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

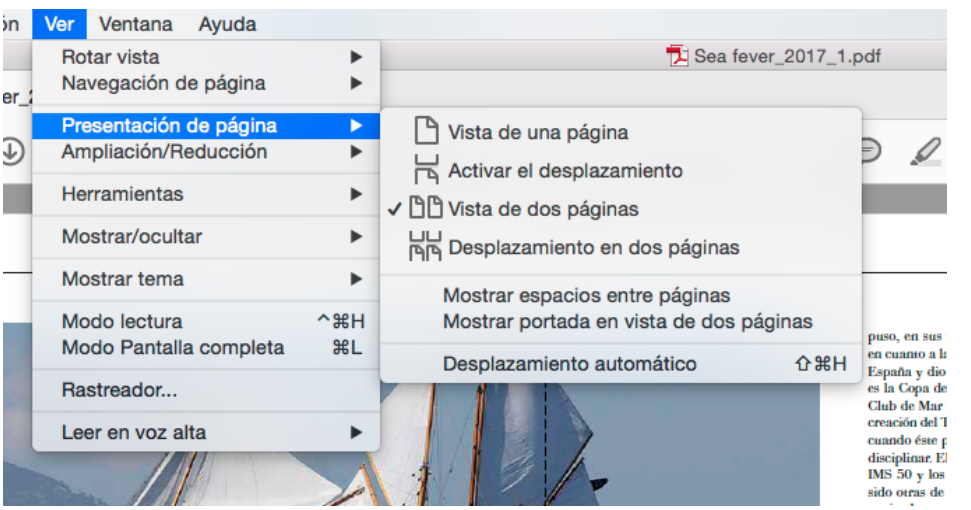
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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 253 · 5 €



Tendencias Vestir la mesa · **Dossier** Equipar un gimnasio

Piscinas · Cocinas profesionales · Certificaciones sostenibles

XIV Convocatoria **PREMIOS ROCA a la Iniciativa Hotelera**

saxun

Tu mundo, nuestro universo.

Protección flexible y con grandes posibilidades

Parasoles Besta



Descubre el nuevo Parasol Besta y transforma tus espacios bajo el Sol. Su amplia gama de tamaños, geometrías y acabados lo convierten en el aliado perfecto para todo tipo de jardines y terrazas, ofreciendo la protección solar más eficaz sin renunciar al diseño y comodidad.

Cerramientos
Protección Solar
Decoración

Sumario

Equipamiento Hostelero - N.º 253





PORTADA

Makro

Tel.: 900 907 503

www.makro.es

Poner en orden

Mise en place es un concepto francés cuyo significado es "poner en orden" y que se aplica tanto a la preparación para elaborar los platos en las cocinas como a la disposición de la mesa en la que se sirven las creaciones del chef. Vestir la mesa y cocinas profesionales son los dos principales reportajes de este mes. En un restaurante es prioritario un menaje a la altura de los textiles que cubren las mesas en concordancia con los clientes a los que se quiere llegar. No se puede poner un equipamiento de baja calidad en un local de precio medio-alto. Por otro lado, una cocina industrial debe diseñarse siguiendo unos criterios: garantizar el mejor uso energético, reducir los riesgos propios de la instalación, facilitar el trabajo del personal e incrementar su productividad. Un proyecto que viene condicionado por múltiples variables, como el número de comensales, la rotación, la carta, el servicio ofrecido y, por supuesto, el presupuesto. Otra de las temáticas de este número está relacionada con las piscinas que, a partir de ahora, es cuando cobran su mayor protagonismo en hoteles y complejos, unos establecimientos que cada vez más apuestan por tener o utilizar materiales en su construcción o decoración con certificados sostenibles.

2 Tendencias: Vestir la mesa
15 Staub
17 Vayoil Textil
18 Proyecto a fondo: Hotel Áurea Toledo
26 Certificaciones sostenibles
33 Resuinsa
34 Piscinas
44 Cocinas profesionales
54 Alimentaria & Hostelco
57 Iberital
60 Baños
61 Cocinas
62 Ferias
64 Iluminación
65 Instalaciones
66 Mobiliario
68 Pavimentos y revestimientos
69 Proyectos
70 Travel Technology
74 MIAD
76 Dossier: Equipar un gimnasio

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

Edita: CURT EDICIONES SA *Valencia, 279, 3er. piso. 08009 Barcelona. Tel.: 933 180 101.*

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.**

VESTIR LA MESA

La manera de vestir la mesa, al igual que el resto de decoración, transmite unas sensaciones que permiten a los comensales saber mucho del restaurante, incluso antes de que la comida llegue a la mesa. *Por Isabel Fernández*

Realzar la creatividad del chef



HOSTELTEX

SUPRATEX



El término francés *mise en place* es muy utilizado en el mundo de la gastronomía. En sentido literal, significa "poner en orden". El concepto se aplica no solo a la elaboración de los alimentos, sino también a la disposición de la mesa en la que se sirven.

Como señala Sara Gosálbez Peidro, CEO de Hosteltex, "la prioridad es crear una experiencia visual y táctil que refleje la identidad y el nivel de servicio del establecimiento. Esto se consigue con un equipamiento de calidad, que aporte un toque personal y estético al ambiente. La mantelería debe adaptarse a diferentes tipos de mesa y configuraciones. La versatilidad en el tamaño y en el diseño permite al restaurante crear distintos ambientes según necesidades y ocasiones".

Sobre ello también redunda Félix Martí, director general de Resuinsa: "La mesa de un restaurante debe estar bien dispuesta al comensal para que pueda vivir una experiencia gastronómica completa y esto supone acompañarle siempre con una mantelería. Los textiles de mesa son un elemento prioritario que, además de formar parte de la estética del establecimiento, refuerzan la higiene, punto muy valorado por los clientes".

Para Manuel Arbaiza Vilallonga, director de Arbaiza Vilallonga, "la prioridad es un menaje a la altura de la mesa que se quiera vestir y a la clientela que se quiere llegar. No podemos poner un cubierto de calidad baja en una mesa de precio medio alto".

Por su parte, Denise Madeira, *marketing manager* de Vista Alegre Hotelware, afirma que "es difícil enumerar una sola cosa. Hay una serie de factores que son decisivos para que el cliente se sienta acogido. No hay duda de que la comodidad debe ser una prioridad; las mesas demasiado llenas, con poco espacio o con objetos pesados no crean un ambiente agradable. Luego está la elegancia, la sofisticación, la cubertería adecuada, las copas que realzan un buen vino… Realmente hay un conjunto de elementos que, como una orquesta, hacen que la experiencia sea inolvidable. Una mesa bien puesta realza el trabajo del chef".

Por tanto, la elección de la mantelería o el menaje para que coordinen perfectamente es un proceso que requiere un profundo conocimiento del tipo de establecimiento, de su estilo y de su cliente. De esta manera, Mamen Pérez, gerente de Carmela Martí Decoración, considera que, "en función de la mantelería, se escoge el resto de elementos, como cubertería, vajilla y complementos decorativos. Por ejemplo, si los textiles de mesa están diseñados con estampados que incorporan colores enérgicos, las piezas pueden ser más sencillas. Si se trata de un mantel liso de gamas cromáticas suaves, el resto de elementos puede estar más recargado".

Ropa de mesa

En la *mise en place*, el textil para la mesa es muy importante. Desde telas lujosas hasta opciones más modernas o resistentes, cada material se escoge cuidadosamente para realzar la estética y la atmósfera del lugar.

María José Esteve, directora de Marketing y Comunicación de Vayoil Textil, apunta que "no se puede hablar de un único tipo de cliente ni un único tipo de restaurante. Las mesas pueden estar vestidas con mantelería completa (mantel, servilleta, cubremantel, mantel individual…) o un camino de mesa. El uso de textiles depende de la propuesta gastronómica del establecimiento, del ambiente que se quiera diseñar y de las tendencias estéticas del momento".

Según Rocío Muñoz, CEO de SM Decoración Textiles para Hostelería, "lo más demandado son manteles en colores lisos, salvo para la celebración de eventos, que se busca todo lo contrario, manteles coloridos y diferentes".

Por otro lado, Bernardo Balaguer Oliver, CEO y director de Ventas del Grupo Toledo, destaca que "el requisito que más se repite es que los materiales escogidos posean un correcto mantenimiento y una alta durabilidad. Los clientes valoran positivamente que los elementos no requieran de un cuidado excesivo en su limpieza y planchado, además de que conserven sus calidades a lo largo del tiempo. Todo depende un poco de las características técnicas



RESUINSA

que indica el cliente. Con un porcentaje de más del 70% recibimos solicitudes de materiales con características 50% algodón y 50% poliéster. En segundo lugar, se encuentran los materiales con 100% poliéster, que suponen el 25% de los pedidos. Por último, un 5% de los pedidos opta por el algodón 100%".

Asimismo, Victoria Moreno, *key account manager* de Bassols, declara que, "en general, se demandan fibras naturales, colores neutros que aporten calidez a la mesa sin que el comensal pierda el foco de la presentación de los platos. Lino, algodón y sus combinaciones son las composiciones en tendencia".

Y es que, como sostiene Berta Navarro, diseñadora de Producto de Calma House, "encontrar el equilibrio entre estilo/tendencia y resistencia/durabilidad del artículo es un *must* para los clientes. La calidad de la materia prima da más valor al artículo, ya que el tacto es algo primordial en un buen textil".

Además, Tobías Madueño, gerente de Supratex, recuerda que "las servilletas de tela deben ser de calidad y presentadas de manera elegante. Los caminos de mesa, si se utilizan, deben complementar la decoración sin sobrecargar visualmente. Las fundas de silla limpias mantienen una presentación uniforme. Por último, los detalles decorativos textiles añaden elegancia y la coordinación de los elementos textiles crea una experiencia armoniosa para los comensales".

También se puede utilizar un protector de mesa ligeramente acolchado.

¿Qué demanda el canal horeca a los textiles? Félix Martí, de Resuinsa, responde que "una de

las principales exigencias radica en que las mantelerías conserven sus cualidades a largo plazo, pues son sometidas a lavados de índole industrial. Por tanto, la calidad es un aspecto primordial que se consigue en todo el proceso de producción gracias a la i+D+I".

Por su parte, Berta Navarro, de Calma House, comenta que "la durabilidad de los productos y la calidad de los materiales suelen ser las principales preocupaciones".

Además, Bernardo Balaguer, de Grupo Toledo, asegura que "la exigencia principal dentro del canal horeca es el precio, combinado con la calidad. Sin embargo, de un tiempo a esta parte, debido a las exigencias del sector hostelero, también se requieren certificaciones de sostenibilidad que sirven para garantizar el compromiso del sector hostelero con el medio ambiente".

Y es que la sostenibilidad es una de las claves de este mercado. "Tanto los consumidores como las empresas están cada vez más comprometidos con prácticas respetuosas con el medio ambiente. Esto se refleja tanto en fabricantes como en proveedores de equipamiento textil que apuestan por materiales sostenibles que garantizan la durabilidad y longevidad de los productos. Los materiales de alta calidad y la fabricación cuidadosa aseguran que los productos puedan soportar el peso frecuente y los lavados repetidos, lo que reduce la necesidad de reemplazo y minimiza el desperdicio. También se plasma en los procesos de producción responsable con un bajo impacto en el entorno (gestión eficiente del agua y reducción de emisiones de CO_2), así como en certificaciones medioambientales como Oeko-Tex o GRS (Global Recycled Standard). Estas certificaciones garantizan que los productos cumplen con estándares estrictos en términos de salud humana, impacto ambiental y condiciones laborales. Además, están las prácticas de reciclaje y economía circular. Al final de su vida útil, los productos textiles pueden ser reciclados o reutilizados en lugar de ser desechados, lo que ayuda a reducir el desperdicio y conservar los recursos naturales", profundiza Sara Gosálbez Peidro, de Hosteltex.

Victoria Moreno, de Bassols, añade que "es necesario considerar la sostenibilidad como un factor indispensable en el mercado de la alta gastronomía. Esta necesidad se expresa a través de distintas acciones, entre las cuales destacan la selección de fibras naturales, el aprovechamiento de los materiales, el desperdicio

VAYOIL TEXTIL



GRUPO TOLEDO



BASSOLS



POEMAS (SANTA CATALINA ROYAL HIDEAWAY)



A TENER EN CUENTA

- **No hay que olvidarse de la decoración, que debe ser simple y estar en el centro de la misma. Se pueden poner flores naturales o velas, pero hay que asegurarse de que no obstaculicen la visión de los comensales.**
- **Lo ideal es que el mantel tenga una caída de unos 30 cm por cada lado. Si el mantel no tiene esa longitud, hay que fijarse que tenga el mismo largo en todos sus lados.**
- **La personalización es clave. Los restaurantes buscan piezas únicas que reflejen su identidad y valores. Esto incluye desde platos con diseños exclusivos hasta cubiertos grabados con el logo del establecimiento.**
- **Más allá de la porcelana, la cerámica y el vidrio, los locales están experimentando con nuevos materiales, como el bambú o la madera, que ofrecen nuevas posibilidades estéticas y funcionales.**

0, la apuesta por proveedores locales y la fabricación en km 0, entre otras".

En cuanto a las tendencias actuales, María José Esteve, de Vayoil Textil, resalta "aquellas que juegan con los colores complementarios o que combinan diferentes estampados en un mismo tono. Las mantelerías lisas abren paso a nuevos diseños con motivos geométricos. En cuanto al color, hay que destacar el blanco, pero para establecimientos que quieren poner más cromatismo en sus mesas, dentro de los clásicos, aparecen colores un poco más fuertes como el burdeos, que aporta elegancia, o el terracota. En algunos restaurantes que se encuentran en hoteles vanguardistas incluso aparecen el naranja o el amarillo, combinados o no con negro o blanco. También se está imponiendo en estos establecimientos los colores pastel, el pistacho o el turquesa, que son ideales para terrazas hoteleras".

Para Rocío Muñoz, de SM Decoración, "los caminos de mesa, tanto en tela como en otros materiales como la polipiel, están poniéndose de moda".

Además, Mamen Pérez, de Carmela Martí Decoración, argumenta que "los textiles tienden hacia la sostenibilidad medioambiental. Esto queda reflejado en los materiales empleados y en los diseños relacionados con la naturaleza, como los estampados botánicos. También se ve en el empleo de gamas cromáticas verdes y azules, muy en consonancia con esa mimetización con la naturaleza. No podemos olvidar el color del año según Pantone, el Peach Fuzz, que también está muy alineado con la naturalidad y el bienestar. A todo esto hay que añadir estampados como las rayas o los cuadros, cada vez más protagonistas en las mesas".

Sobre todo ello también habla Tobías Madueño, de Supratex, al apuntar que, "en la actualidad, se observan varias tendencias emergentes. Por un lado, está la creciente popularidad de la sostenibilidad, reflejada en la demanda de productos *ecofriendlies* y compostables. Asimismo, se aprecia una inclinación hacia el minimalismo, con diseños limpios y una paleta de colores neutros. Por otro lado, la personalización está en alza, permitiendo a los establecimientos agregar un toque distintivo a su presentación de mesa. Se observa también un renacimiento del estilo *vintage* y retro, con una preferencia por elementos nostálgicos y de época".

Cubertería

A la hora de escoger la cubertería, es mejor decantarse por una línea simple, con por lo menos 4 mm de grosor. Es preferible piezas con cuerpo, pero de formas atemporales. Se puede recurrir a cubiertos dorados o cepillados, siendo la opción de acabado normal brillante la más usada. Por tanto, el material es clave para una cubertería de buena resistencia, apariencia y durabilidad. Normalmente, la más indicada para hostelería está realizada en acero inoxidable 18/10. También se usan cubiertos con aleaciones de plata y de alpaca, aunque se emplean menos. La disposición de la cubertería debe seguir las reglas básicas de la etiqueta y el protocolo, es decir, debe ser colocada en orden inversa a la de su uso.

Manuel Arbaiza Vilallonga afirma que sus clientes buscan "diseño, calidad y fiabilidad, además de garantía para lavavajillas, tanto en baño de plata como en acero inoxidable". Este experto cubertero destaca que "se vuelve a mesas muy vestidas: marcados manteles con un buen menaje que llame la atención al comensal. Con referencia a las cuberterías, se mezclan estilos en una misma mesa. Se pueden poner

unos cubiertos grandes de un diseño combinado con cubiertos más pequeños o menos principales de otro diseño totalmente diferente".
De líneas minimalistas y simples a más clásicas, con formas redondeadas o cuadradas, muchos son los estilos de cubertería que pueden encontrarse en un restaurante.

Vajila

Una vajilla para restaurantes debe soportar un uso continuo diario, el apilamiento, el lavado constante y permanecer como el primer día para dar una buena impresión a sus clientes.
Lo más común son las líneas en blanco o con un pequeño detalle, ya sea un anagrama, un filo o una banda decorada, que debe estar bien centrado y mirando al cliente. También se suele optar por tonos suaves o colores metalizados, como el oro o la plata.
Aun así, Denise Madeira, de Vista Alegre, considera que "un hotel de alta cocina busca líneas más sobrias y sencillas, en las que las formas enfaticen el emplatado más delicado y cuidado. Un restaurante temático, ya sea de playa o más rústico, suele buscar líneas más desenfadadas y coloridas que vayan con el ambiente más relajado y ayuden a sus clientes a pasar un buen rato. Lo bonito de una mesa es que puedes crear ambientes y ayudar a crear una experiencia. No hay fórmulas fijas, hay que mirar constantemente al mercado y sus necesidades, y seguir ese camino".
Para Madeira, "funcionalidad, diseño e innovación son los tres pilares que se siguen cuando se trabaja en piezas para este canal. La resistencia de las piezas es fundamental, pero el diseño no puede dejarse de lado en el proceso. Ahí es donde entra la innovación para conseguir que las piezas tengan la robustez que el sector necesita, pero que la belleza de las formas, los colores y la decoración ayuden a crear una mesa donde prime la belleza".
En cuanto a los materiales, la porcelana es un material usado frecuentemente por los restaurantes tradicionales y de los más apreciados por los comensales. Su composición se basa en un 50% de arcilla llamada caolín, 25% de cuarzo y otro 25% de feldespato.
El cristal y el vidrio es otra opción para establecimientos clásicos. Acostumbran a ser colecciones modernas y existe una enorme variedad de diseños. Con el uso de nuevas técnicas de fabricación, se ha logrado que este material resulte muy parecido a la porcelana. La arcilla cocida a altas temperaturas es conocida como gres. Es de los favoritos por su gran dureza y durabilidad, su resistencia al agua en comparación con otros materiales. Es perfecto para locales mediterráneos de estilo rústico. Al igual que el anterior, la loza es un material basado en la arcilla –en este caso blanca– cocida a más baja temperatura. Es más suave y ligera que el gres, pero mucho menos resistente. La resina de melanina puede moldearse para crear diferentes diseños de vajillas. Está recomendada para restaurantes de comida rápida o tipo bufé.
La pizarra se emplea en cualquier tipo de restaurante, debido a su composición, que permite mantener la temperatura de los alimentos, ya sean fríos o calientes.
La disposición de la mesa debe depender de la forma en que va a servir la comida. En el servicio a la americana, los platos ya vienen compuestos desde la cocina. De la forma tradicional, la comida se sirve en la mesa. Es importante también contar con platos de presentación, para que así quede marcado cada puesto en la mesa. En caso del servicio tradicional, hay que poner también un plato llano y un plato hondo, sin olvidarse del plato de pan.

CALMA HOUSE



ARBAIZA VILALLONGA



VISTA ALEGRE



Cristalería

Las copas son igualmente importantes en la *mise en place*, teniendo en cuenta que son las piezas más altas en presencia en la mesa. Su forma debe ser adecuada a la vajilla y a la cubertería, pero por encima de todo, están las bebidas que vamos a servir, sean agua, vino tinto, vino blanco o cava. En este punto existen diversas opciones que hay que considerar, ya que no siempre son necesarios los cuatro tipos de copas. Estos elementos deben ser colocados en frente, en el lado derecho.

Hay una cristalería para cada ocasión: cenas formales, unas cañas, una copa de vino, un café, etc., que se utiliza de acuerdo al diseño del restaurante. La cristalería de un establecimiento de comida rápida o un espacio temático no puede ser la misma que la de un local de alta cocina. Así, los establecimientos de estilo industrial son aquellos de espacios abiertos y de gran tamaño, en los que suelen funcionar negocios tipo cafetería. La cristalería que encaja en este caso son los vasos largos y cortos, así como los recipientes con asas para las bebidas calientes. El diseño industrial es muy atrevido, por lo cual se puede apostar también por el uso de copas pequeñas. Por otro lado, el diseño tropical es tradicional a la vez que elegante, conformado normalmente por materiales como la madera y el mimbre. La cristalería con formas elegantes, y sobre todo con diseños atractivos, es la ideal en este caso. Sin embargo, debe predominar la sencillez y la funcionalidad, por lo que se recomienda el uso de copas, a excepción de la cerveza, que debe servirse en vasos y jarras. Los restaurantes *gourmet* deben contar con una cristalería fina, donde las copas de cava y vino son el foco de atención en la mesa. La cristalería ideal es la formada por copas largas, copas de vino tinto y blanco, así como las utilizadas para el Martini; sin olvidar los vasos para servir el *whisky*, que deben ser de cristal fino, ni los vasos para la cerveza, que conserven la temperatura y la espuma de la misma. Es decir, es fundamental contar con un tipo de pieza para cada bebida, incluida el agua. Los restaurantes temáticos son aquellos que centran la atención en aspectos decorativos para crear espacios llenos de originalidad, enfocando sus diseños en temas específicos. Se recomienda que este tipo de establecimiento cuente con copas, vasos de colores y diseños atrevidos, vasitos de chupito y peculiares jarras de cerveza.

