deben hacer cambios para ser parte de la solución y no del problema. Los consumidores esperan que las empresas sean más respetuosas con el medio ambiente, además de que muchos gobiernos están exigiéndolo.



KLIMER

FREEPIK



## *DELIVERY* Y *TAKE AWAY*

**Los envases utilizados en la comida a domicilio (*delivery*) o para llevar (*take away*) son más que un simple contenedor, ya que son el primer contacto que tiene el consumidor con el producto y un elemento fundamental para trasladar la personalidad y valores del establecimiento. Hay que tener en cuenta que deben escogerse siempre en función de cada producto y ser ergonómicos y sencillos de emplear: bandejas, cajitas o cestitas para patatas, palomitas o hamburguesas, conos, envases con asa, vasos…**

**Los desechables que se utilizan en la comida para llevar y a domicilio han de ofrecer la calidad y resistencia necesarias para proteger eficazmente el contenido durante el transporte, independientemente de si se trata de productos sólidos o líquidos, y garantizar que lleguen en perfectas condiciones.**

**Además, alimentos y bebidas deben estar correctamente envasados para protegerse de virus, bacterias y elementos contaminantes, y el hostelero debe asegurarse de que las cajas y envases que emplea sigan las normativas sanitarias, los reglamentos y las reglas de higiene. El material del que están hechos los envases no debe contener productos químicos nocivos ni materiales tóxicos, ni olor o sabor que puedan afectar a los alimentos que albergan.**

### Oferta extensa

En el mercado existe una amplia gama de productos monouso: servilletas, manteles, platos, cubiertos, vasos o bandejas, pasando por todo tipo de contenedores de alimentación para *take away* o *delivery* o pequeños recipientes para servir en un *catering*. Y no solo podemos encontrarlos como menaje en la cocina, sino también en los baños, como puede ser el caso de las toallas de mano.

Para Xènia Soler, responsable de Marketing y Desarrollo de Producto Personalizado de Distribuidora Joan, "entre los desechables más habituales en la actividad diaria de un hotel o restaurante se encuentran las servilletas, los envases para *delivery* o *take away* y los vasos monouso".

Por su parte, Emilio García Busquets, de García de Pou, también destaca "las servilletas de papel biodegradables y compostables; el papel antigrasa, ya sea para utilizarlo como soporte o como papel para envolver alimentos; así como los productos de papel y cartón, que se imponen al resto en cuanto a *packaging* para *foodservice,* por tratarse de un material fácilmente reciclable y compostable".

Además, Samy Ben Jazia, responsable de Comunicación de Europa y MEIA de Tork, añade que, "fundamentalmente, las toallas de mano de papel y papel higiénico en los aseos, servilletas para áreas de restauración (mesas y barra) y los paños para la limpieza general y el secado (aptos para cualquier superficie) son indispensables en cualquier establecimiento hostelero".

Como comenta David Ramos, CEO de Klimer, "se ha reducido mucho el uso de desechables en restaurantes y hoteles, pero se usan brochetas y pajitas de materiales sostenibles fabricados con fibras vegetales, y en algunos casos salseros y vasos de café de los mismos materiales. También se ha mejorado mucho en resistencia y diseños, como es el caso de los cubiertos desechables en materiales como maíz, CPLA y celulosa".

### Materiales

Como se ha comentado, en los últimos años el sector de la hostelería, por legislación y/o conciencia medioambiental, ha ido sustituyendo el plástico de un solo uso por otros materiales que puedan ser reciclables y compostables, además de cumplir con todas las prestaciones que ofrece el plástico. Las 3 R (reducir, reciclar y reutilizar) deben tenerse en cuenta desde el proceso completo de desarrollo de un producto de usar y tirar.

El cartón es uno de los materiales clave para este cambio hacia la sostenibilidad, porque cumple con todas las fases de economía circular. Su procedencia natural permite que sea fácilmente reciclable, ya que las fibras que componen el cartón pueden reciclarse más de 25 veces para poder producir más cartón. Y al final de su ciclo de vida, algunos cartones son compostables, facilitando que se pueda reciclar en el contendor de la materia orgánica para su posterior recuperación como compost.

En la actualidad, hay diferentes calidades de cartón que, si bien no pueden desplazar total-

TORK



mente al plástico en todas las prestaciones, sí que lo pueden sustituir en algunas funciones. Los fabricantes de cartón investigan continuamente en nuevas tecnologías para mejorar la sostenibilidad de los envases de cartón para alimentación y responder a las demandas del mercado con soluciones innovadoras que aportan diferentes aplicaciones, como su introducción en frigoríficos, congeladores, hornos y microondas.

Sobre este material opina Emilio García, de García de Pou: "El papel y el cartón se impone claramente como los materiales preferidos para *packaging*. Son los más reciclados, hasta un 85% en Europa, y garantizan una mayor higiene, son biodegradables y compostables, frenan el cambio climático, aseguran un uso eficiente del agua, y ofrecen una imagen positiva y sostenible".

Otros materiales que se emplean en el monouso son el Kraft, la pulpa de caña de azúcar, la madera o bambú, el micelo de hongos… Además, se está innovando en nuevos materiales procedentes de fuentes renovables, como los denominados bioplásticos, algunos de ellos biodegradables o compostables, como el CPLA, hecho a partir de un polímero obtenido mediante fuentes vegetales que ofrece la misma resistencia y aspecto que el plástico. Como fuentes vegetales pueden usarse residuos procedentes de frutas y verduras, caña de azúcar, cáscara de arroz o algas.

Así lo refrenda Xènia Soler, de Distribuidora Joan, al sostener que "la conciencia medioambiental es cada vez mayor también en el mundo de la hostelería. En este sector se buscan cada vez más técnicas innovadoras que reduzcan el impacto ecológico de los desechables. Un ejemplo de ello es la eliminación del plástico en vasos y envases desechables. Paralelamente, el mercado sigue apostando por materiales de fuente renovable que permitan la reducción o eliminación del plástico convencional para la fabricación de productos desechables. Hablamos de bambú, pulpas de celulosa o caña de azúcar, pero también de algas o almidón. Este es un mercado en constante evolución debido a la demanda social por la eliminación del plástico y un menor impacto medioambiental".

Acerca de ello también redunda David Ramos, de Klimer, al apuntar que "el sector ha aumentado muchísimo en todo lo que es desechable sostenible, incluso compostable, en todo tipo de soportes; hay muchísimas opciones donde elegir. Incluso hay botellas *plastic free* para zumo".

## La primera impresión importa

El monouso habla mucho del establecimiento. Una primera impresión óptima y un *packaging* cuidado pueden iniciar una relación de confianza con el consumidor y anticipar una buena experiencia gastronómica, por ejemplo. Un buen contendedor de alimentación o bebidas o una servilleta deben reflejar la calidad que el establecimiento ofrece.

Una forma práctica y atractiva, una combinación de colores adecuados, por ejemplo con el logo o los colores del establecimiento, transmiten la imagen de marca y venden el producto. Además, un envase y/o mantel-servilleta personalizado será más fácil de recordar: es una potente herramienta de *marketing* que hace que el producto sea especial y aumente la visibilidad. Personalizar los pedidos incrementa, además, las probabilidades de que el cliente repita.

Por tanto, el diseño es crucial en estos productos. “Personalizar los productos monouso en un hotel o restaurante es importante porque marcan la diferencia frente a la competencia. Esta imagen corporativa debe transmitir la personalidad de la empresa y facilitar el reconocimiento de la marca al consumidor”, remarca Xènia Soler, de Distribuidora Joan.

Emilio García, de García de Pou, vuelve a recordar que “el diseño en el *packaging* alimentario es esencial para conseguir que los productos sean funcionales y sostenibles a la vez. La sostenibilidad es un factor clave en la toma de decisiones de los clientes”.

En los clientes también incide Samy Ben Jazia, de Tork: “El diseño es prioritario, ya que cada vez más nos encontramos con un perfil de cliente muy exigente, que se preocupa por los pequeños detalles. Todo debe estar en consonancia con la imagen que se quiere transmitir. El cliente debe percibir en todo momento una sensación de calidad y bienestar inmediatos, acorde con el servicio que se ofrece, con el objetivo de optimizar la experiencia”.●

GARCÍA DE POU



FREEPIK



## USO DE RFID

**La exigencia en cuanto a sostenibilidad en hostelería va más allá, haciendo que los hosteleros tengan que demostrar que los plásticos que aún emplean siguen un proceso circular que evita que el equipo los envíe a un vertedero. Es necesario demostrar cuántas veces se utilizan para saber cuándo hay que reciclarlos, lo que significa que tanto los sistemas de gestión de activos como el comportamiento del personal también tendrán que cambiar.**

**Las empresas ya están implementando soluciones para hacer un seguimiento de los recipientes de plástico que utiliza para almacenar ingredientes, preparar platos, etc., desde su producción, pasando por su reutilización, hasta su reciclado final gracias a las etiquetas de identificación por radiofrecuencia (RFID), listas para el lavavajillas que se aplican en el momento de la fabricación para identificar los plásticos de forma exclusiva. Con un lector RFID, las etiquetas se leen fácilmente cada vez que los artículos se envían al lavavajillas. Cuando vuelven relucientes, los artículos se escanean rápidamente para volver al restaurante y garantizar que haya existencias suficientes para el día.**

**Cuando el producto plástico llega a su número finito de lavados, la solución avisa a los responsables de que hay que pedir nuevas existencias, lo que facilita también el trabajo del personal del restaurante. Además, este sistema no se limita solo al plástico. Puede utilizarse para hacer un seguimiento de otros artículos reutilizables, reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos. El resultado es un funcionamiento más eficaz que ayuda a proteger el medio ambiente, y a ahorrar plástico y dinero.**

# www.equipamientohostelero.com

## La revista imprescindible para el canal Contract y Horeca












**TODA LA ACTUALIDAD A UN CLICK**

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



## Camas elevables

Las camas elevables de Sonpura optimizan las tareas de acondicionamiento de las habitaciones de hotel. Son compatibles con el 90% de las tapibases. Asimismo, posibilitan que el personal haga las camas en posición erguida y sin mover cargas pesadas, prolongando además la vida de las bases, ya que evitan su contacto con elementos de limpieza. Las camas elevables motorizadas de Sonpura ofrecen una amplia variedad de funciones y características, y cuentan con un sistema de activación por imán. Las camas elevables manuales, por su parte, disponen de un sistema estándar o con pedal.



## Formas suaves

Sir Modula Sofa, de Andreu World, surge de la voluntad de crear un sofá modular capaz de obtener diferentes composiciones en cada momento. Su cuidado diseño le otorga una imagen que destaca por la atención a los detalles y la suavidad de las formas. Su versatilidad permite adaptarlo a diversas necesidades de uso, creando un ambiente acogedor y refinado, y agregando estilo y confort a cualquier espacio. Está disponible en distintas versiones de butaca, sofá de dos plazas y sofá de tres plazas, así como en una amplia variedad de módulos con curvas de 30, 60 o 90 grados, segmentos rectos y módulos de *chaise longue*.

