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

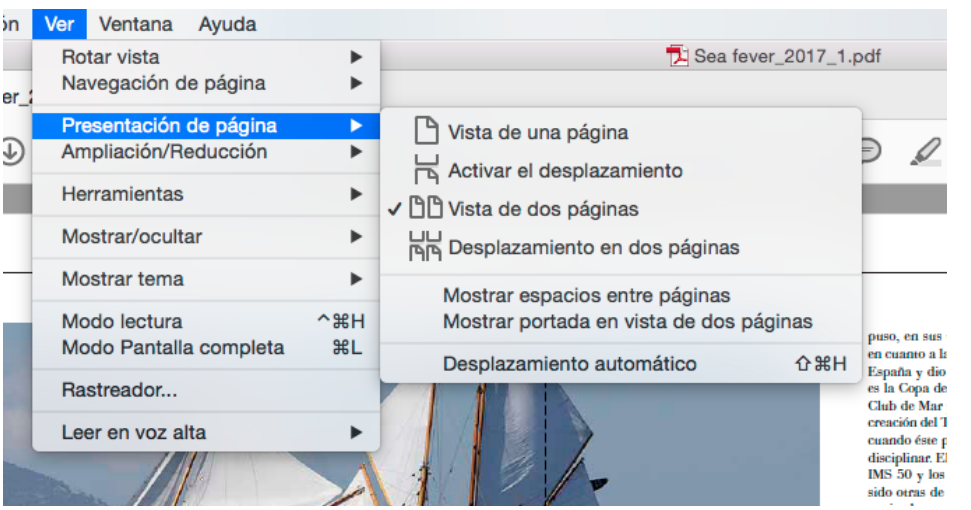
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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.

www.equipamientohostelero.com
CURT EDICIONES SA
Nº 254 · 5 €

Equipamiento hostelero



Tendencias Iluminación exterior · **Dossier** Carpas, toldos, parasoles...
Mobiliario convertible · Vending y dispensing · Vinotecas · Catering

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

Compartir es vivir

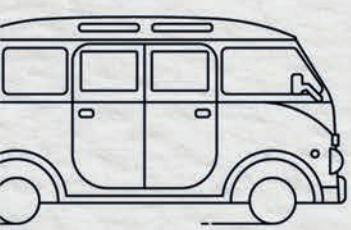


Bebe con moderación. Es tu responsabilidad.



Compartir es RUEDA

Viaje exprés con amigas



RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Descubre cómo Tork puede ayudarte a mejorar el flujo de trabajo, aumentar la eficacia y calidad de la limpieza de manera sostenible para que cada parte de tu restaurante funcione a la perfección.

Una mejor higiene mejora la experiencia del cliente
tork.es/flujodetrabajoenrestaurantes

Tork, una marca de Essity

Para más información:

TORK
Think ahead.

Editorial

Equipamiento Hostelero - N.º 254



EN PORTADA

SAXUN

www.saxun.com



Estrategia de *marketing* visual

La iluminación en todo proyecto arquitectónico brinda coherencia respecto a una imagen de marca y la percepción que tienen de ella los usuarios. La iluminación exterior puede funcionar como una herramienta estratégica de *marketing* visual, invitando a los posibles clientes de un hotel o restaurante a entrar y experimentar lo que el establecimiento le puede ofrecer. Siguiendo en los espacios *outdoor*, unos elementos que son imprescindibles son aquellos que proporcionan sombra, como pueden ser toldos, parasoles, pérgolas, etc., a los que dedicamos en este número el "Dossier" y que, cada vez más, son más atractivos a la vista de los clientes. También entra por el ojo todo aquello que nos presentan en un *catering*, por lo que, además de tener los equipos más adecuados para elaborar y mantener en perfecto estado los platos que se van a servir, hay que pensar siempre en cómo será la presentación para que sea práctica y llamativa. También deben llamar la atención los vinos bien expuestos en una vinoteca o los productos que se sirven en una máquina de *vending* o *dispensing*. Por último, la estética también es fundamental, además del confort, en el mobiliario convertible, que tiene como objetivo maximizar el espacio en las habitaciones de hotel.

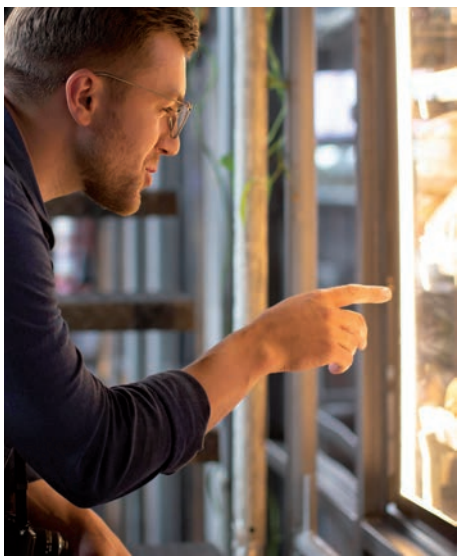
Director: Enrique Curt. **Asesora editorial:** Laura Curt Iborra. **Redactora jefe:** Isabel Fernández. **E-mail: equipamientohostelero@curtediciones.com Redacción:** Laura Morales y Marta Barbancho. **Directora de arte:** Imma Párrizas. **Corrección:** Bel Guerra. **PUBLICIDAD.** Maribel Gimisó. C/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

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

Sumario

Equipamiento Hostelero - N.º 254









4 Tendencias: Iluminación exterior
18 En portada: Saxun
20 Proyecto a fondo: BrassaRia
28 Mobiliario convertible
36 Dossier: Carpas, parasoles, pérgolas..
40 Catering
46 Vinotecas
52 Vending y dispensing
58 Baños
60 Cocinas
61 Iluminación
62 Instalaciones
63 Limpieza
64 Mobiliario
66 Pavimentos y revestimientos
67 Orac Decor
68 Proyectos
70 Tecnología
71 Textil
72 Travel Technology
74 Casa Decor

CREACIÓN DE AMBIENTES

PUJOL ILUMINACIÓN



Como en cualquier proyecto de iluminación exterior, es vital tener también en cuenta el diseño interior del hotel. Si se realiza un buen trabajo, la transición entre los espacios interiores y exteriores debe pasar desapercibida para los huéspedes. Si se logra, el proyecto es un éxito. *Por Isabel Fernández*



ALÀBRIGA SEA CLUB

El exterior de un hotel, ya esté compuesto por un único edificio o por una variedad de elementos, debe ser iluminado en un único proyecto que englobe todas las zonas exteriores, cada una con diferentes requisitos en función de su uso. Por lo tanto, es fundamental tener en mente la instalación completa de la iluminación desde el inicio del proyecto constructivo. De esta forma, se mantendrá cierta cohesión, respetando el diseño y el estilo arquitectónico de la edificación. Por tanto, la zona exterior de un hotel es su propia carta de presentación, por lo que es esencial resaltar sus puntos estratégicos para potenciar la estética o su estilo arquitectónico. Si el hotel se encuentra rodeado de jardines o tiene piscina, habrá que trabajar también en un tipo de iluminación que permita realzarlos y generar un ambiente determinado.

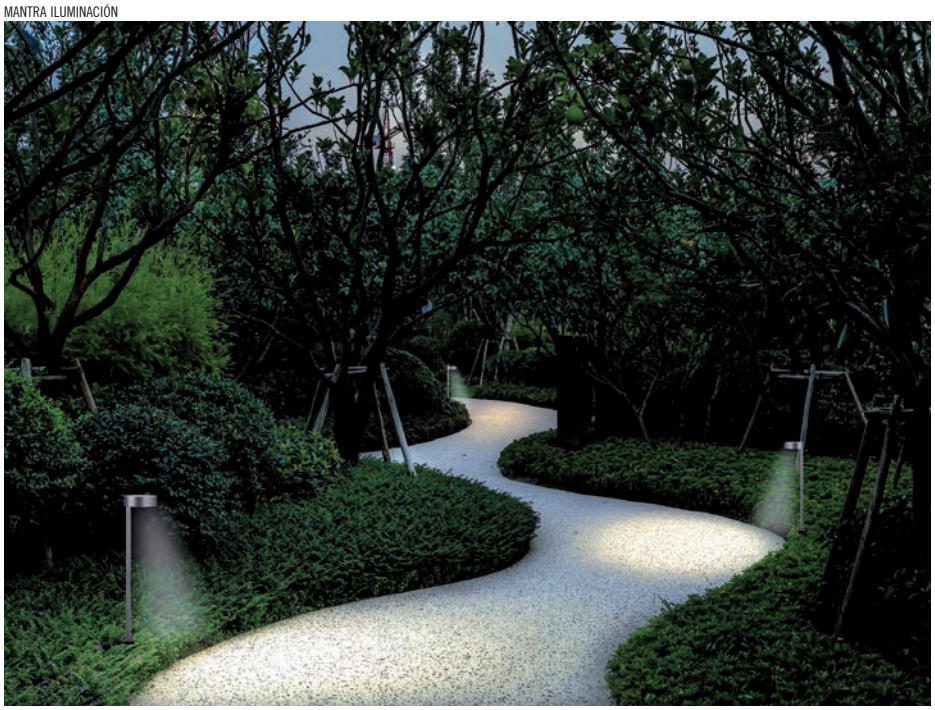
Sobre este aspecto Jordi Bertran Santos, director de 118 Studio, señala que "la iluminación brinda coherencia respecto a la imagen de una marca. Un diseño acertado puede realzar la arquitectura, destacar elementos decorativos y crear ambientes acogedores".

Desde Simon consideran que "la iluminación exterior de un hotel es fundamental para definir su imagen y percepción ante los huéspedes. Funciona como una herramienta estratégica de *marketing* visual, invitando a los posibles clientes a entrar y experimentar lo que el hotel les puede ofrecer. Una iluminación exterior bien planificada puede resaltar la arquitectura del edificio, crear un ambiente acogedor y seguro, y diferenciar al hotel de la competencia. Además, contribuye a la seguridad al iluminar adecuadamente entradas, senderos y áreas de estacionamiento".

NOBU HOTEL IBIZA BAY



MANTRA ILUMINACIÓN



LA TEMPERATURA DE LA LUZ, FUNDAMENTAL

Para que el espacio sea cómodo y cálido, la temperatura de la luz ha de tenerse muy en cuenta. Así, las luminarias de luz blanca fría (4.500-6.000 K) enfrían el espacio y lo hacen poco acogedor. Por su parte, la llamada "luz amarilla" es lo que se conoce como luz cálida (2.700-3.500 K), que es más agradable si se quiere un ambiente acogedor. Otra opción es la luz neutra, a medio camino entre ambas, que es la que mejor imita la luz del sol (3.500-4.500 K).

Equilibrio entre técnica y estética

Los proyectos lumínicos en contract tienen como finalidad el equilibrio entre la iluminación técnica y la decorativa. Hay que tener muy claro la atmósfera que se quiere recrear. Así lo afirma Miguel Martínez, director comercial de a-emotional light: "Lo principal es identificar los objetivos y el ambiente que se desea crear en un determinado espacio y, a través de la funcionalidad lumínica, desarrollar los ambientes para que vayan en sintonía con los objetivos marcados transmitiendo al usuario la atmósfera propicia para generar las sensaciones adecuadas al uso teórico del espacio. Todo ello debe ir en consonancia con el entorno circundante, los materiales y la arquitectura. Tanto en el diseño de las propias luminarias como en el proyecto en sí, es importante considerar la eficiencia energética que ayuda a reducir costes a largo plazo y a minimizar el impacto ambiental, así como a disminuir la contaminación lumínica en espacios con alta densidad constructiva. La estética es una consecuencia de todo ello, si se ha proyectado bien. Se realzarán elementos arquitectónicos, vegetales o se señalizarán zonas para transmitir seguridad a los huéspedes con el fin de elaborar un proyecto de iluminación exterior efectivo".

Por su parte, Iván Meana, director de Proyectos de Faro Barcelona, apunta que "los hostele-

ABBA SEVILLA (FARO BARCELONA)-PEPE LLAUDET



ros están cada vez más concienciados sobre la sostenibilidad del proyecto. No obstante, no por ello restan importancia al diseño y al confort que quieren ofrecer a sus huéspedes. El resto, por tanto, reside en encontrar el equilibrio entre estos tres aspectos. Los hoteleros y restauradores demandan soluciones de iluminación que ofrezcan gran confort visual, calidad y una alta eficiencia, reduciendo así el consumo energético del establecimiento".
Además, Vicente Moya, *product manager* de Mantra Iluminación, agrega que se valora "el diseño, la calidad de los materiales, el índice de protección IP y la vida útil de los productos. Calidad de los materiales e IP teniendo en cuenta las inclemencias meteorológicas. La vida útil, dado que se proyectan mayoritariamente muchas piezas y el coste de la sustitución, además de la preocupación de poder encontrar las mimas luminarias en un futuro. Y, además, un presupuesto realista, ya que las luminarias son el último eslabón del proyecto, o sea, lo último que se coloca y/o adquiere, con lo cual se puede sufrir variaciones en su presupuesto, por los costes extraordinarios en los pasos previos del proyecto".

Espacios y usos

En el mercado hay hoteles con grandes instalaciones que incluyen espacios ajardinados, zonas de paseo y descanso, piscinas y lagos artificiales. En estos casos, las posibilidades del proyecto de iluminación se multiplican. Para aprovechar las posibilidades de estos espacios se pueden usar proyectores, apliques o luminarias de muy distintos estilos y potencias.
Según Josep Maria Pujol Llavería, director comercial de Pujol Iluminación, "cuando se trata de iluminar las diferentes zonas exteriores de un establecimiento, es crucial adoptar un enfoque que garantice tanto la funcionalidad como la estética. Cada área del establecimiento presenta necesidades específicas de iluminación que deben abordarse con cuidado".
El punto de vista de Vicente Moya, de Mantra Iluminación, es que todas la zonas deben tener una "iluminación no contaminante y homogénea. Esto es, muchos puntos de luz de poca intensidad para generar una buena iluminación evitando la contaminación lumínica".
Por ejemplo, la iluminación led permite crear un importante lenguaje de luz que, combinada con un sistema de control, puede personalizarse con diversos colores y tonos. De esta manera, es posible generar millones de combinaciones y ofrecer una fachada llamativa y dinámica. En la actualidad, existen distintos sistemas de gestión que funcionan mediante una serie de líneas de mando hasta unos innovadores sistemas inalámbricos que facilitan la adaptabilidad, el control dinámico y la modificación del color sin necesidad de cambiar las estructuras. Cuando se pretende renovar y actualizar la iluminación de un edificio ya construido, el primer paso que se debe dar es una evaluación de las condiciones lumínicas y arquitectónicas. A continuación, se harán los cálculos lumínicos que correspondan y se decidirán otras cuestiones, como el tono que debe primar o el tipo de iluminación decorativa, así como la potencia óptima y los ángulos de apertura del haz de luz en función de cada zona de la fachada. Si se trata de conseguir una iluminación de un determinado tono, este podrá variarse gracias a las luminarias, proyectores exteriores o tiras led RGBW. Son regulables e incorporan en su estructura los tres colores primarios y suman, además, el blanco puro. Así, se puede adaptar el color dependiendo de la imagen y el estilo que se pretendan transmitir.
Pedro Martínez, diseñador de Pritec, indica que "todo depende del tipo de establecimiento. Si queremos acentuar algún destalle más pequeño, se usarán ópticas con ángulo de apertura pequeños. En contraposición, si se quiere un bañado uniforme de la fachada, se emplearán ángulos a partir de 90º".