Una característica de la cristalería en toda clase de restaurante, debe ser la resistencia, para aguantar los impactos y el uso continuo.●



WINE DINNERS SERIES (MANDARIN ORIENTAL BARCELONA)

WINE-MODERATION

ANALIVIA

PagosdelRey.com



RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

V-LABEL INTERNATIONAL
V-LABEL.COM
VEGAN

PAGOS
DEL REY


1



2

1. Carmela Martí

Las mantelerías para eventos de Carmela Martí aportan tendencia y sofisticación, al mismo tiempo que funcionalidad gracias a su composición 100% poliéster. Sus diseños actuales visten una mesa de diez: *toile de jouy*, cuadros vichy y colores de moda, como los tonos pastel o Peach Fuzz (tono Pantone 2024). Además, son de fácil lavado, no encogen y no necesitan planchado.

2. Staub

La cacerola ovalada para mejillones Staub está pensada para elaborar múltiples recetas de mejillones y, además, es un atractivo recipiente para servirlos en mesa. Está fabricada en hierro colado, material que garantiza que los mejillones se mantengan calientes una vez en la mesa y que el calor se haya distribuido uniformemente durante la cocción. Mide 25 cm de largo, 17,8 cm de ancho y 16,9 cm de alto con la tapa incluida, y tiene una capacidad de 2 litros. Una rejilla separa una pequeña zona en la que añadir especias, hierbas aromáticas o salsas. Colocada sobre la mesa, el interior de la tapa resulta muy útil para recoger las conchas vacías de los mejillones.

3. Resuinsa

El encanto de un país singular como San Marino se ha visto reflejado en una de las mantelerías tendencia de Resuinsa. Este año viene marcado por un trío indispensable en textiles: el color azul intenso y el beige junto con un estampado de rayas. Así se refleja en la mantelería San Marino, de la colección temática mediterránea de Resuinsa, que combina poderosas rayas azules verticales en el camino de mesa con las horizontales de las servilletas. Un diseño que abraza al comensal en un juego de colores que compagina un beige más oscuro con el blanco. Además, la calidad del tejido y el sutil bordado en espiga completan una mantelería que ayuda a crear una experiencia redonda.

4. Royal Europe Textile

La compañía Royal Europe Textile presenta la nueva línea de mantelería *premium* Ultrawhite Satin. Esta mantelería de lujo y de corte clásico está fabricada en satén Ultrawhite©, que le otorga una característica ligeramente brillante. Además, esta realizada con tecnología Table Shield, que es especialmente cuidadosa con el mobiliario en el que se coloca.


3


4


5


6

5. Supratex

El estampado digital supone un gran avance para la mantelería, ya que el cliente crea su propio diseño y Supratex lo fabrica a medida. El gran valor de la impresión digital de las mantelerías radica en que no hay límite de colores, permite colores vivos, degradados e, incluso, estampar fotografías. También posibilita diseños imposibles de reproducir en un estampado convencional. La ropa de mesa se personaliza a gusto del cliente adaptándola a su decoración con infinidad de posibilidades. Con esta técnica es posible lograr diseños más definidos, sofisticados y sin defectos. En cuanto a materiales, utilizan bases de tejidos 100% poliéster que otorgan la máxima calidad de impresión y alta resistencia al lavado ofreciendo una larga durabilidad.

6. Hosteltex

El mantel 100% poliéster de Hosteltex es una opción ideal para vestir las mesas del restaurante porque, además de ser un tejido muy versátil, reúne muchas ventajas para el hostelero. Si hay un aspecto importante a valorar de un mantel es que permita tanto un lavado fácil como una limpieza eficaz de las manchas. Este tipo de tejido no requiere de planchado, porque es menos propenso a las arrugas y tampoco se encoge con los lavados. El poliéster es un material que ofrece resistencia, durabilidad, y se adapta a la perfección al uso diario y a los lavados que necesitan restaurantes y bares. Además, posee un precio asequible para prácticamente cualquier negocio de hostelería. Asimismo, permite una gran mutiplicidad de diseños.


7


8

7. Churchill

Como novedad para la primavera de 2024, la marca británica Churchill presenta su nueva gama Tide. Con un diseño contemporáneo y llamativo inspirado en las formas fluidas y orgánicas de los paisajes costeros, el equilibrio entre el espacio en blanco y el color reactivo hace que Tide sea perfecto para la presentación de alimentos de primera calidad y entornos de hostelería modernos. Disponible en dos colores, el espectacular negro y el llamativo dorado, la colección también ofrece 16 tamaños y formas diferentes.

8. Calma House

El diseño de mantelería Vedra de Calma House, realizado 100% en algodón y con técnica de *jaquard* multicolor, presenta un patrón *boho* que combina a la perfección con una amplia variedad de estilos decorativos. Es ideal para terrazas y comedores de restaurantes en medidas de 160 cm a 250 cm. La gama Vedra cuenta con manteles individuales, servilletas, caminos de mesa y fundas de cubiertos a conjunto, y puede complementarse con vajilla y cubertería acorde a su estilo. La calidad del tejido garantiza durabilidad y resistencia, además de ser fácil de lavar y mantener.



9



10

9. SM Decoración

Preparar eventos con elegancia y estilo esta temporada es posible con los manteles redondos de tela de SM Decoración. Perfectos para cualquier celebración, desde comuniones, bodas hasta eventos corporativos, esta clase de manteles ofrece una presentación impecable y sofisticada para las mesas. Existe una amplia variedad de colores y tejidos disponibles para complementar la decoración del evento, en tejidos lisos o estampados. Ya sea con un aspecto clásico o contemporáneo, la gama de manteles redondos añade un toque de distinción y refinamiento a cualquier ocasión.

10. García de Pou

La exclusiva línea Like-Linen® de García de Pou está elaborada con viscosa y celulosa. Este material, conocido como "tejido sin tejer", ofrece un asombroso parecido con el textil tradicional. La suavidad, su resistencia tanto en condiciones húmedas como secas y un diseño que emula la textura de la tela hacen que sea prácticamente indistinguible. Está recomendada especialmente para establecimientos de lujo, con las ventajas de un producto biodegradable y compostable. Los nuevos diseños para este 2024 son Keiko, Ipanema y Bambú natural.



11

11. Vayoil Textil

La propuesta de mantelerías lisas dentro de la colección Toscana de Vayoil Textil está fabricada en 50% lino y 50% poliéster, lo que permite al producto conservar las características del lino (caída, apariencia natural, tejido exclusivo y gran absorción), pero al mismo tiempo le añade las beneficios del poliéster, como son el fácil planchado, que especialmente para prendas de lino es una gran ventaja porque el lino se arruga mucho, y la resistencia, traducida en una mayor duración de la prenda.



12

12. Vista Alegre

En el diseño de nuevos platos de porcelana destinados a la alta gastronomía, Vista Alegre ha recurrido a quien mejor conoce este universo excepcional: los más consagrados chefs de cocina nacionales e internacionales. De esta asociación original han nacido piezas refinadas y exclusivas, que combinan la primacía del diseño Vista Alegre con la creatividad y el sentido práctico exigido por la gastronomía de excelencia. Algunas de las piezas de esta colección son Amonite, del chef Joachim Koerper; Florentino, del chef Nello Cassese; Alma, del chef Juan Amador; Stabile, del chef Marco Stabile, y Totem, de los Hermanos Torres.



13



14

13. Blim Plus

Paestum es una colección de elementos de polipropileno de alta calidad de Blim Plus dedicada al arte de servir. Se caracteriza por sus peculiares geometrías limpias y solemnes que recuerdan las antiguas columnatas arquitectónicas. Formas esenciales y superficies estriadas que recogen la luz modulando la sombra, recipientes de diseño para compartir la comida, jarras, portapasteles, cuencos y bandejas cónicas diseñadas con la habitual atención al detalle y la ergonomía. Se encuentra disponible en seis colores opacos diferentes con delicados tonos pastel.

14. KN Industrie

El elemento funcional de la cocina entra con elegancia en el espacio de la mesa bajo un nuevo aspecto. Se trata de la copa de cristal para *champagne* de KN Industrie. Además de cumplir su función para degustar las preciadas burbujas, se coloca y presenta como un auténtico plato de servicio, perfecto para sostener un cóctel de gambas o un gazpacho. Por otro lado, con su decoración delicada y refinada, la línea de platos White Leaves no pasa desapercibida: el signo gráfico recuerda las nervaduras de las hojas, para una vajilla única inspirada en la naturaleza.




15

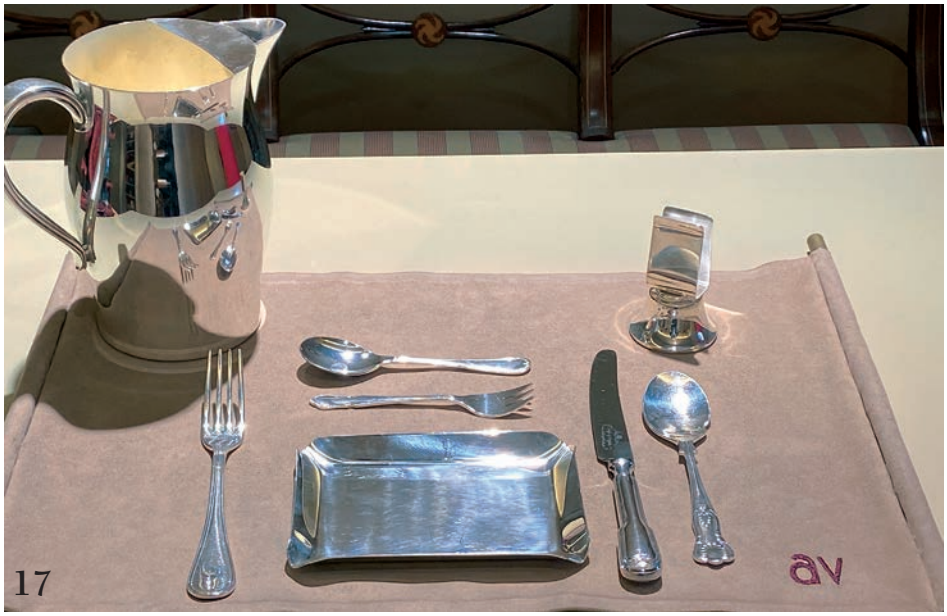

16

15. Bassols

El modelo Helio de Bassols está compueto por un 60% de lino europeo, 44 LEA calidad y certificado Masters of Line®, y un 40% de 40 2/c. Se trata de un producto que combina dos fibras naturales de altísima calidad, lo que garantiza un tacto aseado, la mejor absorbencia y una alta transpirabilidad. Este modelo es ideal para vestir las mesas de los restaurantes más selectos de la forma más sostenible.

16. Cookplay

10 años, 10 colecciones, un recorrido que comienza a definir a Cookplay con un mensaje de vanguardia y experimentación que se ha querido transmitir en Tears. La colección pretende intensificar el llamado *tactile interaction* para enriquecer la experiencia del usuario en la mesa. 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.


17

17. Arbaiza Vilallonga

En la imagen se observa un platito central ideal para un entrante o aperitivo o, incluso, como presentación, siendo muy versátil su uso para postres, pastelitos, pastas… Los cubiertos son de diferentes diseños, pudiendo ofrecer al cliente variedad de estilos en función de su presentación de mesa. Una de las piezas es una cuchara para salsa, muy usada en mesas con estilo. Todos los cubiertos son de baño de plata, pudiendo garantizarlos para lavavajillas por la alta cantidad de micras de baño de plata. La gran jarra es de la misma calidad de los cubiertos; también con muchas micras de baño. Con su volumen y luminosidad hacen de ella el centro de mesa, pudiéndose usar incluso como centro de flores.

18. Bordallo Pinheiro

La colección Flora de Bordallo Pinheiro es la aliada perfecta para combinar una mesa a juego con el color del año Peach Fuzz. Se trata de una línea versátil que transmite un herbario de plantas y flores, ofreciendo una infinidad de combinaciones que nunca pueden faltar en una mesa de la marca portuguesa compuesta por la naturaleza, la vivacidad, la imaginación y la alegría. Así puede coordinarse también con las piezas blancas que forman parte de la colección Flora.




18





STAUB

50 años de sabor y amor

La prestigiosa marca francesa de menaje de cocina, especialista en la producción de *cocottes* desde 1974, pone en valor la tradición y el más puro clasicismo con esta pieza de leyenda.

Francia es sin duda la cuna de la alta cocina y, concretamente, Alsacia alberga una rica tradición culinaria y artesanal excepcional. Así que no es casualidad que Francis Staub diseñara aquí su primera *cocotte* de hierro fundido en 1974, sentando así las bases de la empresa Staub. Pocas cosas han cambiado desde hace medio siglo, ya que solo los utensilios de cocina hechos con materiales de la más alta calidad y de acuerdo con los principios de la artesanía tradicional son lo suficientemente buenos para la preparación de obras maestras culinarias.
Aunar eficacia, calidad y diseño es siempre objetivo en los utensilios de cocina, aunque sean solo unas pocas piezas las que saldrán más allá de los fogones para conquistar las mesas. Las *cocottes* de la marca francesa Staub combinan estos factores en un resultado digno de coleccionistas, ya que cada una de sus piezas es única, con un proceso de fabricación tradicional con más de 100 controles de calidad.

Cocotte, la joya de la corona

La *cocotte* es la joya de la corona de Staub, marca que en la actualidad forma parte del grupo alemán Zwilling. 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.●

Staub **www.zwilling.es**


19


20

19. Vivie

Vivie cuenta con una bonita gama de artículos de menaje fabricados con bambú. Se trata de un material resistente y duradero, ideal para utensilios sometidos al uso diario. Además, es una opción ecológica y sostenible, y resistente a la absorción del agua y a la deformación causada por la humedad, así como antibacteriano. Así, las tablas de cortar en distintos tamaños y formas son resistentes a las manchas y olores. Sus diseños modernos y estéticos las convierten en un elemento decorativo perfecto para la mesa.

20. Antolini

Antolini ha realizado su primera colección de vajilla eligiendo el Irish Green, el mármol símbolo de la Colección Exclusiva (Exclusive Collection). Los distintos tonos de verde, los matices que van del oscuro al claro, las vetas blancas y el color translúcido de este mármol se acentúan con la combinación con el seductor metal propuesto en el sofisticado color Rose Gold. La colección de vajilla puede fabricarse bajo pedido en otros materiales naturales exclusivos de Antolini.

21. Zwilling

El juego de cuatro cuchillos chuleteros de Zwilling destaca no sólo por sus materiales de alta calidad y el afilado de su hoja, que permite que se deslice sin esfuerzo por la carne, sino también por su elegante diseño, realizado por el reconocido estudio milanés Matteo Thun. Las hojas miden 12 cm y están fabricadas en acero inoxidable robusto y duradero. El mango robusto y resistente, incluso tras años de uso, es un poco más ancho en su extremo, lo que facilita el corte y evita el deslizamiento del cuchillo.


21


22

22. Luzio

Luzio presenta La Mer, una nueva vajilla de porcelana inspirada en el mundo submarino en la que destaca el diseño contemporáneo y el uso de una paleta de colores vibrantes, con estampados pintados a mano. La colección cuenta con bandejas, platos, salpimenteros, recipientes y portavelas. Fabricada en dolomita, porcelana de alta calidad, resistente y duradera, La Mer es una apuesta segura en cuanto a diseño y durabilidad. La colección también incluye una serie de cuatro bandejas y tres piezas de cerámica para usar como portavelas, diseñadas por la artista creativa Lucie de Moyencourt.

VAYOIL TEXTIL

La resilencia del textil para hostelería





Vayoil Textil nació en 1995 con el objetivo de convertirse en el mejor proveedor de lencería textil para hostelería. Para conseguirlo, ha apostado por un alto nivel de autoexigencia, calidad, servicio, productos e innovación.



Vayoil Textil se dedica al equipamiento integral de lencería (ropa de baño, cama y restauración) para hoteles y colectividades se fundamenta en tres principios: satisfacer las necesidades de los clientes en calidad, rentabilidad y servicio; asegurar la continuidad de la empresa en cuestiones competitivas, y el desarrollo de las personas que trabajan en Vayoil.

La compañía se especializó desde el principio en el cliente de alta gama, para diferenciarse por calidad y servicio, lo que les convierte en uno de los principales proveedores en el territorio nacional para hoteles de cuatro y cinco estrellas o cadenas de reconocido prestigio, como Ritz, InterContinental o Majestic.

Al estallar la pandemia en 2020, Vayoil se puso al servicio de la sociedad y clientes para intentar darles el mejor servicio y las mejores soluciones. Adaptó parte de su capacidad productiva para realizar material sanitario de prevención (mascarillas y otros productos).

La compañía aprovechó las circunstancias sobrevenidas para seguir investigando nuevos productos e impulsar su departamento de I+D+I y continuar avanzando en su política de RSC y respeto medioambiental, que ha culminado con el certificado de proveedor sostenible del Pacto Mundial de las Naciones Unidas, que obtuvo en 2023 y que es un reconocimiento a las empresas que demuestran su compromiso con la sostenibilidad en sus procesos de producción y suministro. La compañía ha ido implementando los diez Principios del Pacto Mundial de la ONU en sus estrategias, trabajando en todo tipo de iniciativas en materia de responsabilidad social en el ámbito económico y ambiental, lo que le ha permitido reducir su huella de carbono un 61% en los últimos siete años. La obtención del certificado de proveedor sostenible es un paso más en la estrategia de la empresa de cumplir con la Agenda 2030.

Sus fortalezas son la sostenibilidad, la calidad, el servicio y la rentabilidad. En estos momentos que el mercado solo se preocupa por el precio, los productos de Vayoil destacan por la durabilidad y resistencia, estudiados para resistir los lavados industriales garantizado el confort del cliente y la durabilidad, lo que hace que sean, además, más sostenibles.

Y, cómo no, su infraestructura y capacidad productiva. En Vayoil Textil se trabaja con cadenas internacionales suministrando textiles en los cinco continentes. El control del proceso productivo permite tener una mayor capacidad de adaptarse a los más de 400 clientes a los que se ofrece agilidad, flexibilidad y personalización.

Este 2024 se presenta lleno de retos interesantes para la compañía y que fortalecerán su presencia en los mercados del turismo nacional e internacional, continuando con su liderazgo en el buen hacer por el que la empresa es conocida.●

Vayoil Textil
Tel.: 961 366 520. www.vayoiltextil.es



HOTEL ÁUREA TOLEDO

Un puente entre la historia y el futuro

Realizado por un gran equipo multidisciplinar, este proyecto está compuesto por un conjunto de edificios de enorme complejidad y gran riqueza patrimonial ubicados en pleno casco histórico de Toledo.



©AVA STUDIO / JOSÉ HEVIA



©AVA STUDIO / JOSÉ HEVIA

El estudio de arquitectura barcelonés Ava Studio SCP firma la rehabilitación del edificio que alberga el nuevo hotel Áurea Toledo situado en el centro histórico de la ciudad. Una rehabilitación compleja, finalizada después de varios años, en la que se ha conseguido un equilibrio entre el pasado histórico de los distintos edificios, la aplicación de la tecnología actual, y la optimización de recursos para adecuarlo a su nuevo uso sin perder la esencia original del espacio y su entorno. Un trabajo arquitectónico galardonado con el premio ReThink Hotel como mejor proyeto en sostenibilidad y rehabilitación hotelera en España 2023.

El hotel cuenta con 66 habitaciones, algunas de ellas con elementos del pasado islámico de Toledo, y una suite con impresionantes vistas a la ciudad y a la catedral, así como un acogedor spa y una sala *fitness*. Su inigualable ubicación, a pocos pasos de algunos de los monumentos y lugares más emblemáticos como el Alcázar o la Sinagoga del Tránsito, lo convierten en el hotel perfecto para sumergirse en la ciudad de las tres culturas.

En el casco antiguo de la ciudad de Toledo, declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco, Ava Studio SCP ha llevado a cabo una exhaustiva y cuidadosa reha-

©EUROSTARS HOTEL COMPANY



©AVA STUDIO / JOSÉ HEVIA



bilitación del conjunto de siete fincas históricas del Barrio de los Canónigos, cuyo origen se remonta al siglo XI, para transformarlas en el nuevo hotel *boutique* Áurea Toledo, de 66 habitaciones, perteneciente al grupo hotelero Hotusa, cuyo Departamento de Interiorismo se ha encargado de realizar la decoración del hotel.