## Libertad total

**Tonelli Design presenta la nueva colección WG System, un completo sistema modular que combina modernidad, elegancia y ligereza. Diseñada por Massimo Castagna, es una sofisticada interpretación de la clásica combinación contenedor-estantería, que combina la delicadeza del cristal con la practicidad de la madera y otros materiales. Esta novedad puede diseñarse con total libertad según las necesidades de cada uno, con composiciones de módulos horizontales disponibles en dos alturas y dos profundidades. La amplia gama de unidades de almacenamiento incluye soluciones con puertas batientes, puertas abatibles, cajones, cajones profundos y compartimentos abiertos. También pueden ser estanterías murales.**



## Múltiples configuraciones

**Caracterizado por su refinada estética y su carácter icónico, el sistema de asientos Maximilian de Bonaldo es capaz de amueblar la sala de estar con estilo. No es un simple sofá, sino un conjunto modular de elementos que ofrece múltiples posibilidades de configuración. Además del generoso acolchado, que contrasta con los esbeltos pies metálicos, llaman la atención las costuras de la tapicería, que embellecen el respaldo y el asiento, evocando la elegancia típica de los años cincuenta. La colección, diseñada por Sergio Bicego, se completa con accesorios de cuero, como el reposabrazos, el reposarevistas y la mesa de centro.**





## Protagonista silenciosa

**Boost Balance es una colección efecto cemento de Atlas Concorde, protagonista silenciosa de cualquier proyecto. La gama ofrece una paleta cromática de 10 tonos que van del blanco puro a los grises más sofisticados y antracitas, pasando por los tonos cálidos y fríos. El efecto cemento realza el color homogéneo del material original y lo enriquece con matices inspirados en el aspecto visual del microcemento, permitiendo que la superficie adquiera variaciones sutiles y sofisticadas sin cambiar su textura suave y compacta. Está disponible en los tamaños 120×120, 60×120 y 60×60 cm, en el grosor 20 mm.**

## Los tonos únicos del mármol verde



**Verde Imperiale, Verde Ming, Artik Green y Emerald Green Onyx de Kreoo recuerdan al impresionante tesoro de la naturaleza gracias a sus motas únicas. Cada mármol verde posee matices notables y complejos que pueden evocar el bosque profundo o recordar la frescura primaveral y sus tonos pastel según sus matices y vetas. Así, el revestimiento Texo de Enzo Berti es un claro ejemplo de la filosofía de Kreoo. Sugiere una textura más profunda y estructurada con su patrón tridimensional. Finas bandas perpendiculares de mármol se superponen para recrear un efecto de punto en la superficie de una pared. Y no solo se puede usar en paredes. Por ejemplo, la colección Living muestra la gran variedad de piedras naturales verdes en mesas monumentales. Y la Arcaico presenta patas cilíndricas y escultóricas, disponibles en varios acabados de mármol y metálicos, y un amplio tablero rectangular en contraste**



## Juego estético

En Dune, la nueva tarima de Tarimatec, tres listones unidos en una sola pieza recrean esa secuencia constante, otorgando a los espacios un aire fresco y moderno. Simple, lineal y atractivo: así es Dune. Con un acabado superficial Surco, la colección Dune captura la experiencia sensorial de la colección Ethnic en un formato diferente. Con un ancho de 200 mm, Dune presenta un diseño original que simula tres delicadas lamas de 64 mm, aportando un juego estético potente en pavimentos de exterior y favoreciendo la creación de proyectos inigualables.

## Evocar movimiento

La colección Arrugas de Built Valencia está formada por una pieza de revestimiento cerámico que genera un *pattern* con infinitas formas fluidas que evocan movimiento. La línea está diseñada por el estudio de Nacho Timón. Arrugas nace para explorar de manera creativa cómo transmitir fluidez a través de una textura y movimiento visual, consiguiendo profundidad en el diseño. Este modelo aúna diseño y arquitectura con el objetivo de descontextualizar el uso primigenio del revestimiento cerámico y focalizarlo como protagonista en el espacio. El acabado de las piezas es en crudo, satinado blanco o satinado negro.



©TIMOTHY KAYE



## **Onix** fusiona tradición y modernidad en el **Capella Sidney Hotel**

En las cercanías del Jardín Botánico y del Puerto de Sidney, se encuentra el Hotel Capella Sidney, un lujoso cinco estrellas con aire neobarroco. Su interior alberga un espacio *wellness* y dos piscinas en las que se ha utilizado el mosaico vítreo de Onix. Dos prestigiosos estudios de arquitectura, Make Architects y Bar Studio, fueron los encargados de realizar el diseño para su remodelación, y confiaron en el mosaico vítreo de Onix para revestir con sofisticación las piscinas y áreas de bienestar que el hotel aloja en su interior.

## **Cidon** participa en la reforma de **The Westin Palace Madrid**



**Cidon Interior Design & Contract participa en la renovación del emblemático hotel The Westin Palace Madrid, ahora como parte de The Luxury Collection del grupo Marriott Bonvoy. Cidon ofrece su experiencia como *consultant, procurement agent* de FF&E y OS&E, planificador y coordinador de logística en la rehabilitación del icónico hotel madrileño. Con el respaldo de Archer Hotel Capital, Cidon se ha comprometido con la excelencia en asesoramiento para la elección de proveedores, proceso de contratación, seguimiento en la fabricación, logística e instalación. Todo esto respaldado por un exhaustivo estudio financiero a lo largo del proceso y un riguroso control de calidad. El proyecto de reforma se lleva a cabo en dos fases, con adjudicación en mayo y ejecución en diciembre de 2023, para concluir en el año 2024.**

©DANIEL MASCARELL



## **M3interiors** diseña el comedor del **IESE Business School** de Barcelona

El innovador diseño interior del renovado restaurante comedor en el campus norte de la Universidad IESE Business School ha corrido a cargo de M3interiors. Enfrentándonse a un desafío único proporcionado por la forma circular del edificio, el proyecto no solo redefine la estética de la sala, sino que introduce un modelo de servicio vanguardista que captura la atención y el deleite de los comensales. El corazón del concepto se materializa en la creación de islas retráctiles de formas sinusoidales, un concepto único y dinámico que ofrece un espectáculo culinario en tiempo real. Estas islas *showcooking* no solo brindan una experiencia sensorial inmediata a los estudiantes, sino que también reducen significativamente la necesidad de personal en la sala principal, atendiendo eficientemente a alrededor de quinientas personas en 90 minutos.

©YSALIKAVAK MARINA & SUNSET HOSPITALITY GROUP



## **CMV** diseña un hotel en el Egeo turco

El estudio internacional de arquitectura CMV Architects, con oficinas en España y Vietnam, firma el nuevo hotel *boutique* Yalikavak Marina Hotel, situado en el puerto deportivo de Yalıkavak, un destino de compras de lujo y relax, rodeado de impresionantes vistas al mar Egeo, en Bodrum (Turquía). Se ha creado un microcosmos para tan sólo 36 suites, de entre 50 y 150 $m^2$, todas con vistas al mar, en dos plantas, con diferentes geometrías. El edificio se ha propuesto con dos fachadas completamente contrapuestas. Una que da a la calle interior del puerto, una composición geométrica con motivos locales, y la otra, abierta y diáfana, conectada con el mar. La proximidad del Egeo, que literalmente casi se puede tocar desde el hotel, y la potente cultura local, han sido la inspiración para crear una arquitectura con una clara inspiración vernácula. La marquetería, celosías, portales y umbráculos están muy presentes en el diseño tanto exterior como interior del hotel. Un juego de luces y sombras domina todo el diseño, generado por los volúmenes construidos, además de por singulares pérgolas y filtros con patrones otomanos, que recrean la estrella de ocho puntas propia de la cultura local.



## Vical y **Dekorasihome** colaboran en **Mimosa Brunch** de Alicante

**En una colaboración que redefine la elegancia en espacios gastronómicos, Vical, junto con el interiorista Antonio García de Dekorasihome, presentan el exclusivo Mimosa Brunch situado en Alicante. En este refugio de sofisticación con un enfoque meticuloso en el diseño, Antonio García ha impregnado Mimosa Brunch con una estética que evoca una escapada exótica dentro de la ciudad. La selección de materiales nobles como el ratán, la piedra y textiles naturales, junto con una paleta de colores neutros, crea un oasis de calma y lujo. A través de una fusión de diseño innovador y artesanía excepcional, Vical ofrece una colección de piezas que son testimonio de la belleza y la funcionalidad, destinadas a transformar cualquier espacio en una obra de arte.**

## **IKC** proyecta zonas infantiles en un **ibis Styles** de Países Bajos

**IKC ha proyectado un área infantil en el hotel ibis Styles Den Haag Scheveningen (Países Bajos). Con el rincón para niños instalado por IKC, el establecimiento quiere presentarse aún más como un hotel familiar y, por lo tanto, resultar aún más atractivo para las familias, al ofrecer oportunidades de juego en varios lugares del hotel. En el bar del *lobby*, la elección recayó en el Delta 17 con dos cojines Eye Aye Softplay. Los niños también pueden disfrutar aquí durante el *check in* y el *check out*. Por otro lado, el rincón de juegos con el Experience Wall está situado junto a la zona de desayuno. Los niños pueden jugar aquí después del desayuno, mientras los padres disfrutan de una taza de café. El muro de experiencias es una forma especial de dar más vida a la zona de juegos o de acercar la naturaleza. Este concepto de juego hecho a medida puede aplicarse a cualquier pared, en el tamaño adecuado e incluso en el tema y estilo que se desee.**





## Soluciones Wi Fi 7

Zyxel Networks está avanzando en el mercado horeca español gracias a las nuevas soluciones Wi Fi 7, compuestas por puntos de acceso, *switches* y *firewalls*. Al ser Wi Fi 7 hasta cinco veces más rápido que Wi Fi 6/6E, soporta muchos más usuarios en entornos densos, establecimientos públicos, hoteles, bares y restaurantes. Invertir en mejorar la experiencia del cliente está llevando a estos locales a incorporar nuevo equipamiento Wi Fi para dar soporte a diferentes servicios como internet, reservas, TV, gestión administrativa y servicios personalizados. La televisión digital, junto con el vídeo y los medios *on demand*, han enriquecido enormemente el ecosistema de entretenimiento de la industria horeca.

## **Alexa** de **Amazon** llega a los hoteles



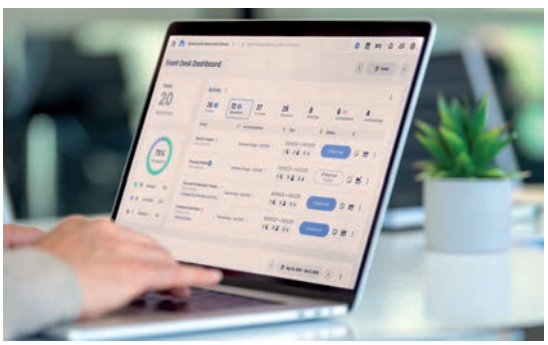

Amazon anuncia la llegada a España de Alexa Smart Properties for Hospitality, una solución diseñada para integrar la IA de Alexa en hoteles y ofrecer experiencias más personalizadas a los huéspedes. Estos podrán elegir la música que más les gusta, pedir comida al servicio de habitaciones o preguntar cuál es la contraseña Wi Fi, al mismo tiempo que los responsables de estas instalaciones podrán gestionar su tiempo de manera más eficiente, generar más ingresos y mejorar la satisfacción y experiencia de los clientes. En España el primer hotel que estrena este servicio es el NH Collection Barcelona Gran Hotel Calderón en el que ya han instalado dispositivos Echo Show 8 en las habitaciones. También estará disponible en NH Collection Gran Vía, NH Collection Paseo del Prado y NH Collection Abascal de Madrid.