PRITEC

SIMON



Además, Josep Mª Pujol añade que "la entrada principal requiere una iluminación potente y uniforme para garantizar una fácil identificación del establecimiento y proporcionar una sensación de seguridad a quienes llegan".
Para Jordi Bertran, de 118 Studio, "una iluminación óptima debe poner especial atención a zonas como las cornisas, el espacio central, el nombre del hotel y crear ambientes diferenciados en todas las zonas exteriores".
Por otro lado, la iluminación del jardín o las terrazas es casi tan importante como los muebles escogidos para decorarlos. Sin las lámparas adecuadas o la selección de las bombillas más idóneas, la zona exterior puede llegar a resultar fría y poco acogedora. Por eso es muy importante elegir bien la iluminación, que no solo proporciona la luz para poder disfrutar de estos espacios por la noches, sino que también garantiza seguridad y un ambiente cálido. La iluminación nocturna debe conseguir un ambiente íntimo y, al mismo tiempo, suficientemente iluminado, capaz de transportar a los huéspedes a un estado de relajación y confianza. Las luminarias deben crear luz ambiental, así como luz puntual en aquellas zonas donde se deba acentuar la cantidad: sofás, sillones, mesas...
Las lámparas portátiles son muy útiles para estos espacios, ya que posibilitan al usuario interactuar con el ambiente y personalizarlo según sus necesidades.
El director comercial de Pujol Iluminación sugiere que en estas áreas "se busca crear un ambiente acogedor y relajado. La iluminación cálida e indirecta puede contribuir significativamente a esa atmósfera, proporcionando una luz suave que invita a relajarse y disfrutar del entorno".
La iluminación en caminos y senderos es especialmente delicada, ya que tiene una doble función: decorativa y de señalización. Si no se hace correctamente, se corre el riesgo de poner en peligro la seguridad de los usuarios. Las luminarias utilizadas en estos casos suelen ser apliques, balizas, pilotos empotrados, sobreescalones, luminarias camufladas en la vegetación... En este caso, se debe tener cuidado de no sobreexponer las plantas a la luz, ya que también necesitan descansar en la oscuridad.
En estos espacios desde Simon aconsejan que, "para garantizar la seguridad de los huéspedes al transitar, hay que evitar puntos oscuros y reducir el riesgo de accidentes. La iluminación de baja potencia puede ser efectiva para guiar a los huéspedes a través de estas áreas".
Estas recomendaciones también sirven para iluminar áreas como piscinas u otras zonas peligrosas que requieran delimitar un perímetro.
Los sensores de movimiento pueden ser muy



118 STUDIO

FIJA O PORTÁTIL

Si en la terraza o jardín hay una pérgola o un porche, las lámparas de techo son grandes aliadas. Y no solo para proporcionar luz, sino que también ayudan a zonificar los distintos ambientes. Por ejemplo, se puede colocar un par de lámparas de techo sobre la zona de comedor y una guirnalda sobre la de estar. Así ambas zonas quedan diferenciadas tan solo con la luz. Los apliques son también una opción muy cómoda para dotar de luz a la zona exterior. Se pueden instalar a media o baja altura, de forma que no deslumbren o molesten. Por otra parte, en terrazas pequeñas, se puede colocar tan solo una guirnalda que vaya de lado a lado del espacio, iluminándolo y creando un ambiente romántico y acogedor. En estos espacios también se puede optar por lámparas de pie o sobremesa portátiles, muy cómodas para llevarlas a la zona a la que se desee en cada momento. Hay modelos que ofrecen distintas temperaturas de la luz, en colores y hasta que incluyen altavoz con Bluetooth.



THE TERRACE - GAVA (VIBIA)

ILUMINAR Y EMBELLECER LA PISCINA

Con las nuevas tecnologías, las lámparas y focos sumergibles led han revolucionado la iluminación y las posibilidades de iluminar una piscina son infinitas, desde cambio de color, programación, mínimo costo y mantenimiento. Unas luces sumergibles de piscina bien ubicadas ayudan a crear una atmósfera para el entretenimiento nocturno.
La iluminación de la piscina no solo mejora la seguridad de la misma, sino que también ayuda a que la piscina se convierta en el punto focal las 24 horas del día.
Lo ideal es apuntar las luces de manera que queden alejadas de los edificios y las áreas para sentarse. Así, se evitan destellos directos a los ojos y hacen que el agua brille.
Las lámparas sumergibles led funcionan de manera distinta con piscinas de colores claros u oscuros. En una de color más claro, la iluminación le otorgará un brillo brillante por la noche y en una piscina oscura será más tenue.
En la actualidad, la iluminación de la piscina puede tener Wi Fi totalmente integrado y tecnología de control remoto. De esta manera, se puede programar y graduar según el tipo de evento que pueda haber alrededor de ella.
Por lo general, las luminarias para la iluminación de contornos se emplean para enfatizar e indicar los límites de la piscina, además de con fines decorativos.
Las luces subacuáticas se utilizan masivamente en piscinas al aire libre y están hechos de materiales duraderos que son resistentes a la corrosión. Se utilizan también en estanques, albercas, fuentes y acuarios. Bajo el agua deben tener una protección IP68.
Los focos led RGB agregan valor a la piscina. Al dar a la luz un color azul claro, se resaltará el color natural del agua y del revestimiento de la pared. También se puede optar por un color menos sutil, como verde, amarillo, rojo o morado.
Menos es más en la iluminación de piscinas porque el agua actúa como reflector. Unas pocas fuentes de luz pueden iluminar toda la piscina. Una buena medida es una lámpara cada tres o cuatro metros. La iluminación subacuática generalmente solo se coloca a lo largo de la piscina a la mitad del nivel del agua.

NH COLLECTION MALDIVES HAVODDA RESORT





FARO BARCELONA

útiles, ya que se activan sólo si es necesario en aquellos lugares que habitualmente no tienen un uso nocturno.
Además, los representantes de Simon hacen hincapié en que las piscinas y áreas recreativas "requieren una iluminación que garantice la seguridad sin sacrificar el ambiente. La iluminación debe ser adecuada para actividades nocturnas, resaltando características del agua y creando un entorno atractivo".
Como resume Miguel Martínez, de a-emotional light, "una manera de concebir ese trabajo de proyectar la iluminación exterior es a través de la configuración de distintas capas de luz en el espacio. Estas serán de diferente intensidad, cubrirán distintas áreas y se enfocarán de diferente forma, según el espacio y las necesidades del mismo. Las entradas y accesos tienen que estar bien señalizados, y las zonas de espera y descanso con una luz tenue y acogedora para el confort del visitante. Las zonas de restauración en el exterior deben centrarse en crear pequeñas islas para cada mesa o área donde el cliente se sentirá a gusto y donde los menús ofrecidos tienen que ser los protagonistas junto con los clientes. Deben ofrecer a los usuarios el máximo confort y disfrute de esos momentos".

Integrarse en el entorno natural

En las luminarias de exterior se debe evitar diseños con hendiduras, relieves y ranuras difíciles de limpiar. Al aire libre, las lámparas se ensucian y requieren más mantenimiento.
Los materiales más utilizados son el poliéster, la fibra de vidrio, el policarbonato, el aluminio, el vidrio y la resina.
Vicente Moya, de Mantra Iluminación, apuesta por "el menos es más. Al igual que en interiores priman las piezas pequeñas y sencillas". Además, este profesional añade que, "en cuanto a materiales, el aluminio es el más usado por sus características ante las inclemencias climatológicas y su capacidad de disipación de calor en piezas estancas, que obviamente priman en el exterior. Los materiales plásticos también son muy utilizados en luminarias de un precio más económico".
Por su parte, Miguel Martínez, de a-emotional light, también afirma que las "las tendencias minimalistas, las formas sobrias y los materiales como el aluminio, el acero o el vidrio han cobrado fuerza para mostrar una materialidad transparente. Los tonos tierras y acabados naturales y los materiales postconsumo o circulares son compañeros perfectos para generar atmósferas respetuosas con el medio ambiente".
En ello también redunda Jordi Bertran, de 188



Studio, al sostener que "los colores neutros y acabados mate son los más aclamados, ya que se integran armoniosamente con el entorno natural. El negro, el gris y el blanco son populares por su versatilidad y capacidad para adaptarse a diferentes ambientes. Los acabados texturizados y las superficies suaves añaden sofisticación y personalidad a las luminarias, creando efectos visuales durante la noche. En términos de diseño, la iluminación exterior contemporánea se caracteriza por líneas limpias, formas geométricas y diseños minimalistas que priorizan la funcionalidad sin sacrificar la estética".

Para Iván Meana, de Faro Barcelona, "hay un claro interés en materiales más sostenibles y duraderos. Por ejemplo, maderas certificadas por su gestión forestal responsable. Estos materiales no solo ofrecen longevidad y resistencia a las condiciones exteriores, sino que también cumplen con los estándares de sostenibilidad que muchos consumidores y empresas valoran hoy en día. Los colores tierra, como marrones suaves, verdes oscuros y tonos grises, están ganando popularidad, ya que se mezclan armoniosamente con el entorno natural, y crean una atmósfera acogedora y relajante. Los acabados mate son los preferidos, proporcionando un aspecto más sofisticado y moderno".

Innovación

Cada vez más se opta por iluminar exteriores con lámparas solares. Las balizas son grandes conocidas para iluminar caminos y accesos en los que no hay una instalación eléctrica previa. Pero ahora también hay lámparas de techo o de pie de diseños muy actuales que se cargan con la luz del sol y ofrecen las mismas prestaciones que las lámparas convencionales. La única precaución que hay que tener con ellas es que estén en un lugar accesible en el que puedan cargarse cómodamente.

Así, Jordi Bertran, de 188 Studio, cree que "la integración de energías renovables como la solar son prácticas cada vez más comunes en el diseño de iluminación exterior, demostrando un compromiso con el medio ambiente".

Por otro lado, Pedro Martínez, de Pritec, comenta que se está apostando por "la iluminación inteligente. Estos sistemas permiten controlar y personalizar las luces del exterior con una *app* o con comandos de voz. Ofrecen comodidad, versatilidad y eficiencia energética. Se pueden automatizar con horarios e integrarlos con otros dispositivos inteligentes".

Iván Meana, de Faro Barcelona, también recalca que "hay varios frentes en los que la iluminación exterior está avanzando, particularmente en el contexto de hoteles y restaurantes. Uno de ellos es la iluminación inteligente. La integración de la tecnología IoT (Internet de las Cosas) en sistemas de iluminación permite una gestión más eficiente y personalizable del ambiente luminoso. La iluminación puede ajustarse automáticamente según el momento y las necesidades, las condiciones meteorológicas o eventos específicos, mejorando la experiencia del usuario y optimizando el consumo de energía. También se innova en soluciones sostenibles. Además del uso de materiales sostenibles, hay un fuerte enfoque en la reducción del impacto ambiental a través de tecnologías de iluminación de bajo consumo y sistemas alimentados por energía solar. Estas soluciones no solo disminuyen los costes operativos, sino que también apelan a la creciente demanda de prácticas comerciales ecológicas. Además, con la salud y la seguridad como prioridades crecientes, se están desarrollando innovaciones en iluminación para mejorar la visibilidad y la seguridad mediante una mejor planificación del diseño y la distribución de la luz. Estas tendencias e innovaciones en iluminación exterior reflejan un enfoque más holístico, donde la estética, la funcionalidad, la sostenibilidad y la tecnología juegan roles igualmente importantes.

THE ONE PALÁCIO DE ANUNCIADA



Para hoteles y restaurantes, invertir en estas soluciones no solo mejora la experiencia del cliente, sino que también contribuye a objetivos más amplios de sostenibilidad y eficiencia operativa".

Según Miguel Martínez, de a-emotional light, "la tecnología led y todos los avances que está experimentando, junto con las nuevas propuestas que favorecen la adaptabilidad y flexibilidad, son factores importantes a la hora de ofrecer productos muy competentes. Todos los sistemas de regulación de flujo y de temperatura están ayudando a generar espacios más acogedores e incluso ofrecer experiencias inmersivas a los clientes. Estos aspectos están integrando sistemas inteligentes de iluminación que permiten el control remoto y la programación de luces, así como la detección de movimiento y la regulación automática de la intensidad y temperatura de la luz, en algunos casos siguiendo la lógica de los ritmos circadianos en cuanto a espacios interiores. La implementación de sistemas de recogida de energía, en muchos casos solar, es un factor importante y que está en mejora continua para generar la iluminación exterior en las horas necesarias, es fundamental para crear sistemas eficientes con un mínimo impacto medioambiental. Desde el punto de vista de la iluminación exterior, las nuevas fuentes de iluminación y sus desarrollos técnicos permiten una optimización del uso de la energía, así como una reducción de las fuentes que favorecen a integrarla de manera armoniosa con elementos naturales y paisajísticos".

Como destaca Josep Mª Pujol Llavería, de Pujol Iluminación, "los led consumen hasta un 90% menos de energía que las bombillas incandescentes y pueden tener una vida útil hasta 25 veces más larga, lo que resulta en una reducción significativa de los costes de mantenimiento. Además, la versatilidad de los led permite una mayor flexibilidad en el diseño, ya que pueden adaptarse a diferentes formas y tamaños, ampliando las posibilidades creativas en el diseño de la iluminación exterior".

Por último, desde Simon indican que "se están explorando nuevas formas de materiales y diseños que no solo sean estéticamente agradables, sino también resistentes a las condiciones ambientales adversas, garantizando así una mayor durabilidad y menos mantenimiento".●

RESISTIR A LAS INCLEMENCIAS METEOROLÓGICAS

No todas las lámparas sirven para decorar el exterior. Han de estar fabricadas para resistir las inclemencias climatológicas, como el viento y la lluvia. Es lo que se llama Índice de Protección. Está compuesto por dos números: el primero señala cuál es su resistencia hacia agentes externos como el polvo o la arena, mientras que el segundo indica la protección ante la penetración de líquidos. Cuanto más altos sean esos números, mayor será la protección. Para una lámpara de exterior a la intemperie lo más aconsejable es que tengan un IP65, aunque si la lámpara está bajo techado se pueden poner luminarias de un IP23 (como mínimo). Si van empotradas en la pared, un IP44. Mientras que las que van instaladas dentro de la piscina, estanques o fuentes han que tener un IP68.

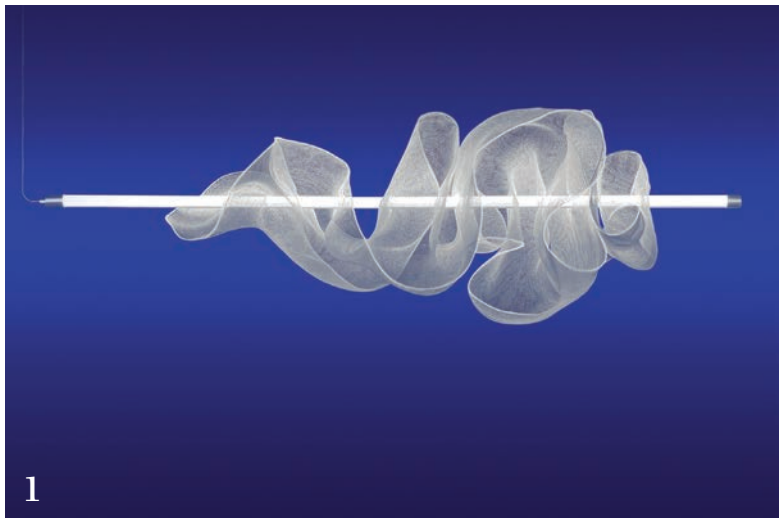
calma.





www.calmaoutdoor.com
info@calmaoutdoor.com
@calmaoudoor

Showroom
Avinguda de França 151, 17840
Sarrià de Ter, Girona





1. LZF Lamps

La diseñadora Candela Cort hace nubes a mano, siendo capaz de desplegar una para iluminar una habitación. LZF ha fabricado la luminaria The Cloud ideada por Cort. Así, las nubes de Cort reflejan todo el espectro meteorológico: del brillo amarillo del sol a la oscuridad de la tormenta o los rosados de la aurora se colorean con telas translúcidas. Como las nubes de verdad, cada lámpara tiene una forma distinta. Alargada y ligera Candela Cort ha logrado en The Cloud, con apenas un velo, lo que el tiempo consigue jugando con el agua y el tiempo.

2. Flos

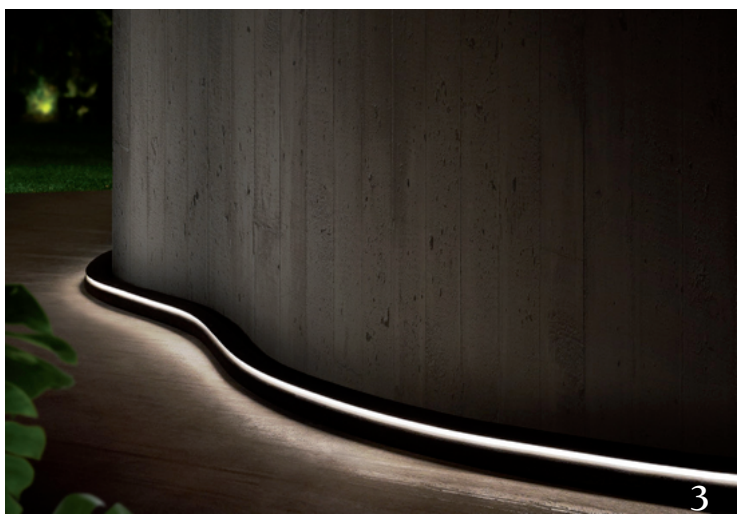
La familia de proyectores orientables de exterior diseñados por Vincent Van Duysen para Flos Outdoor incluye ahora Spine 0, una luminaria que combina unas dimensiones compactas (ø 50 mm, para un cuerpo de 114 mm de longitud) con las cualidades que siempre han distinguido a Spine en términos de flexibilidad, confort visual y rendimiento. La familia Spine destaca tanto por la estética minimalista como por la tecnología innovadora que la hace única. Así es posible girar el cabezal 270º y la base 360°, proporcionando máximo confort visual, sencillez y flexibilidad de montaje.