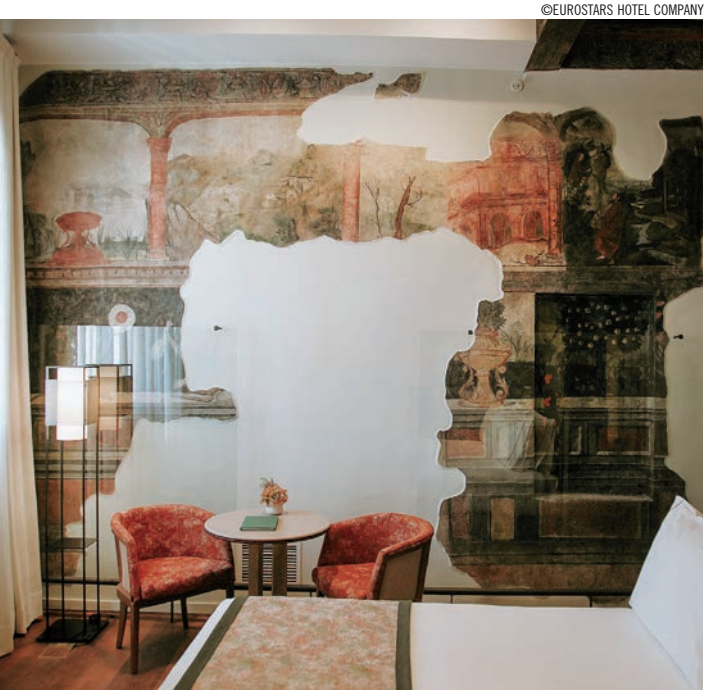
Reto constructivo

El hotel, construido a partir de la anexión de estas siete casas-patio, es, sobre todo, el resultado de un importante ejercicio de comprensión del contexto histórico, de la localización geográfica y urbana de los diferentes edificios, sus características, el uso de materiales originales, así como de la integración de los distintos elementos con valor patrimonial recuperados e integrados en el edificio resultante. Pero también un reto constructivo por lo que se refiere a la orografía del terreno, ya que el nuevo edificio experimenta 10 m de desnivel de un extremo al otro. Con el objetivo de conservar al máximo la singularidad, individualidad y esencia de cada uno de los edificios, y conseguir integrar todo el conjunto dentro del entramado del casco histórico, la rehabilitación ha mantenido el carácter original tanto en las cubiertas como en las fachadas. Las cubiertas se han reconstruido siguiendo un sistema estructural de vigas de madera y acabado de teja árabe envejecida que permite una perfecta integración del hotel en el paisaje urbano. Por su parte, las fachadas han sido rehabilitadas recuperando una composición cromática que distingue cada uno de los diferentes edificios.



©EUROSTARS HOTEL COMPANY

©EUROSTARS HOTEL COMPANY



©EUROSTARS HOTEL COMPANY



Las áreas principales y de uso común del hotel, el *lobby* y el restaurante están ubicadas en la zona central del edificio. Un espacio del que únicamente se conservaban las fachadas y algunas estructuras históricas abovedadas en el interior. Es por ello que ambos espacios se han construido a partir de los patios respetando la morfología original para formar dos grandes lucernarios que permiten la entrada de luz natural. Así pues, en esta zona central, a diferencia del resto de los inmuebles en los que se ha mantenido el sistema estructural a base de muros de carga y forjados unidireccionales, se ha optado por un sistema de estructura metálica con grandes cerchas y forjados de madera atirantados, resultando unos espacios sorprendentes por su amplitud y luminosidad.

En cuanto al interior del hotel, se podría decir que el recorrido ha sido ejecutado manteniendo un paralelismo con un paseo por el casco histórico de la ciudad formado por sinuosas calles y callejones que se abren a pequeñas plazas. Para la construcción del Áurea Toledo se ha recuperado una de las características distintivas de estas casas de antaño, el patio central, que actúa como eje distribuidor de acceso a las diferentes habitaciones, tanto aquellas situadas a nivel del patio como a las de los niveles superiores a través de un pasillo perimetral. Asimismo, destaca cómo cada uno de ellos conserva su esencia morfológica y su carácter histórico, poniendo en valor todos los elementos patrimoniales recuperados. Entre ellos, la pieza que sobresale y acentúa la belleza de los patios es el entramado de madera que forma la estructura de la fachada.



©EUROSTARS HOTEL COMPANY



©AVA STUDIO / JOSÉ HEVIA



©AVA STUDIO / JOSÉ HEVIA





©AVA STUDIO / JOSÉ HEVIA

Recuperación de elementos de interés patrimonial

Durante los trabajos de reconstrucción y rehabilitación de cada una de las casa patio para convertirlas en el actual hotel Áurea Toledo se han recuperado numerosos elementos de interés patrimonial, entre los que destacan estructuras abovedadas, arcos en muros, columnas, aljibes, alfarjes policromados, yeserías, decoraciones murales, suelos originales de ladrillo con patrón islámico o vigas de madera labrada del siglo XI. Aunque el mayor hallazgo han sido las pinturas murales en forma de armorial y el conjunto de tablas policromadas enmarcadas cronológicamente a finales del siglo XIII y principios del XVI.

La intervención realizada para la construcción del nuevo hotel ha supuesto una importante actuación para la rehabilitación y preservación del patrimonio, así como de conservación, restauración e integración de la arquitectura histórica española.

©AVA STUDIO / JOSÉ HEVIA



Un proyecto que mantiene la huella y esencia de todo lo que fueron los diferentes edificios a lo largo de los siglos y la convivencia de las diferentes culturas.
Por tanto, la construcción de este especial hotel ha supuesto un importante trabajo afrontado con un equipo multidisciplinar compuesto por arquitectos, arqueólogos y restauradores.
En definitiva, esta construcción ha sido objeto de múltiples reformas y alteraciones a lo largo de su historia para adaptarse a las necesidades de sus muchos ocupantes. Desde la época árabe hasta nuestros días, se han preservado en su restauración elementos de gran valor patrimonial dotando al hotel de una personalidad única.●

©EUROSTARS HOTEL COMPANY





FICHA TÉCNICA

Interiorismo: Grupo Hotusa · **Arquitectura:** AVA studio scp. (Cristina Naudin y Alejandra Carreras) · **Equipo de Restauración:** 3A Restaura (Mariluz Carretero y Eva Moreno) · **Arqueología:** Virginia Requejo · **Empresa constructora:** Kalam · **Estructuras:** Bis Arquitectes · **Instalaciones y sostenibilidad:** J2I Ingeniería · **Arquitecto técnico:** Rosell-Giner i Associats · **Coordinación Seguridad y Salud:** Anivel · **PAVIMENTOS Y REVESTIMIENTOS: Mosaico recepción:** Dpto de Interiorismo Grupo Hotusa / Empresa Centro Cerámico Talavera · **Pavimento en madera:** Pergo · **Cerámica:** Cerámica Cevica. · **Pavimento y revestimientos en piedra:** La Levantina / Tino Stone · **Papeles de Paredes:** Casamance / Estucados Cumen · **Revestimiento zona spa:** Inalco · **BAÑOS: Duchas y bañeras:** Kaldewei · **Griferías:** Hansgrohe · **Sanitarios:** Roca · **Lavabos:** Duravit · **Encimeras:** Silestone / Cosentino · **MOBILIARIO Habitaciones:** Instal Contract / Casual Solutions / Tapicerías Baqués / Lámparas Disseny / TM Sillería / Casadesús / Apir Italia / Kave Home · **Zonas comunes:** Joquer / Montbel / Cantori / De Castelli / Sovet / Bossvi / Thai Natura · **Tejidos/textiles:** Fr-One Guell La Madrid / Casamance / Jordi Mas · **Luminarias decorativas:** Flos / Brokis / Leds C4 / Lámparas Oliva / Made in Led · **COMPLEMENTOS: Cortinas decorativas metálicas:** Kriskadecor · **Cuadros e imágenes:** Obal

HOTEL AUREA TOLEDO *Bajada del Pozo Amargo, 7. 45002 Toledo. Tel.: 825 761 910. www.aureatoledo.com*

JUNG





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

JUNG.ES

MADE IN GERMANY SINCE 1912

Bruno Lambert House, Düsseldorf, Alemania – Nidus Studio

CERTIFICACIONES SOSTENIBLES



El hotel Catalonia Grand Costa Mujeres cuenta con la certificación Leed

UNA RESPONSABILIDAD COMPARTIDA

La conciencia medioambiental y la sostenibilidad imperan en el sector *hospitality* tomando fuerza la certificación de construcciones, productos y materiales en la creciente demanda de arquitectura e interiorismo sostenible. *Por Isabel Fernández*

Los recursos naturales del planeta son limitados y la crisis climática es más evidente que nunca. En 2023 y en lo que llevamos de 2024 se han alcanzado temperaturas récord, la sequía es un gran problema en España y se están produciendo fenómenos climáticos extremos en todo el mundo. La arquitectura y el interiorismo deben contribuir a la reducción de la huella ecológica a través de la reducción del desperdicio de recursos; con prácticas de economía circular; reduciendo al mínimo la energía necesaria en toda la cadena de producción, y con procesos de producción, implantación y mantenimiento sostenibles. Los materiales y productos que se diseñan con fines arquitectónicos y decorativos, así como para equipar al canal contract y horeca, deben estar pensados para tener una larga vida útil, instalarse y desinstalarse con facilidad, no incluir químicos o productos nocivos para su mantenimiento y, preferiblemente, estar realizados con materiales locales, contribuyendo también a la sostenibilidad financiera de la región. El ecodiseño es una responsabilidad compartida y con impacto tanto local como global.

Por tanto, hoteles y restaurantes buscan minimizar su impacto en el medio ambiente y promover prácticas sostenibles, no solo en su operación diaria sino también en el diseño, decoración y equipamiento de sus espacios. Un establecimiento *ecofriendly* es aquel que implementa prácticas sostenibles en todas sus operaciones, buscando reducir su huella de carbono y promover la conciencia ambiental entre sus huéspedes y la comunidad. Esto incluye el uso eficiente de recursos, incorporación de energías renovables, sistemas de ahorro de agua y energía, iluminación eficiente, gestión de residuos, elección de materiales sostenibles de bajo impacto ambiental, y apoyo a las economías locales.

La eficiencia energética se logra a través de sistemas de calefacción, ventilación y aire acondicionado (HVAC) de bajo consumo, iluminación led, uso de soluciones que minimizan el consumo de agua en los baños, así como la utilización de electrodomésticos y equipos con certificación de eficiencia energética.

La arquitectura bioclimática, que aprovecha las condiciones climáticas locales para mejorar el confort térmico, es también una estrategia común. Además, los hoteles frecuentemente ofrecen programas de reciclaje, alimentos orgánicos y locales, etc.



Entre otros sellos, las maderas de los muebles de Bolia tienen el certificado FSC

EN PRODUCTOS PARA DECORAR Y EQUIPAR

Un aspecto clave en arquitectura y diseño de interiores para contract es la armonía con el entorno natural circundante. Ello se consigue mediante el empleo de elementos y materiales que se integran en el entorno, como madera certificada y/o recuperada, piedra y fibras naturales, así como la maximización de la luz natural y las vistas al exterior; elementos decorativos naturales como plantas, piedras y otros elementos que conectan el interior con la naturaleza; textiles orgánicos y fabricados con producción sostenible, etc. A continuación, se detallan algunos de los certificados más empleados en productos para decorar y equipar un establecimiento.

• Better Cotton

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

• Cradle to Cradle

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

• FSC

Es una certificación internacional, independiente y de terceros, expedida por el Consejo de Administración Forestal (FSC), que garantiza el máximo seguimiento de la madera y de sus derivados. El control se aplica a todo el trayecto efectuado por el material (cadena de custodia), desde el bosque hasta el consumidor. La certificación incluye las maderas compradas y las vendidas por la



Las colecciones de Andreu World tienen el sello Cradle to Cradle Certified



Resuinsa ha recibido un certificado de ensayo de AITEX sobre toallas, además de ostentar otros sellos del sector



Ecolabel, FSC o PEFC están presentes en artículos de García de Pou



Entre otras certificaciones, Vayoil Textil cuenta con la de Better Cotton

empresa, y garantiza que, en la cadena de producción, no se emplean materiales procedentes de fuentes controvertidas (como la tala ilegal y/o de procedencia dudosa). FCS es el órgano que promueve la gestión responsable de bosques y plantaciones.

• Gots

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

• Oeko-Tex

Este sello certifica a productos como colchones, sofás, alfombras, mantelerías y servilletas, ropa de cama y de baño, etc. OekoTex es una asociación internacional independiente formada por 18 centros autorizados y presente en 85 países de todo el mundo. Aitex es el único centro español acreditado para otorgar certificaciones Oeko-Tex, siendo miembro de la asociación desde 1992. Este sistema impulsa el desarrollo de productos sostenibles en la industria textil y de cuero, creando distintos certificados dependiendo de las necesidades del mercado. Su porfolio está compuesto por seis certificaciones, que abarcan todos los procesos de producción: etiquetas de producto como el Estándar 100, Leather Standard y Made in Green; etiquetas que certifican la optimización de los procesos de fabricación responsables como STeP y Responsibile Business, y una etiqueta que identifica productos químicos, auxiliares y colorantes respetuosos con el medio ambiente, Eco-Passport. El más conocido y empleado es el Estándar 100, y garantiza que los productos textiles certificados han sido analizados ante más de 300 sustancias nocivas y están libres de ellas. También destaca el STeP, que avala que todo el proceso productivo de la empresa textil es sostenible. Se audita continuamente, y engloba criterios medioambientales, de Responsabilidad Social Corporativa (RSC), de salud, de seguridad... Además, permite certificar la huella de carbono y la huella hídrica de las empresas con datos fiables.

• PEFC

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

EN COSMÉTICA

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



Grupo GM está certificado como RSPO-MBB

• Natrue

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

• Cosmos

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

OTRAS

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

• Ecolabel

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

• Fairtrade

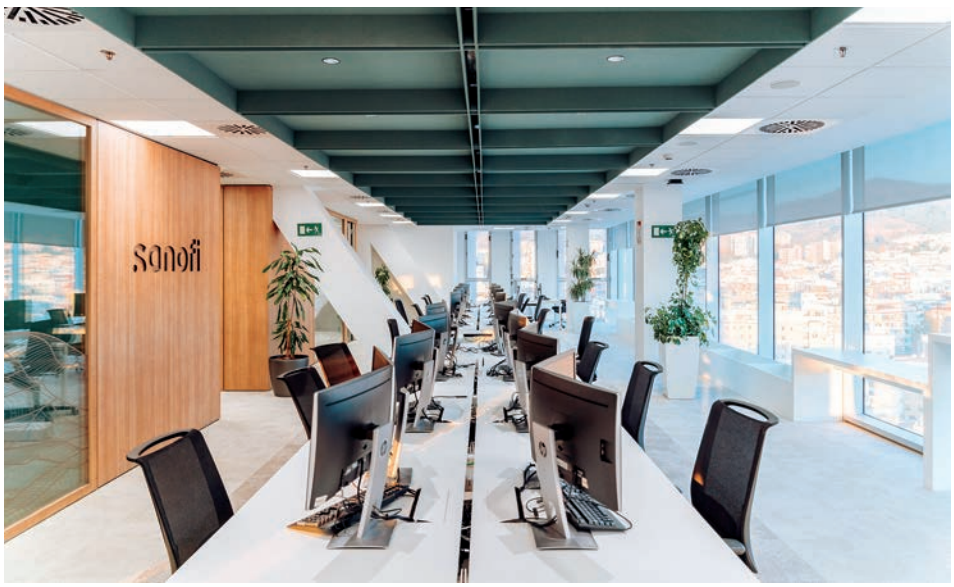
Fairtrade es el sello de comercio justo para la lograr la sostenibilidad tanto del desarrollo de las personas como del planeta. Su finalidad es alcanzar medios de vida sostenibles, apostando por el comercio justo para conseguir un mundo mejor donde agricultores y productores puedan tener una vida apropiada,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

• GBN Network

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

• ISO

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



Las soluciones de Ecocero disponen de los sellos Gold, FSC Standard, Leed, Breeam, PEFC, Oeko-Text Standard...



Ecostars está presente en el Ilunion Atrium



EN HOTELES

Para muchas personas comprometidas con el medio ambiente, la decisión de reservar un hotel u otro depende en gran medida de su sostenibilidad. Por este motivo, cobra importancia cada certificación ecológica que un hotel pueda tener, ya que estos reconocimientos mejoran la reputación del establecimiento porque adoptar una certificación ecológica es algo más que cumplir normativas, es también un compromiso con nuestro planeta. Entre las más reconocidas se encuentran:

• Biosphere

La metodología Biosphere traslada al turismo los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030 de las Naciones Unidas, aprobadas en las únicas cumbres mundiales patrocinadas por la UNESCO y la ONU Turismo –lo que hasta hace pocas semanas era la OMT–, que fueron realizadas durante 2017, el Año Internacional del Turismo Sostenible. Esta distinción, otorgada por el Responsible Tourism Institute, asegura el cumplimiento de requisitos internacionales de sostenibilidad y posiciona los hoteles sostenibles para que los turistas responsables los encuentren primero. Aporta conocimientos, casos de éxito, asesoramiento y un certificado que garantiza que el hotel es un ejemplo a seguir.

• Bioscore

Bioscore es una *startup* de origen valenciano dedicada a la certificación y consultoría en materia de sostenibilidad turística. Desde su creación en 2020, ha certificado más de 700 hoteles en España y trabajado con los principales grupos hoteleros. Y no solo certifica hoteles, sino que también lo hace con destinos. El año pasado creó la Certificación Blue Leaf Bioscore para espacios exteriores, piscinas y áreas verdes de complejos turísticos y deportivos que deseen dar la respuesta adecuada a los retos actuales en materia de impacto medioambiental, así como solventar la necesidad de eficiencia hídrica en sus establecimientos.

• Breeam

Breeam (Building Research Establishment Environmental Assessment Methodology) es el método de evaluación y certificación de la sostenibilidad de la edificación creado por el Building Research Establishment BRE (Organismo de Investigación de la Construcción) del Reino Unido. En nuestro país está presente desde 2010 a través de Breeam España. Su función es ofrecer una serie de medidas, divididas en 10 categorías, que garanticen la sostenibilidad de un inmueble: agua, energía, materiales, suelo y ecología, salud y bienestar, gestión, residuos, transporte e innovación.

• EcoLíderes

TripAdvisor, a través de su programa EcoLíderes, destaca hoteles y hostales que implementan prácticas ecológicas, desde establecimientos económicos hasta lujosos. Integra a todos aquellos que se comprometen a llevar a cabo EcoPrácticas; reciclaje, consumo de alimentos orgánicos locales, uso puntos de recarga para vehículos eléctricos…

• Ecostars

De origen español, Ecostars® es una certificación para hoteles que otorga ecoestrellas en función del impacto medioambiental por estancia que tiene un hotel. Ecostars es reconocido por organizaciones internacionales como ONU Turismo y sus estándares han sido reconocidos como equivalentes por el Global Sustainable Tourism Council (GSTC)-GSTC Recognition. Ecostars es también una empresa B Corp. El proceso de certificación es totalmente digital y la media de tiempo desde la solicitud hasta la certificación es de apenas dos días, todo ello gracias a un proceso automatizado propiedad de Ecostars, más la participación de entidades como Ecoembes y Ecofoodies. Más de 1.500 hoteles ya han sido certificados en múltiples países, convirtiendo a Ecostars en uno de los sellos de sostenibilidad más grandes del mundo.



El Hotel Las Arenas Balneario Resort tiene la certificación Bioscore

• Leed

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



Dekton (Cosentino) permite conseguir certificados Breeam y Leed

• Green Globe

Green Globe y su Norma Internacional para el Turismo Sostenible evalúa 44 criterios respal-



Las puertas de Vicaima están certificadas con FSC (The St. Regis La Bahía Blanca Resort)

dados por más de 380 indicadores de cumplimiento. No solo mide la sostenibilidad ambiental, sino que también examina los aspectos sociales y económicos, incluyendo a asociados y proveedores. Con tres niveles de certificación, Green Globe emplea auditores externos para garantizar un análisis objetivo de cada propiedad. Además, al estar afiliada a ONU Turismo, Green Globe alinea sus indicadores con los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible marcados por las Naciones Unidas.

• EarthCheck

EarthCheck ofrece certificaciones, consultoría y asesoramiento para destinos y organizaciones turísticas sostenibles. Con programas respaldados por la ciencia y reconocidos internacionalmente, EarthCheck actúa como un distintivo de honor. Su certificación también sirve como filtro para periodistas que buscan hoteles sostenibles.

• Green Key Global

Otorgado por la Fundación para la Educación Ambiental (FEE, por sus siglas en inglés), Green Key Global garantiza la observación de estándares ambientales y utiliza un sistema graduado de clasificación de una a cinco llaves. Green Key Global ofrece asesoría continua, guiando a la propiedad para mejorar su gestión medioambiental. Además, educa y motiva a los hoteles hacia la sostenibilidad.