**Simon lanza una nueva plataforma IoT (Internet of the Things) abierta e integrable diseñada para impulsar la gestión eficiente de espacios. Esta solución crea edificios más sostenibles mediante un mejor uso de los recursos energéticos e hídricos, y reduciendo las emisiones de $CO_2$, colaborando con otras empresas implicadas en los proyectos de construcción. Impulsado por la tecnología IoT, Lola es una plataforma digital, abierta, y plenamente adaptable a las necesidades concretas de cada usuario o empresa, para gestionar eficientemente tanto los espacios comunes, el mantenimiento y el uso de recursos en grandes comunidades con múltiples usuarios (*build to rent, co-livings, coworkings*, residencias y hoteles), como en viviendas particulares, donde el propio sistema aporta información al usuario sobre su impacto ambiental.**

## Atraer más reservas

**Cloudbeds ha anunciado una alianza estratégica con Amadeus, proveedor de soluciones tecnológicas avanzadas para el sector de los viajes. La integración del sólido sistema de gestión de propiedades (PMS) de Cloudbeds con el vanguardista sistema central de reservas (CRS) de Amadeus iHotelier proporciona a los hoteleros una solución fluida y eficiente para gestionar las reservas, agilizar las operaciones y maximizar los ingresos. La alianza ampliará el alcance de los hoteles aprovechando la extensa red de distribución mundial de Amadeus, lo que permitirá a los establecimientos que utilicen Cloudbeds conectar con un público más amplio y atraer más reservas.**



## De fibras recicladas



Atelier Tapis Rouge presenta Val Camonica, una colección concebida para exteriores que narra la tradición de los antiguos petroglifos rupestres con un lenguaje estilístico contemporáneo. Se caracteriza por patrones repetidos que reproducen el efecto de los típicos signos de grabado obtenidos gracias a las diferentes profundidades del material fibroso. La colección está fabricada exclusivamente con fibras de PET 100% recicladas. Este material es altamente resistente a los agentes atmosféricos como el sol o la lluvia, antiestático, de alta tecnología, fácilmente lavable y duradero. Sellero y Sonico son las dos series que componen la colección.



## Nuevas ideas

**Cinema y Guaraná son las nuevas propuestas de Pepe Peñalver para 2024, colecciones de vanguardia ricas en colorido y diseño. Cinema ofrece una amplia variedad de texturas tapiceras exclusivas de alto valor decorativo que, junto con Guaraná, la propuesta de cortinas y visillos, logran el equilibrio perfecto para proyectos con carácter y de cualquier índole estético. Cinema rinde invita a reflexionar sobre el placer de convivir con tejidos capaces de evocar sensaciones perdurables. Guaraná es un viaje sensorial a través de visillos y cortinas que evocan las tribus, la vegetación y la artesanía, una invitación a explorar el corazón del Amazonas.**

## Sentarse en una nube

**La alfombra Nuvole, diseñada por Anna Godeassi para Illulian , forma parte de la edición limitada de la compañía italiana. La reproducción de un cielo cubierto y nublado ofrece la posibilidad de sentarse literalmente en las nubes. Anudados y cardados a mano, todos los motivos Illulian encantan por su atractivo cromático conseguido gracias a los brillantes colores vegetales utilizados y pueden producirse en dos calidades, Platinum 120 y Gold 100. Tiene un tamaño de 306x243 cm y una composición 50% lana 50% seda.**



## Inspiración mexicana



La poderosa naturaleza del paisaje de la isla mexicana de Holbox ha sido fuente de inspiración para la nueva colección de tejidos exterior de Gancedo. Las tonalidades terrosas, los matices de color natural de sus playas de arena blanca, los verdes de sus cenotes y la amplia gama de azules de su mar están presentes en esta colección. Los tejidos del Holbox incorporan innovadores hilos de poliolefina. Son suaves, sólidos a la luz, de secado rápido y de fácil limpieza, resistentes al agua y a la humedad, y repelen las mancha. En estos tejidos se han empleado los hilos de serreta, creando una suave textura *bouclé* y otorgándoles el toque rústico y natural que los caracteriza.

TRANSFORMACIÓN ACELERADA

# DIGITALIZACIÓN DEL RESTAURANTE

FREEPIK



La hostelería española se enfoca de manera definitiva en la conectividad y la comodidad de los clientes, facilitando reservas, pedidos y pagos a través de plataformas digitales, que, sin duda, son también imprescindibles para paliar la falta de personal de la que adolece el sector. *Por Isabel Fernández*




OFIMÁTICA

Según las previsiones, el mercado mundial de servicios de restauración está cerca de duplicarse, pasando de 2,65 billones de dólares en 2023 a 5,42 billones en 2030. Esta expansión impulsa una transformación esencial en la industria, especialmente en el sector europeo, donde la innovación tecnológica lidera el cambio. Esta evolución busca no solo mejorar la experiencia gastronómica, sino también optimizar la eficiencia operativa y adaptarse a las preferencias cambiantes de los consumidores. Por ejemplo, según Deloitte, el 60% de los consumidores considera que la tecnología mejora su experiencia gastronómica al agilizar operaciones y reducir los tiempos de espera. Estas estadísticas revelan un cambio notable: desde el inicio de la pandemia, los pedidos *on line* de comida han aumentado un 65%, mientras que el servicio de comida para llevar ha experimentado un incremento del 31%. Este crecimiento está transformando el concepto de los restaurantes. De tradicionales espacios para comer, han evolucionado hacia entornos tecnológicamente avanzados, donde los métodos de pago se fusionan con la experiencia del cliente. Este cambio ha dado lugar a procesos integrales que vinculan lo físico con lo digital. Ya no se trata solo de menús de realidad aumentada o recomendaciones basadas en la Inteligencia Artificial (IA), sino de una integración perfecta de la experiencia gastronómica con plataformas digitales. Se ha alcanzado un nivel en el que el proceso de pago resulta casi imperceptible.

Por tanto, la digitalización en restauración se acelera con sistemas de gestión avanzados, analítica de datos, aplicaciones móviles para una mejor experiencia del cliente y la incorporación de la IA para personalizar los servicios y efectividad en las peticiones de los clientes. Si antes el uso de tecnología e innovación era un valor añadido para los establecimientos, ahora es simplemente por pura subsistencia del negocio.

El estudio *Las claves sobre la digitalización en hostelería*, realizado por Hostelería de España, refleja que para un 51% de los encuestados la digitalización es clave o muy importante y la está ejecutando; un 35% lo considera importante pero aún no se han puesto en marcha, y solo un 14% se muestra escéptico ante los beneficios de la digitalización. Sin embargo, hay un gran desconocimiento sobre iniciativas y herramientas: el 63% desconoce completamente o solo alguna idea de las herramientas existentes, pero no se han informado en profundidad.

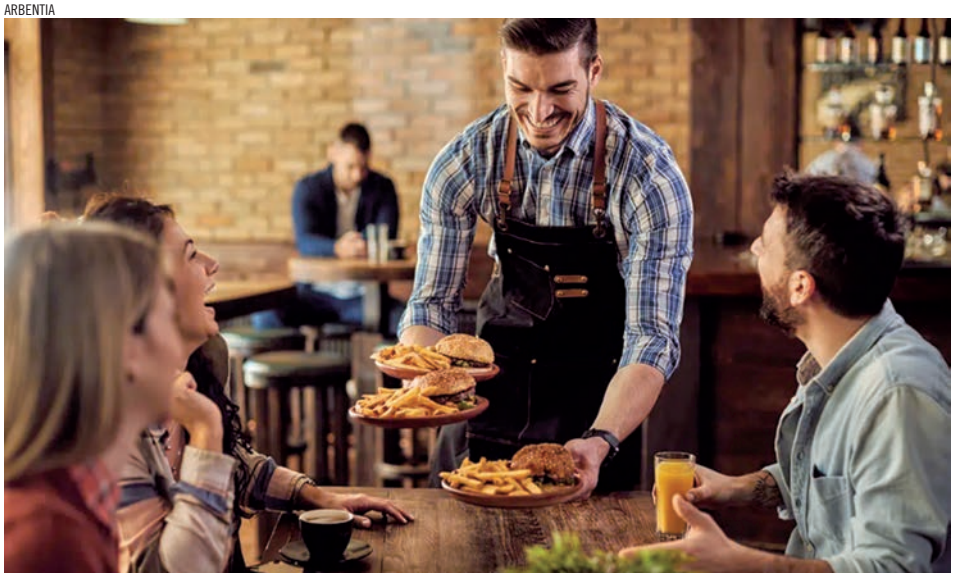
La rápida evolución con la que la tecnología se está implementado en la hostelería se está produciendo desde la pandemia. Sin embargo, el camino para poder hablar de una hostelería totalmente digitalizada continúa siendo largo. Según un informe elaborado por el centro tecnológico BCC Innovation y la empresa especialista en IA para el sector *foodservice*, Delectatech, solo el 15,9% de los locales está altamente digitalizado. España está apostando por esta digitalización y, según datos de IDC, la inversión tecnológica podría haber alcanzado en 2023 los 64.000 millones de dólares. Sobre este estudio, Daniel Taboada, CEO de Arbentia, resalta que "los restaurantes españoles están avanzando en su proceso de digitalización, pero aún hay margen de mejora. Los principales obstáculos incluyen la percepción del alto coste de la tecnología o el desconocimiento de las nuevas soluciones, lo que indica que los proveedores tecnológicos deben incidir en su esfuerzo por dar a conocer el potencial de estas tecnologías aplicadas a modelos de negocio y casos de uso específicos dentro del sector. A pesar de estos retos, por parte de los consumidores se observa una tendencia positiva hacia la adopción de tecnologías como los sistemas de pago *contactless* y las opciones de pedidos en línea, lo que sugiere un crecimiento en la integración de soluciones digitales en el sector".

Además, Juan Mohedano, CMO de Grupo QDQ, asegura que "hay tres velocidades: las

SQUARE



ARBENTIA



grandes cadenas de restauración que sí lo están, aunque a diferentes niveles según el grupo que hay detrás; los bares y restaurantes que han abierto en los últimos años en las grandes ciudades, que ya saben que deben utilizar estas herramientas para ser productivos, y por último, el bar tradicional rural español, que es el que más lejos está y tiene que empezar a adoptar estas soluciones para asegurar su sostenibilidad. En estos últimos existe falta de conocimiento sobre todas las herramientas disponibles que pueden ayudar a mejorar los resultados de su negocio y por dónde empezar. Este es nuestro reto como proveedor de servicios digitales, facilitar el acceso a esa tecnología y acompañar al negocio para dotarle de las mejores soluciones en función de su situación. El kit digital es una oportunidad perfecta para ello. Se trata de una subvención de hasta 12.000 euros que permite adquirir servicios digitales para fomentar la digitalización de este tipo de negocios. Esta ayuda se lanza para fomentar precisamente esta brecha; así que es el momento de acogerse".