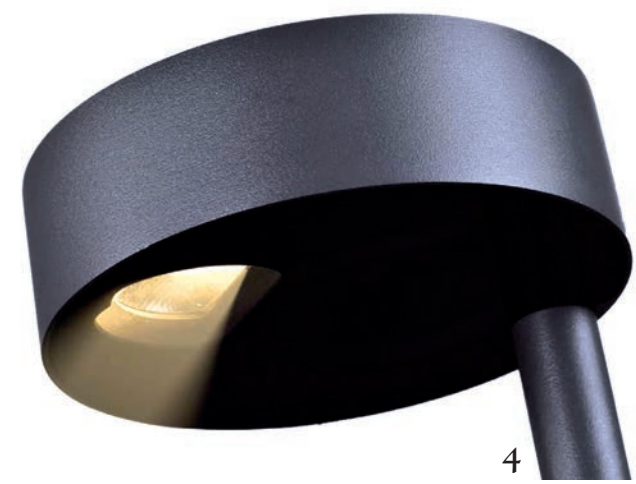
3. Linea Light Group

D-Wave es un sistema de iluminación flexible de dos ejes. Gracias a la extrema flexibilidad del material compuesto totalmente reciclable, puede adaptarse a cualquier perímetro. Su sección permite tanto la curvatura cenital como lateral, lo que le posibilita superar cualquier obstáculo o abrazar cualquier recorrido. Gracias a su longitud (2 metros), ilumina extensos caminos, calzadas o pasarelas, adaptándose a la forma de cualquier contexto. Con D-Wave es posible resolver los problemas estéticos y de instalación, ya que, además de la óptica, aloja el cableado interno (en toda su longitud) y, por tanto, no requiere canalizaciones externas para contenerlo.

4. Mantra

La última incorporación a la línea de iluminación exterior de Mantra es Nagano, creada para iluminar con estilo los caminos exteriores. Con un diseño elegante y una iluminación suave y uniforme, mejora la estética de cualquier espacio al aire libre, originando ambientes acogedores y seguros. Esta piqueta especial para caminos combina funcionalidad y belleza, siendo una opción ideal para terrazas, jardines y áreas de acceso.





CASA KATYA (MORAIRA-ALICANTE). CONSTRUCCIÓN: ENE. DISEÑO DE INTERIORISMO Y DE ILUMINACIÓN RGB ARQUITECTOS. FOTOGRAFÍA: MAYTE PIERA.


5


6

5. Lluria

Las tiras flexibles led Cougar IP68 cambian su recubrimiento de PVC a uno de silicona. Con una garantía de cinco años y pudiéndose instalar sumergida hasta 5 m, es una opción perfecta para iluminar exteriores, piscinas o spas, gracias a su resistencia al cloro y al agua salada. Con ellas los conectores están mejor integrados, se aumenta la eficiencia lumínica y tienen resistencia a temperaturas extremas. Están disponibles en una amplia gama de temperaturas de color y colores, desde monocromáticos, RGB y RGBW a Double White o Dim to Warm. Con modelos de flexión vertical y horizontal, se pueden adaptar a casi cualquier espacio.

6. Simon

Hera es la última gama de balizas de Simon diseñada para ofrecer soluciones en distintos ámbitos de aplicación gracias a sus diferentes alturas, opciones de fijación y accesorios de instalación, así como a su versatilidad lumínica, ya que su grupo óptico se ha diseñado para maximizar las prestaciones luminosas. Simon Hera cuenta con alta resistencia a impactos y vandalismos, y destaca por su gran confort visual sin deslumbramientos. Para optimizar y dirigir con precisión este flujo, el cabezal puede ser simple o doble, ambos para una distribución asimétrica extensiva o asimétrica frontal.

7. Calma Outdoor

Llum es una lámpara de exterior, diseñada por Francesc Crous y Alessandro Calogero, que ilumina en todas direcciones y que está suspendida sobre tres pies de madera. Creada para aportar calidez, confort y luminosidad, su particularidad es que incorpora una luminaria IP65, batería con carga por inducción sin necesidad de cables externos y una bombilla de 290 lúmenes. La carcasa, de una sola pieza de polietileno rotomolde en color natural, permite la difusión de la luz en una intensidad regular y proporcionada. La estructura consta de tres patas de madera de iroko y se presenta en dos medidas.


7

8. Olev

Firmada por Lo Studio Mammini Candido, la lámpara led de exterior Pepito de Olev llama la atención por sus formas evocadoras, lo que la convierte en un marcador ideal para caminos y senderos que pretenden impresionar. Diseñada para instalarse directamente en el suelo, Pepito tiene una superficie de aluminio facetada que recuerda las formas del entorno natural, con una carcasa esculpida con maestría mediante el tallado de la forma completa. El haz de luz descendente no deslumbra y puede utilizarse para iluminar con precisión los caminos, creando ambientes evocadores e impactantes.


8


9


10


11

9. Platek

El diseñador DaBù se inspira en los faroles de antaño propuestos en las formas esenciales de Eterea. Antiguos recuerdos resurgen en líneas puras y geométricas, creando un volumen intangible hecho sólo de luz. Con un efecto de luz difusa, complementa a la perfección terrazas, jardines y porches. Eterea, al igual que las linternas clásicas, puede colocarse sobre un banco o en el suelo. En su versión a pilas, se convierte no sólo en un elemento creador de ambiente, sino también en un elemento práctico.

10. Contardi Lighting

Clara representa una refinada reinterpretación de la linterna clásica. Dotada de un anillo funcional en la parte superior de la lámpara, puede colgarse o desplazarse fácilmente. Esta luminaria de Contardi se caracteriza por su original difusor de resina con efecto de paja de Viena, un material que suele asociarse a los asientos de interior típicos de la época de la Bauhaus. Clara dispone de un cuerpo con batería recargable mediante puerto USB-C, con una autonomía de hasta 8 horas. En las versiones mediana y grande, la fuente de luz se puede extraer, utilizando la misma asa de la estructura, transformándola así en una práctica linterna portátil, independiente y ligera.

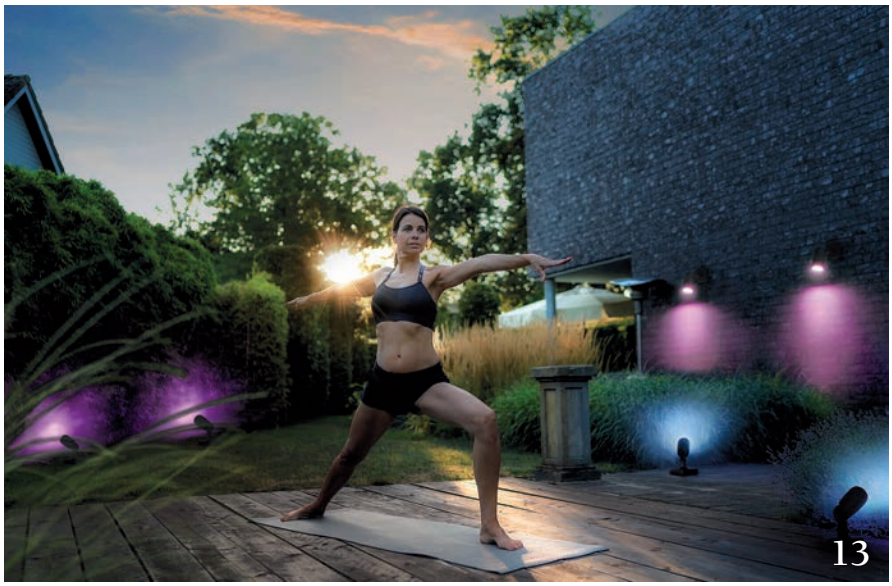

12

11. Faro Barcelona

Clap es un sistema de iluminación de espacios exteriores disponible en Faro Barcelona que destaca por su carácter arquitectónico y multifuncional. Esta colección ofrece distintas soluciones de iluminación directa y/o indirecta con una estética unificada: estacas, balizas, apliques, colgantes, proyector árbol, etc.

12. Dedon

En el corazón de Hamburgo, Birgit Hoffmann y Christoph Kahleyss emprendieron un viaje creativo para concebir la luminaria Scoora disponible en Dedon. Nombrada como una variación de Zora, que significa “cielo”, “sol”, “amanecer” o “concha” en varios idiomas, Scoora se asemeja a una concha abierta hacia el cielo. Estas luminarias artesanales presumen de una silueta orgánica y un tejido intrincado, inspirado en los motivos de la naturaleza y con el objetivo de capturar la tranquilidad y armonía de los entornos exteriores en su diseño.


13


14

13. Ledvance

La gama Smart+ de Ledvance combina las ventajas del led con los beneficios de la iluminación inteligente. Entre ellos, destaca la posibilidad de controlar desde un mando a distancia, aplicación móvil o mediante comandos de voz las luces y sus múltiples efectos en espacios tradicionalmente tan amplios como los jardines. Por ejemplo, las balizas decorativas Smart+ WiFi Garden Pole están fabricadas en acero inoxidable y permiten instalar hasta ocho puntos de luz, todos ellos con una temperatura de color de 3.000 K, con función RGB y grado de protección IP65.


15

14. Warli

Twilight fue el primer objeto luminoso de Warli, una lámpara led autónoma e inalámbrica. Una preciosa luz esencial con difusor de vidrio soplado opalino, finamente trabajado con grabados a mano. La estructura es de acero inoxidable, perfecta para exteriores y resistente a cualquier condición meteorológica. También está disponible en colores satinados: bronce oscuro, gris claro, blanco y burdeos. El IP 67 y la autonomía de la batería, de seis a ocho horas a plena potencia, hacen de Twilight el compañero perfecto para una noche de observación de las estrellas.

15. Pujol Iluminación

Pujol Iluminación propone Apolo para uso exterior, una luminaria que proyecta una luz indirecta con doble dirección y que, por su línea depurada y discreta y su aspecto atemporal, encaja en cualquier ambiente. Es un aplique de máxima calidad preparado para la intemperie, que acentúa la arquitectura a la vez que proporciona la iluminación ideal en zonas de paso. Se encuentra disponible en tres tamaños (250, 400 y 600 mm), característica que permite equilibrar la luz del ambiente en el que se ubica.

16. Kettal

Las lámparas de la colección Dots de Kettal están fabricadas en aluminio con luces led, y se encuentran disponibles en dos versiones: lámpara de pie con base circular y lámpara jardinera con base que se puede fijar al suelo. Las lámparas Dots han sido desarrolladas para su uso en interiores y exteriores. La altura y la dirección pueden ajustarse para enfocar la luz donde se necesita.


16

SAXUN

Besta, una gran parasol para una gran sombra a plena luz del día

Las empresas especializadas en el sombreado de exteriores, como la alicantina Saxun, ofrecen nuevas y renovadas soluciones que permiten crear espacios versátiles, elegantes y sofisticados, que son un gran atractivo para el sector de la hostelería y la restauración.



Los grandes y amplios espacios exteriores de los hoteles necesitan ser lo suficientemente versátiles para responder a las necesidades del día a día y dar un servicio confortable a sus clientes.
Un parasol de calidad y de una gran estética puede convertir una terraza en un oasis en el que reina la tranquilidad, la comodidad y la belleza, donde los clientes pueden disfrutar del espacio sin preocuparse por la exposición solar y el calor excesivo.
En el amplio abanico de soluciones de protección solar, la marca alicantina Saxun, especialista en este tipo de productos, presenta su renovado parasol Besta, capaz de proyectar sombras de gran tamaño, contando siempre con la calidad que les caracteriza.
Diseñado en diferentes modelos (redondos,

cuadrados y rectangulares) y tamaños (L y XL), el parasol Besta se adapta a la perfección a todo tipo de jardines y terrazas, sobre todo, pensando en el sector hotelero y de restauración.
Su capacidad para proyectar sombras de gran tamaño, así como la alta calidad de los tejidos, le aporta el rendimiento que las terrazas necesitan en el competitivo sector de la hostelería.
Gracias a sus posibilidades de modulación es capaz de adaptarse a las necesidades estéticas de cada establecimiento, para proteger sus valorados espacios de exterior.



Fácil instalación y sencillo uso

También cabe destacar, dentro de las virtudes de este producto, que, aún siendo un producto sofisticado y de calidad, tanto su instalación como su uso es fácil y sencillo, simplificando de forma elemental el día a día tanto de los trabajadores como de los clientes.
Un sistema que funciona mediante un mecanismo telescópico facilita un cómodo cierre debido al accionamiento de un husillo a través de una manivela extraíble, sin que el usuario deba preocuparse por retirar previamente objetos cercanos.
Su robusta y, al mismo tiempo, ligera estructura ofrece máxima durabilidad y estabilidad.
Las varillas del parasol incorporan unos perfiles en "H" que se fijan en la cara inferior de estos, para aumentar y asegurar su estabilidad.
Para un mejor agarre, el tejido se genera en una única pieza.



Pérgola bioclimática en el restaurante Font del Llop (Monforte)

Iluminación led

Para ampliar su uso, incorpora cuatro líneas de luz led de 12 V en los brazos del sistema, iluminando el espacio y permitiendo a los usuarios disfrutar del producto en ambientes nocturnos, para dotarlos de personalidad única.
Esta característica es esencial para crear espacios exteriores versátiles que se adaptan a cualquier momento del día, desde la luminosidad del mediodía hasta la tranquilidad de la noche e, incluso, durante esos días nublados cuando la luz natural es escasa pero el clima sigue siendo ideal para el disfrute al aire libre.
Un sistema que se alimenta de batería recargable, que le otorga autonomía suficiente para instalarse en cualquier lugar.



Colores

Para personalizar el parasol Besta, Saxun dispone de una amplia gama de colores a elegir de su catálogo de lonas acrílicas, PVC y TOP-FR (poliéster), que se pueden combinar con todos los colores de la carta RAL, para su estructura, con acabados texturados y anodizados.

Más protección

Saxun, como especialista en soluciones de protección solar, ofrece una amplia gama de productos para sombrear todo tipo de espacios horeca, para ofrecer un servicio en el exterior durante todo el año, regulando la temperatura de forma natural.
Una de estas soluciones son sus pérgolas bioclimáticas que, gracias al efecto bioclimático, los clientes disfrutan siempre de la temperatura ideal, sin necesidad de invertir en aires acondicionados o sistemas de calefacción.
Su estructura modular permite cubrir superficies muy amplias, sea cual sea su tamaño. Aumentando el área de negocio y eliminando la estacionalidad veraniega tradicionalmente vinculada a las terrazas exteriores.
De igual modo, su amplia gama de toldos, tanto los modelos Cofre, de grandes dimensiones, como los verticales Wind Screen Zip, que ofrecen privacidad y evitan el deslumbramiento en grandes espacios, son otras opciones ideales para proporcionar confort y bienestar a clientes en los hoteles y restaurantes más exigentes.
Soluciones perfectas para crear exteriores de ensueño. ●

Saxun www.saxun.com



PROYECTO
a fondo

BrassaRia, en Casablanca, es un restaurante de estilo industrial que mezcla la estética neoyorquina con el espíritu mediterráneo. Un local de techos altos, suelo de madera y paredes de ladrillo visto y espejo, donde se respira una atmósfera elegante, acogedora y muy chic. *Fotografías: Eugeni Pons*

BRASSARIA

Estilo industrial chic



El proyecto BrassaRia surge de una idea en la que los propietarios querían llevar a Casablanca (Marruecos) la costumbre catalana de la comida de tapas y platillos, queriendo ser los pioneros de esta gastronomía en la ciudad.

El estudio Carlos Martínez Interiors, encargado del proyecto de interiorismo, se encontró un local, situado en un centro comercial, totalmente vacío, con la estructura y las paredes desnudas, y una fachada acristalada con vistas al exterior. De este modo, la propia arquitectura del local sugirió al despacho de cómo podía intervenir en este proyecto, siendo fieles al concepto de querer transportar una imagen mediterránea con destellos de bistró francés.

La composición del local en dos espacios diferenciados por su geometría establece un claro condicionante a la hora de distribuir y priorizar los usos propuestos. Así, el restaurante se divide en dos zonas conectadas entre sí, pero distinguidas por una atmósfera creada por el propio uso de cada una de ellas, donde el comensal puede escoger si desea comer de forma tradicional a la altura de una silla o, por lo contrario, de una forma más desenfadada haciéndolo como si de una tasca se tratase a una altura más alta.

Al entrar al establecimiento se observa un mueble recepción y, tras él, una gran pared revestida con falsos cajones que recuerdan a una gran biblioteca de época. Junto a ella se encuentra un inmenso armario ropero retroiluminado en el que los comensales pueden guardar sus abrigos y pertenencias, así como un techo revestido de espejos plata para darle profundidad en altura al local. La barra de tacos de madera de pino y sobre de madera de nogal vestidas en su trasbarra con unas altísimas estanterías de madera de



nogal lateralmente iluminada con leds, repletas de producto, amplían su dimensión gracias a los espejos que la acompañan en todo su recorrido; formando un pórtico pasando por el techo y abrazando la zona frontal de la barra y sofás altos. De esta forma, se corona combinando con un carácter industrial otorgado por el hierro y rejillas *deployeé* pintadas en blanco.

Al adentrarse en el recinto, hay una pequeña cocina a la vista, compuesta por un *grill* donde se cocinan las brasas que se sirven en el local.
Justo delante Carlos Martínez Interiors creó una segunda barra, más dinámica, revestida de chapa de hierro concávo y junquillos de latón. Se trata de una barra donde se sirven copas y bebidas, atendiendo a las mesas del restaurante.