• Well

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

• Passivhaus

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

• Verde

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



Ecostars es uno de los sellos que ofrece el Hotel Mayorazgo

RESUINSA

Toallas que cumplen con la normativa para garantizar su durabilidad y calidad

Resuinsa se convierte en la primera empresa del sector hotelero que obtiene un certificado de ensayo de AITEX sobre toallas. Este aval supone el cumplimiento de la Norma UNE EN 14697:2005, y especifica los requisitos mínimos y los métodos internacionales de ensayo.



La calidad de los textiles se mide en función de la conservación de sus propiedades a lo largo del tiempo. Para garantizar que así sea, existen pruebas exhaustivas realizadas por organizaciones independientes, como las que han superado las toallas de rizo de Resuinsa.

En este sentido, el Instituto Tecnológico Textil (AITEX) ha emitido un certificado de ensayo a la compañía sobre este artículo, ya que cumple con todas las condiciones para su uso industrial. De esta manera, Resuinsa se ha convertido en la primera empresa del sector hostelero en obtener un certificado de ensayo para toallas. Este documento implica el cumplimiento de la Norma UNE EN 14697:2005 cuyos resultados especifican los requisitos mínimos de dicha norma y los métodos de ensayo para la evaluación de estas prendas.

Para ello, se valoran parámetros internacionales como las dimensiones, la masa laminar, las variaciones dimensionales de los tejidos sometidos al lavado, la solidez del color y de las tinturas, la resistencia a la tracción o el tiempo de absorción.

"Nuestras toallas están diseñadas para absorber la humedad eficazmente, un punto que los huéspedes de los hoteles valoran muy positivamente, junto con su tacto suave y esponjoso. Además, con este certificado de ensayo, el hotelero tiene la garantía de que nuestras toallas de rizo cumplen con todos los requisitos que demuestran su durabilidad y calidad tras superar diversos métodos internacionales", explica el director general de Resuinsa, Félix Martí.

En este sentido, Martí subraya la necesidad de contar con este tipo de avales relacionados bien con la calidad, bien con la sostenibilidad o la Responsabilidad Social Corporativa. "Ante un huésped cada vez más exigente, los hoteleros son conscientes de que deben ofrecer productos que mejoren su experiencia y los textiles juegan un papel muy importante. Obtener un certificado de ensayo como el de AITEX supone un firme respaldo, ya que se han pasado requisitos muy concretos que cumplen con los estándares de calidad internacionales", concluye.●



Resuinsa **Av. Mare Nostrum, 50-2. 46120 Alboraya (Valencia). Tel.: 963 916 805. www.resuinsa.com www.resuinsaclub.com**

PISCINAS

Relax y ocio

Una piscina cristalina y acogedora atrae clientes, hace que la experiencia de los huéspedes sea mucho más memorable y aumenta la probabilidad de que vuelvan a alojarse en el futuro e, incluso, de que recomienden el hotel a sus amigos.

Por Isabel Fernández

Invertir en una piscina es un atractivo irresistible para la relajación y el ocio. Si es posible, se debería crear una piscina profunda y otra menos profunda para los niños, y añadir elementos adicionales como chorros de hidromasaje y cascadas.

Como señala Alejandro Cárdenas, responsable de Marketing de Filinox, "la piscina, en el contexto hotelero, trasciende su función básica de ofrecer un lugar para refrescarse. Se convierte en un elemento central que contribuye significativamente a la imagen y reputación del hotel. En destinos vacacionales, especialmente, una piscina bien diseñada y mantenida puede ser el corazón del complejo, atrayendo a huéspedes en busca de una experiencia de lujo y relajación. Además, la piscina no solo sirve como un espacio de recreación, sino también como un punto focal visual que agrega valor estético al entorno. Un diseño cuidadosamente planificado, combinado con un mantenimiento impecable, puede diferenciar al hotel y generar una impresión duradera en los huéspedes, influyendo en su decisión de reserva y contribuyendo a la fidelización a largo plazo".

Según datos del salón Piscina & Wellness Barcelona, con más de 1,3 millones de unidades, España es el cuarto país del mundo y el segundo de Europa con más piscinas. Por su dimensión, el mercado español es clave en el negocio de fabricantes y distribuidores internacionales.



YALIKAVAK MARINA HOTEL & SUNSET HOSPITALITY GROUP



HOTEL SANTA JUSTA (PIA CAPDEVILA INTERIORISMO)



POOL SUITE HE RESERVE (SAVOY SIGNATURE)



Según el hotel

El diseño del proyecto hotelero desempeña un papel clave a la hora de escoger la piscina. Si se trata de un edificio moderno decorado principalmente con acero inoxidable y cristal mediante un esquema de color sencillo, se puede optar por una piscina de entrenamiento, una *infinity* o, incluso, un spa de exterior. En términos de diseño, no hay duda de que una piscina de cristal o de acero inoxidable es perfecta en una construcción moderna. Como alternativa, se puede recurrir a un recubrimiento de mármol, que embellecerá el ambiente y el área de la piscina.

Por otro lado, los establecimientos rústicos o más tradicionales pueden beneficiarse de spas ornamentados y piscinas de relax exteriores en las que jugar con diseños de piedra terracota. Por ejemplo, si el hotel cuenta con el tradicional estilo chalet, una gran opción es instalar una cubierta o terraza de madera. En el interior, se puede desarrollar un diseño moderno y elegante de spa, que se distinga del resto del hotel. Sin embargo, para un hotel de montaña, pueden contemplarse la posibilidad de un diseño de spa en madera y tonos cálidos.

Aitor Zubia, director comercial de Ezarri Mosaico, considera que, "en los hoteles de tipo vacacional, el estilo suele estar marcado por la dirección de la cadena hotelera. En lo que respecta a los hoteles rurales, el concepto de piscina suele estar vinculado con el entorno natural en el que está enclavado. En los urbanos, muchas veces no hay piscina o es una muy pequeña que, a veces, se sustituye por un centro *wellness*".

Según Pia Capdevila, de Pia Capdevila Interiorismo, "en los hoteles urbanos, se opta tanto por piscinas exteriores como interiores, y en los rurales, por las exteriores. Cada vez más se valoran las minipiscinas en habitaciones superiores".

Pero, como comenta Alejandro Cárdenas, de Filinox, "la elección del tipo de piscina depende en gran medida del contexto y la temática del hotel. En un hotel vacacional, donde la relajación y el entretenimiento son prioridades, las piscinas recreativas como las de forma libre o tipo lago suelen ser las más apropiadas, creando un ambiente tropical que complementa la experiencia de vacaciones. En contraste, en un hotel urbano, donde el espacio puede ser limitado, las piscinas de borde infinito o en azoteas ofrecen soluciones elegantes y funcionales, proporcionando un oasis de tranquilidad en medio del bullicio de la ciudad. Por último, en hoteles rurales, las piscinas naturales o ecológicas se integran armoniosamente con el entorno natural, resaltando la belleza del paisaje circundante y brindando una experiencia auténtica y de serenidad a los huéspedes".

Innovación y sostenibilidad

Actualmente el principal vector de innovación es la sostenibilidad con propuestas que minimizan el consumo de agua, energía y productos químicos. El ahorro energético y la reducción del consumo hídrico puede llegar hasta el 90% utilizando los sistemas y/o productos adecuados. Además, el impacto de la digitalización y la conectividad en el mantenimiento de la piscina, la importancia del diseño arquitectónico o la creación de experiencias saludables, de ocio y bienestar marcan tendencia.

Así, Alejandro Cárdenas, de Filinox, asegura que, "en cuanto al diseño y la construcción de las piscinas, se observa una tendencia hacia piscinas de tamaño reducido, respondiendo a



la demanda de espacios más compactos y fáciles de mantener. Además, se está dando una predominancia de piscinas *in ground*, que se integran completamente en el terreno para lograr una estética más limpia y moderna. Otro cambio notable es la preferencia creciente por las escaleras de obra en lugar de las de acero inoxidable. Esto se debe a su aspecto más integrado y estético, así como a su durabilidad a largo plazo. Debido a la sequía, los enrolladores de cubierta están ganando importancia, ya que ayudan a reducir la evaporación del agua y a conservar los recursos hídricos. Esto mejora significativamente la eficiencia y la sostenibilidad de la piscina, al tiempo que reduce los costos de mantenimiento. Asimismo, se prevé que las piscinas de agua salada ganen mayor interés e importancia debido a su menor impacto ambiental y ahorro de agua. En este contexto, el uso del acero inoxidable se vuelve fundamental, ya que su resistencia a la corrosión lo hace ideal para entornos con altos niveles de salinidad. Además, su durabilidad y facilidad de limpieza contribuyen a mantener la calidad del agua y a minimizar los coste de mantenimiento a largo plazo". Además, Cárdenas prosigue diciendo que, "cuando se prioriza el ahorro y la sostenibilidad en el diseño y la construcción de piscinas hoteleras, es importante adoptar un enfoque integral que abarque todas las etapas del proyecto. Esto incluye la selección de materiales ecoamigables y la implementación de tecnologías energéticamente eficientes, como sistemas de filtración avanzados y captación de aguas pluviales para minimizar el consumo de agua potable y reducir la huella hídrica del hotel. Además, hay que optar por sistemas de iluminación led de bajo consumo energético y paneles solares para generar energía limpia y reducir la dependencia de fuentes de energía no renovable, así como implementar prácticas de mantenimiento preventivo y eficiente, como la monitorización regular de equipos y sistemas, la optimización del uso de productos químicos y la gestión adecuada de los residuos, para prolongar la vida útil de la piscina y minimizar los impactos negativos en el medio ambiente".



Revestimiento

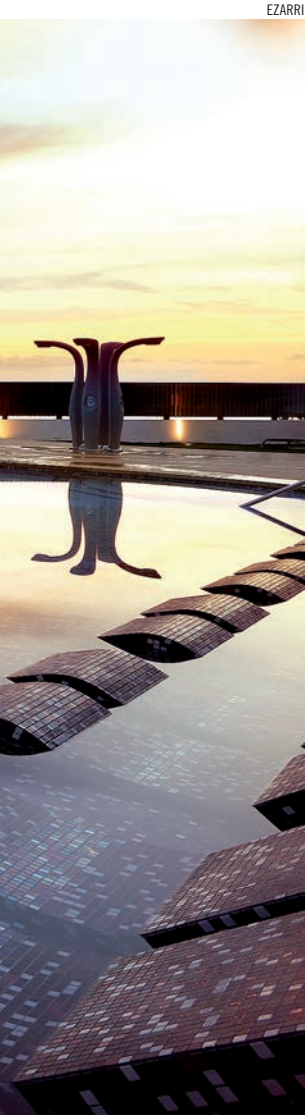
El revestimiento de una piscina es aquello que le confiere la apariencia final, su estética y su acabado. Pero el revestimiento también está relacionado con la limpieza y el mantenimiento. Es más, según el revestimiento escogido, la limpieza de las paredes y del suelo de la piscina será más o menos fácil. Además, dependiendo del revestimiento, la piscina tenderá a acumular, o no, suciedad y restos de moho y algas en sus juntas. Por si esto no fuera suficiente, el revestimiento también guarda relación con la resistencia, con el deterioro que acuse la piscina con el paso de los años a causa de su exposición al sol y a las inclemencias meteorológicas, así como por el propio uso. Por todo ello, elegir un revestimiento es algo más que escoger la estética de la piscina; es buscar la mejor solución para que el mantenimiento y la limpieza sean fáciles y eficaces. Además, debe ser impermeable.

Para Aitor Zubia, de Ezarri Mosaico, "el papel del revestimiento es muy importante, ya que es la terminación de la piscina; lo que se ve. En cuanto a tendencias, destacan los mosaicos que imitan acabados naturales del estilo mármoles, granitos o piedras naturales. Respecto a los tamaños, el de 50 mm es la tendencia actual". Además, Zubia añade que "el mosaico de vidrio es un revestimiento que cumple con todos los requisitos para que sea la mejor opción como acabado: es ecológico (vidrio reciclado); el producto químico no le afecta; se adapta a todas las formas, y se ofrece en una gran variedad de colores".

Por su parte, desde Atlas Concorde, opinan que, "en los últimos años, la piscina se ha convertido en un lugar cada vez más importante dentro de los espacios exteriores tanto residenciales como comerciales. Hay diseños seductores e infinitas combinaciones capaces de crear una continuidad visual y táctil entre el interior y el exterior, que hacen que estos espacios sean refinados, sin perder de vista el aspecto de fácil limpieza y mantenimiento, así como la seguridad. Gracias a materiales como el gres porcelánico, arquitectos y diseñadores exploran una gama cada vez más amplia de efectos, colores y materiales, respondiendo a las nuevas exigencias del mercado. Con una amplia gama de acabados, desde los *looks* efecto piedra y cemento, pasando por el efecto mármol y el efecto madera, se consigue ofrecer soluciones capaces de interceptar las tendencias en materia de espacios para piscinas". Además, agregan que "el gres porcelánico se convierte en la solución ideal en este tipo de ambientes por muchas razones. Las superficies antideslizantes son impermeables, ignífugas, anticongelantes, no manchan, no retienen suciedad ni bacterias, y resisten cambios importantes de temperatura, todos los agentes atmosféricos y casi todas las tensiones físicas y mecánicas propias del uso normal de un suelo".

Según Alejandro Cárdenas, de Filinox, "además del acero inoxidable, que es altamente recomendado por su resistencia a la corrosión, facilidad de mantenimiento, reciclabi-

EZARRI



A la hora de escoger el revestimiento hay que buscar la mejor solución para que el mantenimiento y la limpieza sean fáciles y eficaces

ATLAS CONCORDE



lidad…, otros materiales comunes y tendencias emergentes en el revestimiento de piscinas incluyen el hormigón proyectado, el gresite y el PVC reforzado. El hormigón proyectado es una opción popular debido a su versatilidad en diseño y durabilidad, permitiendo la creación de formas personalizadas y texturas únicas. Por otro lado, el gresite ofrece una amplia gama de colores y diseños, posibilitando crear acabados visualmente impactantes y personalizados. En cuanto al PVC reforzado, destaca por su resistencia a la intemperie y bajo mantenimiento, siendo una opción ideal para piscinas exteriores que requieren durabilidad y resistencia a los elementos".

Pia Capdevila cree que el revestimiento "deber ir siempre acorde con el *look* que se quiere tener en el espacio en cuestión. Esto cambia mucho si se habla de un espacio *outdoor* o *indoor*. Las piscinas con diseños y motivos en las bases (tramas, frases, dibujos…) son tendencia, sobre todo en contract".

Iluminación

La iluminación proporciona calidez a la piscina, además de otorgarle un atractivo especial cuando se hace de noche. Para Pia Capdevila, "el juego de la luz con el agua tiene un efecto muy relajante que ayuda a crear atmósferas especiales".

Se debe apostar por iluminación led blanca o RGB, que posibilita jugar con una amplia gama de colores.

Alejandro Cárdenas resalta que "las tendencias actuales se inclinan hacia la iluminación led, que ofrece una amplia gama de colores y efectos personalizables. Además de crear ambientes atmosféricos, la iluminación led es energéticamente eficiente y duradera, lo que la convierte en una opción sostenible y rentable a largo plazo. Una tendencia emergente en la iluminación de piscinas es la integración de la domótica y la Inteligencia Artificial (IA), permitiendo sistemas de iluminación inteligentes capaces de adaptarse a las preferencias y necesidades de los usuarios. Estos sistemas pueden programarse para cambiar automáticamente el color y la intensidad de la iluminación en función de factores como la hora del día, las condiciones climáticas o incluso el estado de ánimo deseado. Por ejemplo, la iluminación puede ajustarse para crear ambientes relajantes y tranquilos durante el día, y luego transformarse en colores vibrantes y dinámicos para fiestas nocturnas. Esta capacidad de personalización y automatización no solo mejora la experiencia del usuario, sino que también contribuye a la eficiencia energética al optimizar el uso de la iluminación en diferentes momentos y situaciones".

Además, en el mercado hay mosaicos fotoluminiscentes que brillan en la oscuridad, ofreciendo nuevas soluciones para el diseño así como una alternativa para la señalización de la piscina y su entorno. Están compuestos por una mezcla de teselas en tonos nacarados que cambian de color según le incidan la luz junto a mosaicos fotoluminiscentes que brillan en la oscuridad. Absorben y almacenan energía luminosa cuando están expuestos a la luz y, una vez cargados, se libera la energía de manera gradual y continua en forma de luz".



GRAND PALLADIUM SICILIA RESORT & SPA

Los sistemas más usados para cIlmitizar son la bomba de calor, la energía solar, las calderas y los calentadores eléctricos

IN BULLA HOTEL COUNTRY AND WELLNESS – RUSTICAE





FUERTE EL ROMPIDO

Climatización

La temporada de baño en muchas zonas de España se limita a escasos dos-tres meses. Alargar este periodo es ahora posible gracias al uso de sistemas de calefacción.

Si se dispone de una piscina con cubierta, la forma más lógica de hacerla plenamente utilizable será climatizar la piscina. Lo primero en lo que se tiene que pensar es en la elección de la cubierta ya que, gracias a ella, se logrará proteger la piscina del viento, la lluvia y la nieve. Debe ofrecer un correcto hermetismo que, además de proteger la piscina de agentes externos, mantenga el calor de la radiación solar dentro del recinto, sin fugas de aire caliente. También debe facilitar la entrada de luz solar con el fin de calentar el ambiente creando una especie de efecto invernadero. Ambos aspectos se traducen en un ahorro en el gasto de energía y, por tanto, de dinero.

En cuanto a la climatización, se debe prestar atención a las dimensiones de la piscina, su profundidad, la ubicación, la exposición al viento, si es enterrada o está sobre el suelo, si es desbordante o de *skimmer*, si tiene equipamiento extra como cascadas, sistemas de natación contracorriente, *jets spa,* etc.

No solo se debe tener en cuenta qué sistema elegir para calentar el agua, también conviene regular la temperatura ambiente y la humedad generada por la evaporación, para evitar

ÁREA INFANTIL, DIVERSIÓN Y CREATIVIDAD EN EL AGUA

Principalmente durante las vacaciones de verano, es importante llevar a los niños a un lugar donde puedan disfrutar del sol y del agua. Los hoteles destinados a familias generalmente están dotados de grandes piscinas sectorizadas para mayores y pequeños. Estas piscinas suelen incluir toboganes de diferentes estilos para todas las edades, algunos incluso cuentan con una zona de *splash* (sin profundidad) para los peques de la casa, así como un pequeño parque temático dentro del agua que les ofrece mayor recreación y disfrute. Alejandro Cárdenas, responsable de Marketing de Filinox, apunta que "los elementos para piscinas infantiles son importantes para crear un entorno seguro y divertido para los niños, promoviendo al mismo tiempo el aprendizaje y la exploración. Así, los toboganes y juegos acuáticos están diseñados específicamente para niños, con características de seguridad como escalones antideslizantes y barandillas de apoyo. También destacan las piscinas de baja profundidad y áreas de chapoteo seguras para los más pequeños, con superficies suaves y revestimientos antideslizantes. Otros complementos pueden ser los flotadores y juguetes acuáticos adaptados a la edad y habilidades de los niños, que fomenten la diversión y la creatividad en el agua. Y debe haber una supervisión adecuada por parte de adultos y personal capacitado, con la presencia de socorristas certificados y monitores especializados en actividades infantiles, para garantizar la seguridad de los niños en todo momento. Todo ello no solo brinda entretenimiento y diversión, sino que también contribuye al desarrollo físico, social y cognitivo de los niños, creando experiencias memorables y positivas en la piscina".

FILINOX



cambios térmicos bruscos y que la humedad del ambiente resulte poco confortable, provoque problemas respiratorios o favorezca la aparición de condensaciones, humedades, moho y hongos. Por tanto, hay que entrar a valorar el calentamiento de agua, el calentamiento de la temperatura ambiente y la deshumidificación.

Los sistemas más empleados para la climatización de piscinas cubiertas son las bombas de calor, la energía solar, calderas y calentadores eléctricos. Estos sistemas no son excluyentes entre sí y, en ocasiones, se dispone de un sistema principal y otro sistema de apoyo. Para el acondicionamiento de aire se pueden emplear deshumidificadores o la bomba de calor encargada de la climatización.

La bomba de calor es un calentador de piscina eficaz, práctico y sostenible que ayuda a mantener el agua caliente, y permite utilizar la piscina incluso en invierno o por la noche. Funciona como un aire acondicionado, pero a la inversa, transfiriendo el calor del aire ambiente a la piscina.

En España, la vigente normativa RITE prohíbe el uso de energías no renovables para la climatización de piscinas tanto exterior como interior siendo obligatorio el uso de la energía solar, que deberá aportar entre el 30% y el 70% de las necesidades térmicas anuales para el calentamiento de la piscina, dependiendo de la zona climática de emplazamiento.