Para José Javier Romero, responsable de Retail y Consumo de Kyndryl España y Portugal, "la digitalización es un esfuerzo constante. No hay una meta en la que, una vez se haya alcanzado determinado indicador, podamos considerar que se acabó el reto. Cada negocio en cada momento debe tener una estrategia y debe conocer cuál será su siguiente paso. La digitalización es suficiente si en un momento dado del tiempo estamos dónde queríamos estar y en disposición de avanzar conforme el plan establecido. En este sentido, sí vemos una carencia relativa a ese diseño estratégico asociado a la digitalización. Se debe incorporar como un elemento más de la estrategia de negocio del mismo modo que las aperturas, reformas de locales, expansión internacional o equilibrio entre gasto e inversión, por poner unos ejemplos. Hoy la tecnología ofrece una gama de posibilidades enorme, por lo que no hay digitalización sin plan estratégico asociado. Un restaurante puede estar suficientemente digitalizado haciendo sus comandas en un bloc de notas, mientras que otro necesitará autoservicio del cliente en mesas digitales; dependerá de su estrategia y del correcto alineamiento con la tecnología asociadas".

NSIGN.TV




## Herramientas imprescindibles

La implementación de las tecnologías ayuda tanto a solventar problemas como a mejorar la gestión de los establecimientos. El Massachusetts Institute of Technology (MIT) afirma que las empresas que explotan los recursos y conocimientos tecnológicos para innovar en su negocio mejoran un 16% el margen neto. Adentrados en la hostelería, un 83,5% de los profesionales del sector dispone de herramientas digitales que pueden derivar en un incremento de los beneficios.

Para ello, la industria *foodtech* pone a disposición del sector de la hostelería y el turismo las herramientas necesarias para facilitar la actualización de la carta, reducir los tiempos de espera, disminuir los errores en los pedidos, crear promociones y descuentos puntuales o vincular el negocio a redes sociales, *app* o webs.

Ignacio García Barroso, director comercial de Ofimática, considera que "la base de la digitalización de los restaurantes es la de tener una solución digital que pueda emitir tickets de venta o facturas simplificadas de forma ágil y dinámica, que no necesite de mucha gestión para ello, y que la comunicación entre sala, barra y cocina sea dinámica y precisa. Respecto a la gestión de reservas, los clientes suelen contratar plataformas para esta gestión en web y es una parte que cada vez ven más importante para su gestión".

Asimismo, Héctor Martín, vicepresidente de Ventas Globales de Voxel, sostiene que "la necesidad básica es el propio *software* de gestión del establecimiento, es decir, todo lo que tiene que ver con la gestión de cobros. Generalmente, lo que prioriza un restaurante es la parte del *front office* y de ventas. Aquí entra, por ejemplo, un sistema de pedidos, un sistema de gestión de reservas y los sistemas de gestión de venta. Otros sistemas, como los encargados de conectarse con las empresas de *delivery*, son las propias compañías las que proporcionan las herramientas a los restaurantes. En relación con las herramientas de gestión, para un restaurante es muy importante trabajar con un *software* que ayude a tener un control del *stock* y del inventario para generar las recetas y hacer los escandallos, que ayudan a determinar el coste de un plato a través de los ingredientes que intervienen en la elaboración de este. Con esto, se pueden hacer previsiones de venta de futuro gracias al histórico de consumos de materia prima. En cuanto a la gestión del negocio en las empresas del sector horeca, donde más recorrido hay a nivel de digitalización es en todas las herramientas de *back office*. Cualquier empresa va a priorizar todo aquello que le ayude a vender mejor o a facilitar la generación de ingresos antes que herramientas que le ayuden en la gestión y la optimización del negocio".

Por su parte, Albert Baranera, director ejecutivo de nsign.tv, se decanta por "soluciones de *software* para señalización digital que permiten a restaurantes mostrar contenido dinámico y atractivo en cualquier tipo de pantalla para impactar e interactuar con sus clientes, aumentar la fidelización y crear una experiencia única, diferencial y memorable. A su vez, estas soluciones de señalización digital permiten el control de flujos y aforos, la gestión de colas y turnos, y la segmentación y análisis de audiencias por género y franja de edad, para ofrecer en cada momento el contenido más adecuado y de forma automática a los clientes de los restaurantes".

KYNDRYL



El **60%** de los consumidores cree que la **tecnología** mejora su **experiencia gastronómica** al **agilizar operaciones** y **reducir** los tiempos de **espera**

GRUPO QDQ



## Gestión 360º

En un negocio de restauración hay muchos aspectos a cubrir. Es esencial la gestión 360º del local. Por esta razón, es fundamental un modelo de medición y diagnóstico de la madurez digital o el nivel tecnológico de los distintos aspectos y procesos del establecimiento, ya que hay conseguir por encima de todo una gestión eficaz.

Gonzalo Saenz, director de Ventas en España de Square, recuerda que "la mayoría de los restaurantes llevan unos márgenes muy justos y, naturalmente, la mayor parte de sus costes laborales se destinan a puestos que son fundamentales para su negocio y que hacen que la gente entre por la puerta: cocineros y camareros. Cuando se trata de personal de apoyo, lo más probable es que el propietario o el gerente del restaurante tenga que desarrollar labores diversas y cargar con la mayor parte del trabajo pesado en áreas como recursos humanos, *marketing* y, por supuesto, informática. En un escenario ideal, las empresas de restauración deberían poder contar con un especialista en sistemas informáticos entre sus empleados, para apoyar sus esfuerzos de digitalización y abordar estratégicamente las necesidades de arquitectura e infraestructura. La realidad es que eso solo es posible en limitadas ocasiones para grupos de restauración a partir de cierto tamaño. Para la mayoría, incluso subcontratar el soporte informático básico a proveedores externos a los que pagan una cuota de mantenimiento es un lujo que no pueden permitirse. Muchos restaurantes rehúyen aumentar el nivel de dependencia de su negocio de la tecnología debido a esta escasez de recursos. En un estudio realizado por Square en 2022, descubrimos que más de uno de cada tres propietarios de restaurantes no quiere invertir en herramientas digitales, ya que creen que carecen de los conocimientos necesarios para sacarles partido. El acceso a ecosistemas de soluciones que los restaurantes pueden adoptar a su propio ritmo y que son relativamente fáciles de usar y configurar puede marcar realmente la diferencia en este sentido. El recurso más valioso de los propietarios de restaurantes, después del dinero, es el tiempo. Al fin y al cabo, quieren herramientas que trabajen para ellos y no al contrario".

Según Daniel Taboada, de Arbentia, "en cuanto a la organización de la gestión informática, internamente, es imprescindible contar con un sistema ERP que controle de forma integrada todo el proceso operativo, desde el aprovisionamiento hasta la facturación, pasando por el control de *stock* y la gestión de materias primas. Externamente, la implementación de *software* CRM mejora significativamente la experiencia del cliente, desde la reserva hasta el servicio postventa, mediante la automatización de flujos de trabajo y estrategias de *marketing* personalizado. También es importante alcanzar la omnicanalidad en el negocio *ecommerce*, lo que permitirá ofrecer al cliente una experiencia aún más satis-

DRAZEN ZIGIC EN FREEPIK



factoria, conocer mejor sus preferencias y fidelizarle".

Juan Mohedano, de Grupo QDQ, recomienda, "para optimizar la gestión, herramientas que ayuden a los bares y restaurantes a ser más eficientes y productivos. Por ejemplo, tener una aplicación profesional de Terminal Punto de Venta o (Point Of Sale) táctil permite un funcionamiento *on line*, realizando ventas con impresión de ticket en el propio terminal, toma de comandas y envío al TPV en local, finalización de la venta con pago con tarjeta. Además, posibilita poder centralizar locales, enlace en red de múltiples TPV, control de *stocks on line/off line*, enlace con ERP, impresión inteligente y agrupación de comandas, control de accesos y tornos, ofertas de *marketing*, ventas guiadas en varios pasos, control de pizzería, pedidos a domicilio, carta virtual, etc. Este tipo de *software* se podría apoyar con un ERP que permita llevar la relación con el cliente al siguiente nivel, gracias a tener mejor perfilado a los mismos y poder enviar comunicaciones por diferentes canales como puede ser WhatsApp. Como *software* de gestión, la factura electrónica también cobrará gran peso, entre otras cosas porque por regulación será obligatoria. Esto ordenará también la relación con proveedores externos".

## Información valiosa

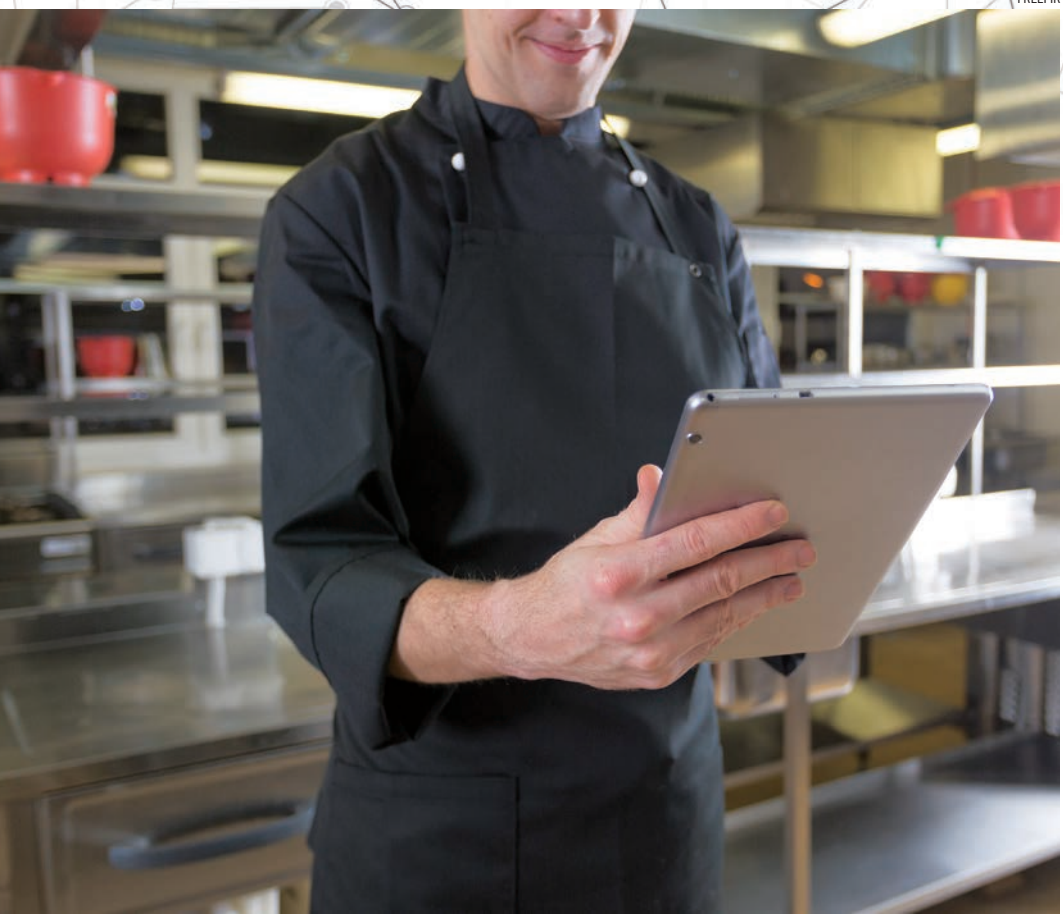
Los dispositivos de I+D son capaces de generar información valiosa de cara a la toma de decisiones, como prever la demanda, controlar el volumen de desperdicios o aumentar las ventas. En este sentido, la incorporación del Big Data y la Inteligencia Artificial en la restauración reduce un 30% el desperdicio de alimentos, según resultados publicados por la Japan Weather Association (JWA). La integración de nuevas tecnologías beneficia tanto a propietarios y clientes, como al medio ambiente, ya que pronostica la demanda y entonces ajusta los pedidos para no sobrepasar la compra y malgastar comida.