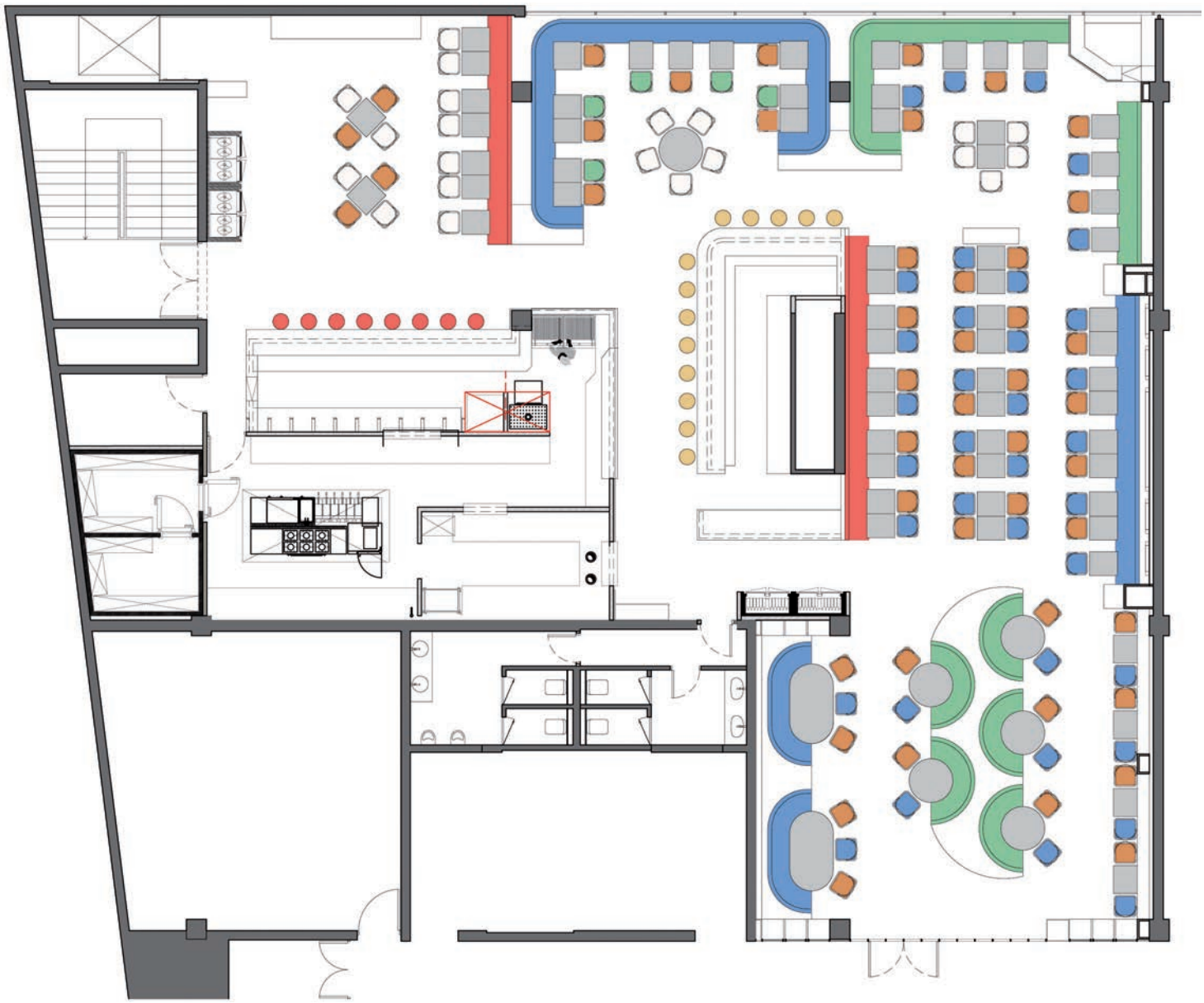




Los pavimentos van cambiando según se va avanzando por el local: en su inicio se ha instalado un pavimento de madera combinado con un pavimento hidráulico con ciertos toques *vintage*. Es aquí cuando el visitante sin darse cuenta ha llegado al amplio comedor, paredes de obra vista y diseñado con la intención de adentrarnos a otra atmósfera concebida como una antigua fábrica, como un *loft* neoyorkino, con cristaleras inglesas, alternando transparencias y opacidad con cristales armados y enormes estanterías de madera, conformando bibliotecas iluminadas. Unas grandes lámparas de araña, también diseñadas por el estudio Carlos Martínez Interiors, visten el comedor principal para sumar majestuosidad en un ambiente claramente industrial, de la misma manera que las luminarias que surgen entre los sofás para poder dar un cierto toque de intimidad entre los comensales. Los sofás circulares de esta sala, tapizados con piel de color azul marino, rojo y verde, ofrecen dinamismo al espacio.

Los baños se sumergen en el más puro ambiente mediterráneo, fresco y luminoso. Los baños están diseñados con azulejos destonificados con colores marinos, combinados con rejas metálicas pintadas en blanco. Los apliques tubulares y la vegetación hacen que los baños sean también un espacio para disfrutar visualmente.●







FICHA TÉCNICA

Proyecto de Interiorismo: Carlos Martínez Interiors
Mobiliario: Cubiñá
Suministro de azulejos y cerámicas: Neoceramica
Pavimentos: Neoparquet
Iluminación técnica y decorativa: Vaporetto.
Cocina: de MJC Kitchen Design

BRASSARIA
29 Rue Zaid Bnou Rifaa Maarif
20050 Casablanca (Marruecos).
Tel.: +212 5229 80839











IT | CATAS | Loiudice MADE TO SLEEP



¿Cómo elegir el
mejor sistema
para un **sofá cama?**



DIVANO® DREAMS



Sofás para hoteles

elegantes, funcionales y confortables

www.divanodreams.com



Mobiliario convertible

Maximizar el espacio sin sacrificar el confort

El mobiliario convertible otorga un valor añadido a la habitación en el que se instala, ahorro de espacio y la sensación de que el hotel prioriza los detalles para garantizar la comodidad de sus clientes.

Por Isabel Fernández



BARCELÓ CABO DE GATA

Diseños con múltiples formas, acabados y mecanismos interiores evolucionan en la industria del mueble convertible para fabricar una extensa gama de piezas de gran versatilidad cuyo principal objetivo es facilitar un servicio extra ocupando el mínimo espacio. Dentro de este tipo de mobiliario, el sofá cama es el auténtico rey.

Los padres al viajar con sus hijos prefieren alojarse en una habitación que les permita estar juntos. Un buen sofá cama posibilita a los establecimientos satisfacer esta demanda. No hay que olvidar que las familias anteponen pagar por una habitación con cuatro camas que por dos habitaciones dobles pero separadas.

Raquel Ortega, de Gerencia de Mayor Tapizados, afirma que, "en el mercado contract, los muebles convertibles desempeñan un papel crucial al ofrecer soluciones inteligentes en hoteles, apartahoteles o apartamentos turísticos. Estos establecimientos buscan maximizar el espacio disponible sin sacrificar el confort de sus huéspedes. En este sentido, los sofás cama son opciones ideales, ya que permiten adaptar rápidamente una sala de estar en un dormitorio adicional o añadir una cama más a una habitación o suite, brindando una experiencia de alojamiento más flexible".

Según Pol Hernández, director de Gems Barcelona, "el sofá cama se utiliza principalmente en apartamentos y hoteles con suite, ya que se puede ofrecer una cama supletoria para que más huéspedes puedan ocupar la misma habitación".



SOFÁS CAMA CRUCES



SOFÁS CAMA CRUCES



SOFÁS CAMA CRUCES

MAYOR TAPIZADOS



MAYOR TAPIZADOS



La diversidad de diseños que ofrecen los fabricantes permite seleccionar sofás cama que se integren con armonía en el ambiente del hotel



GEMS BARCELONA



GEMS BARCELONA

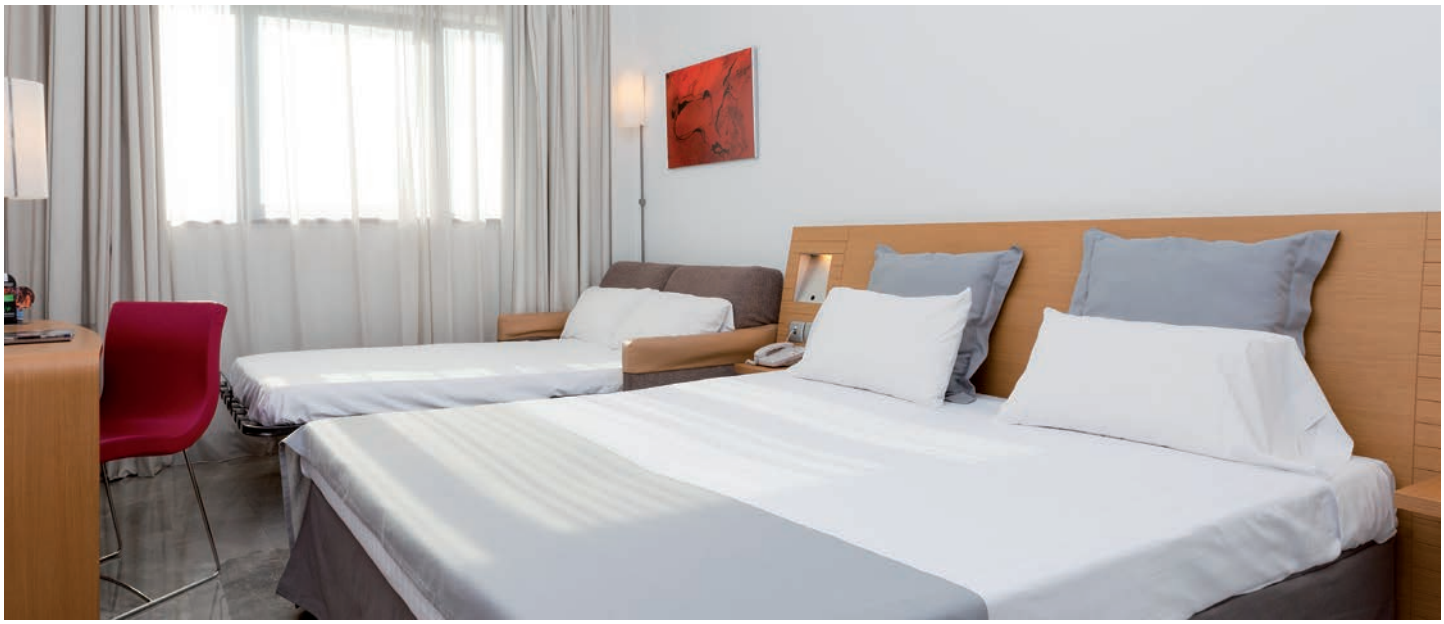
Una estancia, dos usos

Una de las características que el hostelero mira en primer lugar es la practicidad. Un mueble convertible posibilita cambiar la habitación para dos usos totalmente distintos: salón de estar y dormitorio. En segundo lugar, está la practicidad, al poder agrandar espacios suprimiendo lo superfluo. En tercer lugar se encuentra la facultad de aprovechar también el espacio vertical de la habitación, por ejemplo, con un sofá litera.

Pol Hernández señala que el hotelero solicita que "sea resistente, duradero, fácil de abrir y cerrar, y que se pueda limpiar fácilmente". Además, Francisco Cruces, propietario y gerente de Sofás-cama Cruces, indica que, "por desconocimiento de los distintos modelos y de las diferentes calidades existentes en los muebles convertibles, el hotelero suele primar el precio. Los muebles convertibles para hoteles han de ser de muy buena calidad, muy robustos y resistentes al uso continuado, y este tipo de muebles tiene un precio acorde a su calidad y a su uso. En muchas ocasiones, los hoteleros se decantan, por cuestiones de precio, por sofás cama de uso doméstico que a los pocos meses empiezan a dar problemas. Para evitar esto, hay que asesorar bien a los hoteles que se plantean comprar estos productos".

Por su parte, Mario Sánchez, *export manager* de Khama Hotel, asegura que "el hotelero en sí busca durabilidad, precio y confort. No obstante, cuando se trata de un proyecto de interiorismo o reforma integral, a veces, el diseño y estética del sofá tiene mayor protagonismo. Conscientes también de que en ocasiones están pensados para niños, pero la realidad es

OCCIDENTAL MURCIA AGALIA



que muchos adultos acaban durmiendo en el sofá cama, también se busca un confort que sea aceptable como sofá y también como cama. Para ello se emplean colchones de una altura que va entre los 12 y los 17 cm de altura. Específicamente en operaciones de gran escala, se busca encontrar un equilibrio adecuado entre la calidad y el coste del mobiliario a adquirir. Además, es fundamental que el mobiliario sea fácil de montar y usar, valorándose la rapidez y facilidad de despliegue sin necesidad de intervención adicional por parte de los huéspedes. Esto simplifica el trabajo del personal de limpieza y mejora la experiencia del cliente. La seguridad del mobiliario también es un aspecto importante, especialmente si se espera que lo utilicen niños. Finalmente, es cada vez más crucial que el mobiliario convertible



ALLEGRO BARCELONA



A TENER EN CUENTA

- **Un buen sofá cama debe tener un somier completamente plano y un colchón firme y cómodo que permita un descanso confortable, exactamente igual que las camas fijas.**
- **Un buen sofá cama debe tener colchones de HR, látex o viscoelásticos con mismo grado de confort que los fijos.**
- **La cama debe quedarse hecha y, a poder ser, la almohada debe tener un hueco donde alojarse.**
- **Un buen sofá cama debe ser fácil de abrir y cerrar.**
- **La estructura y el mecanismo deben ser muy robustos y resistentes al uso continuado.**
- **Se aconseja que no se tengan que quitar los almohadones al abrirlo, ya que estos ocupan mucho espacio y afean la habitación si hay que apilarlos en el suelo cada noche.**
- **Medidas exteriores contenidas; a la hora de extender la cama, que esta salga desde el respaldo y no desplace más que lo que mide la propia cama, dejando paso por delante.**
- **La tapicería debe ser desmontable y desenfundable, lo que facilita no sólo la limpieza, sino la sustitución de las partes que se estropeen con el uso. La tapicería ha de ser sufrida, resistente, antimanchas y lavable.**

se integre de manera armoniosa con el diseño del proyecto en cuestión. Esto es fundamental para que el producto pueda ser recomendado y utilizado en el establecimiento correspondiente".

Hablando de estética, al igual que el resto de muebles y objetos decorativos, los sofá cama se van adaptando a las tendencias del momento. De todas formas, siguen triunfando los diseños atemporales que se adaptan a cualquier tipo de decoración con independencia de la moda, aunque siempre se irán variando para adecuarse ligeramente a ella.

Para Raquel Ortega, de Mayor Tapizados, "se demanda desde diseños modernos y minimalistas hasta opciones más clásicas y elegantes. La diversidad en el diseño permite a los hoteleros seleccionar sofás cama que se integren armoniosamente con el ambiente de sus establecimientos. Los colores neutros y las líneas depuradas son tendencia por su versatilidad y fácil adaptación a los más variados espacios".

Asimismo, Francisco Cruces, de Sofás-cama Cruces, considera que, "en diseño, los sofá cama siguen la tendencia del resto de los muebles y sofás en el tiempo. Actualmente, el estilo nórdico de líneas depuradas, sencillo y funcional está de moda. Y esa misma tendencia se aplica a los sofás cama".

Muy relacionados con el diseño están los materiales y los acabados, que también influyen en su resistencia, durabilidad y funcionalidad. Así, Mario Sánchez, de Khama Hotel, recuerda que, "debido al uso intensivo de estos productos, se necesitan materiales que puedan resistir tal demanda. Por ende, los tejidos con propiedades como repelencia al líquido o resistencia a la manchas están ganando popularidad y demanda. Esto se debe a que estos tejidos pueden extender la durabilidad del mobiliario y asegurar una apariencia estética impecable incluso después de un uso prolongado".

Pol Hernández, de Gems Barcelona, apuesta por "tejidos técnicos de fácil mantenimiento para que el sofá esté siempre impecable".

Francisco Cruces recomienda, "para los somieres y la estructura interna del sofá cama, el hierro o acero pintado con resina epoxi, muy resistente a los arañazos y a la corrosión. Para los rellenos, gomas HR de alta densidad con alta resistencia a la deformación, y para las tapicerías, telas con tratamientos antimanchas de muy fácil limpieza y que son difíciles de ensuciar".

También hace hincapié Raquel Ortega, de Mayor Tapizados, en que "entre los materiales más populares en el canal contract se encuentran las telas de fácil limpieza, ignífugas e hidrófugas, diseñadas específicamente para resistir el desgaste y las manchas en entornos de uso intensivo como hoteles y apartamentos turísticos. Además, las espumas de poliuretano de alta densidad ofrecen una combinación perfecta de firmeza y suavidad, y los colchones de goma HR acolchados por ambas caras proporcionan una experiencia de descanso incomparable".



SOFÁS CAMA CRUCES



SOFÁS CAMA CRUCES



Tipos de sofá cama

A la hora de elegir un sofá cama dentro del mobiliario especializado en hostelería, es determimante elegir cuál es la apertura. Es algo que se debe considerar siempre, puesto que dependiendo del entorno y del uso, será más cómoda una u otra.

Por una parte, se puede optar por un sofá cama nido. Al poder abrirse en una cama doble, permite transformar una habitación de dos personas en una de cuatro en caso de necesidad. Además, su mecanismo hace que sea muy sencillo abrirlo y cerrarlo. Únicamente se debe sacar la parte inferior y subirla para apoyarla en las patas que trae consigo. En apenas unos minutos se puede contar con una cama de matrimonio extra.