En cuanto a los costes, el método por bomba de calor es uno de los más económicos. El coste del equipo varía dependiendo del volumen de agua a climatizar, pero su consumo puede oscilar entre los 2 y 4 euros diarios. Por otro lado, aunque la energía solar pueda parecer un tanto costosa al principio, al ser una energía renovable su amortización es prácticamente inmediata. Es aconsejable valorar la inversión a medio-largo plazo ya que las diferencias económicas pueden ser muy elevadas.●

MEDIDAS DE SEGURIDAD



FILINOX

- **Instalación de barreras físicas como vallas y barandillas alrededor de la piscina para prevenir el acceso no autorizado, complementadas con puertas de cierre automático y cerraduras seguras.**
- **Incorporación de sistemas de alarma y coberturas de seguridad, como alarmas de inmersión, para detectar la presencia de personas en la piscina fuera del horario establecido y evitar accidentes.**
- **Mantenimiento de la profundidad adecuada en todas las áreas de la piscina y señalización clara de las zonas peligrosas para evitar riesgos de ahogamiento.**
- **Cumplimiento estricto de los requisitos de ventilación y tratamiento del agua para garantizar un entorno saludable, evitando la acumulación de gases tóxicos y la proliferación de bacterias.**
- **Capacitación del personal en técnicas de rescate, primeros auxilios y procedimientos de emergencia para asegurar una respuesta efectiva ante cualquier eventualidad.**
- **Considerar las necesidades específicas de diversos grupos de usuarios, como personas mayores o con diversidad funcional. La instalación de escaleras de fácil acceso con pasamanos ergonómicos y peldaños de seguridad dobles es fundamental para garantizar un acceso seguro al agua. También se deben ofrecer rampas de acceso y áreas de descanso adaptadas para asegurar la comodidad y seguridad de todos los usuarios.**

Fuente: Alejandro Cárdenas, responsable de Marketing de Filinox

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La piscina de un hotel tiene una alta frecuencia de uso. Es importante que el agua sea siempre pura, transparente y esté lista para el baño, en condiciones impecables para los clientes. Por lo tanto, deben tomarse algunas precauciones.

Por ejemplo, se debe utilizar un recogedor de hojas para eliminar a diario la suciedad que flota en la superficie: hojas, insectos, ramas y otros objetos que caigan al agua.

El fondo y las paredes de la piscina deben aspirarse semanalmente para eliminar los residuos acumulados. También hay que limpiar los bordes regularmente con un producto específico.

Además, hay que mantener limpia y desinfectada la zona exterior para evitar que entre suciedad en la piscina.

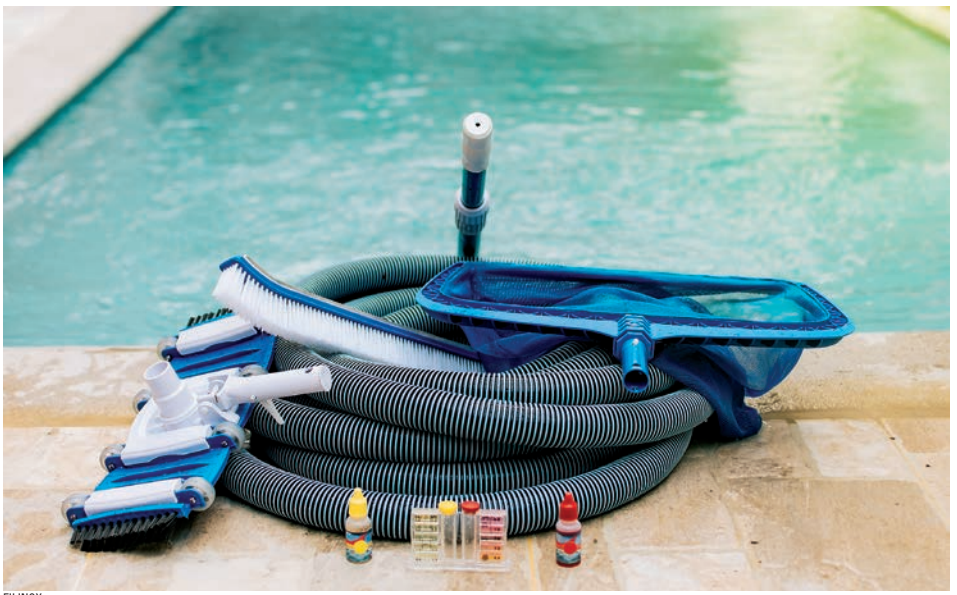
Por otro lado, el mantenimiento de los equipos, como la motobomba, el filtro y otros utilizados en la piscina, deben estar siempre al día para que funcionen perfectamente.

El filtro debe lavarse a contracorriente después de cada uso y limpiarse al menos una vez al mes. Se debe comprobar de vez en cuando si hay obstrucciones. Cuando se trata de mantener el agua de la piscina, es esencial que la filtración se realice a diario, cuando la piscina no esté en uso. Esto ayudará a atrapar pequeñas partículas y a mantener el agua muy limpia.

Además, es necesario clorar regularmente, manteniendo el nivel de cloro libre en el agua entre 1 y 3 ppm en todo momento. Esto mantendrá la piscina limpia, desinfectada y segura para el baño. El pH del agua debe medirse con frecuencia utilizando un kit de medición específico para que se mantenga entre 7,2 y 7,6. Si se produce un desequilibrio, se deben hacer los ajustes necesarios para volver al equilibrio. Hay que comprobar también la alcalinidad y la temperatura del agua.

Un generador automático de cloro es un elemento que no debe faltar en la rutina de tratamiento químico del agua de una piscina de hotel. Con este equipo, ya no hay que preocuparse de clorar el agua, ya que el propio dispositivo detecta el nivel de cloro libre y, cuando el nivel es bajo, produce automáticamente cloro a partir de la sal añadida previamente al agua. De este modo, la piscina estará siempre protegida y sana.

Asimismo, con un robot se puede aspirar automáticamente el fondo y los laterales de la piscina, agilizando la rutina de cuidado y reduciendo el esfuerzo necesario. De este modo, el encargado de la piscina tiene más tiempo para dedicarse a otras actividades.



FILINOX

Prepárate
para el verano



con nuestros
PRODUCTOS y **ACCESORIOS**
para **piscinas**



SALVADOR ESCODA S.A.
www.salvadorescoda.com

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



COCINAS PROFESIONALES

Trabajo en equipo

Diseñar una cocina industrial con un profesional garantiza el mejor uso energético, reduce los riesgos propios de la instalación, facilita el trabajo del personal e incrementa su productividad. *Por Isabel Fernández*



SALVADOR ESCODA

El diseño de la cocina de un restaurante es el resultado de un trabajo en equipo en el que las personas que lo dirigen se involucran en la organización de los espacios y de las funciones. El chef puede indicar cuáles son las necesidades dentro del establecimiento, la organización de las rutas y la predisposición de las áreas. El diseñador debe organizar los espacios, en conformidad con las normas de seguridad e higiene, eliminación de los residuos y los requisitos mínimos de dimensión. En cualquier caso, para el diseño de una cocina es de primordial importancia conocer el tipo de actividad de restauración y, por lo tanto, el *target* al que se dirige.

Dani Fernández, director comercial de Welbilt Iberia, opina que, "al comenzar un proyecto gastronómico, es crucial considerar el diseño del espacio, sus dimensiones y el tipo de negocio, para después poder escoger el equipamiento que mejor se adapte a sus necesidades específicas. Tener en cuenta la capacidad de producción necesaria, la eficiencia operativa, la seguridad alimentaria y el ahorro de energía son requisitos básicos en todo negocio".

Para Jordi Aymerich, director comercial de Romagsa, "el proyecto viene condicionado por múltiples variables, como el número de comensales, la rotación, la carta, el servicio a ofrecer, el presupuesto, etc. Otro aspecto importante es conocer las normativas y requisitos higiénico-sanitarios, ya que estos también condicionan el tipo de maquinaria y su distribución".

Por tanto, las referencias normativas que se deben considerar en la redacción del diseño de

DC STUDIO FREEPIK



RATIONAL

una cocina profesional son aquellas relacionadas principalmente con la higiene y la conservación de los alimentos para garantizar la seguridad alimentaria de los clientes. Como consecuencia, estas normas repercuten también en el diseño arquitectónico y la organización de los espacios dentro de las cocinas de los restaurantes. En este caso, se deben tener en cuenta las diferentes normativas nacionales e, incluso, locales en la fase de diseño y realización de la cocina.

Recorridos y equipamiento

Las dimensiones de una cocina industrial son utilizadas de forma óptima para realizar la mejor distribución de mesas, mobiliario y equipamiento con el objetivo de aprovechar al máximo el espacio y proporcionar un entorno de trabajo pertinente. Las dimensiones apropiadas y la correcta ubicación en el restaurante implican una organización y seguridad higiénica de los procesos y los correctos recorridos de los alimentos, desde la llegada de la materia prima hasta el suministro de la comida preparada, ahorrando recursos y tiempo.



IRINOX



DESPENSA Y ALMACÉN

La despensa debe estar ubicada en un vano independiente; es posible también en el sótano, siempre que sea salubre y tenga la altura suficiente. Por lo tanto, debe ser un lugar no accesible para el público, donde no se pueda realizar ninguna manipulación a los alimentos, destinado exclusivamente a la conservación de los alimentos en los pertinentes congeladores.
El almacén debe estar equipado con estantes adecuados y suficientes hechos de material lavable, destinados a contener alimentos no perecederos.
En este caso, la conservación de los alimentos en la cocina se realiza en cuatro equipos: un refrigerador para productos cocidos, comidas preparadas y productos semiacabados; un refrigerador para las carnes, un refrigerador para las verduras, y una nevera para otros alimentos como embutidos, leche y derivados.
Para alimentos fríos y congelados, es suficiente tener un único refrigerador. También se aconseja tener uno de reserva.

El proyecto de una cocina viene determinado por el número de comensales, la carta, el servicio, las normativas, el presupuesto...

Con este fin, debe ser diseñada de tal forma que respete la marcha hacia adelante en el ciclo de producción. Por lo tanto, la cocina debe construirse evitando las rutas de retorno en relación al flujo de saneamiento y procesamiento de los alimentos. El orden es el siguiente: acceso de la materia prima, preparación previa a la cocción, cocción, posible guarnición y servicio. Las áreas destinadas al lavado y al procesamiento preliminar de las carnes y las verduras siempre deben ser identificadas. Estos sectores, en base a las dimensiones de la cocina, pueden ser cuartos separados del resto de la cocina con paneles lavables o zonas funcionalmente bien definidas.
Es preferible una forma cuadrada o igualmente estructurada para que no existan espacios estrechos difíciles de desinfectar. El tamaño mínimo de una cocina con capacidad de hasta 50 asientos debe ser de al menos de 20 m², incluida la zona de lavado. Para una mayor capacidad, se calculan 0,5 m² por asiento.
Los muebles, los equipos y la maquinaria deben adaptarse a las necesidades y al tipo de alimentos preparados, y deben estar predispuestos a facilitar la limpieza y la desinfección (por ejemplo, es preferible la isla de cocción en el centro de la habitación y levantada del piso, que apoyada contra la pared y cerrada hasta el suelo).
Igualmente, las superficies de trabajo, estantes de almacenamiento y todos los elementos presentes en una cocina de restaurante deben ser en un material adecuado para el contacto con la comida, lisa y continua, de fácil lavado y desinfección. Las mesas de preparación de los alimentos deben ser de acero inoxidable y son equipos estándar de cocina, ya que los alimentos en preparación, en particular la carne, se deben elaborar en este tipo de materiales.
Las mesas de preparación en acero inoxidable pueden ser libres o conectadas a otros equipos, dependiendo de la configuración de la cocina. Las encimeras profesionales en un restaurante son estándar. Su ubicación óptima es en el centro de la cocina. Generalmente, el módulo central está formado por una encimera con más fogones y con parrillas que se pueden alternar. Cada fogón tiene su perilla, mientras que debajo de la encimera se aconseja ubicar un horno o más. Los módulos de cocción deben estar acompañados de una campana extractora.
Por su parte, los fregaderos deben ser de acero inoxidable o de cerámica con grifos no manuales (a pedal o con fotocélulas). El sector de carnes y verduras debe tener su propio lavabo y su propia encimera, y debe contar con herramientas específicas utilizables para realizar otras funciones después de un lavado a fondo.

RATIONAL



El lavavajillas profesional es indispensable, porque permite prevenir la propagación de enfermedades causadas por bacterias y alimentos.

Los refrigeradores son obligatorios para cualquier restaurante porque muchos productos alimentarios deberán mantenerse a una temperatura mínima, como es requerido por los parámetros de seguridad alimentaria. Los congeladores son esenciales para la conservación de alimentos que no son utilizados de manera inmediata.

Por otro lado, el abatidor rápido de temperatura es una herramienta que permite reducir velozmente la temperatura de los alimentos recién cocidos o de la materia prima (alimentos crudos), posibilitando la conservación en un congelador o refrigerador. Aunque no es obligatorio, es aconsejable.

Diego Gabriel Luparia, *category manager* de Compras de Equipamiento Profesional y responsable de proyectos de cocinas profesionales de Makro, señala que, "dependiendo del tipo de cocina que se quiera proyectar, se debe seleccionar el equipamiento idóneo para la actividad que va a desarrollar. A rasgos generales podemos citar: campana de

PAVIMENTACIONES Y PAREDES

ALTRO



El suelo debe ser en un material liso, lavable e impermeable, con esquinas redondeadas y bordes de color claro e inclinado hacia un canal sifón con una rejilla de malla fina. Es esencial que sean antideslizantes de larga duración ya que, además de proteger a los trabajadores de caídas, hay que reducir su cansancio con pavimentos que propicien un mayor confort al caminar sobre él.

Las paredes deben ser lisas, lavables y fáciles de esterilizar, en colores claros con esquinas redondeadas y revestidas con azulejos o esmaltadas con resinas epoxi a una distancia de 2 cm del piso.

Los revestimientos de resinas epoxi (de usos alimentario) son ideales para suelos y paredes en cocinas industriales, ya que son resistentes a la humedad, aceites y productos químicos. Además, son materiales no porosos, fáciles de limpiar e higiénicos.

También se puede optar por revestimientos vinílicos y/o de PVC, que ofrecen grandes posibilidades gracias a la creatividad que proporciona la impresión digital integrada en la estructura, lo que permite la personalización de cada proyecto, tanto en pavimentos como revestimientos de paredes.

WELBILT IBERIA



WELBILT IBERIA



extracción de humos para garantizar la eliminación de olores y gases tóxicos en la cocina; cocina de fuego abierto, vitrocerámica o inducción; freidora de gas o eléctrica (resistencia o inducción); *fry top* a gas o eléctrico, que puede ser liso, ranurado o de cromo duro; parrilla a gas o carbón; cuecepastas; equipos frigoríficos tanto refrigerados o congelados para mantenimiento de producto fresco y elaborado; abatidor de temperatura para evitar la proliferación de bacterias en los alimentos, y hornos de gas o eléctricos.

Destacaría un equipo extremadamente versátil, como son los hornos mixtos, que combinan las funciones de un horno de convección y uno de vapor en un solo aparato".

Como sostiene Patricia Rusler, chef corporativa de Rational, "tener una cocina bien equipada es fundamental. Hornos, freidoras, basculantes, abatidores… son tan solo algunos de los elementos fundamentales en cualquier cocina de grandes producciones. Pero, gracias a la tecnología avanzada, los equipos multifunción sustituyen a numerosos aparatos y utensilios, permitiendo ahorrar espacio y tiempo al disponer de todos los nombrados en dos-tres equipos multifución".



Iluminación y ventilación

El diseño de una cocina industrial también debe tener en cuenta dos aspectos básicos: la iluminación y la ventilación.

La iluminación en una cocina industrial debe ser de luz blanca, con una buena distribución y con luces fijas en el techo.

En el tema de la ventilación, se debe calcular con precisión las dimensiones de la campana y de los extractores para evitar que se acumule humo en la zona y la aportación de aire sea idónea. Estos aspectos siempre se deben tener en cuenta a la hora de pensar en las dimensiones de la cocina. La instalación de un sistema de extracción de aire debe disponer de campana, conductos de extracción y extractor para impedir que el humo se acumule dentro de la cocina. De la misma manera, el flujo de aire en los sistemas de ventilación debe circular desde la zona limpia hasta la sucia. Se recomienda que los filtros de aire se encuentren en una posición fácil para su mantenimiento.

Jordi Salvador, *product manager* de Calidad de Aire Interior y Purificación de Salvador Escoda, destaca "algunos de los aspectos importantes a tener en cuenta en cuanto a la ventilación y extracción. Es importante tener un sistema de ventilación que permita la renovación del aire en la cocina. La cantidad de aire que debe ser renovado dependerá del tamaño de la cocina y del número de personas que trabajen en ella. Un buen sistema de ventilación ayudará a



NOBU MARBELLA

mantener el aire fresco, así como a reducir los olores y la acumulación de humedad. Hay que compensar al menos con un 80% el caudal de extracción de campana para mantener una depresión en cocina. Además, una buena extracción de humos y vapores es esencial en cualquier cocina industrial para evitar la acumulación de grasa y reducir el riesgo de incendios. Es importante contar con campanas extractoras adecuadas y bien ubicadas, y con conductos de extracción que lleven los humos y vapores fuera de la cocina. Asimismo, el aire de impulsión y extracción de la cocina debe ser filtrado adecuadamente para evitar que partículas de grasa y otros contaminantes sean liberados al ambiente. Para ello, se pueden utilizar filtros de carbón activado o filtros electrostáticos. También es esencial controlar la temperatura y la humedad en la cocina para evitar la proliferación de bacterias y otros microorganismos. Un sistema de ventilación adecuado ayudará a mantener una temperatura y humedad adecuadas en la cocina. No hay que olvidarse de las normativas y regulaciones locales en cuanto a ventilación y extracción en una cocina industrial. Es necesario cumplir con los requisitos establecidos en cuanto a caudal de extracción, distancia entre campanas y conductos, y otros aspectos técnicos. Una buena ventilación y extracción en una cocina industrial debe ser diseñada por un especialista en sistemas de ventilación, para asegurar que cumpla con las necesidades específicas de la cocina y que sea segura y eficiente".

Acorde con la sala

Los consumidores ya no sólo buscan comer bien, sino hacerlo en un entorno agradable y diferente, que tenga algún punto que destaque frente al resto de la oferta de su entorno. Desde una decoración de estilo minimalista a una industrial, pasando por un espacio tropical o un regreso al pasado… Si la sala sigue unas tendencias, la cocina puede estar acorde con ella y, más, si se tiene en cuenta que en la actualidad muchas de ellas se abren al comensal. Este último punto es resaltado por Diego Gabriel Luparia, de Makro, al indicar que, "entre las tendencias actuales en cuanto a estética, se encuentran las cocinas vistas al público. Son cocinas con espacios abiertos y funcionales, con una iluminación adecuada para resaltar la presentación de los platos, así como la incorporación de tecnología de vanguardia para optimizar la eficiencia en la preparación del alimento. Otra tendencia es el uso de colores neutros y materiales duraderos como acero inoxidable y epoxi de fácil limpieza. Respecto a la elección de materiales, se busca cada vez más la eficiencia energética y la sostenibilidad".



DISEÑOS

Otro paso muy importante en el diseño de una cocina profesional es decidir cuál es la distribución más adecuada. El espacio del que se dispone, las medidas de la cocina y la forma que tiene son aquí los factores más relevantes para decidirse por un tipo u otro de distribución de cocina profesional. También hay que contar con el número de personal de cocina y con el tipo de cocina que se va a elaborar.

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

Fuente: Jordi Salvador, de Salvador Escoda



Asimismo, Dani Fernández, de Welbilt, considera que "las tendencias actuales incluyen diseños modernos y funcionales que maximizan el espacio disponible y facilitan la limpieza. En cuanto a materiales, se prefieren aquellos duraderos, resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar, como el acero inoxidable y ciertos tipos de plásticos de alta calidad".

Según Patricia Rusler, de Rational, "una clara tendencia actual es el *showcooking*, en el que, además de la parte más técnica, la estética también juega un papel muy importante. El hostelero se fijará sobre todo en equipos que sean bonitos y que complementen el espacio de manera armónica. Hoy en día, la maquinaria permite hacer más *showcooking*, alejándose del clásico bufé tradicional. El diseño de los equipos está pensado para que el público se fije y vea cómo se realizan las elaboraciones".

Además, Jordi Aymerich, de Romagsa, enfatiza en que "nos encontramos ante clientes cada vez más profesionales. Esto nos exige diseñar productos que respondan a sus requerimientos, que son básicamente funcionalidad, estética, y sencillez en cuanto a manejo, mantenimiento y limpieza".

Por tanto, el acero inoxidable es la estrella para las cocinas profesionales debido a su resistencia a la corrosión, altas temperaturas y químicos. Además, es fácil de limpiar, lo que le hace ideal para mantener altos estándares de salud e higiene en la cocina.