El QR para la consulta de la carta o el pago a través del *smartphone* facilitan las comandas e incrementan la eficiencia laboral; así como lo hace la creciente tendencia de WhatsApp Business para mantener un contacto entre empresa y consumidor, consultar el catálogo *on line* o gestionar los pagos de productos y servicios.

De esta manera, los actores implicados gozan de los beneficios de la digitalización en el sector, que cada vez más van incorporándose en numerosos establecimientos y liberan tiempo a destinar a tareas menos automatizables. Así pues, no elimina puestos de trabajo, sino que modifica las tareas, consolidándose como una oportunidad para reconvertirse. Con el uso de herramientas especializadas, la gestión de los negocios de hostelería se simplifica. En especial, la IA se utilizará para tramitar y organizar pedidos de manera más rápida y efectiva, mediante sistemas de visualización en cocina (KDS, por sus siglas en inglés Kitchen Display Systems) para paneles de menú digitales. Además, los quioscos de autoservicio, frecuentes en locales de comida rápida, están ganando popularidad y son aún más comunes en todo tipo de restaurantes, mejorando la comodidad y el confort de los clientes.

Así, José Javier Romero, de Kyndryl, detalla que "la gestión de servicios asociada a la infraestructura, comunicaciones y seguridad están en el centro de las demandas. Los recursos con escasos y ciertos perfiles asociados a estas funciones son especialmente costosos de atraer y retener, por lo que asegurar el mejor recurso con la disponibilidad 24/7 que se necesita hace que externalizar en operadores de confianza estas tareas sea una tendencia muy razonable y, además, permite a los recursos internos centrarse en acciones de alto valor añadido y diferencial para el negocio. También la automatización de tareas asociada a la IA y las primeras experiencias en IA generativa empiezan a tomar presencia".

FREEPIK



Por su parte, Ignacio García Barroso, de Ofimática, destaca que entre "los servicios más demandados está el *software* de gestión. Aunque nos pese, en la hostelería los márgenes de beneficios están muy ajustados, por lo que lo primero que solicitan en su digitalización es lo que la ley los obliga, un *software* de gestión de venta para la emisión de ticket y control de ventas. En segundo lugar, una red de Wi Fi para dar servicio a los clientes estable y potente, y luego los complementos del *software* de gestión, como son comanderos, conexión con plataformas de *delivery*... Por otro lado, desde hace unos años, la falta de personal está llevando al hostelero a necesitar sistemas ágiles de pedidos y servicios como 'Pides y Pagas' desde el móvil y la gestión de los pedidos por quioscos".

También Albert Baranera, de nsign.tv, apuesta por "quioskos interactivos, tótems, gestores de reservas, soluciones de turnos para el *delivery*, cartas de menú interactivas con códigos QR, *menuboards* sincronizados, pantallas led de gran formato, pósters digitales, *videowalls* para cautivar al público… En definitiva, soluciones que permiten a los restauradores comunicar con sus audiencias e impactar en ellas, a la vez que entender y guiar el comportamiento de sus clientes".

## Flexibilidad

Prácticamente, todas las soluciones son personalizables y se adaptan a las casuísticas y requerimientos concretos de cada negocio de restauración.

De esta manera, Gonzalo Sáenz, de Square, argumenta que "las soluciones disponibles en el mercado se adaptan a todo tipo de negocios, desde cafeterías a restaurantes *casual*, pasando por restaurantes de comida para llevar o de alta cocina. La mayoría de los negocios de restauración comparten necesidades básicas comunes (por ejemplo, aceptar pedidos tanto en el establecimiento como *on line*, aceptar pagos, hacer un seguimiento de los suministros, etc.), pero hay matices que hacen que valoren más ciertos aspectos de las soluciones de TPV que otros. Una cafetería o una panadería necesitan una aceptación de pagos y una caja más rápida para mantener las colas bajo control, especialmente en esos períodos de mayor afluencia, como pueden ser las mañanas. Lo mismo ocurre con los restaurantes de comida rápida, pero estos dependen más de los pedidos para llevar y el reparto a domicilio, por lo que la integración con los canales de pedidos *on line* y las plataformas de reparto también es de suma importancia para ellos. Por otro lado, los restaurantes con servicio en mesa necesitan poder tomar pedidos de forma más eficiente y enviarlos rápidamente a la cocina. Las soluciones deben ser flexibles y adaptarse también a los cambios y la evolución de los negocios a los que dan soporte. Los propietarios deben buscar proveedores que cubran la mayoría de sus necesidades actuales, pero que también se adapten al crecimiento y la expansión del negocio a lo largo del tiempo, ya sea porque se expanden a más locales, porque quieren poner en marcha un programa de fidelización para aumentar el gasto medio de los clientes o porque quieren ampliar el horario de apertura o pasar a ofrecer servicio en mesa. Hay dos premisas clave para ello: una es la modularidad y la posibilidad de añadir más soluciones si un restauran-



SQUARE

VOXEL




te las necesitase, pero solo en el momento en que lo haga; la otra es el valor del ecosistema y la perfecta integración entre el *software* de punto de venta y otras soluciones adyacentes (por ejemplo, sistemas de pantallas en cocina, canales de pedidos *on line*, soluciones de fidelización y *marketing*, etc.).

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

## Factura electrónica

Durante el primer trimestre de 2024 está previsto que se publique el Real Decreto que regula el uso de la factura electrónica obligatoria entre empresas en España en el marco de la Ley Crea y Crece del Gobierno. Algunos de los aspectos que más preocupan al sector incluyen la carga administrativa que supone la identificación manual de proveedores, el uso de formatos genéricos para las e-facturas, lo que dejaría de lado información esencial y crítica para los negocios de restauración, o la falta de claridad en cuanto al uso de firmas delegadas, entre otros.

La **inversión** en **tecnología** podría haber alcanzado los **64.000 millones** de dólares en **España** en 2023

Héctor Martín, de Voxel, explica que "los grupos de restauración más grandes están expectantes y a la espera de que se publique la ley para poner en marcha todos los mecanismos necesarios para dar respuesta a esta nueva medida. Por otro lado, los establecimientos más pequeños, el grueso de la hostelería, es posible que todavía no esté familiarizado con el tema. En este sentido, muchos grupos de la restauración organizada ya están usando la factura electrónica para la optimización de recursos y de procesos y, por lo tanto, ya tienen la tranquilidad de cumplir con la medida para cuando entre en vigor a partir de marzo de 2024".

Por su parte, Daniel Taboada, de Arbentia, advierte que "el sector de la restauración en España muestra cierta reticencia hacia la factura electrónica. A pesar de los beneficios en eficiencia y reducción de costes que ofrece la factura electrónica, su adopción sigue siendo muy baja comparada con otros sectores, como por ejemplo el comercio. La pandemia ha impulsado cierta digitalización, pero aún existen barreras significativas para una adopción más amplia. Esta situación destaca la necesidad de una mayor sensibilización y apoyo en el proceso de digitalización dentro del sector de la restauración, dado que la adaptación a nuevas normativas también ayuda a que el sector mantenga y mejore su eficiencia y competitividad".

## *Wallet* digital

Abordar las necesidades de los clientes va más allá del simple procesamiento de pagos. Implica incorporar avances y tendencias del sector al facilitar soluciones digitales de vanguardia, como *wallets*, códigos QR y pagos a través de aplicaciones. Se trata de llevar las ofertas y servicios directamente al *smartphone* de los comensales, disminuyendo fricciones y aumentando considerablemente los ingresos promedio por estancia gracias a un incremento del nivel de conversión de venta de productos y servicios.

Juan Mohedano, de Grupo QDQ, comenta

IMAGEN DE AZERBAIJAN STOCKER EN FREEPIK



que "estamos viendo que los negocios españoles se mueven a diferentes velocidades en cuanto a la adopción de esta tecnología. En las grandes cadenas y ciudades es una realidad, mientras en el pequeño comercio rural en cambio no, pero es algo que deben implantar ya que hay varias razones por las cuales un negocio de restauración debería utilizar este tipo de soluciones. Por un lado, el *wallet* es un canal de comunicación integrado en el móvil, que es el dispositivo más utilizado. Por otra parte, a nivel de comunicación es más efectivo y barato que el correo electrónico y *sms*, y tiene un alcance hasta tres veces mayor que una aplicación. Pero además es una alternativa más sostenible y económica que otros soportes como son papel o plástico".

Además, José Javier Romero, de Kyndryl España y Portugal, puntualiza que el *wallet* digital se está implantado "muy rápidamente, porque representa una ventaja para el cliente, quien es que marca siempre el camino. El uso cotidiano de los *smartphones* para ya casi cualquier actividad ha impulsado la adopción de las billeteras digitales como medio de pago. Esta tendencia es imparable y seguirá en aumento en los próximos años, hasta posiblemente convertirse en mayoritaria a medio plazo dependiendo del segmento de cliente. Eso sí, la seguridad es clave y a la hora de utilizar las billeteras digitales debe estar reforzada. La información está codificada y cada transacción genera un código único que reduce los riesgos de fraude. No se requiere entregar datos personales como números de tarjetas de crédito o documentos de identidad para utilizar una *e-wallet*.

Acerca de su impacto también habla Ignacio García Barroso, de Ofimática: "Es una herramienta de pago tan cómoda que en los próximos años no solo se implantará en los sistemas, sino que predominará sobre las demás formas de pago provocando que el efectivo vaya poco a poco desapareciendo y vaya mejorando la agilidad del servicio y, por tanto, la rotación en los establecimientos, pudiendo provocar un incremento en los ingresos y en los beneficios. Por otro lado, la minoración del efectivo y la implantación de la facturación electrónica hará que el sector no disponga margen para maniobrar con lo ingresos obtenidos".

## Apostar por la inversión

Uno de los retos más importantes es la inversión que pueden realizar los negocios para mejorar la parte de digitalización teniendo en cuenta que, en un principio, puede ser alta, pero a largo y medio plazo supone un ahorro en tiempo y costes. Además, los restauradores tienen que perder el miedo a lo desconocido y creer que su implementación puede aportar muchas mejoras.

Por ello, Gonzalo Sáenz, de Square, concluye que la falta de competencias que la mayoría de los restauradores sienten que tienen hacia la tecnología sigue siendo un gran obstáculo para la digitalización, pero no es la única preocupación que impide a los restauradores adoptar nuevas tecnologías. De acuerdo con nuestro estudio, los costes y la percepción de que la tecnología es demasiado cara (el 42% de ellos comparte esta creencia) y la desconfianza sobre la fiabilidad de las soluciones tecnológicas (el 38% teme que la tecnología les falle) son otros factores que explican por qué el sector hostelero español aún no ha aprovechado todo el potencial de la digitalización.