Por otro lado, existen sofás camas de apertura italiana. Recibe este nombre porque los mecanismos procedían precisamente de este país. En este caso, se usa un pliegue doble en los propios asientos. Esto hace que no haga falta siquiera moverlo para transformarlo, ganando en comodidad. No será necesario retirarlo de la pared y se saca desde dentro hacia fuera. Gracias a su base de metal, tiene un buen apoyo y bastante soporte. Es una elección con un alto grado de confort.

Aparte de los sofás cama de matrimonio, existen sofás cama con poca medida de fondo y con poco desplazamiento, sofás cama con dos camas individuales, pequeños sillones cama individuales, sofás cama de apertura horizontal, sofás cama litera, sofás cama nido, pufs cama, muebles cama; innumerables tipos de sofás cama para adaptar a innumerables espacios.

Según Mario Sánchez, de Khama Hotel, “la flexibilidad del mobiliario es crucial para cumplir con todos los requisitos del proyecto y garantizar la máxima utilidad en el espacio disponible. Desde sistemas de apertura clásicos de estilo italiano hasta los sofás litera, lo esencial es que el diseño del mobiliario pueda ajustarse a las necesidades particulares del proyecto. En resumen, es fundamental que el mobiliario pueda ser fabricado en varias dimensiones, resistir diferentes tipos de tejidos, incorporar mecanismos que ocupen menos espacio y permitir la modificación del tipo de brazo o respaldo”.●

ORGANIZADO POR:

GRAN HOTEL TURISMO

Equipamiento hostelero

CURT EDICIONES SA

Roca

Gala de entrega: 6 de junio en Roca Barcelona Gallery

2024 · XIV CONVOCATORIA

PREMIOS ROCA

a la iniciativa hotelera

VUELVEN LOS

PREMIOS

EDICIÓN 2·0·2·4

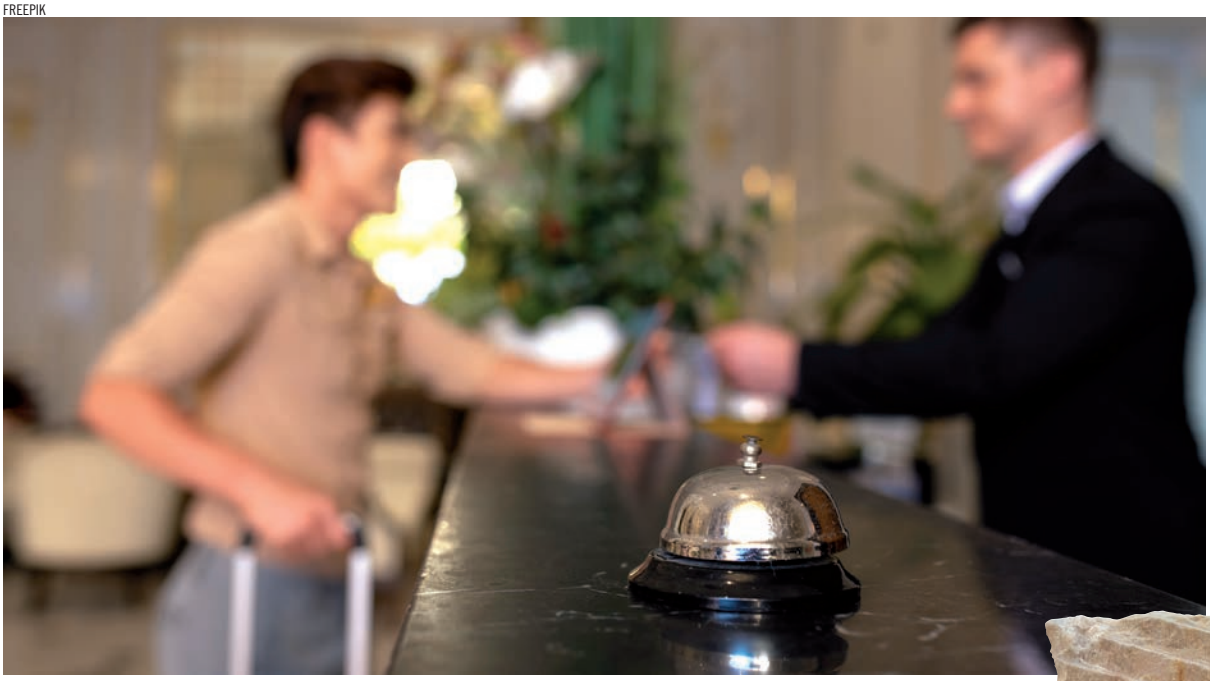
www.premiosrocahotel.com



COLABORADORES

ORAC DECOR · GROUPE GM AMENITIES EXCLUSIVOS · interihotel by ambit+ · RATIONAL · MASTINELL HERETAT · Sandro Desii · AMÉLIE LES HUÎTRES · staub

FREEPIK





Tras haber conseguido un récord de participación en recepción de candidaturas, la **XIV convocatoria de los Premios Roca a la Iniciativa Hotelera** se prepara para su gran gala final el **6 de junio** en la que los nominados de las distintas categorías se reunirán para conocer el ganador.

En breve, los nominados de las 12 categorías se darán a conocer en las distintas webs de las revistas de **Curt Ediciones** organizadoras de los galardones, **Gran Hotel Turismo (www.revistagranhotel.com)** y **Equipamiento Hostelero (www.equipamientohostelero.com),** así como en la web oficial **(www.premiosrocahotel.com).**

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
David Alayeto, Estudio IN - Dreamupdesign



Iaso

Iaso renueva su producto estrella. El parasol Azores se actualiza con un nuevo sistema de apertura, más suave y rápido, que facilita su uso diario manteniendo la calidad y durabilidad que le caracterizan. Azores permite la incorporación de iluminación en mástil y radios, calefacción, cerramientos o la personalización de la lona con impresión digital, entre otros. Estos complementos y su gran versatilidad le convierten en una solución perfecta para proteger espacios exteriores durante todo el año, incluso en climas más asociados al frío, como la terraza del Centro Termolúdico Caldea de Andorra (en la imagen).



Talenti

Firmado por Marco Acerbis, MrX es un concepto arquitectónico de Talenti que se inspira en las pérgolas y carpas de sombra clásicas, pero revoluciona su estructura para crear un mueble dinámico y elegante. A primera vista, cuando MrX está cerrado, es difícil darse cuenta de lo que es. Como un rompecabezas que hay que resolver, se revela poco a poco gracias a su apertura en compás que permite extender el toldo para obtener una sombra amplia y agradable. El secreto se desvela así con gestos mecánicos sencillos pero ingeniosos que abren un oasis de relajación a medida. Fabricada en aluminio extruido y disponible en varios colores, la estructura se adapta perfectamente a cualquier contexto para convertirse en un accesorio fascinante por su sencillez contemporánea.



Grosfillex

Windmaster, de Grosfillex, es un parasol cuadrado de 200x200 cm que aporta elegancia a cualquier espacio contract de exterior. La estructura de su mástil central está fabricada en aluminio anodizado, resina y acero inoxidable. Consta de cuatro ballenas de fibra de vidrio de 13 mm de diámetro y de 3,5 mm de grosor, así como de cuatro puntales de fibra de vidrio. La tela está confeccionada en 100% acrílico Recacril® de 300 gr/m^2, con 0,55 mm de espesor. Cuenta con recubrimiento de fluorocarbono para una mayor durabilidad e impermeabilización, con factor de protección solar UV80 y con tratamiento antibacteriano. Está disponible en colores blanco y crudo.

Tectona

Diseñada para resistir los vientos más fuertes, la sombrilla Florida es un testimonio de la innovación técnica de Tectona. Con una estructura de aluminio y corola de tejido textileno, Florida ofrece una protección duradera en cualquier clima. Sus proporciones ideales garantizan estabilidad y resistencia en condiciones adversas. Sorprende además por la posibilidad de inclinarla para asegurarse siempre una protección frente al sol.





KE

El innovador invernadero solar bioclimático KE Sunlight con diseño Qubic lleva al extremo el concepto de ósmosis con el paisaje. Su techo de cristal permite una visión amplia de 360 grados del exterior. La principal novedad consiste en la cubierta en vidrio laminado transparente o blanco mate, apoyado en travesaños de aluminio que aprovechan al máximo la superficie dando luminosidad y ligereza constructiva. Se puede integrar con múltiples tipos de cierres, incluidos las ventanas correderas Line Glass y el sistema de toldos a caída Vertika Sunlight. Disponible tanto en versiones autosoportadas y adosadas, se puede iluminar internamente gracias a un sistema de tiras led regulables insertadas en los travesaños de techo.



Shibuya® es la primera pérgola móvil, diseñada por Ferruccio Laviani, que introduce el concepto de dinamismo revolucionando el principio arquitectónico estático de las estructuras tradicionales. La estructura de aluminio está disponible como unidad fija que puede anclarse al suelo o, alternativamente, fijarse sobre cuatro ruedas equipadas con cerradura, para permitir la máxima libertad de movimiento dentro de un espacio. Independiente o montada en la pared, la pérgola se completa con diferentes tipos de techos que garantizan un excelente resguardo del sol, diseñando sombras ligeras y elegantes en el entorno. La estructura de aluminio con revestimiento de polvo está disponible en dos colores: blanco o grafito.

Ezpeleta



El parasol Eolo Pureti de Ezpeleta es ligero, visualmente limpio (se compone de cuatro varillas y pocas piezas muy sencillas de intercambiar) y no lleva cables. Además, incorpora un sistema de fácil apertura y cierre en *push up*. Fabricado con solo tres materiales (aluminio, polímero y tejido), es 100% reciclable. Además es de Km 0, ya que se fabrica íntegramente en Portugal. Al igual que los árboles, el tejido de este parasol descontamina el aire de las ciudades, neutraliza los gases de los motores y otras sustancias nocivas. Incorpora una nanotecnología que, en contacto con la luz solar, convierte las sustancias contaminantes del aire en sales inertes.



Lux Loungers

La visera para tumbonas es un accesorio elegante y funcional que se adapta a los modelos de tumbonas Chaise y Deep de LuxLoungers. Además de mantener el sol fuera del rostro, cuenta con una funda interior de visualización para insertar un dispositivo con pantalla táctil como un iPad y usarlo sin preocuparse de mojarlo. Este accesorio es fácil de insertar en la tumbona mediante una ranura y está confeccionado con tejidos de calidad marina resistentes a los rayos UV. Uno de los aspectos que más gusta de este accesorio es que es 100% personalizable, dado que los colores y estampados del tejido se pueden elegir a la carta. Calidad, funcionalidad y estética todo en uno.



Saxun

El parasol Besta de Saxun es una solución versátil y única diseñada en diferentes modelos que se adapta a todo tipo de exteriores. Su capacidad para proyectar sombras de gran tamaño, así como la alta calidad de los tejidos, aporta el rendimiento que las terrazas necesitan. Gracias a sus posibilidades de modulación, se fusiona a la perfección con la estética de cada establecimiento. Para ampliar su uso, incorpora cuatro líneas de luz led en los brazos del sistema. Disponible en una amplia gama de colores, se pueden combinar con todos los colores de la carta RAL, para su estructura, con acabados texturados y anodizados.



Concept Alu

La pérgola de Concept Alu se presenta en tres acabados de cubierta para responder a las necesidades y expectativas de cada uno. Las tres opciones son combinables. Se puede disfrutar de toda la luz de un techo acristalado e incorporar lamas modulables para, por ejemplo, controlar la cantidad de sol que entra en la estancia en los días soleados. En cuanto al acabado de paneles, puede utilizarse para resguardar una cocina de verano incluso con mal tiempo.

Conva



Los parasoles Heavy Duty destacan por su versatilidad y resistencia, disponibles en formas redonda (3 m), cuadrada (3x3 y 3,5x3,5 m) y rectangular (2x3 m). Con una estructura disponible en blanco, café y gris antracita, y tejidos en olefín y acrílicos, cada parasol combina durabilidad con un diseño robusto. Equipados con ocho varillas para una mayor estabilidad y resistencia, estos parasoles destacan por su facilidad de uso y opciones de personalización, incluyendo la selección de cualquier color de tela y la adición de logos serigrafiados. Accesorios como fundas protectoras y sistemas de calefacción amplían su funcionalidad.



Dedon

El parasol Reav combina un diseño minimalista con una ingeniería suave y una funcionalidad robusta. Ligero y discreto en apariencia, es el acompañante perfecto para cada colección de Dedon, creando sombra sin distraer. Adaptable a cualquier entorno exterior, REAV viene en versiones de parasol y de brazo lateral, con cinco formas y tamaños de toldo. Con un sistema de poleas integrado en su estructura, Reav tiene una presencia reducida y refinada que se integra naturalmente en cualquier entorno. El toldo está confeccionado con una tela para exteriores fácil de cuidar y protegida contra los rayos UV, que repele tanto la suciedad como el agua.



Flamingo Road es una sombrilla enteramente realizada con madera teca y maderas duras oriundas del Perú. Cuenta con un sistema de levante con cuerda náutica en nylon, sin peligrosos cables de acero, cabrestante de acero inoxidable de diseño y producción exclusivo de Beltempo con freno y seguro. La base es de acero inoxidable, la cual consta también de tres planchas de acero galvanizado cada una de 80 kg, que se ensamblan para permitir el armado de esta con solo dos personas.

Beltempo



Balliu

Pamela es el parasol de Balliu concebido para uso profesional en instalaciones hoteleras, jardines y colectividades. Está disponible en dos tipos de puntas: cónica, apto para utilizar con una base, y plana, ideal para la playa. Con estructura de acero inoxidable de altura regulable y 8 varillas de fibra de vidrio de 9 mm de grosor, se puede personalizar con el logotipo. Se ofrece en dos versiones de tejido: acrílico y la exclusiva tela Balliu, en 16 colores.



CATERING

Organización y seguridad alimentaria

Un servicio de *catering* que esté a la altura de las circunstancias es más difícil de lo que parece. Ya sea para organizar el evento de una empresa, de una fiesta como puede ser una boda o cualquier otro tipo de celebración o para un colegio, se debe contar con el equipo adecuado para marcar la diferencia. *Por Isabel Fernández*



FREEPIK

Aquellas empresas que ofrecen servicios de *catering* deben tener en cuenta ciertos elementos que no pueden faltar en su inventario. El equipo apropiado hace que la comida y bebida se disfrute mucho más y permite satisfacer a todos los comensales. No se debe pensar como un gasto, sino como una retribución en forma de clientes felices y una agenda llena de pedidos.
Rafael Lázaro Rotaeche, director comercial en Dégerman y de la Dirección en Calidad y Seguridad Alimentaria, entiende como *catering* "todo transporte, distribución y servicio de comidas en un establecimiento, tanto interior como exterior. Todos los pasos deben estar cubiertos en: producción (cocina), con materiales y accesorios con aptitud alimentaria; transporte (vehículo), en el caso de transporte exterior con regulación ATP, y distribución (servicio), con contenedores isotérmicos y carros térmicos que garanticen la temperatura y la calidad de los alimentos".
Desde el Departamento Comercial de García de Pou sostienen que "el sistema de *catering* es cada vez más importante en el mundo de la hostelería y la restauración, ya que está de moda llevar servicios de comida de alta calidad fuera del establecimiento habitual. Mantener la



RATIONAL



trazabilidad de los productos es esencial para garantizar la seguridad alimentaria y la satisfacción de cliente. Para lograr esto, hay una amplia variedad de suministros de *catering* que facilitan el almacenamiento y la distribución adecuados, desde sistemas de etiquetado claro y preciso a contenedores y armarios isotérmicos para almacenar los alimentos siguiendo las normativas de seguridad alimentaria, mantener las temperaturas adecuadas y poder separar los productos crudos de los cocidos para evitar la contaminación cruzada".

Sobre este tema Patricia Rusler, *regional corporate chef* de Rational Ibérica, subraya que "en un sistema de *catering* es fundamental asegurar la trazabilidad para mitigar riesgos de contaminación alimentaria. De esta manera permite identificar rápidamente la fuente y retirar los productos afectados. La tecnología juega un papel fundamental en la trazabilidad, un claro ejemplo son los equipos de cocción que registran las APPCC de forma automática y se pueden consultar siempre que se desee en sus plataformas de conectividad".

Además, Xènia Soler, responsable de Marketing de Distribuidora Joan, recuerda que "usar equipos en mal estado y guardar los productos de forma inadecuada puede provocar la contaminación y el deterioro de los alimentos y con ello un grave problema de salud. Por ello, es vital guardar los alimentos en lugar seco, protegidos de la contaminación externa, usando recipientes gastronorm con tapas ajustables. Un sistema de tapas o recipientes con código de color es muy útil y eficaz para evitar contaminaciones".

Equipos imprescindibles

Entre los equipos que no pueden faltar en un negocio de *catering* se encuentran las mesas de acero inoxidable, elementos para mantener la temperatura de la comida, bandejas, estufas profesionales…

Las mesas son el espacio de trabajo de los cocineros, el lugar en el que se preparan los alimentos e, incluso, se dan los toques finales a los platos. Las de acero inoxidable son más fáciles de limpiar y tienen mayor durabilidad.