Además, el granito o los mármoles sintéticos son materiales duraderos y resistentes a las manchas y al calor, siendo perfectos para encimeras y mesas de trabajo.



FREEPIK



Tecnología y sostenibilidad

La restauración ha experimentado una notable transformación a lo largo de los años, impulsada en gran medida por avances tecnológicos. Esta evolución ha permitido a los establecimientos adaptarse a las cambiantes demandas de los comensales y mejorar la eficiencia operativa. Las cocinas inteligentes son un claro ejemplo de cómo la tecnología está optimizando la preparación de alimentos en restaurantes. Estas cocinas incorporan una variedad de dispositivos y sensores conectados que ayudan a los chefs y al personal de cocina a trabajar de manera más eficiente, así como a reducir el desperdicio de alimentos y el consumo de recursos.

Jordi Aymerich, de Romagsa, indica que "la clásica cocina con muchos fuegos y hornos bajeros ha evolucionado hacia una cocina más racional en la que los protagonistas son el horno mixto, los abatidores, las envasadoras o la cocción a baja temperatura".

Por otro lado, Dani Fernández, de Welbilt, afirma que, "en los últimos años, hemos visto grandes avances significativos en áreas como la automatización, la conectividad a la nube, la eficiencia energética y la gestión inteligente de recursos. Estos avances han mejorado la productividad, además de ayudar a reducir los costes operativos y el uso de recursos como agua y energía en las cocinas industriales".

Para Patricia Rusler, de Rational, "la tecnología está más instaurada en el mundo culinario, tanto es así que hasta los procesos de cocción se pueden digitalizar. Con equipos tecnológicos, un cocinero puede llegar a gestionar y enviar recetas directamente al equipo de cocción, preparar un servicio a distancia desde un dispositivo móvil, además de obtener los datos APPCC y controlarlos remotamente. Durante un servicio, los procesos están automatizados y el restaurador tan solo se tiene que preocupar de abrir la puerta cuando el equipo lo indique. La tecnología es un avance que nos brinda comodidad y un ahorro de tiempo e, incluso, de costes. Además, se está trabajando para que los equipos sean cada vez más eficientes y sostenibles con el medio ambiente, y que su consumo sea mucho menor que el de un aparato tradicional. Los equipos nuevos suelen consumir entre un 40 y un 50% menos comparados con los aparatos de cocina tradicionales, además de consumir menos agua".

Jordi Salvador, de Salvador Escoda, agrega que "una de las formas más importantes de mejorar la sostenibilidad y el ahorro en la cocina es a través del consumo de energía. Esto se puede lograr mediante el uso de equipos de alta eficiencia energética, como el empleo de sistemas de ventilación y extracción eficientes. La utilización de variadores de frecuencia para controlar los sistemas de aporte y extracción es muy importante para optimizar el consumo. La instalación de cortinas de aire en las puertas para evitar la pérdida de climatización de los locales es un factor decisivo en el ahorro energético. El uso de luces led también es importante".

Por último, Diego Gabriel Luparia, de Makro, pone algunos ejemplos de cómo ser más sostenibles, como reducir el desperdicio de alimentos, ahorrar energía y reducir consumos de productos. Así, hay que trabajar con equipos que permitan minimizar mermas y planificar las comidas, o almacenar adecuadamente los alimentos, como pueden ser envasadoras al vacío, termoselladoras con atmósfera inerte, etc. Además, está cocinar de manera eficiente con equipos de tecnología avanzada como los hornos mixtos, que pueden reemplazar a varios equipos de eficiencia energética inferior. Para reducir el consumo de productos, se pueden mencionar las freidoras con tecnología de filtrado automático. Estas freidoras cuentan con sistemas de filtrado automático que eliminan los residuos ya que alargan la vida útil del aceite, permitiendo un ahorro en costos y una mayor calidad en los alimentos fritos".●



PLAN RENOVE

RENUEVA TU EQUIPAMIENTO PARA DAR LO MEJOR DE TI

Actualiza tu negocio con estos DESCUENTOS en EQUIPAMIENTO de cocinas.

VÁLIDO DEL HASTA EL 5/05/2024

Descuentos en productos de equipamiento hostelero para cocinas, a gas y eléctricos.
No acumulable a otros descuentos y ofertas.

10% DTO.

PARA COMPRAS ENTRE **2.500€** y **5.000€**

15% DTO.

PARA COMPRAS ENTRE **5.001€** y **10.000€**

21% DTO.

PARA COMPRAS SUPERIORES A **10.001€**

makro

Alimentaria & Hostelco 2024

La edición más global

La edición 2024 de Alimentaria & Hostelco ha estado marcada por la creciente participación internacional y los negocios, que ha reunido de nuevo a todo el sector y ha avanzado las grandes líneas y tendencias de la industria.



Más de 3.200 empresas expositoras procedentes de 68 países participaron del 28 al 21 de marzo en una convocatoria de Alimentaria & Hostelco que ha contribuido a incentivar el negocio, la internacionalización y la competitividad de sectores estratégicos de la economía española. Cerca de 108.000 profesionales visitaron el salón, un 25% internacionales, de 120 países. Con un impacto económico estimado de 180 millones de euros, las cifras reflejan la fortaleza del certamen, que ocupó cerca de 100.000 m² de superficie neta de exposición, la práctica totalidad del recinto Gran Vía de Fira de Barcelona.

Una vez más, Alimentaria & Hostelco se ha consolidado como un evento global estratégico para la internacionalización de las empresas presentes. Esta edición contó con más de 900 firmas internacionales, lideradas por las italianas, y con un remarcable retorno de les asiáticas, especialmente de China, Corea del Sur y Tailandia.





La cita ferial ha revalidado su liderazgo potenciando la complementariedad de los sectores representados y ofreciendo una gran plataforma de negocio para sus profesionales. Entre los asistentes se contó con la presencia de 2.200 importantes compradores invitados procedentes de mercados estratégicos para la exportación de alimentos y equipamiento hostelero, como la Unión Europea, EE.UU. y Latinoamérica, que participaron en más de 13.500 reuniones con empresas.

Para el director general de Alimentaria Exhibitions, J. Antonio Valls, "esta edición ha sido un rotundo éxito de internacionalización y muestra el gran poder de convocatoria de Alimentaria & Hostelco, que ha reunido a los principales agentes del sector y a compradores de países estratégicos para la exportación de la industria alimentaria. El salón se consolida así como uno de los principales encuentros de negocios internacionales del sector".



HOSTELCO AWARDS

Los Hostelco Awards premiaron proyectos que destacan por su apuesta por la sostenibilidad y que aportan innovaciones importantes a todo el sector. Así, fueron premiadas la iniciativa hotelera de Villa Indiano y su trabajo de interiorismo en esta casa restaurada del siglo XIX en el corazón de la Huerta de Valencia. Igualmente, se reconoción la propuesta gastronómica del pequeño hotel barcelonés Casa Filomena.

El premio a la mejor cocina se lo llevó el Grupo Roig por Cacao, un espacio gastronómico de Santiago de Compostela que integra equipos de última generación para garantizar la sostenibilidad y la historia del establecimiento; mientras que el mejor concepto de restauración fue para Haizea by Gategourmet y su servicio a bordo de los trenes Iryo.

La sostenibilidad es especialmente protagonista en el premio de restauración colectiva, que se ha concedido a Hostesa por su Proyecto Acqua, que anima los niños a recoger el agua que ha sobrado en el comedor escolar. El galardón al producto más sostenible se lo llevó Oreka Circular Economy, que mediante la tecnología ayuda a las empresas en la reducción y donación del excedente alimentario.

La innovación fue esencial en el reconocimiento dado a Last.app, una aplicación que integra en una plataforma todas las herramientas clave para optimizar la gestión de un restaurante. En este campo destacó también el galardón al sistema de Wondercool que permite que las bebidas no se congelen aunque estén a menos 8 ºC; y al sistema de panificación artesanal Paneotrad de Bongard Ibérica por ayudar a producir pan artesano mediante un proceso simplificado, accesible a usuarios con una formación mínima.

Finalmente, el Premio a la Mejor Trayectoria Profesional fue para Mario Cañizal, tras un largo recorrido en el sector de la distribución, industria alimentaria y restauración.







Alimentos funcionales e Inteligencia Artificial

La innovación alimentaria, la gastronomía y el auge de la proteína, así como las últimas tendencias en el sector hostelero protagonizaron el programa de más de 350 actividades de Alimentaria & Hostelco, en el que participaron cerca de 700 prestigiosos expertos y chefs.

El salón ha sido un gran escaparate con centenares de innovaciones, entre las que destacan los alimentos funcionales y más saludables. También se constató la transformación digital que está experimentando el sector y se pudieron descubrir cómo las nuevas tecnologías y la Inteligencia Artificial se integran en la industria y los servicios con robots y nuevas soluciones que optimizan la gestión de restaurante y sus recursos, el mantenimiento, la atención al cliente o la sostenibilidad.

La próxima edición de la plataforma ferial organizada por Fira de Barcelona se celebrará del 23 al 26 de marzo de 2026 en el recinto de Gran Via.●

ROBOT SOLUTIONS



El Instituto Tecnológico Hotelero (ITH) mostró su visión de cuál será el futuro de la robótica y el aprovechamiento de la Inteligencia Artificial en el entorno de los establecimientos hosteleros en el espacio Robot Solutions, desarrollado conjuntamente con Hostelco.

En él presentó distintas soluciones tecnológicas encaminadas a dar respuesta al *front* y *back office* de un establecimiento de restauración. Desde la recepción, la toma de comandas, el servicio a la mesa de los comensales hasta la tecnología vinculada a la limpieza y logística, el ITH presentó estas soluciones de *cobots* o robótica colaborativa, para almacén, cocina y sala, que poco a poco se irán introduciendo en el sector.

Las propuestas tecnológicas presentadas fueron de la mano de dos empresas representativas del sector, como son Robottions y Hiopos, del ICG Group. Robottions fue la empresa encargada de dar a conocer aspectos como la limpieza industrial automatizada y autónoma, sistemas de asistencia al movimiento que mejoran las condiciones de trabajo o la robótica móvil multitarea para el traslado de mercancías. Por su parte, Hiopos mostró propuestas como el Hiobot, un robot que actúa como recepcionista y camarero. Para ello, recibe a los comensales, les asigna mesas atendiendo en el idioma de la reserva, para posteriormente tomar los pedidos mediante código QR. Finalmente, esta tecnología se encarga de la gestión de la cocina y, mediante un robot de servicio, entrega la comida al cliente. En paralelo, los humanos digitales con Inteligencia Artificial y emocional de Linguistics Factory fueron los perfectos asistentes y compañeros de conversación, brindando una experiencia enriquecedora en la interacción con el cliente. Esta tecnología se representó a través de los equipos que proporcionó HP. Por último, Ambit Cluster, a través de StratumFurnitur y sus marcas Siesta Exclusive y Hortalia, ofrecieron el mobiliario para hacer posible esta representación de un establecimiento de restauración.

Por otro lado, en el contexto del The Horeca Hub, el ITH y la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT) propusieron una serie de conferencias con el título *El Hotel de los encuentros en la tercera fase,* que contó con una amplia representación de directivos vinculados al sector. Durante este ciclo, se abordaron distintas cuestiones de interés para la industria hotelera, siempre desde el prisma de la transformación digital y la sostenibilidad apostar por desarrollar nuevos destinos capaces de absorber la demanda.

Iberital presentó en Hostelco el lanzamiento mundial de sus dos últimas innovaciones: aēralab e Iberital Vista



Desarrollado por el campeón mundial belga de *latte art* Peter Hernou y producido en Barcelona por Iberital. Aēralab es el primer espumador de leche inteligente del mundo que llega al mercado tras tres años de desarrollo. Es el único espumador de leche que reconoce automáticamente cualquier tipo de leche –mediante espectroscopia avanzada–y la convierte en espuma con calidad de sello mundial. Ha sido cuatro veces premiado internacionalmente: iF Design Award 2024, finalista en Hostelco Awards 2024, Delta Adi Awards 2022 y Smart Labet Host Milano 2021.

Por otro lado, Iberital Vista, la última innovación en máquinas de café *espresso* con tecnología de doble caldera, irrumpe en el mercado con un récord de creación y desarrollo de tan solo seis meses. Ecodiseñada para inspirar el crecimiento de los negocios y hacerlos rentables, es la solución más sostenible para las cafeterías de especialidad y establecimientos de moda.

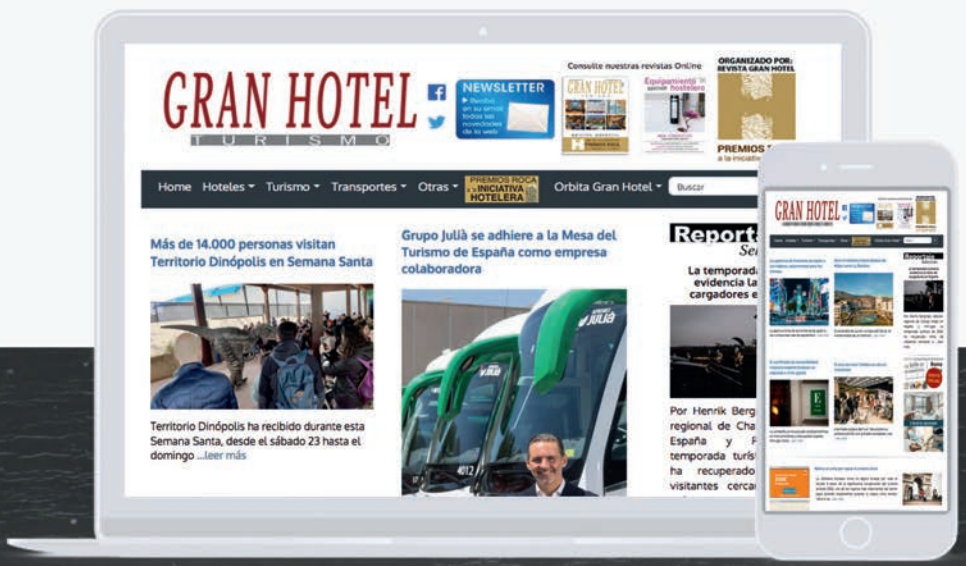
aēralab e Iberital Vista completan la oferta en la industria del café ofreciendo soluciones innovadoras en diseño, tecnología, conectividad y sostenibilidad para la restauración organizada y el café de especialidad.●



Iberital **Tel.:** 936 326 455 · **E-mail:** iberital@iberital.com · www.iberital.com
IG @iberital_official · **FB** @IberitalOfficial · **LK** @Iberital · **TW** @Iberital · **Youtube** @Iberitalcoffee · **Tik Tok** @iberital

www.revistagranhotel.com

TODA LA INFORMACIÓN SOBRE EL MUNDO DE LA HOSTELERÍA Y EL TURISMO



CURT EDICIONES SA

València, 279. 3º planta · 08009 Barcelona · Tel. 933 180 101 · granhotel@curtediciones.com · www.curtediciones.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

MASTINELL HERETAT

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

Disponibilidad inmediata

Novellini presenta la colección Esenciales 2024 compuesta por mamparas, platos de ducha y accesorios de baño. La línea desvela una cuidada selección de sus éxitos más destacados. Estos elementos sobresalne por su accesibilidad y disponibilidad inmediata (48-72 h). La elegancia y la versatilidad de las mamparas de ducha Kali, Rock PH y Young G+F, con una estética limpia y contemporánea, están pensadas para combinar en cualquier ambiente. Los platos de ducha Piatti, en carga mineral aligerada con textura pizarra, están disponibles en una paleta de seis acabados. Una selección de accesorios de la serie Frame representa el broche final para impregnar de elegancia la estancia.





Groupe GM vuelve a colaborar con Fragonard para presentar dos líneas exclusivas de hoteles, cada una de ellas diseñada para mejorar la experiencia de los huéspedes con inspiraciones distintas. Así, en el corazón de la línea hotelera Vrai, inspirada en la costa mediterránea francesa, se encuentra su distintiva fragancia: una mezcla de notas frescas y florales con verbena como protagonista, que crea un ambiente sofisticado. La estética de la línea está marcada por los tonos neutros y el diseño minimalista. Por otra parte, la línea Figuier Fleur, inspirada en la elegante esencia de la Provenza, ofrece una fragancia encantadora con aromas sutiles. Combina las notas frescas de la bergamota, el neroli y la hoja de higuera con las florales de la magnolia y la fresia, culminando en una sofisticada base amaderada de musgo de roble y cardamomo especiado.

Extrafino



Ideal Standard introduce en su catálogo el plato de ducha extraplano y rediseñado UltraFlat S+. Con un acabado texturizado en piedra natural, los nuevos platos tienen una estética minimalista y una paleta de colores moderna. Mediante un proceso especial de doble moldeado, los UltraFlat S+ se fabrican con un 25% menos de material que sus predecesoras, las UltraFlat S. Fabricadas con IdealSolid®, una combinación de roca dolomítica triturada y un 30% de resina elástica reciclada, las bases UltraFlat S+ son extremadamente duraderas y resistentes a arañazos e impactos. Con solo 30 mm de grosor, puede instalarse encima o a ras del suelo de baldosas, dando a los cuartos de baño el aspecto sin juntas, pero también facilitando la entrada y salida de la ducha.



Máxima higiene

Falcon es el nuevo secamanos automático de Genwec. Su secado rápido y energéticamente eficiente garantiza un aire totalmente limpio gracias a su triple tecnología higienizante. El novedoso secamanos Falcon cuenta con un tiempo de secado de tan sólo 12" y un consumo máximo de 900 W, con posibilidad de bajar la potencia a tan solo 230 W. Este consumo eléctrico representa un descenso de más del 95% del coste anual respecto al uso de toallitas de baño. También incorpora tres tecnologías higienizantes de última generación: filtro HEPA H14 que captura el 99,9995% de partículas de tamaño 0.3 µm o superior; luz UVC capaz de destruir el ADN de los microorganismos, y generador de iones negativos.



Fiambre bien cortado

Sammic renueva sus cortadoras de fiambre, ofreciendo una gama más amplia y diversa, con precios mejorados y una calidad insuperable. Así, ha actualizado su oferta para incluir modelos nuevos, manteniendo únicamente el clásico modelo GAE. Esta renovación abarca distintas gamas, asegurando una opción adecuada para cada necesidad específica de sus clientes, desde pequeñas cocinas hasta grandes operaciones industriales.



deSter adquiere Nupik

deSter Holding BV (deSter), miembro de gategroup, ha cerrado la adquisición de las unidades productivas de Nupik International (Nupik International, S.L. y Sky Papel, S.L.Uno.), fabricante español de productos de hostelería y vajilla, anteriormente propiedad de Dopla. Nupik, creada en 1985 en España, es una empresa consolidada en el mercado europeo, líder en España y con filiales en Francia, Reino Unido y Portugal. Produce artículos de mesa en papel y plástico reciclable, y dispone de un almacén totalmente automatizado en Polinyà (Barcelona). Esta transacción proporciona a Nupik una base financiera estable para invertir y ampliar sus capacidades de producción a España. La actividad de la empresa española seguirá desarrollándose en Polinyà.

Platos de calidad en el menor tiempo posible

Rational presenta el nuevo iHexagon, que combina por primera vez el vapor, el aire caliente y las microondas de forma tan inteligente que es posible obtener platos de la máxima calidad en el menor tiempo posible y de manera uniforme en todas las bandejas del equipo 6-1/1. De esta forma, por tercera vez en su historia, la empresa crea una nueva categoría de producto, que se suma al vaporizador combinado y la iVario. El iHexagon resulta interesante sobre todo para cocinas orientada a alimentos y procesos estandarizados.





Café prensado más uniforme

Quality Espresso lanza el nuevo tamper automático Q Press, el complemento perfecto para los molinos profesionales de alta calidad como el Q10 Evo y el Q5 ya que, tras obtener una molienda con regulación micrométrica, se culmina el proceso con la presión óptima para obtener siempre el *espresso* perfecto en cada taza. El tampeado o compactación del café es uno de los pasos importantes a seguir en la preparación de un *espresso* y que condiciona el resultado final en taza. Consiste en prensar y nivelar el café molido en el portafiltros para conseguir la erogación perfecta. Y el nuevo tamper Q Press permite realizar este proceso con rapidez y precisión.



interihotel de nuevo en Madrid

"Supernova, *catalyzing hospitality design*" es el concepto creativo para interihotel MAD24. Un evento efímero y transformador, como la explosión de una estrella, pero con un impacto duradero para el diseño del sector *hospitality*. Supernova es un catalizador de cambio, que impulsa el negocio hacia nuevos horizontes a través de tres inspiradoras jornadas. El salón ha confirmado ya la participación de destacados estudios como Bjarke Ingels Group, K-Studio, Masquespacio, Lorenzo Castillo y Patricia Bustos, entre los más de 120 ponentes que van a participar en el congreso. interihotel MAD24 espera contar con 220 marcas expositoras, lo que representa un incremento de más del 20% sobre la edición 2023. Por lo que respecta a visitantes, la organización prevé una asistencia de entre 8.500 y 9.000 visitantes profesionales únicos, procedentes de más de 50 países, lo cual es un crecimiento de entre el 15 y el 20 por ciento sobre la pasada edición.