En el lado positivo, hay una serie de retos empresariales que están impulsando a los restaurantes a pensar en las soluciones tecnológicas como un habilitador para resolver algunos de los problemas más acuciantes a los que se enfrenta el sector. Los propietarios y gerentes de restaurantes consideran que la automatización es un factor clave cuando no se dispone de todo el personal necesario, y las tres áreas más mencionadas en las que esta automatización supondría una mayor ayuda son: la gestión de los pedidos realizados *on line*, en el propio restaurante y a través de aplicaciones de reparto a domicilio (el 40% de los encuestados la mencionan), los pagos (35%) y la gestión de los horarios del personal (35%). Además, la comunicación con los clientes (34%), la gestión de la capacidad del restaurante en tiempo real (33%) y la aceptación o modificación de reservas (31%) son también áreas clave en las que los propietarios y gerentes de negocios ven un potencial para que la tecnología de automatización les apoye".●

# Qué cambiará la experiencia gastronómica en 2024

2024 se perfila como un año revolucionario para la industria en el que las innovaciones tecnológicas están redefiniendo la experiencia gastronómica tanto para los comensales como para los propietarios de establecimientos.

1-. Para los propietarios de restaurantes, adoptar la tecnología de vanguardia no es solo cuestión de modernización, sino una estrategia esencial para seguir siendo competitivos, destacando los avances en ámbitos como:

**• Tecnología en el punto de venta**
Los sistemas POS están evolucionando, integrando pagos biométricos y reconocimiento facial para agilizar el pago de las cuentas. Esta tecnología no sólo acelera el proceso de pago, sino que añade una capa adicional de seguridad a las transacciones financieras realizadas *in situ*.

**• Sistemas de gestión de pedidos**
La IA está revolucionando los sistemas de gestión de pedidos para permitir una mejor predicción de los patrones de pedidos y una gestión de inventario más eficiente. Esto reduce el desperdicio y mejora la rentabilidad al tiempo que mantiene a los restaurantes bien abastecidos.

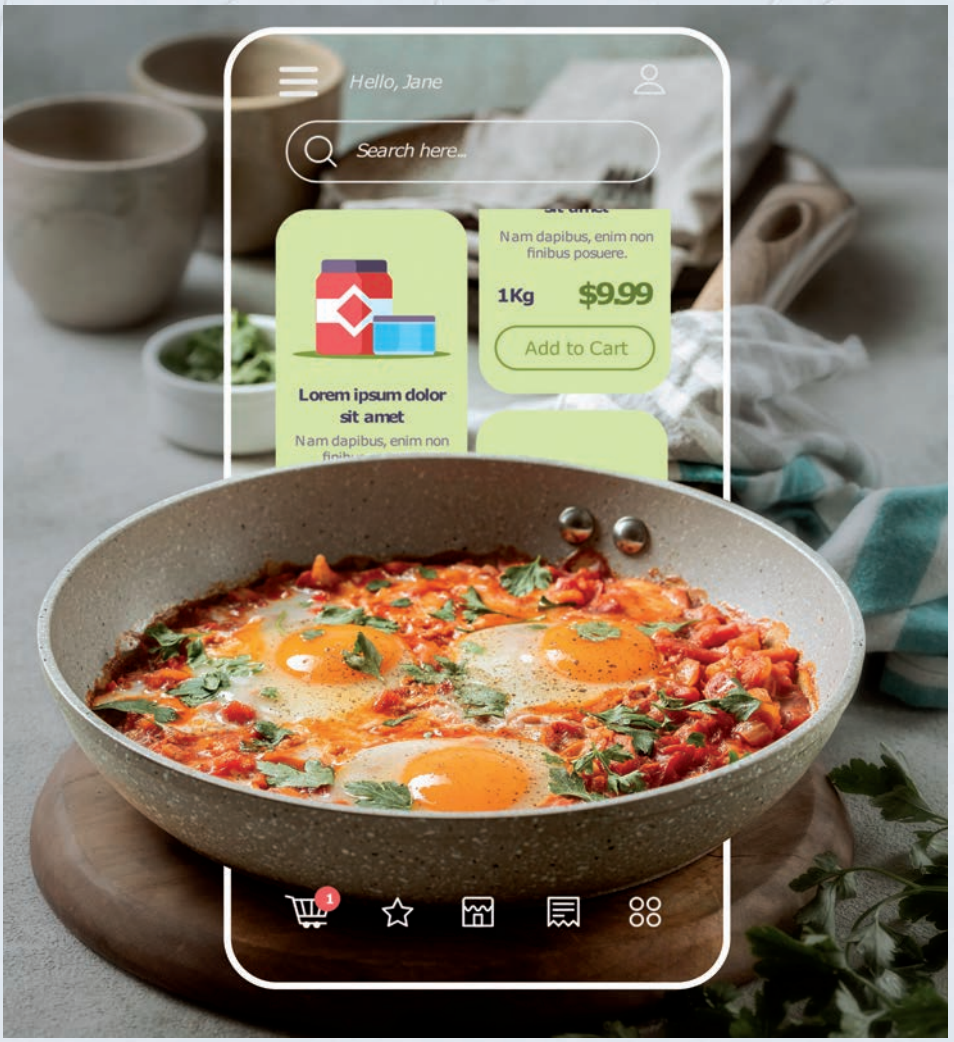
**• Planificación de empleados y turnos**
La IA también está transformando la planificación de empleados y turnos, con diferentes herramientas que optimizan la programación del personal. Esto no solo mejora la eficiencia operativa, sino que ayuda a prever los costes de mano de obra y alimentos.

**• Campañas de *email marketing***
El *email marketing* se ha vuelto más sofisticado con la automatización, permitiendo a los restaurantes personalizar las comunicaciones y mejorar la experiencia del cliente. Esto es crucial en un momento en que la interacción digital con los clientes es más importante que nunca para conseguir no solo atraerles por primera vez, sino fidelizarlos para que regresen de forma recurrente.

2-. En cuanto a las innovaciones tecnológicas dirigidas a mejorar la experiencia del cliente, al que dotan de una mayor comodidad, personalización y eficiencia en cada aspecto de su interacción con el restaurante, destacan especialmente:

**• Aplicaciones móviles y programas de fidelización**
Se han convertido en determinantes para el éxito de la interacción cliente-restaurante. Ofrecen una plataforma para programas de fidelización personalizados, permitiendo recompensar a los clientes habituales con ofertas y descuentos exclusivos. También facilitan la reserva de mesas, pedidos y pagos, lo que mejora la experiencia general.

FREEPIK




**• Sistemas de reservas *on line***
Son fundamentales no solo desde el punto de vista del negocio, sino también para la experiencia del cliente. Permiten a los comensales reservar con facilidad, a cualquier hora y desde cualquier lugar, reduciendo las esperas y mejorando la planificación del restaurante. A menudo incluyen opciones para preferencias de asientos y solicitudes especiales, como una trona para bebés, lo que asegura una experiencia 100% personalizada.

**• Métodos de pago rápidos y ágiles**
Los pagos sin contacto y las criptomonedas están ganando terreno en la industria hostelera. Estos métodos de pago ofrecen una transacción rápida y segura, lo que es esencial en la era digital. La adopción de estas tecnologías refleja el compromiso de los restaurantes con la innovación y la satisfacción del cliente.

**• Realidad aumentada en menús**
Está transformando la forma en que los clientes interactúan con los menús. Mediante aplicaciones móviles, los clientes pueden ver imágenes tridimensionales de los platos, obtener información detallada y visualizar su preparación, lo que enriquece la experiencia de elección y anticipa la calidad del plato.

**• Realidad virtual y recorridos virtuales**
Esta tecnología ofrece una vista previa inmersiva del ambiente y los servicios, mejorando la experiencia del cliente antes de que incluso pise el establecimiento y predisponiendo a vivir una experiencia gastronómica positiva.

*Fuente: Arbentia*



# PRIMERA **HABITACIÓN HOTELERA** CON **IA**

El Instituto Tecnológico Hotelero (ITH) y Turisme de la Comunitat Valenciana inauguraron en febrero un proyecto innovador en el ámbito de la industria hotelera: ITH TechYroom 1.0 en el Hotel RH Corona del Mar de Benidorm. Esta iniciativa es la primera habitación a nivel nacional que incorpora un conjunto de tecnologías y soluciones digitales enfocadas a mejorar la experiencia del huésped, a través de un servicio más diferenciado y especializado, a la vez que pone un especial énfasis en optimizar las condiciones laborales del personal del hotel.

Financiado por Turisme Comunitat Valenciana y liderado por el ITH en estrecha colaboración con el Instituto Valenciano de Tecnologías Turísticas (Invat·tur), este proyecto está basado en un diseño 360º de inteligencia colectiva. Para ello, busca asentarse como un *showroom* real donde la industria hotelera encuentre respuestas en el entorno de propuestas innovadoras e implantación de nuevas herramientas digitales útiles para su actividad.

**La iniciativa tiene como objetivo facilitar el diseño de las habitaciones del futuro para comprender qué sistemas deberán incorporar los hoteles para satisfacer las demandas de los nuevos perfiles de clientes.**

Los cuatro ejes sobre los que pivota esta habitación tecnológica son la mejora de la experiencia del huésped (incluyendo la transformación de espacios, la comunicación e interacción activa y pasiva, y la accesibilidad), la transformación digital de procesos, la gestión y mejora operacional del hotel, y la eficiencia energética, contemplando, entre otros, aspectos como la sostenibilidad y la economía circular.

ITH TechYroom 1.0 representa un producto único en el sector hotelero y se enmarca en el plan de transformación de la planta hotelera que promueve ITH. Esta primera habitación representa una base para posteriores versiones que puedan servir de referencia para el sector.

Asimismo, este prototipo busca revolucionar la forma en que los hoteles incorporan tecnología, aprovechando los posibles proyectos en proceso de reforma, con el fin de integrar soluciones innovadoras, útiles y asequibles para cada caso, fomentando la escalabilidad y promoviendo la difusión de la tecnología.









## Más de 25 socios tecnológicos

La puesta en marcha de ITH TechYroom 1.0 ha supuesto la coordinación e integración de propuestas de más de 25 empresas tecnológicas de referencia, quienes han proporcionado una enorme variedad de herramientas punteras tales como: la Inteligencia Artificial, cobots o robótica colaborativa, impresión 3D, señalización accesible, mobiliario ergonómico, sistemas de iluminación, vinilos inteligentes, domótica, equipos de videoconferencia, control de climatización, automatización y robótica, ciberseguridad y gemelo digital, entre otros.

Concretamente, han participado empresas provenientes de distintas áreas, como son: Absotec, Cerium, Hotelverse, HP, iGEX, Ilunion, Ilunion-Visualfy, IZO, LaBella, Maison du Monde, Macy, Perseo, Pikolin, Resuinsa-Carmela Martí, Robotbas, Robottions, Signify, Stereonoise, Suagongo, Uground, Ulbios, ViniloSmart, Vodafone-Ecomt, Vodafone-ITF-Eviden, Vodafone-Fractalia y Wipass.



## Creación de un estándar de referencia

La elección del Hotel RH Corona del Mar, situado en Benidorm, se ha fundamentado en su ubicación estratégica, además de por su visión en convertirse en un referente de la vanguardia tecnológica en la región. Previamente se han llevado a cabo unas auditorías exhaustivas sobre su situación y aquellas potenciales áreas de mejora. Tras las mismas, se detectaron las mencionadas cuatro categorías estratégicas, que son las que se han abordado en esta versión 1.0.