Como la comida no se suele servir al instante, es importante contar con elementos que permitan mantener su calidad lo más intacta posible. Para ello se pueden usar calentadores, que son los encargados de calentar gradualmente y mantener la temperatura de los alimentos sin quemarlos, ni modificar sus ca-



GARCÍA DE POU



racterísticas; jarras isotérmicas, que mantienen la temperatura de las bebidas calientes o frías, y evitan el uso de hielo o estufas, o vitrinas refrigerantes, que ayudan a mantener la frescura y la temperatura de productos, como postres, embutidos y ensaladas.

Por su parte, las bandejas que se emplean para servir los alimentos deben tener distintas formas: hondas para pastas, arroces y purés; planas para alimentos horneados; grandes o pequeñas para servir diferentes cantidades. Pueden ser de acero inoxidable o plástico, pero siempre deben ser resistentes. También se pueden incluir recipientes y cuencos.

Los hornos profesionales son fundamentales para la cocción de los alimentos. Sus funciones son tostar, hornear, freír, gratinar, grillar o cocinar a la plancha.

Los *chafing dish* se emplean para poder exhibir distintos platillos y alimentos. Además, hay carros de bufé calientes y también hay muebles de autoservicio fríos. Por supuesto, este producto no tiene un lugar fijo como tal, y puede ser colocado en la cocina, o de igual forma, en un lugar en el que tenga una función de isla o alacena. Lo mejor es que esté fabricado en acero inoxidable, ya que así tiene mayor resistencia y durabilidad.

Los baños maría son equipos en los que se mantiene la temperatura de los alimentos, para que siempre estén calientes cuando el comensal se vaya a servir. Requieren de conexión eléctrica o a gas y son más recomendados para bufé porque no se tienen que estar moviendo.

Para *catering*, se emplean más los samovares, que cumplen la misma función, pero son portátiles. Funcionan por medio de mecheros.

Los dispensadores son la forma más eficiente para distribuir bebidas en este tipo de negocios, además de ser mucho más higiénicos porque no tienen contacto con todas las personas. Para los *catering*, se usan contenedores isotérmicos, que funcionan de la misma forma, pero no requieren conexiones eléctricas.

Para Patricia Rusler, de Rational, "el sector del *catering* ha avanzado hacia la diferenciación y la calidad. También entran en juego las cocinas a la vista y los *showcookings*, donde los chefs muestran la preparación de platos en vivo antes de ofrecerlos al cliente, añadiendo un toque interactivo y entretenido".

A TENER EN CUENTA

Las empresas de *catering* deben seguir diferentes normativas:

- **Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA): un número de registro que garantiza que la empresa de *catering* tiene instalaciones autorizadas por la Dirección General de Salud Pública.**
- **Reglamento de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA): Reglamento (CE) nº 178/2022 (fija dichas normas sanitarias), Reglamento (CE) nº 852/2004 (controla la higiene de los productos alimenticios) y Reglamento (CE) nº 853/2004 (regula la higiene de productos de procedencia animal).**
- **Programa de autocontrol que siga el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC): garantiza la seguridad de los alimentos a todos los niveles de la cadena alimentaria.**
- **Seguro de Responsabilidad Civil: necesario para cubrir posibles daños a terceros.**



DISTRIBUIDORA JOAN

EQUIPOS DE DÉGERMAN OPERANDO EN EL SANTIAGO BERNABÉU



Transporte

A la hora de llevar al evento aquello que se ha cocinado o preparado, es frecuente alquilar o disponer de furgonetas frigoríficas isotérmicas, ya que son una solución eficiente para los alimentos, posibilitando su transporte tanto frescos como cocinados, calientes, fríos o congelados, con garantías térmicas e higiénicas.
Para el transporte, hay que intentar llenar todo lo posible los recipientes respetando la hermeticidad de los mismos ya que, al haber más masa en un recipiente, corre menos peligro de perder temperatura. Si por el contrario, en lugar de necesitar distribuir comida caliente a los eventos, hay que transportar productos congelados, es importante cuidar sobre todo la humedad. Porque si la humedad baja demasiado los productos corren el peligro de perder peso y parte de su calidad, y si la temperatura sube demasiado, aumenta el riesgo de descongelación y pérdida de los mismos.
En el transporte, los contenedores deben de estar bien sujetos en los vehículos, separados los que van en caliente de los que van en frío, y además sería aconsejable involucrar al personal que realiza las tareas de carga y descarga de mercancía, así como los conductores de que dichas tareas se deben de realizar lo más suavemente posible. Además, si, por ejemplo, se va a servir en varios lugares o locales, las rutas se deben diseñar en función de las necesidades térmicas, es decir, hacerlo primero en establecimientos de pocos comensales (ya que hay menos cantidad y sus contenedores son más pequeños) y después a los que poseen mayor número de comensales (contenedores más grandes con mayor cantidad de comida).

DÉGERMAN



Desde el Departamento Comercial de García de Pou consideran que "el mejor método de transporte es aquel que garantiza la frescura, la seguridad y la calidad de los alimentos durante todo el proceso, desde la cocina hasta el lugar del destino. Esto implica el uso de contenedores isotérmicos que mantengan la temperatura, así como envases y bandejas que eviten derrames y daños".
Según Rafael Lázaro, de Dégerman, el mejor transporte es "aquel que cumpla con todas las normativas aplicables: contacto con alimentos, aptitud alimentaria, coeficiente isotérmico, ATP, transporte, mantenimiento y regeneración en punto de servicio".
También Xénia Soler, de Distribuidora Joan, apunta que, "para transportar o almacenar alimentos, es importante el uso de contenedores isotérmicos gastronorm y contenedores termoaislados ligeros, adecuados y en buen estado, evitando así romper la cadena frío/calor".
Además, Lázaro apunta que "es fundamental cuidar el *packaging* para la distribución tanto interior como exterior porque es el módulo de trabajo en el que se basa el resto de la logística y tiene que conservar en todos los pasos la aptitud alimentaria".

GARCÍA DE POU



PARADORES



PARADORES



Presentación y servicio

La comida entra primero por los ojos, con lo que hay que asegurarse de tener una presentación profesional en cada evento. Por tanto, la exposición de los platos es una de las partes más importantes de un *catering*: si lo que se quiere es dejar satisfechos a los comensales, hay que dar importancia al qué (el contenido) pero también al cómo (el continente).

"En referencia a la presentación de las mesas y bufés, es importante el uso de artículos y materiales que permitan realizar presentaciones prácticas y atractivas. Estamos hablando de cubetas gastronorm para la presentación de los alimentos, bandejas, vajilla, cubertería, vasos y copas, … pero también de artículos un solo uso para que pueden marcar la diferencia aportando el toque creativo a las presentaciones (barquitas, conos, bols, vasitos, tarrinas, *sticks*, bolsitas, servilletas…), que son un valor añadido", indica Xènia Soler, de Distribuidora Joan.

Esta profesional también recomienda contar "con carros camarera y equipos en general, sólidos y con un aspecto agradable, que ayuden a los empleados a realizar un buen servicio y que garanticen la máxima satisfacción del cliente. Son múltiples las situaciones y problemas que se pueden originar por utilizar unos equipos inadecuados de cara al público".

El *packaging* también es vital en este tipo de presentaciones. Así, desde el Departamento Comercial de García de Pou precisan que "las novedades en el *packaging* están orientadas hacia la funcionalidad, una presentación atractiva y la sostenibilidad. Cada vez hay una mayor demanda de envases sostenibles y respetuosos con el medio ambiente. Las empresas de *catering* están utilizando materiales biodegradables, compostables y reciclables, como el cartón, el papel *kraft*, el PLA y el bagazo de caña de azúcar, en lugar de plásticos convencionales. Estos envases *ecofriendlyies* no solo reducen el impacto ambiental, sino que también transmiten una imagen de responsabilidad y compromiso con la sostenibilidad. El *packaging* también está evolucionando hacia diseños más innovadores y funcionales que faciliten el transporte, el almacenamiento y el consumo de los alimentos. Se están utilizando envases con cierres herméticos, compartimentos separados para diferentes alimentos, asas de transporte, y sistemas de apertura fácil para mejorar la experiencia del usuario y garantizar la frescura de los productos. Además, el *packaging* personalizado se está volviendo cada vez más popular en el sector de *catering*, ya que permite a las empresas destacarse y fortalecer su imagen de marca, así como envases y embalajes que puedan servir para múltiples propósitos, como por ejemplo, envases que pueden utilizarse tanto para servir como para transportar alimentos, lo que simplifica los procesos logísticos y reduce la necesidad de utilizar varios tipos de envases".●



ICONNO

Vinotecas

Conservar en perfecto estado

El vino es materia viva y existen muchos factores como la temperatura, la luz o las vibraciones que le pueden afectar. Por este motivo, las vinotecas y refrigeradores de vino son la solución ideal para su almacenamiento y conservación. *Por Isabel Fernández*

RESTAURANTE EL CAMPELLO (CAVEPLUS)



Una bodega o cava es una construcción o lugar subterráneo donde almacenan y crían el vino que se guarda en botellas o barriles. Estas bodegas proporcionan unas condiciones apropiadas para la conservación del vino, como son la oscuridad y una temperatura constante. Además, estas condiciones protegen al vino frente a factores externos que puedan resultar dañinos para su conservación. Un concepto de conservación para el vino, mucho más asequible y sencillo, son las vinotecas y armarios refrigerados. Los dos son equipamientos que garantizan la buena conservación del vino, siendo una opción muy utilizada en bares, restaurantes y otros negocios dedicados a la hostelería. La elección de uno u otro siempre dependerá de las necesidades de cada negocio como, por ejemplo, necesidades de almacenamiento y la estética que quiera guardar cada establecimiento.

Para Adrian Espallargas Yus, *key account manager* de Vitrifigo Products-BC Systems, "el primer aspecto a considerar es la capacidad de almacenamiento necesaria, que dependerá del tamaño del inventario de vinos del restaurante y de cómo planean rotar su *stock*. También es crucial pensar en el espacio disponible dentro del establecimiento para asegurarse de que la vinoteca se ajusta físicamente sin problemas. Además, se debe evaluar el tipo de control climático que requieren, como la regulación de temperatura y humedad, para mantener el vino en condiciones óptimas".

Por su parte, Antonio Mendoza, director de Marketing y Producto de Infrico, afirma que, en primer lugar, se debe considerar "la ubicación de la bodega y el tamaño de la misma. Por ejemplo, hay armarios para vinos de tamaño mediano para capacidad de 70 botellas, armarios de dos puertas con dos zonas de temperaturas para almacenar vinos rojos y blancos o espumosos que puedan mantener diferentes temperaturas, hasta cavas de vino modulares en cristal, muy elegantes y adaptadas al espacio necesario para el cliente".

Además, Juan Ballester, de la Dirección Comercial y Marketing de Caveplus, resalta que "lo primero que debe plantearse un restaurador es la respuesta a la pregunta si desea para su restaurante uno fabricado a medida, que sea personalizado y vaya en consonancia con el estilo adaptado a la línea de diseño del local aportándole mayor valor añadido, o bien si quiere la adquisición del producto estandarizado existente en el mercado, obviando lo anterior. En el caso que busque una fabricación personalizada y única deberá plantearse el tipo de vinoteca que desea, es decir, si quiere


INFRICO


BARCELÓ HAMBURG

una vinoteca mural donde poder acceder a los vinos mediante la apertura de puertas abatibles que dan acceso a las bandejas que soportan las botellas climatizadas en el interior o bien prefieren una vinoteca espacio climatizado, o sea, poder acceder a una habitación en la cual la persona accede al interior para seleccionar la referencia deseada de las bandejas o estanterías del interior. Por último, debe tener en cuenta la temperatura de conservación, es decir, si desea un tipo de vinoteca expositiva hacia el cliente o bien, por el contrario, no le otorga tanta importancia a que sea visible o llamativa de cara al cliente, sino que busca capacidad de almacenamiento para el servicio".

Fijarse en…

Los fabricantes han dado solución a la conservación de diferentes tipos de vinos en un mismo espacio mediante la fabricación de las vinotecas multitemperaturas. Estas vinotecas pueden tener separaciones dentro del mismo habitáculo o, si se trata de vinotecas de grandes dimensiones, cuentan con espacios completamente independientes. Los modelos de vinotecas que tienen separaciones o divisiones dentro del mismo habitáculo distribuyen el aire. A lo largo de las vinotecas hay diferentes rangos de temperatura que garantizan la conservación de los distintos tipos de vinos. Sin embargo, en los modelos independientes, como tienen su propia puerta, la temperatura del resto de vinos no se ve afectada, ya que no se encuentran en el mismo espacio. Las vinotecas monotempertatura, por el contrario, y, como su nombre indica, solo permiten que haya un mismo rango de temperatura en toda la cámara.

No hay que olvidar que la temperatura es un aspecto determinante dentro del proceso de conservación del vino. La temperatura correcta para una buena conservación está sobre los 14º C durante todo el año. Un exceso de frío provoca que aparezcan depósitos tártricos en las botellas. Los depósitos tártricos son unas sales que aparecen durante el proceso de elaboración del vino y su solubilidad solo depende de de la temperatura de conservación. Por otro lado, el exceso de calor provoca una maduración precoz del vino, lo que hace que este cambie de color.

Otro factor muy importante en la conservación del vino es el grado de humedad. Tanto una gran humedad como la falta de ella pueden dañar el vino. La falta de humedad provoca que los corchos de las botellas se resequen. Como consecuencia, el vino respira más de lo adecuado y entra en contacto directo con el aire. Cuando esto sucede, se produce una oxidación que afecta al sabor del vino. Por el contrario, el exceso de humedad hace que aparezca moho en el corcho y estropea las etiquetas de las botellas. El rango adecuado está entre el 65% y el 75% de humedad.

Además, el olor y el sabor de un vino pueden verse afectados por una aireación deficiente o por el exceso de aireación. Para que no ocurra debe haber una continua y uniforme circulación del aire en las vinotecas o cámaras, y así se evita que aparezcan bolsas a diferentes temperaturas.

Las vibraciones tienen también mucha importancia en el proceso de conservación de todos los tipos de vino, aunque influye más sobre los vinos tintos. Si el vino está expuesto a muchas vibraciones, aparece lo que los expertos llaman, "fatiga del vino", alterando su aroma y su sabor. Se deben evitar las vibraciones regulares en el tiempo y de manera continuada.

Además, los ruidos pueden mermar la calidad de un buen vino. Por este motivo, es aconseja-

RESTAURANTE VORAMAR (CAVEPLUS)



ble instalar la vinoteca lejos de electrodomésticos o aparatos ruidosos.

Por otro lado, si el vino está expuesto a un exceso de luz, se oxida y, como consecuencia, cambia de color. Lo perfecto es que las vinotecas y los refrigeradores de vino estén situados en lugares oscuros y lejos de la exposición directa de la luz natural. Existen vinotecas y armarios refrigeradores adecuados, con las puertas de cristal, que incorporan un filtro para evitar los rayos ultravioletas.

También es muy importante para la correcta conservación del vino que el corcho permanezca húmedo por las dos partes, tanto por la interior como por la posterior. Esta es la razón por la que es tan necesario almacenar las botellas en posición horizontal porque el corcho está en contacto con el vino. Lo idóneo es que las botellas estén en posición horizontal con una pequeña inclinación de un 5%, porque así los sedimentos no se acumulan en el fondo de la botella.

Sobre ello Juan Ballester, de Caveplus, apunta que "una vinoteca tipo debe conjugar una temperatura de conservación, entre 12-18 ºC, con bandejas de exposición para la presentación de los vinos al cliente, y bandejas para la conservación y envejecimiento para referencias tumbadas que aumenten la capacidad de mantenimiento en su interior. La iluminación debe ser mediante luz led con una tonalidad Kelvin entre 2.700 y 3.500 K, adaptada al local y con un tamaño óptimo, habitualmente sobre 1,90 metros de altura y 60 o 65 cm de anchura. Con esto es suficiente para un pequeño local que quiera poder vender vinos en copa o en botella a sus clientes".

Por su parte Antonio Mendoza, de Infrico, sostiene que el armario bodega tipo debe ser "capaz de mantener una temperatura óptima del equipo para evitar fluctuaciones de temperatura y que esta pueda afectar al vino, además de tener estantes adaptados a las botellas para que se coloquen en sentido horizontal".

También Adrian Espallargas, de Vitrifrigo Products-BC Systems, hace hincapié en que "debe tener zonas de temperatura diferenciadas para almacenar distintos tipos de vino a sus temperaturas óptimas. Es esencial que cuente con un sistema de control de humedad eficiente, para evitar el secado de los corchos. La protección contra la luz y las vibraciones también es importante, ya que estos factores pueden deteriorar la calidad del vino con el tiempo. La facilidad de acceso y la organización interna adaptable son importantes para la operativa diaria del restaurante".