Interihotel
Del 18 al 21 de noviembre
Madrid
www.interihotel.com



Vuelve **EquipHotel París**

EquipHotel vuelve a París del 3 al 7 de noviembre de 2024 para presentar las innovaciones, productos y servicios de más de 1.200 empresas expositoras francesas e internacionales del sector de la hostelería y la restauración. Durante cinco días, los profesionales del sector de la hostelería podrán reunirse, descubrir un sinfín de soluciones prácticas y concretas, hablar con nuevos proveedores y conocer mejor el sector. Todo ello, en un marco de conferencias, talleres, clases magistrales, concursos, escenografías, espacios vivenciales…El tema de la edición de este año se resume en dos palabras que plasman una invitación estimulante: «¡Nos atrevemos!». Una apuesta del sector de la hostelería y un lema que exige audacia colectiva, comunicación clara y fluida, y un lenguaje y una visión compartidos por fabricantes y proveedores de servicios y soluciones, por un lado, e inversores, franquiciadores, operadores, promotores, arquitectos, interioristas, consultores, expertos en gestión de proyectos, etc., por otro.

Equiphotel
Del 3 al 7 de noviembre de 2024
París (Francia)
www.equiphotel.com

SÓLO PROFESIONALES

Nº1 EN EUROPA

Feria
Internacional
de Alimentación
y Bebidas
de Calidad

ufi
Member



37

Abril
22—25
2024

Ifema
Madrid

SALÓN GOURMETS

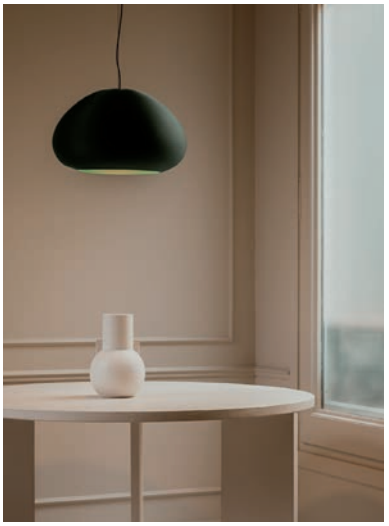
GG Grupo Gourmets

#SG24



Para ambientes temporales

La idea del carril Outtrack de 24 V diseñado por Joana Bover nace de la necesidad creciente de instalar temporalmente, y fácilmente, ambientes decorativos de exterior, especialmente en espacios de alto tránsito como hoteles o restaurantes. El carril admite la instalación de una selección de producto de Bover pudiendo generarse composiciones muy diversas. Los perfiles están disponibles en tres tamaños (150 cm y tres conectores; 200 cm y cuatro conectores, y 250 cm y cinco conectores) y se pueden conectar entre ellos a través de un cable conector o una unión lineal. Las luminarias colgantes pueden instalarse en el carril o desplazarse fuera de él.



Por tierra, mar y aire

Tierra, Mar y Aire, de Faro Barcelona, surge de la intención de democratizar la impresión 3D a gran escala integrándola como un proceso industrial para fabricar luminarias, y por otro, de la necesidad de diseñar productos cada vez más sostenibles y contribuir así a la circularidad. Su creador, Héctor Serrano, se ha inspirado en tres elementos esenciales de la naturaleza para dar nombre a esta colección: la tierra, el mar y el aire. El volumen y las formas de cada diseño están inspirados en elementos de nuestro planeta, con el ánimo de brindar un tributo a la naturaleza y con el propósito de enfatizar el respeto que debemos tener hacia ella. Aunque cada una de las colecciones son visualmente diferentes por la naturaleza del material, todas ellas comparten las líneas sencillas, la enfatización en el estriado, y la libertad de formas y volúmenes.

Solución de inmersión en piscina



Rubber 3D PROtection, de Linea Light Group, es un *strip* de led apto para su instalación permanente piscinas, fuentes, cascadas verticales y modernas duchas de hasta 3 metros de inmersión. El cable de alimentación estanco está diseñado para soportar la presión del agua. Con una longitud de 5 metros, el cable permite ubicar la unidad de potencia por separado, lo que ayuda al instalador y facilita su posterior mantenimiento y/o sustitución. Una vez instalado en una piscina u otro entorno que requiera una limpieza periódica con un limpiador a presión, Rubber PROtection soporta chorros de agua caliente y presión dirigidos directamente al producto, sin necesidad de desmontarlo. Una ventaja considerable que evita las operaciones de mantenimiento –que de otro modo serían obligatorias– y que deben repetirse a lo largo del tiempo.

Composición lumínica personalizada

Los modelos Mood & Loop de Simon ofrecen versatilidad en diseño y adaptabilidad lumínica. Estas luminarias pueden focalizar la luz o distribuirla uniformemente, asegurando un equilibrio entre el aspecto visual y el rendimiento. Diseñada por Ricard Vila, Simon Mood trasciende los límites convencionales de la iluminación, convirtiendo los planos verticales y horizontales en elementos arquitectónicos dinámicos. Simon Loop, una creación de Antoni Arola, representa una interpretación contemporánea de la tecnología OLED. Su diseño elegante y minimalista crea espacios de formas y luz.



Ahora en bioetanol

El modelo de chimenea Gyrofocus de Focus está ahora disponible en versión bioetanol. Esta innovación, desarrollada en colaboración con Ignisial Paris, especialista francés en quemadores de etanol de alta gama, ha sido diseñada para ser autosuficiente gracias a su funcionamiento con batería eléctrica. El quemador, seguro y totalmente electrónico, se usa con un mando a distancia y la combustión, sin humo, significa que no hay necesidad de instalar ningún conducto al exterior (si la situación lo permite). Ahora, pues, ya se puede disponer de una chimenea Gyrofocus en aquellos espacios que no reúnen todos los requisitos técnicos que exige una chimenea convencional (de leña o gas).





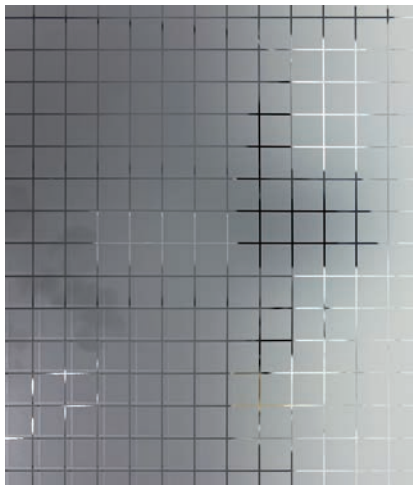
Más opciones de personalización

Las nuevas placas de Icónico están disponibles en multitud de acabados, entre metalizados y esmaltados. La firma ofrece una carta base de hasta 12 acabados, a los que se suman los colores de la paleta RAL Classic® para una máxima diversidad e integración en los proyectos de interiorismo. Además, permiten el grabado a láser o serigrafía de iconos de señalética, según las necesidades de uso. Con su diseño depurado y elegante, los mecanismos se componen de placas modulares continuas, que van desde simples a dobles, triples o cuádruples, con gran flexibilidad de configuración, ya sea en vertical u horizontal. Los accionadores pueden ser de palanca o botón, y la oferta de complementos cubre un sinfín de posibilidades y soluciones de conectividad.

Inspiración sesentera

M es una colección de placas y mecanismos de Modelec diseñada por la arquitecta e interiorista francesa Valérie Mazerat, quien se ha inspirado en la corriente estética de los años 60 para el diseño de esta línea. Muestra de ello es el diseño de su tecla y los cantos redondeados de sus placas. Para la producción de esta colección se han utilizado materiales nobles como el acero, el aluminio y el latón. Cuenta con 13 acabados de placas y de teclas. Una de las novedades de esta colección es la incorporación de un *dimmer* que permite el control remoto del encendido, apagado y la intensidad de la luz mediante la *app* HagerMood. La colección también dispone de mecanismos de superficie, enchufes con tapa y placas adaptadas para cargar dispositivos electrónicos.





Cautivador efecto tridimensional

Diseñados para su impresión en vidrio, los nuevos motivos de Lidia Covello para la colección Pure Lines de OmniDecor presentan diseños sencillos y sobrios, que se distinguen por sus líneas finas, cuadradas y rectangulares. Las decoraciones crean un cautivador efecto tridimensional, embellecido por la interacción con la luz, imprimiendo equilibrio al entorno. La colección, que completa la familia de vidrios DecorFlou Design, incluye nueve motivos distintos, cada uno de ellos desarrollado en versión transparente y satinado, ampliando así las posibilidades de uso en proyectos de interiorismo. Están concebidos, en su versión translúcida, para responder a la necesidad de separar espacios interiores en la industria hotelera y –en su versión mate– para su uso en mobiliario.



Cuidado trabajo tapicero

Meetia es una colección de butacas y sofás de diseño de Ramón Esteve para Actiu, que favorece el bienestar y el confort a partir de su solidez estructural y de diferentes texturas, acabados y dimensiones para ofrecer la máxima versatilidad. El diseño de Meetia es atemporal y sobrio, con un cuidado trabajo en la tapicería y con una estructura de acero perimetral que le otorga su carácter singular. Meetia destaca por su verticalidad, por el audaz juego estético de sus juntas estructurales, su elegancia, funcionalidad, personalización y durabilidad en el tiempo. Para su creación, Actiu utiliza materiales sostenibles.

Fusión de elegancia y versatilidad



Musola presenta Brise, una colección de mesas fijas y auxiliares que destaca por su elegancia y funcionalidad. Fabricadas con porcelánico técnico laminado con cristal, las mesas ofrecen una estética sofisticada, una limpieza fácil y una resistencia excepcional al paso del tiempo. Un elemento distintivo de la colección es su estructura de tubo de 35×35 mm, que aporta ligereza al diseño sin sacrificar la estabilidad. La colección ofrece 38 medidas diferentes en la opción de mesa fija y 36 medidas en la opción auxiliar. Esta versatilidad de tamaños garantiza que se encuentre la mesa perfecta para cada necesidad, desde comedores pequeños hasta grandes espacios contract.

Una mesa todo amor

Anges, de Jumbo Collection, es una mesa central elegante caracterizada por una base escultural con tres encantadores cupidos. El tablero es de cristal extraclaro, delicadamente enmarcado por el pan de oro, añadiendo un toque de brillo y refinamiento. Una mesa escénica que encarna la esencia de la belleza clásica y expresa a la perfección el estilo atemporal de Jumbo Collection. Anges está compuesta por una mesa central con base escultural en latón fundido a la cera perdida con acabado en pan de oro envejecido. El sobre es de cristal biselado extraclaro con perfil de pan de oro.



Elegancia informal



Entre las novedades de exterior de S-Cab, destaca la silla Brezza, diseñada por Alessandro Stabile, que presenta una innovadora interacción entre el armazón y los cojines. Las partes tapizadas encajan perfectamente en el armazón y se fijan fácilmente acoplándose unas con otras, dejando a la vista las patas metálicas de sección redonda. La silla adquiere así un impacto visual de mayor solidez y fuerza, exudando un aire de elegancia informal. Para el diseñador, un buen diseño contemporáneo debe incorporar elementos de innovación, ética y elegancia.



Armonía de forma y color

Dedon y Werner Aisslinger se embarcaron en un emocionante viaje para crear Cirql Nu, fusionando perfectamente la innovación y la artesanía. Inspirado por la simplicidad y el intrincado tejido de las sillas de exterior africanas, Aisslinger buscó infundir estos elementos atemporales en un diseño contemporáneo. Como una de las últimas incorporaciones a la extensa colección de fibras Dedon, la fibra invertida fue desarrollada y probada exhaustivamente por un equipo interdisciplinario en el norte de Alemania. Fusionando dos colores y superficies distintas, revela un efecto tridimensional hipnotizante, mezclando lo moderno con lo arquetípico en color y forma. Cirql Nu presenta contornos audaces, colores vívidos, detalles intrincados e innovación de vanguardia.



Una nueva perspectiva de confort

Elegante, funcional y atemporal. Así es Frank, una pieza de mobiliario diseñada *ad hoc* para el proyecto de arquitectura del Hotel Royal Hideaway Canfranc Estación, un cinco estrellas gran lujo. Se trata de un asiento desarrollado por el estudio Ilmiodesign y producido por Beltá Frajumar que proporciona una nueva perspectiva en confort y diseño. El diseño de Frank permite que se integre naturalmente en los ambientes más exigentes, ofreciendo no solo un elemento práctico sino también un punto focal estético allí donde se ubique. Un asiento fabricado con materiales de primera calidad que, sin renunciar a la estética y a la comodidad, resulta perfecto para espacios reducidos y como parte del mobiliario de escritorio de las habitaciones de un hotel.



La potencia del círculo

Diseñada por Studio Segers, la nueva colección Zanco es una mesita auxiliar de Kendo generada por geometrías sencillas que resaltan el valor de sus materiales. En el núcleo de su diseño está una figura geométrica simple pero potente: el círculo. La mesa está compuesta por cuatro piezas. Un cilindro voluminoso actúa como base y dos cilindros ligeros sostienen una tapa circular. La base es de mármol travertino, mientras que los soportes y el sobre están fabricados en roble macizo y MDF chapado en roble. La pureza de las formas y la nobleza de los materiales otorgan a la mesa elegancia y versatilidad. El contraste entre las distintas partes da vida a Zanco, logrando una estética equilibrada y elegante.

Visión atemporal

Calma outdoor cuenta entre sus propuestas con el sillón Boomerang, una pieza que rinde homenaje al diseñador André Ricard y su visión atemporal. Este sillón, originalmente concebido en 1952, ha sido cuidadosamente rediseñado y relanzado por Calma. De diseño vanguardista con un toque retro, Boomerang es mucho más que un simple asiento y reposapiés. Su característica más distintiva es el elemento en forma de *boomerang* que no solo sostiene el asiento y el respaldo, sino que también le confiere una personalidad única. André Ricard, conocido por su creatividad y visión vanguardista, logró combinar estilo clásico con líneas modernas en esta obra maestra.





Al servicio de la arquitectura

Obsidiana es la gran apuesta de la compañía por aunar innovación y sostenibilidad al servicio de la arquitectura. Esta superficie compuesta de vidrio 100% reciclado es totalmente sostenible en todo su ciclo de vida y ha sido reconocida por prestigiosos estudios de arquitectura, así como multipremiada tanto por sus diseños como por su respeto medioambiental. Las novedades para 2024 incluyen los nuevos modelos Obsidiana Volcano Cool, Obsidiana Volcano Dim y Obsidiana Volcano Warm, que vienen a completar una gama con una marcada personalidad.



Alcanzar la luna

La nueva colección de Vives alcanza lo inalcanzable: la luna. El diseño de Luna está inspirado en fragmentos de mármol incrustados en cemento. Una apuesta por la innovación cerámica que deja ver vetas y filamentos en varios tonos de la escala de grises y así consigue un resultado distinguido y armonioso. La colección gira en torno a un modelo con tres opciones de color: blanco, gris y negro. Cada uno de ellos cuenta con dos acabados: pulido, disponible en 119,3×119,3 cm, 59,3×119,3 cm y 79,3×79,3 cm, y mate, en 120×120 cm, 60×120 cm y 80×80 cm. Ambos son rectificados, una solución que consigue eliminar visualmente el borde de las piezas para generar superficies continuas y aumentar la sensación espacial.

Variedad de opciones



Decocer cuenta con una amplia gama de colecciones en un nuevo formato de 5×50 cm. Este tamaño destaca por su longitud y delgadez, lo que lo hace inusual. Una de las características distintivas es la variedad de opciones que ofrece para su colocación. Es posible crear patrones geométricos en forma de espiga, generando un efecto visual único debido a la longitud de las piezas. Además, otra posibilidad es combinar la colocación tanto en posición vertical como horizontal.

Alto rendimiento

Gres Aragón lanza dos nuevas colecciones de alto rendimiento diseñadas especialmente para su uso en exteriores y áreas al aire libre. Las series Selene y Materia ofrecen pavimentos de gres porcelánico rectificados fabricados en el formato de 60×120 cm, junto con peldaños en el tamaño de 120 cm. Ambos diseños presentan una amplia gama de piezas especiales, una característica distintiva de los productos de Gres Aragón. Estas piezas especiales permiten revestir los detalles de los espacios y adaptarse a las necesidades de diseño, logrando un efecto de armonía visual. Algunas de estas piezas incluyen, además de los peldaños, tapas, zanquines, tabicas y rodapiés.



Wanna diseña marca, interiorismo y experiencias del hotel gallego **Otantus**



El estudio creativo Wanna firma el *naming*, la identidad de marca, el interiorismo y los pilares estratégicos y experienciales sobre los que se construye la esencia de Otantus, un hotel *boutique* ubicado en Muros (A Coruña) y con un fuerte arraigo a su entorno natural y a la tradición salina que rodea toda su costa. Dedicado por completo al descanso y bienestar, Otantus cuenta con nueve suites y un spa, y se convierte en un centro de interpretación de la sal, abierto a todos los públicos. Wanna ha definido todo un ecosistema de experiencias para ofrecer a clientes y visitantes la posibilidad de reiniciar cuerpo, alma y mente, a través de un elemento imprescindible para la vida: la sal. Además, se inspiró en las plantas halófitas que viven en contacto con el agua salada y en terrenos extremadamente salinos. Se construyó la narrativa y el nombre del hotel a partir de la algodonosa u *otanthus maritimus*, una halófita presente en numerosas microrreservas de los alrededores de Muros y con una fortaleza sorprendente, a pesar de su aparente vulnerabilidad.

©ALEXANDER BAXTER



Hästens se asocia con el hotel escocés de lujo **Eilean Shona**

Hästens ha anunciado su colaboración con Eilan Shona, el retiro exclusivo ubicado en la costa oeste de Escocia, donde a partir de ahora habrá una cama Hästens drēmər en el Sail Loft del espacio hotelero. La cama drēmər, conocida por su excepcional confort y calidad, se alinea perfectamente con la atmósfera onírica de Eilean Shona, ofreciendo a los huéspedes un momento para experimentar la relajación en un entorno verdaderamente encantador.



©JAVIER DE PAZ

Cuarto Interior firma el restaurante japonés **Niko** en Ibiza

Tras encargarse del proyecto de interiorismo de los hoteles de cinco estrellas Mondrian Ibiza y Hyde Ibiza, en Cala Llonga (Ibiza), Cuarto Interior ha culminado el nuevo restaurante japonés Niko. Este local forma parte de la amplia oferta gastronómica de ambos hoteles, con opciones para todos los públicos y paladares. Niko es un restaurante japonés discreto y moderno, con carácter minimalista, que queda literalmente colgado sobre el mar Mediterráneo. Las celosías de madera oscura, inspiradas en la arquitectura nipona, recubren sus paredes y dejan entrever la belleza de jardines japoneses. A este escenario se incorpora un elemento puramente mediterráneo, el olivo. A modo de puente de unión entre culturas, se ha distribuido el mobiliario en torno a un olivo que se convierte en protagonista.

RAWPIXEL-FREEPIK



9 DE CADA 10 HOTELERAS
VENDEN POR INTERNET

Estas cifras están muy por encima de la media de la economía española, que se sitúa en un rango de ventas alrededor del 30%, lo que demuestra la amplia penetración del comercio electrónico en el sector hotelero español.

El 88% de las empresas de servicios de alojamiento realizó ventas por comercio electrónico en 2022, último año del que hay cifras disponibles. Así lo afirma el informe *Digitalización, cambios en las ocupaciones y nuevas competencias en el sector hotelero en España*, elaborado por ImanCorp Foundation y la Univeristat Autònoma de Barcelona (UAB) en el marco del Observatorio de Competencias Digitales y Empleabilidad, para el que se ha realizado un sondeo propio además de consultar estadísticas, encuestas e informes sobre el sector, realizar entrevistas a expertos y organizar grupos de discusión al respecto.

Estas cifras están muy por encima de la media española, que se sitúa alrededor del 30%. Pero, según este informe, aún hay margen para el crecimiento en este sentido ya que las ventas por comercio electrónico no llegan ni a la mitad sobre el total de ventas realizadas en hotelería (46%).

El informe señala que prácticamente todas las empresas de más de 10 trabajadores realizan reservas *on line,* utilizan redes sociales (90% respecto al 67% de todos los sectores) y el uso del comercio electrónico está muy extendido (88% de las empresas respecto al 30% de la media española).

Sin embargo, los expertos destacan que son pocos los establecimientos turísticos que incorporan otras competencias como el análisis de Big Data, el Internet de las Cosas, la realidad aumentada, Business Intelligence (BI), programas de fidelidad, *revenue managment,* logística automatizada o domótica.

A esto hay que añadir un sesgo muy importante en función del tamaño de la empresa. Por ejemplo, solo un 11% de empresas de 10 a 49 trabajadores utiliza Big Data, porcentaje que se eleva al 39% en las empresas de más de 250 trabajadores. Se trata de una tecnología todavía poco implantada en el sector hotelero y las empresas que la incorporan usan datos generados a partir de redes sociales y, en muy poca medida, datos generados por sensores o dispositivos inteligentes propios.