Finalmente, esta iniciativa a nivel nacional busca no solo impulsar la competitividad del sector hotelero español en el ámbito global sino también establecer un estándar de referencia para la integración exitosa de tecnologías en la experiencia hotelera.●

# HIP 2024

## Un antes y un después en el canal horeca

Esta edición de HIP ha señalado el camino de la industria horeca, que apuesta por descubrir la IA, alzar conceptos de marca, transformar las experiencias, cuidar a los equipos y garantizar un futuro más sostenible.







Horeca Professional Expo cerró las puertas de su octava edición, marcando un antes y un después en la historia de los eventos dedicados a la hostelería en España. Del 19 al 21 de febrero pasaron por Ifema Madrid 49.137 profesionales en búsqueda de soluciones y productos que les permitan mejorar la competitividad de sus negocios o áreas operativas. De este modo, HIP se ha reafirmado como la cumbre de referencia para el conjunto de la nueva hostelería, y Madrid ha vuelto a estar en el punto de mira de la industria erigiéndose como la capital donde se impulsa esta revolución innovadora que vive el horeca, superando a ciudades como Nueva York o Londres.

El impacto económico que ha producido el evento en Madrid ha sido de más de 71 millones de euros.

En HIP 2024, se han reunido a 684 firmas expositoras, las cuales han presentado más de 4.500 innovaciones para negocios de cualquier segmento del canal horeca.

### ¿Hacia dónde va el horeca?

En el salón se desarrolló Hospitaliy 4.0 Congress, el mayor congreso internacional de innovación horeca, que acogió a 757 expertos referentes en cada tipología y tamaño de negocio. Todos ellos dibujaron la hoja de ruta que debe seguir el sector ofreciendo una visión estratégica a todos los empresarios presentes.

Un futuro que pasa por la aplicación de las tecnologías exponenciales, con el liderazgo de la IA para solucionar algunos de los principales desafíos de la hostelería, como la gestión del negocio. Este asunto lo abordó Alfonso Rodríguez, entrenador técnico generativo de IA en Microsoft, quien avanzó que la IA "nos puede sacar conclusiones de las *reviews* de un restaurante en Google para mejorar o reforzar el plan comercial, automatizar los procesos, mejorar la gestión de las finanzas u optimizar todo lo que tiene que ver con la creatividad en la cocina. En consecuencia, la IA Generativa la planteamos como un asistente de trabajo, que quitará las tareas de poco valor".

Otro de los temas que ocupó gran parte de la agenda del congreso fue el de cómo el horeca aborda el contexto inflacionista actual. Un reto sobre el que giró la ponencia de José Antonio Latre, *partner* de EY-Parthenon, quien




aseguró que estamos ya en la última milla de la inflación y se mostró optimista en que este 2024 será un buen año para las empresas. Un optimismo que igualmente denotó Amancio López, presidente del Grupo Hotusa, y que se reflejó en las intervenciones de expertos hoteleros, quienes subrayaron que ahora los alojamientos son activos en los que invertir, así como que su transformación experiencial a partir de la gastronomía está siendo clave para incrementar la rentabilidad.

Cuando se habla de hostelería, se habla de clientes, que son el centro de cada uno de los negocios de este sector. Así lo remarcó Cristina García Fuente, *business director* en Kantar, especializada en *foodservice* y restauración, sosteniendo que "la figura del consumidor es clave: generan ingresos y retroalimentación. Si sabemos gestionar la información que nos aportan, podemos generar nuevas oportunidades de negocio". Con relación al ritmo de expansión del horeca, señaló que "estamos recuperando el consumo, por lo que estamos dispuestos a salir para disfrutar con aquello que nos produce una experiencia, que es a lo que el consumidor le está dando prioridad. Según las cifras, 9 de cada 10 españoles han visitado un restaurante independiente en el último año. El objetivo a 2024 debe ser atraer más clientes. Esto no es fácil, pero aquí la innovación juega un papel muy importante, porque nos va a hacer construir diferentes modelos de consumo para prosperar en diferentes canales".

De innovación saben muy bien los *game changers* de la industria, como los pioneros de las *smash Burger* en España, Vicio, que anunció en HIP la apertura de 15 nuevos establecimientos el año que viene, o los líderes del *delivery*, Glovo, que también compartieron en el evento su visión de negocio para los próximos meses contando con un auge que se potenciará mediante el talento interno. A su vez, CEO de importantes grupos como La Mafia se sienta a la mesa o Grosso Napoletano insisterion en la creación de conceptos de marca a fin de posicionarse y crecer.

## Visiones inspiradoras

Uno de los foros que tuvo más repercusión fue el de Inspiring Minds, donde grandes referentes compartieron su inspirador punto de vista. Este ha sido el caso de Roberto Canessa, superviviente del accidente aéreo de los Andes en 1972, que llenó una sala totalmente entregada a sus enseñanzas sobre la resiliencia, la superación, el trabajo en equipo y la toma de decisiones, aspectos que son fundamentales en la hostelería.

Paralelamente, Ferran Adrià, presidente de elBulliFoundation, ofreció una sesión en la que puso el foco en la relevancia de la educación y de la calidad con vistas a no perder los valores que transmite la gastronomía: "Lo importante es la actitud innovadora y estar abierto al cambio, pero desde la calidad absoluta. A veces es mejor ofrecer calidad que meterse en la alta innovación, que es algo muy complejo".

Por otra parte, Oriol Castro aprovechó para concienciar de la importancia de cuidar del entorno a fin de garantizar la continuidad de los productos y productores locales. Asimismo, resaltó la cultura del trabajo, pero sin dejar de lado el bienestar del personal: "Nosotros hemos sufrido y vivido muchas Navidades y fines de semana trabajando. Como no tenemos socios capitalistas que nos pidan cuentas al cierre de año, tenemos la libertad de poder cerrar sábados y domingos. Llenamos cada día, y eso nos permite cerrar, preferimos que nuestro equipo pueda disfrutar de sus familias, así conseguimos su fidelidad".●



# H&T

## Epicentro del canal horeca

Más de 18.000 profesionales de la hostelería y las industrias hotelera y turística han participado en la vigesimosexta edición de H&T celebrada en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) del 5 a 7 de febrero.









La 26ª edición de 2024 ha sido la mayor de la historia de H&T, Salón de Innovación en Hostelería, tanto por número de empresas participantes como por volumen de visitantes profesionales, datos a los que se suma también una importante proyección de negocios y acuerdos generados por las marcas más influyentes del sector. Se trata de una edición marcada por una convocatoria especializada y conectada con las necesidades del sector para proporcionar las herramientas innovadoras y tecnológicas que impulsen el futuro, la competitividad y el desarrollo de las industrias hostelera, hotelera y turística.

H&T contó en su vigesimosexta edición con más de 400 empresas y entidades representadas que estuvieron distribuidas en los más de 26.000 metros cuadrados expositivos de los tres pabellones interconectados en los que se desarrolló el encuentro. Estuvo representada también por una gran presencia de la industria de equipamiento que se complementó con una oferta gastronómica cuyo crecimiento ha sido exponencial en las últimas ediciones –este año fueron más de 250 empresas del ámbito agroalimentario–. Se trata de empresas proveedores y distribuidoras de equipamiento, servicios y productos para los sectores hostelero, hotelero y turístico. El salón albergó un amplio catálogo de servicios especializados que van desde soluciones para el ahorro y la eficiencia energética, hasta herramientas para mejorar la experiencia de cliente en hoteles y restaurantes.

Así, el salón ofreció una propuesta global para las empresas y profesionales de los sectores hostelero, hotelero y turístico, que en un espacio integrador econtraron novedades y oportunidades de crecimiento y desarrollo. H&T potencia las oportunidades de negocio con una perspectiva global que abarca desde la tecnología al capital humano, pasando por el producto gastronómico y sus profesionales. Cabe destacar el carácter internacional de la cita con la presencia de empresas expositoras, compradores y periodistas procedentes de países como Italia, Reino Unido, Holanda, Francia, México, Puerto Rico, Estados Unidos, Japón y Canadá.












Esta plataforma comercial se complementó con una oferta gastronómica cuyo crecimiento ha sido exponencial en las últimas ediciones, y que ha conformado una pieza clave para que el salón sea referente en la industria alimentaria y la alta cocina. Entidades como Sabor a Málaga, Sabor Granada y Sabores de la Provincia de Sevilla refuerzan los conceptos de sostenibilidad, calidad y kilómetro cero con su presencia en H&T, ganando notoriedad. Dentro del ámbito nacional, participaron, además, marcas promocionales como Alimentos de Segovia, Burgos Alimenta y las diputaciones de Cáceres y Badajoz, que encuentran en H&T la visibilidad internacional para sus sectores agroalimentarios.

## Con las voces más influyentes

Además, H&T, como epicentro del canal horeca, ha congregó las voces más influyentes nacionales e internacionales del sector para crear el marco de análisis y definición de estrategias más importantes de nuestro país a través de la celebración de foros y encuentros profesionales

La primera jornada destacó, entre otras cosas, por la participación de Sergio y Javier Torres, del restaurante Hermanos Torres –tres Estrellas Michelin–, con su cocina sostenible.

La Inteligencia Artificial aplicada a la hostelería y al turismo, la gastronomía al servicio de la biodiversidad, la innovación turística y el producto local centraron la segunda jornada de la agenda de H&T 2024. Jordi Cruz, reconocido chef con estrellas Michelin y presentador del programa televisión *Masterchef*, protagonizó sendas intervenciones tanto en el programa del propio salón como en el IV Foro Nacional de Hostelería para abordar su cocina creativa, evolutiva y tradicional.

El día 7 de febrero se vivió en H&T una última jornada muy especial en la que se reconoció a una de las figuras más relevantes de la industria hotelera mundial como es Gabriel Escarrer, fundador de Meliá Hotels International. Este reconocimiento se produjo en el marco de los H&T Awards, que entregaron sus galardones junto a los Mejores Vinos H&T 2024 y el X Concurso Provincial Cocina Joven Chef Sabor a Málaga. ●



## Electrolux Professional

Las cortadoras de hortalizas, cortadoras mezcladoras y cortadoras-rebanadoras combinadas TrinityPro son ergonómicas y seguras para cortar y mezclar. Sin bisfenol A y con certificación ergonómica ErgoCert 4-star, TrinityPro ofrece precisión absoluta y máxima potencia en un espacio mínimo. Rebana, trocea, hace juliana, corta y emulsiona en tiempo récord, ofreciendo mayor productividad, máxima calidad y extraordinaria solidez. La fiable estructura de acero inoxidable, el panel de control impermeable y ergonómico, el diseño ergonómico y un funcionamiento silencioso las convierten en la elección perfecta para la restauración.



## Salva Industrial

Las batidoras planetarias industriales de Salva están diseñadas para ofrecer un rendimiento excepcional y durabilidad a largo plazo. Con una potencia de motor potente y una capacidad de mezcla superior, son perfectas para preparar una amplia variedad de productos de repostería y panadería. Además, están construidas con materiales de alta calidad para garantizar la máxima resistencia y durabilidad. Con una selección de características y opciones personalizables, permiten realizar varias funciones: batir, mezclar o amasar cualquier tipo de masa ligera, *fondant*, clara de huevo, bizcochos o merengue.