VITRIFRIGO PRODUCTS-BC SYSTEMS

Un local debería tener al menos tres tipos de vinotecas para garantizar que el vino esté siempre a la temperatura correcta y deseada para su consumo: una de barra, una pequeña y una grande. La de barra es la opción perfecta para atender las demandas de los clientes que toman sus consumiciones en la propia barra del establecimiento. Según la experiencia del *e-commerce*, este tipo de vinotecas constituyen, además, un reclamo para la venta de vino ya que, al verlas, es más probable que los consumidores se animen a pedir una copa de vino. Por otro lado, la





CONSEJOS PARA EL MANTENIMIENTO

- **Revisión y cambio del filtro de carbono**
  Si el filtro de carbono está en mal estado provoca malos olores, variaciones en el rendimiento del motor, se modifica la temperatura y la humedad. Hay que hacer una revisión anual y, en caso de que el filtro esté en mal estado, se debe reemplazar por otro nuevo.

- **Revisión de los niveles de temperatura y humedad**
  Se debe hacer una revisión regular de estos niveles, ya que de ellos depende la correcta conservación del vino. La mayoría de vinotecas incluyen un sensor de humedad, pero para aquellos refrigeradores que no disponen de uno, se recomienda un higrómetro, que es un aparato que sirve para medir los niveles de humedad en el aire.

- **Limpieza del ventilador**
  Se puede acumular polvo y suciedad en el ventilador. Por lo tanto, hay que mantener limpio el ventilador para el correcto funcionamiento de las vinotecas.

- **Limpieza de la vinoteca**
  Se puede limpiar con un trapo seco, evitando los productos químicos. Si con el paso del tiempo y, por el uso, se necesita limpiar, se puede utilizar jabón neutro y agua fría.

vinoteca pequeña es apropiada para colocar en la pared de detrás de la barra, donde se guardan los vinos que más suele pedir la gente. En cuanto a la de gran capacidad, permite al hostelero tener multitud de botellas a la temperatura perfecta para ser servidas en los momentos de alta demanda, es decir, cuando el bar o el restaurante está al completo.

Materiales, diseños y tendencias

Al igual que ocurre con otros elementos que equipan o decoran un espacio contract, los diseños de los armarios bodega responden a tendencias generalizadas. Las propuestas más destacadas incluyen acabados en madera –en colores nogal cerezo, nogal o blanco–, puertas de cristal que otorgan una mayor visibilidad del producto e iluminación led. Como aclara Antonio Mendoza, de Infrico, "actualmente, la tendencia es en acabados en madera en colores blanco, negro y nogal. Además, estamos volviendo a acabados *vintage* con herrajes y cerraduras de gran tamaño, así como a acabados en puerta de cristal con un diseño innovador". Además, Adrian Espallargas, de Vitrifigo-BC

IBEROSTAR RIVIERA MAYA



Systems, opina que "los materiales más populares para las vinotecas incluyen el acero inoxidable, la madera y el cristal, todos ellos conocidos por su durabilidad y estética atractiva. Los acabados varían desde modernos hasta clásicos, permitiendo que el armario se integre bien con el diseño interior del restaurante. El diseño no es solo una cuestión de apariencia; también afecta a la funcionalidad y la eficiencia energética del dispositivo, haciendo que sea tan importante como la capacidad de preservación del vino".

Según Juan Ballester, de Caveplus, "los más demandado son materiales nobles como la fabricación en madera, dejando atrás el acero inoxidable y el plástico inyectado (este último en la vinotecas estandarizadas procedentes de China). La madera es mejor aislante y los acabados tanto exteriores como interiores se pueden customizar del color que se desee exteriormente, ya sea en colores lisos como toda la gama de colores desde el blanco hasta el negro o mediante barnices. Los diseños de distribución interiores también van adaptándose a las modas, donde actualmente está incrementándose las posiciones de botellas etiqueta vista y de presentación semiinclinada de las botellas, dando relevancia a las etiquetas de los vinos frente a las vinotecas que históricamente mostraban visiblemente las cápsulas, apilaban las botellas sobre botellas, no permitiendo ver las etiquetas y que se cogían por el cuello de la botella. Estos diseños más actuales son más atractivos para los clientes en los locales de restauración, los cuales ven aumentadas sus ventas en vinos y el valor añadido de sus locales tras la instalación de vinotecas".

Hacia una mejor tecnología y más allá del vino

¿Cómo están evolucionado este tipo de productos?

Adrian Espallargas responde que "la innovación en las vinotecas se centra en mejorar la tecnología de control climático, con sistemas más precisos y eficientes energéticamente para mantener las condiciones ideales de almacenamiento. La integración de tecnología inteligente es otra área clave, permitiendo que los restaurantes monitoreen y ajusten las condiciones de su vinoteca a través de dispositivos móviles. Además, se están desarrollando materiales más sostenibles y sistemas de aislamiento mejorados que contribuyen tanto a la protección del medio ambiente como a la reducción de los costos operativos".

También Antonio Mendoza destaca que "se está trabajando en equipos que optimicen el consumo, con iluminación led, refrigerantes naturales y controles digitales que mantengan la temperatura óptima para los vinos".

Más allá de la conservación del vino va Juan Ballester al subrayar que "se está avanzando hacia armarios climatizados especializados en la conservación de otros productos en la restauración, como queseras, jamoneras y armarios refrigerados para embutidos y chacinas, con un alto auge de los armarios para la conservación de la carne o maduradores".●

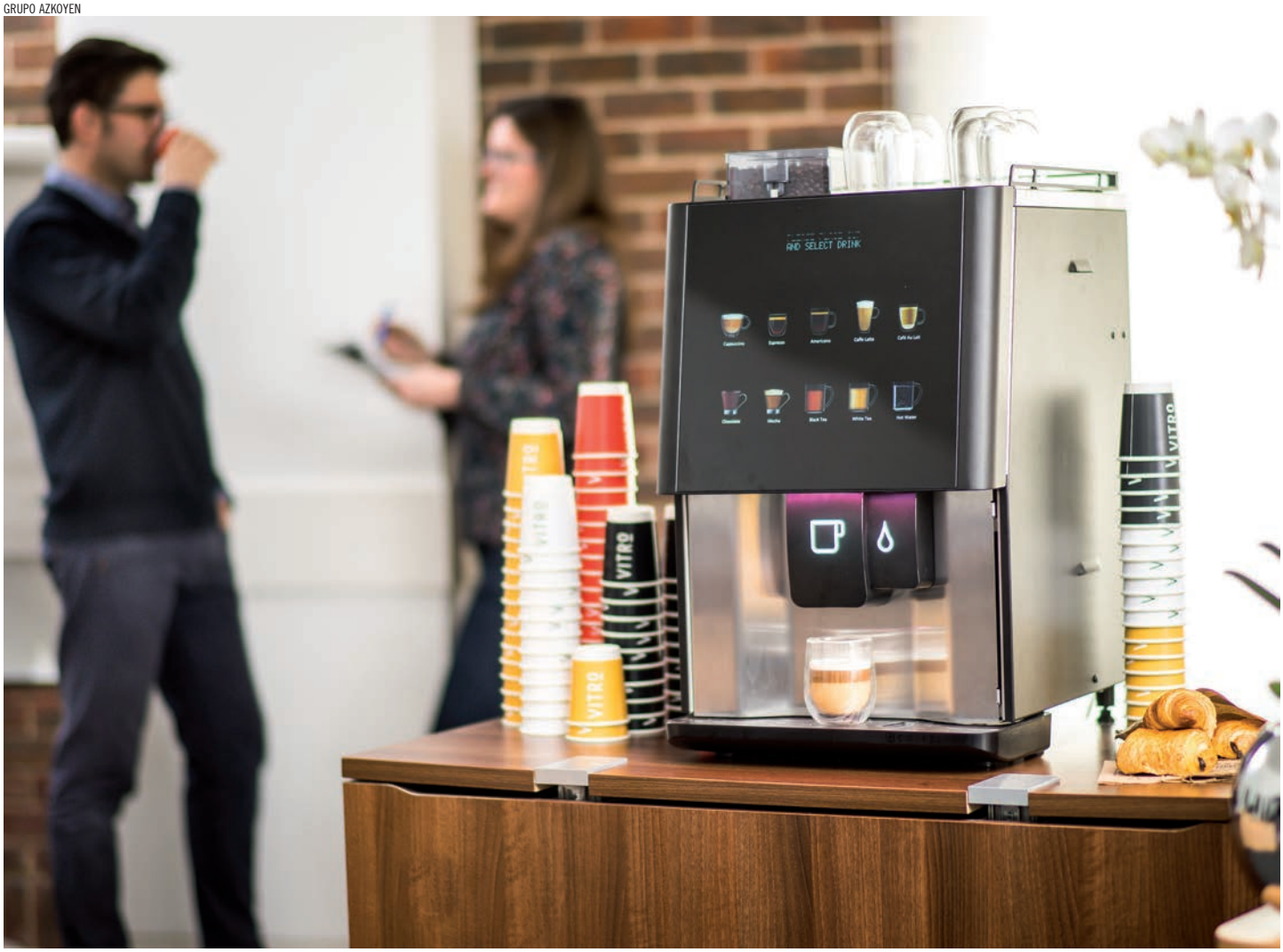
Vending y dispensing

Oportunidad de negocio



FREEPIK

GRUPO AZKOYEN



El mayor desafío del mercado del *vending* y *dispensing* es la interacción con el usuario y cómo adaptarse para fomentar un mayor uso de las máquinas, facilitando su experiencia.

La gestión eficiente del negocio *vending* y *dispensing* implica mantener un control adecuado de los inventarios, la reposición regular de los productos, y la atención a las necesidades y preferencias de los consumidores. Al ofrecer una solución práctica para satisfacer las demandas de alimentos y bebidas en lugares como hoteles, restaurantes y cafeterías, las máquinas expendedoras pueden generar ingresos significativos.

Cabe recordar que el *vending* es la venta a través de máquinas automáticas, ya sea con monedas, tarjeta, vía *smartphone*… La persona compra el producto que desee cuando le apetece, sin horarios ni intermediarios.

Por su parte, en el *dispensing* no interviene ningún método de pago. Por ejemplo, en los bufés de desayuno hay máquinas a través de las cuales el huésped se autobastece, tantas veces como quiera, de zumo, café, yogur, etc. Por ejemplo, el servicio de café puede ofrecerse en el desayuno, que puede ser servido o bufé, en la cafetería, en el restaurante, así como en otros espacios o zonas habilitadas para que el cliente tenga la opción de poder disfrutar de un café.

En el caso del *vending*, su ubicación estratégica es un factor crucial para el éxito del negocio. Antes de instalar las máquinas, es fundamental realizar una investigación de mercado exhaustiva. Esto implica identificar las necesidades de los consumidores en el área objetivo y evaluar la competencia existente. Además, se deben seleccionar emplazamientos con alto tráfico de personas y una presencia limitada de competidores directos. Al colocar las máquinas en lugares estratégicos, se incrementan las posibilidades de captar la atención de los clientes y generar un flujo constante de ventas.

El sector del *vending* y *dispensing* en el canal horeca está experimentando una serie de tendencias y oportunidades emergentes que pueden potenciar aún más su crecimiento. Una de las principales tendencias es la digitalización, que implica la incorporación de tecnologías como pagos móviles y sistemas de pedidos en línea. Estas innovaciones facilitan la experiencia del cliente, brindando opciones de pago convenientes y permitiendo realizar pedidos de forma rápida y sencilla.

NH HIRSCHBERG HEIDELBERG



Las pantallas táctiles, cada vez de mayor tamaño, además de la conexión con aplicaciones en el teléfono, posibilitan a las empresas mandar mensajes personalizados, adaptarse a los gustos de cada uno y permitir una mayor interacción del usuario final con la empresa, así como un mayor grado de personalización del producto final. Un camino en el que la clave está en que el usuario esté en el centro de todo.

Con la incorporación del Internet of the Things (IoT) a este tipo de maquinaria se ha conseguido un elevado grado de autonomía del establecimiento, lo que tiene como consecuencia una mayor productividad. El desarrollo de la tecnología y las posibilidades que otorga está evolucionando hacia el concepto *smart vending*. No solo son equipos que integran una pantalla digital, sino que posibilitan el acceso a una nueva plataforma, como es el caso del *smart retail*, donde se pueden realizar ventas cruzadas, promociones, diferentes métodos de pago (NFC, Paypal, QR promocionales…), gestión real del *stock on line*, interactuar con la máquina a través de reconocimiento, ya sea facial o vocal, incluso la prevención de incidencias y el aumento de la operatividad.

La escalabilidad y la capacidad de adaptarse a las expectativas de los nuevos consumidores deben ser una prioridad, no solo para los comercios puros, sino también en los negocios de autoservicio. El primer paso es la actualización de las máquinas expendedoras existentes con puntos de pago modernos y costes limitados. Lo más importante es invertir en soluciones escalables, preparadas para el futuro, que permitan ampliar el comercio digital y las capacidades de gestión empresarial.



ALLIANCE VENDING

NH COLLECTION BARCELONA PÓDIUM



Métodos de pago

Hay cuatro grandes impulsores de estas tendencias en torno a la digitalización y los métodos de pago en *vending*.

La primera es la flexibilidad y la agilidad que ofrecen, ya que el usuario no tiene que preocuparse de si lleva efectivo.

La segunda es la seguridad de pago, un factor clave, ya que da confianza y garantiza que el uso que se va a hacer de la tarjeta y de los datos personales es totalmente seguro.

La tercera es la omnicanalidad, que permite utilizar distintos canales de pago en diferentes lugares y aporta al comercio la posibilidad de explotar esos datos de forma común, ofreciendo la opción de poder pagar como se prefiera: a través de una *app*, en la máquina o en *ecommerce*.

La última es la innovación, que permite ofrecer más medios de pago a los usuarios, eliminando fricciones y facilitando la opción *ad hoc* según las preferencias de cada cliente.

Si bien el *ecommerce* dentro del *vending* no está muy normalizado, cada vez son más los comercios que lo demandan e incluyen nuevas formas de interacción con el cliente, desde *chatbots* en una aplicación móvil o pago mediante código QR.

Satisfacción inmediata

Por tanto, contar con máquinas expendedoras de café, *snacks*, bebidas frías, productos de higiene personal e, incluso, zonas de restauración automática las 24 horas del día, los 7 días a la semana, es una gran oportunidad para los hoteles. La oferta de productos depende del tipo de hotel, ya sea de negocios, vacacional o de costa, ya que el perfil de sus clientes está condicionado por el tipo de actividad y los horarios. Estos servicios son especialmente interesantes para hoteles que no están rodeados de comercios con largos horarios de apertura: el cliente sabe que allí podrá encontrar un refresco o una botella de agua cuando lo necesite.

Estos sistemas, que se presentan como un complemento a los servicios del hotel e integrado en sus mismas dependencias, como pueden ser las áreas de descanso, permiten aprovechar espacios y ahorro de costes en personal, energía, etc. Este servicio suele prestarse por profesionales operadores del *vending* y de distribución automática cualificados.

Además, son espacios de alta rotación que pueden reponerse varias veces al día y producen una satisfacción inmediata a aquellos usuarios que adquieren el producto.

De esta manera, el *vending* está teniendo un

ELECCIÓN DE PRODUCTOS Y PROVEEDORES

La elección de los productos es un factor determinante para la rentabilidad del negocio. Para ello, es esencial tener en cuenta las preferencias y necesidades de los consumidores. La oferta de alimentos y bebidas debe estar en sintonía con las tendencias del mercado y adaptarse a los gustos locales. Es importante considerar la calidad de los productos, su vida útil y su presentación, ya que estos aspectos influyen en la satisfacción de los clientes y en la fidelización. Asimismo, la selección de proveedores confiables y de calidad es fundamental para mantener un suministro constante de productos *vending*. Los proveedores deben ofrecer productos frescos, variados y atractivos, al mismo tiempo que deben garantizar una relación calidad-precio competitiva. Establecer alianzas estratégicas con proveedores confiables asegura la disponibilidad de productos y contribuye a mantener una buena reputación en el mercado.

GESTIÓN Y MANTENIMIENTO

Una gestión eficiente y un adecuado mantenimiento de las máquinas expendedoras son fundamentales para garantizar un funcionamiento fluido. Esto implica realizar recargas regulares de productos, supervisar el inventario y garantizar que las máquinas estén siempre abastecidas con los productos demandados por los clientes.
Además, es importante implementar un programa de mantenimiento preventivo, que incluya la limpieza regular de las máquinas, la inspección de los componentes y la realización de ajustes necesarios para evitar posibles averías. En caso de que surjan problemas técnicos, es crucial contar con personal capacitado para brindar soluciones rápidas y eficientes, minimizando así cualquier interrupción en el servicio. La atención rápida a las averías y el mantenimiento adecuado contribuirán a la satisfacción del cliente y a mantener la reputación positiva del negocio.