En cuanto al uso de Inteligencia Artificial, llega al 35% en las empresas grandes y se centra en el análisis de datos, la automatización de flujos de trabajo, la toma de decisiones y la identificación

DC STUDIO-FREEPIK



de personas y objetos en función de imágenes. Este porcentaje, sin embargo, es muy inferior en las empresas de 59 a 249 trabajadores (18%) y todavía menor (11%) en las de menos de 50 trabajadores, valores que se equiparan a la media española. La robótica, por su parte, está muy poco implantada, incluso en las empresas de mayor tamaño su uso apenas llega al 5%.

Entre los motivos que impulsan la digitalización de los hoteles, uno es la propia digitalización de los clientes y el segundo es la sostenibilidad.

«Por otro lado, hay diversos motivos que frenan o dificultan la digitalización de los hoteles; los más destacados son el coste y la falta de formación y conocimientos específico en las nuevas habilidades digitales de los profesionales. Pero también existe incertidumbre respecto a los resultados. Así, se han recogido ejemplos de innovaciones tecnológicas que no han contribuido a mejorar los resultados porque no se había hecho una buena detección de necesidades o se habían generado unas expectativas demasiado altas. A esta incertidumbre se le añade el exceso de oferta de aplicaciones, soluciones o software, que hace más difícil la elección», explica Alba Escolà, gerente de Iman-Corp Foundation.

Competencias digitales entre los profesionales hoteleros

De 2019 a 2023, según datos de CC.OO., (2023), ha disminuido un 9% el personal de limpieza, un 3% los directores y gerentes, y un 3% la categoría de supervisores de mantenimiento y limpieza de edificios, conserjes y mayordomos. En cambio, ha aumentado un 41% los empleados administrativos con tareas de atención al público que, aun así, es la categoría con menor peso en términos relativos (13.058 respecto a 105.422 de personal de limpieza).

El impacto de la digitalización en las ocupaciones es muy desigual en función del área funcional del hotel. Los perfiles más cualificados, como analista de datos, están en las centrales de cadenas hoteleras, no están en la operativa de los alojamientos. El área de recepción es la que está más digitalizada, por toda la operativa de gestión de reservas y atención al cliente.

"Una competencia nueva es la que se podría llamar de 'emergencia', actuar cuando los dispositivos no funcionan (por ejemplo, en el *check in*). La digitalización ha permitido que unos cuantos hoteles puedan compartir recepcionista de noche, con una mayor necesidad de estas competencias de emergencia. La automatización de tareas de recepción ha facilitado que el perfil de recepcionista tenga una dimensión más comercial de

ALREDEDOR DEL 75% DE LAS EMPRESAS DE MÁS DE 250 TRABAJADORES EMPLEAN ESPECIALISTAS EN TIC, DE LOS CUALES SOLO EL 30% SON MUJERES

IMANCORP FOUNDATION



RAWPIXEL-FREEPIK



atención al cliente (*upselling* y *crosselling*), y de gestión de páginas web y redes sociales. También ha generado una mayor necesidad de competencias en protección de datos. En los hoteles que tienen el perfil de conserje, la competencia en domótica (control acceso, detectores, sensores de edificio 'inteligente'…) será necesaria en relación con la implantación de estos dispositivos", resume el doctor Rafael Merino, profesor del Departamento de Sociología de la UAB y responsable académico del estudio.

Un indicador indirecto de digitalización es si la empresa contrata especialistas en TIC (desarrollo de operatividad o mantenimiento de sistemas). Aquí, de nuevo, el sesgo por tamaño es muy grande: alrededor del 75% de las empresas de más de 250 trabajadores emplean especialistas TIC, mientras que este porcentaje es de solo el 31% en las empresas de 50 a 249 empleados y desciende al 8% en las empresas de menos de 50 trabajadores.

En su mayoría, estas posiciones son ocupadas por hombres: solamente el 30% de los especialistas TIC son mujeres en las empresas

IMANCORP FOUNDATION



de menos de 50 empleados y en las de más de 250, mientras, que en las empresas de 50 a 249 empleados, las mujeres contratadas como especialistas TIC son apenas el 5%.

En el extremo opuesto en cuanto a digitalización del puesto de trabajo, se encuentran las camareras de piso, con trabajos físicos y escasamente digitalizados. El informe apunta, de hecho, a cierta renuencia al uso de dispositivos en esta área de los hoteles, por diversas razones. La primera es que, a pesar de que suelen ser *user friendly* y necesitar de un nivel de usuario, no todas las camareras de piso tienen las competencias digitales mínimas para este nivel de usuario. La segunda es que el uso de estos dispositivos puede aumentar el control de los tiempos, más vigilancia y una mayor exigencia de productividad (al reducir el tiempo medio de limpieza y aumentar el número de habitaciones por día). La tercera es que, en algunos casos, se pide a las camareras que utilicen estos dispositivos para nuevas tareas, como la comunicación rápida de objetos perdidos, tareas no reconocidas en la definición de los puestos de trabajo.

El informe concluye que el nivel de digitalización también depende del tipo de alojamiento, siendo los hoteles de mayor categoría los establecimientos más desarrollados digitalmente (alrededor del 50%), mientras que los establecimientos de menos categoría y las pensiones y casas rurales son los que están menos desarrollados en este sentido (alrededor del 20%). También se diferencian por su tamaño, estando las microempresas muy por debajo de las pequeñas empresas.

"El sector de la hotelería adolece de una falta de atractivo para la incorporación de personal formado y cualificado para el desempeño de las tareas, desde los cargos directivos hasta los perfiles de menor cualificación", resume el doctor Rafael Merino.

Además, Merino añade que, "en los estudios superiores de turismo y gestión hotelera, ha disminuido un 33% el número de alumnos de nuevo ingreso en los últimos años y prácticamente la mitad de los alumnos no acaba los estudios en los años teóricos de duración. Una de las razones aportadas para esta pérdida de atractivo es que la formación en este ámbito es demasiado genérica, y se supone que una formación más especializada o focalizada podría tener más atractivo para los estudiantes".●

EL 35% DE LAS GRANDES EMPRESAS DEL SECTOR UTILIZA YA LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL FRENTE AL 12% DE LAS PEQUEÑAS

©GONZALO BOTET



Hammam por Antonio Calzado, espacio más votado por el público

MIAD 2024

Una primera edición marcada por el éxito

Organizado del 6 al 17 de marzo en la Plaza de Toros de Las Ventas en Madrid, MIAD es un evento de interiorismo que por primera vez combina arte, diseño, interiorismo, arquitectura y las mejores marcas internacionales en España.



Beatbar de Ecocero Acoustic diseñado por Alejandra Pombo, segundo mejor proyecto y segundo mejor premio al material más ecológico y sostenible

Madrid Inside Art & Design (MIAD) ha destacado por ser un evento que propone un formato innovador para las marcas participantes, interioristas, diseñadores, artesanos, galeristas y artistas. Durante 11 días un grupo muy selecto de interioristas han organizado diferentes espacios dejando volar su imaginación, la interacción con sus marcas, y con los diseñadores y artistas. MIAD ha ofrecido un fresco y agradable recorrido por 30 espacios exclusivos (1.500 m^2), donde el público ha encontrado las mejores tendencias del diseño de interiores residencial y contract.

Además, MIAD es un evento que mira al futuro, tomando las mejores referencias del presente y del pasado, pero sin olvidarse del arte y el diseño más vanguardista e innovador del panorama actual.

PREMIOS

Mejor diseño de producto
- Barra de bar diseñada por Beatriz Silveira en su espacio con Eichholtz "Doré lifestyle"
- Colonias de setas de Öman Craft Studio en el espacio "Casa Manolete" de Mar Vidal

Innovación tecnológica
- "Tekno world-tekno work" de Global tv por Alfons & Damián
- "It´s a sin" de La Ebanisteria por Simona Garufi

Mejor tratamiento de la luz y el color
- "Mi oasis privado" de Global tv por Guille García-Hoz
- "Terra Lighting" de Vibia por Welcome Design

Material más ecológico y sostenible
- "La esencia" de Tattoo Creators por In Out-Hotel Design
- "Beatbar" de Ecocero Acoustic Design por Alejandra Pombo

Espacio más votado por el público
- "Hammam" por Antonio Calzado
- "Tekno world-tekno work" de Global tv por Alfons & Damián

Mejor proyecto
- "Room 29" de Natuzzi Italia por Pepe Leal
- "Beatbar" de Ecocero Acoustic Design por Alejandra Pombo

Exposiciones de arte comisariadas dentro de los espacios. En el interior de la feria se ha podido disfrutar de mini exposiciones de arte, comisariadas en los espacios decorados por grandes interioristas y arquitectos. También se han desarrollado talleres de colaboraciones entre los diseñadores, artistas, interioristas y las más de 150 marcas participantes.
Tras MIAD se encuentra Alejandro Zaia (Buenos Aires, 1961), creador de Marbella Design & Art y de distintas empresas de comunicación y *marketing* en Argentina, Chile, México y Estados Unidos. Zaia también fundó las ferias Pinta London y Pinta New York, si bien, tras disociarse de la edición estadounidense, transformó la versión británica en Crossroads Art Fair London, nueva plataforma centrada en arte contemporáneo iberoamericano.●



Terra Lighting de Vibia por Welcome Design

©JAVIER BRAVO



Technogym

Personal Line es la gama de *fitness* como complemento de decoración para Technogym. Un equipo de última generación y tecnología inteligente que está compuesto por: Run Personal, Bike Personal, Recline Personal, Cross Personal, Power Personal y Kinesis Personal. Esta gama ha servido para MIAD 2024, un evento que se ha celebrado del 5 al 17 de marzo en Madrid y en el que Technogym ha colaborado con Freehand Arquitectura para crear Aura, una atmósfera de bienestar que cuenta con el equipo de entrenamiento funcional Kinesis Personal en su versión Leather Gold Brown, la elíptica de Technogym Cross Personal y las mancuernas Chrome Dumbbells.

Freixanet Wellness



Muchos gimnasios ofrecen pequeños spas con saunas o baños de vapor. Un material específico y exclusivo de Freixanet Wellness es Wellpro®, un panel sándwich prefabricado, constituido por un núcleo de poliestireno extruido con alta resistencia a la compresión, y dos superficies revestidas de una malla de fibra de vidrio embebida en una capa cementicia.



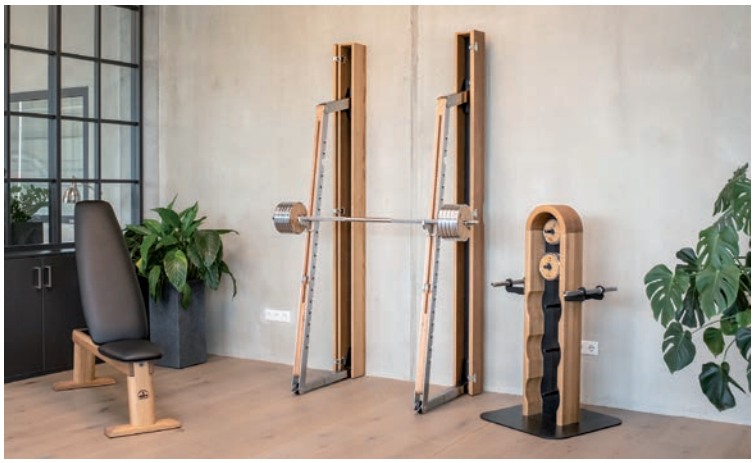
Ethimo

Ethimo y Studio Adolini diseñan una sala de *fitness* al aire libre. Out-Fit está pensado para mantenerse en forma rodeados de la naturaleza y fomentar un estilo de vida activo y al aire libre, en un perfecto equilibrio entre diseño y funcionalidad, confort y deporte, sin olvidar la seguridad. Out-Fit, que mide 250x250 cm con una altura de 280 cm, no prevé ningún puesto mecánico, está hecho totalmente de teca y metal con acabado *rust*, y va completado con una serie de equipos para hacer ejercicios con peso corporal, como el saco de boxeo y el clásico banco de piel especial para uso en exteriores, las anillas de gimnasia de madera, la banda elástica y la colchoneta.



Life Fitness

La nueva línea de cardio de Life Fitness, Symbio™ destaca en un mercado dinámico ofreciendo experiencias de entrenamiento atractivas que mantienen a los usuarios motivados. Esta nueva serie de alta gama fusiona el usuario y la máquina gracias a su ingeniería biomecánica avanzada, mejorando el confort y el rendimiento. Además, su diseño lujoso pero funcional y las experiencias personalizadas e inmersivas contribuyen a una experiencia de *fitness* multisensorial completa que se adapta a las preferencias de cada usuario.



MyGym

Diseñado para integrarse en el entorno lujoso de los hoteles de alta gama, Nohrd SquatRack combina belleza y rendimiento en un solo paquete. Fabricado con los más altos estándares de calidad y con un diseño elegante y minimalista, este *rack* ofrece una estabilidad incomparable durante cada entrenamiento, proporcionando la base sólida necesaria para alcanzar cada objetivo. Desde los levantamientos de pesas tradicionales hasta los ejercicios de cuerpo completo, este equipo permite realizar una amplia gama de movimientos con total comodidad y seguridad.

Etenon Fitness



La multiestación-prensa de AllFreeWeight BK179B posibilita entrenamientos exigentes a huéspedes exigentes. El hotel puede incrementar el rendimiento de su gimnasio con esta opción para la tonificación de todo el cuerpo. Su diseño elegante y compacto está respaldado por la calidad profesional, ofreciendo versatilidad, durabilidad y facilidad de uso. Desde piernas hasta hombros, cada grupo muscular se trabaja de manera específica y efectiva gracias a sus innovadoras poleas y agarres.

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

Altro

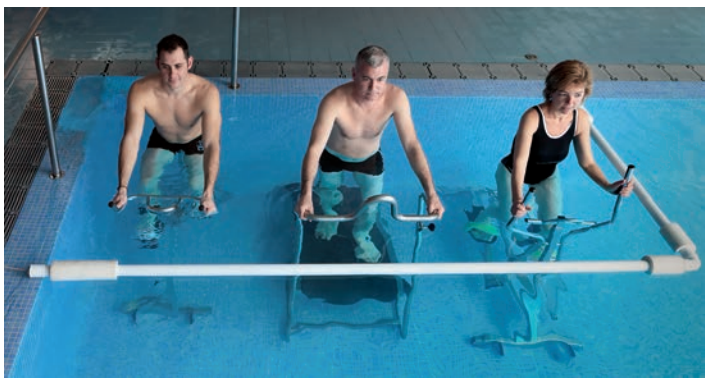


El revestimiento de paredes Altro Custom permite crear un efecto *wow* de la forma más sencilla. Este modelo consiste en una impresión personalizada utilizando tintas curadas con UV en una lámina de Altro Whiterock a partir de un diseño o imagen fotográfica. Entre sus ventajas, permite de manera fácil convertir cualquier espacio en una sala de *fitness* con una alta resistencia a impactos, es impermeable, y destaca por su fácil mantenimiento y durabilidad.



Telegim.TV

Ante la demanda de la sociedad de entrenamientos guiados que ayuden a la relajación corporal y mental, Telegim ha añadido a su oferta clases de meditación guiada *mindfullnes* que, junto con las de yoga y taichí, conforman la familia de contenidos de relajación. Actualmente Telegim.TV produce y emite hasta 17 disciplinas diferentes, intentando cubrir la mayoría de gustos y necesidades de las personas que entienden que *fitness* es igual a salud. La videoteca ofrece más de 1.500 videoclases de *fitness* grabadas en estudio, impartidas por los mejores entrenadores de cada actividad.



Poolbiking Barcelona

Pookbiking dispone de dos líneas de equipamiento de gimnasios en hoteles: el conocido concepto Spa-Gym-Corner, formado por un rango de equipos estándar, y desde enero, la nueva opción Spa-Gym-Pro, con la misma base, pero enfocado a deportistas de alto nivel u hoteles donde se hospedan equipos deportivos o clientes con altas exigencias de entrenamiento físico. Los gimnasios equipados bajo el concepto Spa-Gym-Pro incluyen los equipos de la gama profesional de Poolbiking, junto a mancuernas y barras de entreno y *poolball* acuáticos de alta calidad.

Gabarró

Las cabinas sanitaria de Gabarró optimizan el espacio y crean distribuciones eficientes en áreas de alto tránsito de personas, como baños, duchas, gimnasios o vestuarios. Fabricadas con el compacto laminado HPL Reysipur® de la marca Polyrey, un material distribuido por Gabarró de resistencia extrema, las cabinas ofrecen resistencia a la humedad, golpes, arañazos, productos químicos, agrietamiento, abrasión, rayado, calor o quemaduras de cigarrillos. Al ser sometidas a un tratamiento antibacteriano, son higiénicas, fáciles de limpiar y desinfectar. Gracias a su material no poroso y antihongos, y al estar tratadas con Sanitized con iones de plata, se garantiza la destrucción del 99,9% de las bacterias.





Grosfillex

La gama de paneles decorativos Element 3D Premium de Grosfillex supone una alternativa excelente a otros revestimientos clásicos para decorar las paredes de un gimnasio. Son ligeros, de fácil montaje, 100% estancos, totalmente hidrófugos y su material es sano y respetuoso con el medio ambiente (A+). Están fabricados con materiales que garantizan su resistencia al desgaste, a los impactos y a la humedad. La tecnología de vanguardia utilizada en su fabricación permite obtener una textura tridimensional única que agrega profundidad y realismo a cualquier espacio.



Pavigym

La zona del gimnasio puede suponer un problema en sus instalaciones, al ser potencialmente generadora de quejas y malas opiniones por el ruido que puede transmitirse a otras zonas del establecimiento, afectando directamente a las reservas. Pavigym ha creado BigJag, el primer pavimento acústico que integra todas las necesidades de aislamiento acústico en una única loseta. BigJag garantiza la tranquilidad y el descanso de los huéspedes. Es muy fácil y rápido de instalar y ofrece una estética *premium*. Algunos establecimientos, como Soho House en Ámsterdam, ya se benefician de las ventajas de este nuevo producto fabricado en España.

Matrix Fitness

La nueva Connexus Crest destaca por su entrenamiento autoguiado: los paneles de ejercicios ayudan a los principiantes a empezar, mientras que las estaciones de entrenamiento claramente definidas facilitan la colocación y el uso de los accesorios de entrenamiento funcional. Las poleas ajustables, los anclajes fijos, un anclaje de cinta de entrenamiento en suspensión dedicado y una barra de dominadas diseñada ergonómicamente permiten a los usuarios realizar una amplia variedad de ejercicios funcionales.





FH Fitness

El diseño de la serie One de FH Fitness destaca sobre los demás: es moderno, a la vez que elegante. One cuenta con un sistema operativo Android (varias aplicaciones posibles); pantalla led de 23" (alta definición Full HD TV); monitorización del ritmo cardíaco (tres tipos: Bluetooth, RF y contacto manual; función de análisis de grasa corporal (sistema de análisis de composición corporal simple); función Bluetooth múltiple (compatible con auriculares Bluetooth y dispositivo de monitorización del ritmo cardíaco); entrada USB (para ver vídeos, escuchar música y cargar la batería del teléfono), y función de parada automática (cuando no se utiliza, el funcionamiento se detiene automáticamente por seguridad).

AVANCE PROXIMO MES

Nº 254

AVANI PALAZZO MOSCOVA MILAN HOTEL



TENDENCIAS

Iluminación exterior

El uso de la iluminación mejora las características arquitectónicas existentes y llama la atención sobre otras instalaciones del hotel.

DOSSIER

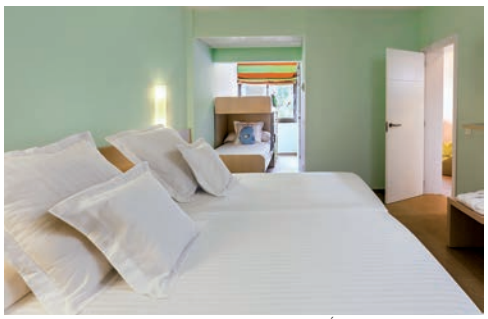
TECTONA



Carpas, toldos, parasoles, pérgolas...

Este tipo de instalaciones y productos permiten a terrazas y jardines proteger a sus clientes del sol, así como de otros fenómenos meteorológicos.

Mobiliario convertible



BARCELÓ LANZAROTE ACTIVE RESORT

Los muebles convertibles son productos versátiles que facilitan el uso de las habitaciones según las necesidades de los huéspedes.

KAMRANAYDINOV FREEPIK



Catering

Todo el material de hostelería que se emplea para un *catering* debe cumplir la función de conservar en buen estado las comidas y alimentos.

FREEPIK



Vending y dispensing

Las nuevas máquinas expendedoras de producto ofrecen una experiencia de compra o dispensación sin fricción, facilitan mensajes informativos y cuentan con inteligencia comercial.

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

BOOKING THE PLANET'S FUTURE



vayoil

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

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

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