## Klimer

La última innovación de Klimer es Fantasy Ice, una máquina para escarchar líquidos y texturas. Desarrollada por el chef Ángel León, de Aponiente, en colaboración con Klimer, este aparato transforma cualquier líquido, desde sopas y cremas hasta licores, en texturas de nieve, escarcha o tiras finísimas, permitiendo incluso crear mantos o pañuelos de los productos utilizados. La máquina se convierte en una herramienta esencial tanto para la alta gastronomía como para sectores como coctelería, restaurantes, heladerías, *caterings* y bufés. Con su tambor giratorio y un ventilador que desciende a -40 ºC, Fantasy Ice permite la creación de auténticas locuras culinarias.

## Sammic

El triturador profesional compacto XM-12 de Sammic está diseñado para un uso continuo, siendo ideal para la *mise en place* y apoyo en el servicio. Con la misma cuchilla, prepara triturados, aires, emulsiones, etc. Ofrece máxima comodidad en recipientes de hasta 10 litros. Cuenta con una cuchilla Y-blade profesional de acero templado y filo de larga duración. Ofrece también la opción del brazo triturador MA-11, más corto. Está construido con una carcasa externa realizada en dos materiales para un agarre ergonómico, con grip antideslizante y una inclinación óptima del mango que minimiza la fatiga. El brazo puede lavarse bajo el grifo o en el lavavajillas.

## Robot Coupe

Robot Cook® estimula la imaginación de los chefs. Es el ayudante profesional ideal para innovar y realizar una multitud de recetas, calientes o frías, saladas o dulces. Ofrece facilidad de uso gracias a la velocidad variable de 100 a 3.500 rpm. Se obtiene un resultado muy fino y una ejecución rápida debido a su velocidad de rotación Turbo, que alcanza 4.500 rpm. También facilita un mejor control de las preparaciones gracias a la función Pulse de alta precisión. El robot mezcla ingredientes delicados, sin cortarlos, con la rotación inversa de la cuchilla (Función R-Mix®). Con la función intermitente, mantiene caliente la preparación.






## Breville




Con una capacidad de 7 litros, la freidora Breville Halo Steam Air Fryer dispone de la tecnología Steam Crisp que, junto a la función de cocinar al vapor, mantiene la comida tierna, jugosa y crujiente. Con un tanque de agua cuya capacidad es de 1,4 litros, este producto ofrece diferentes soluciones de cocina: freír sin aceite, cocinar al vapor, cocinar al vapor crujiente, asar, grill o recalentar. Con seis funciones automáticas de programación de preparación, dispone de un *pack* de accesorios (bandeja de horno, bandeja freidora de aire y bandeja de goteo), que mejora la experiencia de uso del consumidor.

## Zwilling

El procesador de alimentos Zwilling Enfinigy es un nuevo complemento compuesto de una serie de piezas adicionales para el Zwilling Enfinigy Power Blender Pro. Con este complemento, la batidora más poderosa de Zwilling se convierte en un auténtico todoterreno para preparar y procesar alimentos de forma multifuncional. Un dúo de gran potencia que está destinado a ser un imprescindible en las cocinas profesionales. Este aparato puede rallar y picar, rebanar o trocear verduras, batir mantequilla e, incluso, amasar. La sólida base del motor, la parte superior de la batidora y el procesador de alimentos se combinan en una trilogía de cocina con 14 funcionalidades en total.



## Zerica

Mix&Go! es una intuitiva máquina de cócteles. Con una selección personalizada de hasta 16 ingredientes básicos, permite elegir entre una carta de cócteles clásicos con más de 400 recetas, y prepararlos de forma rápida y sencilla. Solo hay que seguir las claras instrucciones, añadir hielo y una rodaja de limón, y listo. La versión Pro de la máquina está destinada a hostelería, con 16 líneas y dos más para agua fría y con gas. Mix&Go Pro ofrece una dosificación rápida y precisa, sin errores ni desperdicios. Incluye una intuitiva pantalla táctil para elegir las distintas funciones, con una selección de cócteles que se actualiza automáticamente según la disponibilidad de ingredientes.



El VarioSmoker de Rational proporciona a la carne, el pescado y las verduras notas de ahumado natural, cuya intensidad se puede determinar siempre según los gustos.

## Rational

Incluso el ahumado a bajas temperaturas no supone problema alguno. Gracias a la solución *plug & play* (conectar y listo), empezar a ahumar resulta fácil. Los procesos de cocción inteligentes del iCombi Pro de Rational controlan el VarioSmoker a través de la conexión USB, y garantizan resultados de cocción y ahumado óptimos y profesionales.




## QualityFry

La línea iQ 635 es el modelo avanzado del anterior iQ 630 de QualityFry. Rediseño completo del conjunto de motor trampilla, nuevos extractores, mejor tactilidad del *display* digital, nuevos accesorios para facilitar el llenado, mejoras en la estabilidad de comunicación y en los elementos de seguridad, nuevos elementos en el motor pala, desarrollos en el grupo calefactor y la facilidad de nuevos procedimientos son protagonistas en la nueva iQ 635. Una máquina que ofrece infinitas posibilidades de cocinado y variedad de producto (fresco, congelado, dulce o salado) confeccionan menús completos y saludables en pocos minutos.



## Romagsa

La cortadora de fiambres de la marca Swedlinghaus, disponible en Romagsa, está destinada a la pequeña y mediana hostelería. Tiene unas dimensiones compactas y una capacidad de corte elevada. Fabricada con una fundición en aleación de aluminio anodizado, incluye transmisión a correa, motor asincrónico y silencioso, cuchilla forjada en acero templado con deslizamiento del carro sobre aros autolubricantes, plato contenedor de fiambres de aluminio dotado de canales de deslizamiento que disminuyen la fricción y afilador incorporado en fundición de aluminio.

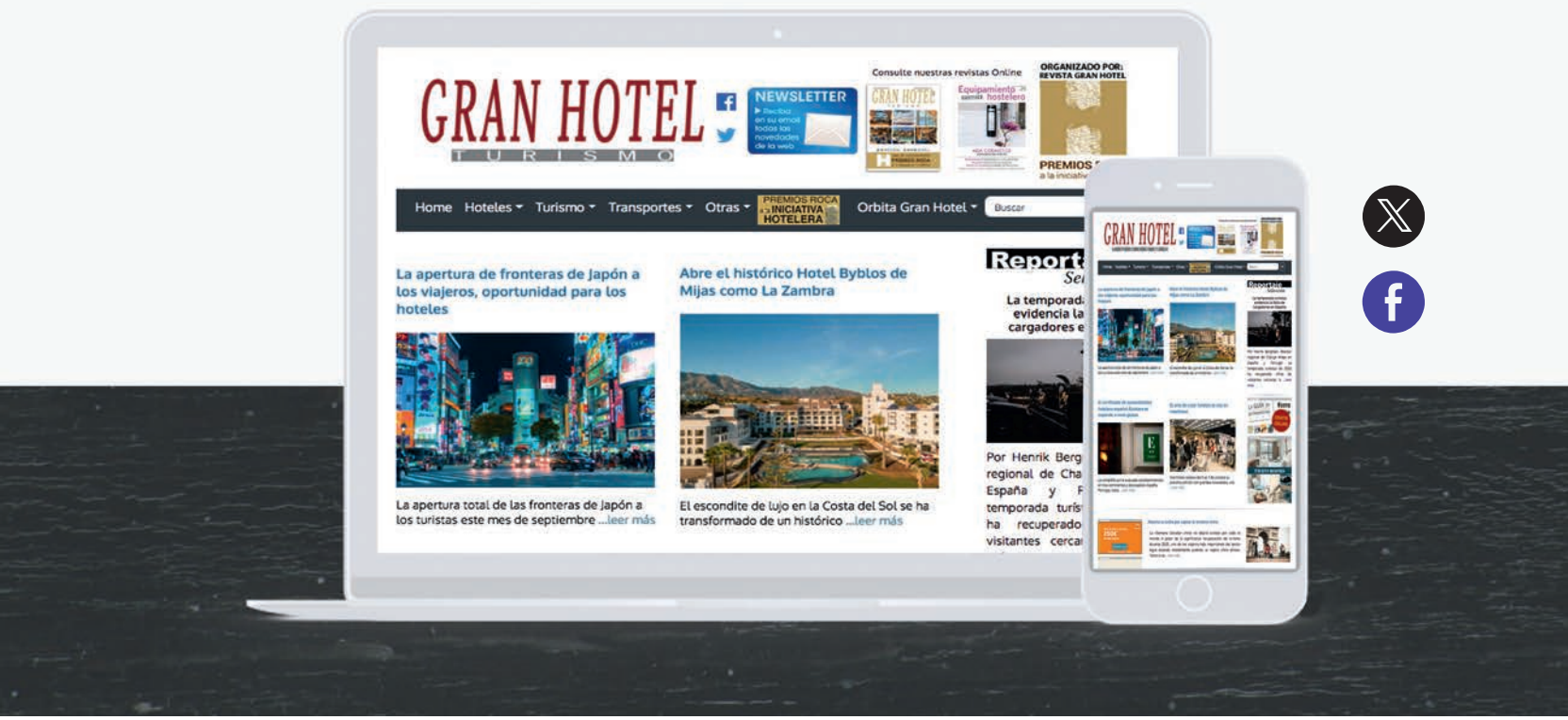


## Orved

El cocedor al vacío Neovide NSV100, disponible en Orved, no necesita ni agua ni bolsas. Con esta cocina *sous vide* se simplifica el proceso de cocción al vacío y dorado/sellado. Tiene integración de marinado. El control de la temperatura es 100% preciso. Mantiene la comida de forma perfecta, con una mejor forma y textura de los alimentos gracias al diseño sin bolsa. Es de fácil mantenimiento, y cuenta con una interfaz de usuario amigable y con *app* para móviles.

# 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 PROXIMO MES

Nº 253

## DOSSIER



HARD ROCK HOTEL MADRID

### Equipar un gimnasio

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

ACO



### Cocinas profesionales

Gracias al diseño y a la innovación tecnológica de las cocinas industriales, se han conseguido avances que hace unos años eran impensables, sobre todo en la mejora de la eficiencia energética.

## TENDENCIAS



AGUAS DE IBIZA

### Vestir la mesa

Elegir una *mise en place* adecuada es esencial para satisfacer la vista del comensal, enfatizar al máximo todos los platos y destacar la atención en el servicio.



### Piscinas

El ahorro energético, la innovación tecnológica, la legislación vigente, el impacto de la digitalización y cómo el diseño arquitectónico puede mejorar la sostenibilidad de la instalaciones son grandes retos del sector de la piscina.

GRAN MELIÁ PALACIO DE ISORA

### Novedades Hostelco




Hostelco es el escaparate de múltiples novedades en equipamiento y maquinaria para la hostelería, además de una amplia gama de accesorios, menaje, servicio de mesa, mobiliario, equipos, productos relacionados con el café, panadería y pastelería… En el próximo número podrá conocer alguna de ellas.

# 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

# El baño.



Hay baños y baños. Los de Roca tienen duchas que te ayudan a ahorrar agua, se adaptan a cualquier espacio y garantizan la máxima seguridad gracias a los platos de ducha antideslizantes.

roca.es

Roca