FREEPIK





SAECO (EVOCA GROUP)

importante desarrollo en negocios como hoteles turísticos de playa, todo incluido o *low cost*. También lo es para otro tipo de establecimientos, como los hoteles de ciudad, donde los clientes, en una gran mayoría, viajan por negocios, fuera de los horarios comerciales y requieren de un servicio *self service*. Es, sin duda, una fuente de ingresos extra, a bajo coste, que no precisa de personal para la realización de una venta asistida, ya que la tendencia en este tipo de comercio es automatizar los procesos de venta. Asimismo, en temporada alta, tiene un elevado nivel de rotación de productos, lo que genera una aportación económica extra al negocio, siendo un recurso muy apreciado por los gerentes de los hoteles.
Por otro lado, según el hotel y su tipo de cliente, se necesitarán unas soluciones u otras. Por ejemplo, la demanda para cubrir las normativas de residuos y sostenibilidad ha llevado a empresas a crear dispensadores para poder ayudar al cliente a cumplir con sus objetivos, siendo uno de los más destacado el dispensador de leche, que ayuda a un importante ahorro de residuos en botellas o *bricks*, así como el de mermeladas, miel y crema de cacao para los bufés, evitando la molestia de servirlo a granel y, en el caso de las monodosis, un ahorro espectacular en residuos. De esta manera, el establecimiento puede contar con dispensadores muy operativos, y con una gran garantía higiénica y sanitaria.

NESTLÉ PROFESSIONAL





ZUMEX

En cuanto a productos, las bebidas son las más solicitadas: zumos, cócteles, leche, chocolate y, especialmente, café. Eso sí, el hotelero introduce cada vez más artículos de alimentación, como pueden ser los gofres, fuentes de chocolate, mermeladas, miel y crema de cacao…

A nivel de maquinaria, el *self service* sigue siendo el más demandado tanto para los desayunos como para el *coffee break* de un evento, aunque los sistemas de dispensación en *office* o para el *show cooking* están cogiendo muchísima fuerza.

Los hoteleros demandan máquinas que sean fáciles de limpiar y mantener, así como que amorticen pronto el producto. Es decir, ahorrar tiempo y dinero ofreciendo la mejor calidad para elaborar zumos, cafés u otro tipo de bebidas..

Además, el diseño en la hostelería es uno de los aspectos mejor valorados actualmente y, por ello, se diseñan máquinas cada vez más estéticas.●



Atemporal y refinado

Zehnder Pera es un toallero *premium* que encarna la esencia misma de la sofisticación con su diseño atemporal y refinado. La estructura del toallero Zehnder Pera presenta una fusión armoniosa de elementos verticales y horizontales, creando una apariencia de pureza y simplicidad que eleva el espacio del baño a nuevas alturas estéticas. Disponible exclusivamente en agua caliente, Zehnder Pera combina su elegante estética con un rendimiento óptimo, ofreciendo un secado rápido y eficiente de las toallas. Fabricado en acero inoxidable pulido de alta calidad, Zehnder Pera no solo impresiona por su aspecto, sino también por su durabilidad y resistencia a la humedad.

Alqvimia, nueva marca en **Groupe GM**

Groupe GM lanza una nueva gama de *amenities* de la marca española pionera en cosmética natural, Alqvimia. En línea con el programa de sostenibilidad de Groupe GM-Care About Earth®, la nueva gama hotelera, con una formulación vegana, está disponible en dosificadores de gran capacidad como el Ecopump (300 ml), de plástico reciclado con bomba en bioresina, y el Ecofill (300 ml). Se presenta en champú, acondicionador, gel para manos y cuerpo, y loción para manos y cuerpo. Un jabón de 25 g con certificación RSPO Mixta (Roundtable on Sustainable Palm Oil), envasado en papel plisado, completa la gama.



El lujo está en el detalle



Nofer lanza la colección F5, la síntesis perfecta de diseño contemporáneo, funcionalidad y personalización. La gama está compuesta por el modelo Cool con tres opciones exclusivas de acabados. El Cool blanco/nogal combina la frescura del blanco con la calidez y la textura natural del nogal, generando una fusión que enriquece el diseño interior. El modelo Cool blanco mate destaca por la elegancia atemporal, aportando luminosidad y pureza a cualquier ambiente. Finalmente, Cool Mud es una elección sofisticada, ideal para quienes buscan un estilo refinado y actual. La exclusiva gama se presenta en tres medidas distintas (60 cm, 80 cm y 100 cm) y tres opciones de encimeras: cerámica, *solid marble* y porcelánico.

Mucho más que un plato de ducha

Acquabella presenta Alma Slate como una innovadora solución de plato de ducha que redefine por completo la experiencia en el baño. Este modelo destaca por su durabilidad, calidad excepcional y capacidad de personalización gracias a la amplia gama de colores. Con su efecto piedra y textura Slate, conserva una cautivadora belleza que añade un toque de elegancia a cualquier baño. Además, su rejilla minimalista está cuidadosamente diseñada en Akron®, lo que ofrece un efecto de continuidad con la superficie del plato de ducha en cuanto a textura y color. Se trata de un compuesto de poliuretano y cargas minerales de primera calidad que garantiza un drenaje eficiente del agua, conservando el espacio limpio en todo momento.





De líneas geométricas

La nueva colección Meda de Laufen viene de la mano del diseñador suizo Peter Wirz, que refleja los valores clásicos del diseño suizo: formas claras y sencillas, elegancia serena, flexibilidad y funcionalidad para su uso diario. Meda se define como versátil y atemporal, una gama con un claro enfoque centrado en proporcionar una sensación familiar desde el primer momento con elementos que encajan en cualquier entorno, desde viviendas hasta hoteles de cinco estrellas. La colección aprovecha al máximo las nuevas tecnologías de producción, utilizando el material propio de la firma, Saphirkeramik, y las posibilidades de diseño que esta ofrece. Entre las piezas, la colección consta de lavabos suspendidos y sobreencimera, inodoros y bidés, griferías de lavabo y empotradas, además de una completa gama de muebles de baño.

Nueva era de materiales

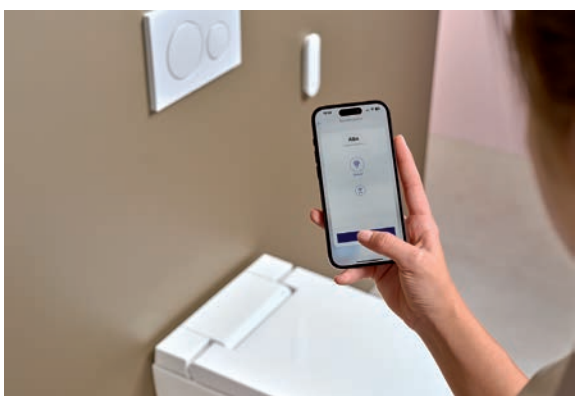


Fiora reafirma su compromiso con la excelencia y la salud de las personas al adoptar una medida proactiva en su proceso de fabricación. Así la marca ha optado por la eliminación total del sílice en su línea de productos desde noviembre de 2023. Esta decisión, que introduce el uso exclusivo de carbonato, no solo refleja la responsabilidad de Fiora con el bienestar de sus clientes y trabajadores, sino que también subraya su liderazgo en la promoción de entornos seguros y estéticamente excepcionales. El nuevo material Silica Free se utiliza en la fabricación de platos de ducha, encimeras y lavabos, garantizando productos seguros, duraderos y respetuosos con el entorno.

Adaptarse a las mamparas curvas

El plato de ducha Curve de Nuovvo destaca por su capacidad única para adaptarse a las mamparas curvas existentes, ofreciendo una solución ingeniosa para maximizar el espacio en baños de dimensiones más reducidas. Su mínimo grosor de 3 cm y su delicada textura Slate no solo añaden un toque de elegancia, sino que también los convierte en el aliado perfecto para los baños pequeños. La característica distintiva de Curve es su capacidad para aprovechar las esquinas de manera eficiente, proporcionando una solución inteligente y estilizada para optimizar el espacio en el baño.





Una mayor higiene íntima

Geberit presenta el nuevo inodoro bidé Geberit AquaClean Alba: la sencilla pero elegante incorporación a la gama AquaClean que constituye el modelo básico perfecto para conseguir una perfecta higiene personal después de usar el baño. Con su discreta elegancia, líneas limpias y suaves curvas, el inodoro bidé suspendido Geberit AquaClean Alba es el modelo que pone la higiene íntima con agua al alcance de todos. Este atractivo diseño de Christoph Behling para Geberit ha logrado conferir a un inodoro bidé el aspecto estilizado y elegante de un inodoro normal. A pesar de estar pensado como un inodoro bidé básico, Geberit AquaClean Alba incorpora la tecnología de ducha WhirlSpray con un chorro de agua vaporizada o la descarga TurboFlush, silenciosa y que limpia completamente el inodoro.



Nueva generación de batidoras

Zwilling presenta la nueva generación de batidoras de mano Enfinigy diseñada por Matteo Thun y Antonio Rodríguez. La batidora de mano Zwilling Enfinigy con vaso mezclador es manejable, práctica e increíblemente versátil. Impulsada por un potente motor de 800 vatios, la batidora con su brazo de acero inoxidable dispone de nueve velocidades, incluida una función de pulso, ofreciendo de este modo la configuración perfecta para cada elaboración. La innovadora forma de campana mejora el comportamiento de la mezcla, facilita su manejo y ofrece un óptimo batido de alimentos, que en combinación con la afilada cuchilla Zwilling Winglet con dientes de piraña, garantiza los mejores resultados de triturado. Gracias a su especial diseño, la batidora funciona perfectamente con la jarra mezcladora suministrada, pero garantiza también excelentes resultados en todas las ollas.

Para dos variedades de café distintas



La nueva J8 twin de Jura está equipada con dos mecanismos cónicos de molienda de alto rendimiento. Al incorporar dos máquinas automáticas en una, esta representante de la clase compacta permite combinar ambas opciones y evita así tener que tomar decisiones drásticas. Basta con el toque de un dedo para obtener resultados de café siempre perfectos de dos tipos diferentes de grano, puros o mezclados: recién molidos, nada de cápsulas. Si se desea, la J8 twin también corona el resultado de café con una espuma de leche sutilmente azucarada.

Rendimiento y eficiencia

La gama de hornos *premium* Invoq de Hounö, disponible en Horeca Global Solutions, permiten hornear, cocinar y vaporizar en sencillos pasos, adaptándose además a cada situación con sus programas de cocción y autolavado. La serie, formada por distintos modelos, demuestra que rendimiento y eficiencia van de la mano, logrando resultados extraordinarios con un 70% menos de energía por hora de funcionamiento en modo vapor y un 19% menos en modo convección. Asimismo, su tecnología de limpieza reduce los costes en un 70,7%, el consumo de agua en un 27% y el tiempo en un 63%.





Para pizzerías y obradores

El catálogo de más de 700 referencias de Araven suma una nueva gama de cubetas para la fermentación de masas –de *pizza* o similares–, especialmente concebida para la preparación, conservación y transporte del producto sin alterar sus propiedades, con tres sistemas de apilado. La cubeta tiene unas dimensiones de 60×40 cm, con 10 cm de altura exterior y una capacidad total de 18 litros. Es idónea tanto para controlar el proceso de fermentación de masas como para la conservación y transporte de las elaboraciones. Incorpora también una tapa de apoyo que se ajusta al borde para proteger de la exposición ambiental y evitar riesgos de contaminaciones externas. Con superficie limpia puede utilizarse también como bandeja.

©FRANCESCO CAREDDA



Libertad de composición

My Circuit de Flos es una familia de luminarias diseñadas por Michael Anastassiades. La base de My Circuit es un binario patentado que puede fijarse a cualquier techo. La cualidad única del binario es su flexibilidad: a diferencia de los binarios tradicionales, el patentado por Flos puede curvarse y doblarse. Diferentes tipos de luminarias con emisión de luz directa o difusa pueden fijarse y reposicionarse a lo largo del binario para desempeñar funciones individuales según el entorno y las necesidades de la vida cotidiana. My Circuit Sphere es un elegante colgante, equipado con un difusor esférico de cristal. Por su parte, My Circuit Dome es una suspensión de cúpula limpia y minimalista, disponible en dos tamaños, diseñada para dar luz concentrada a una mesa.



Entre una luminaria de suspensión y una de pie

La familia de lámparas Koinè de Mandalaki, de Luceplan, se amplía con una nueva solución a medio camino entre una lámpara de suspensión y una de pie. Este modelo puede equiparse con una refinada y elegante estructura compuesta por un largo y esbelto vástago de carbono, un contrapeso cilíndrico de acero y un pedal *dimmer*. El vástago se sujeta al techo con un fino cable, mientras que la pantalla, de forma icónica, se suspende de un extremo de la propia estructura mediante un cable eléctrico, que recorre el vástago hasta el extremo opuesto, conectándose al contrapeso colocado en el suelo. La fuente luminosa, dotada de una lente de cristal, difunde la luz de manera uniforme y precisa, eliminando cualquier deslumbramiento.



Geometría perfecta

Presentada por primera vez en Euroluce 2023, en las versiones colgante y aplique con estructura cruzada, la colección de lámparas Bianca de Dainelli Studio para Contardi se amplía ahora con las variantes de pie y sobremesa, y el nuevo aplique. El diseño distintivo de Bianca se inspira en la forma del copo de nieve: a primera vista parece una mancha blanca, pero una inspección más atenta –como mirar a través de un microscopio– revela su forma geométrica perfecta, otorgada por la naturaleza. La estructura de latón satinado o lacado negro seda mate soporta los brazos luminosos: no se trata de simples difusores de cristal, sino de bombillas led E14 de forma tubular, diseñadas y desarrolladas por Contardi.

Luminarias impresas en 3D

La nueva gama Philips MyCreation, disponible en Signify, se imprime en 3D con materiales biocirculares, ofreciendo una funcionalidad y personalización sin precedentes, con una amplia gama de colores, texturas y diseños entre los que elegir. Todos los productos MyCreation se imprimen por encargo, lo que reduce los residuos al no producirse productos sobrantes. El *downlight* MyCreation Essential está fabricado con al menos un 55% de plásticos biocirculares. El colgante MyCreation Grand ofrece un diseño de iluminación elegante y funcional, con capacidad para conectarse a distintos sistemas de iluminación. El GreenSpace PerfectFit está disponible en muchos tamaños para adaptarse a cualquier espacio del techo.



Mejorar la calidad de aire interior



Las unidades de ventilación de gran caudal de Sodeca (CJPF) están especialmente diseñadas para la extracción e impulsión de aire en zonas con altas exigencias de insonorización, gracias a la envolvente acústica con material de alta calidad. El diseño cúbico facilita la adaptación a la instalación, modificando según necesidades la salida del aire del ventilador. La boca de aspiración se ha dotado de directrices para evitar la contorsión del flujo de aire aspirado que, junto con una cámara de equilibrado dinámico de la presión, inciden en la optimización de la eficiencia del equipo. Todas las tapas son intercambiables permitiendo orientar la impulsión en cualquier dirección. La envolvente acústica de 25 mm hace que este sea un ventilador ideal para su instalación en aplicaciones donde se requiera un bajo nivel sonoro.

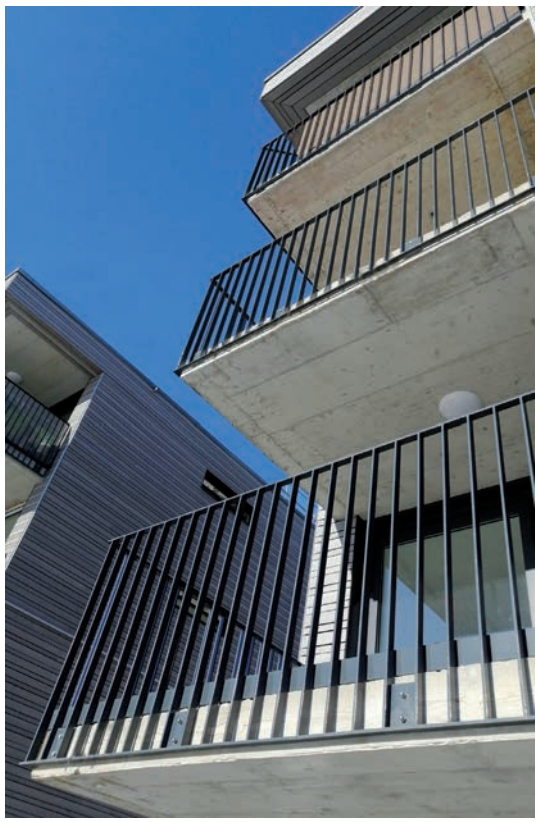


Recuperación de energía

Panasonic Heating & Cooling Solutions lanza su nueva serie ZY de ventilación con recuperación de energía avanzada (ERV). Una ventilación con recuperación de calor es esencial en los edificios para suministrar aire de renovación en su interior. A través de su avanzado sistema de ventilación, garantiza que el aire no se contamine ni contenga olores que puedan penetrar en el nuevo suministro de aire. Por lo tanto, este sistema es beneficioso tanto para climas cálidos como fríos, ya que permite mantener un nivel correcto de humedad durante los meses de invierno, cuando el aire es más seco, y mantenerlo durante los meses más cálidos.

Para arquitecturas contemporáneas

Kompleto, de Arteferro –marca de Gonzato Group– es sistema para la realización de barandillas de diseño contemporáneo. Hay dos modelos disponibles, Alpha y Beta, ambos con anclaje al suelo y a la pared. Dos soluciones estilísticas diferentes para satisfacer diversas necesidades arquitectónicas. Alpha, con anclaje al suelo, cuenta con una estructura perimetral y un cerramiento realizado con placas verticales de 40×8 mm, mientras que, en la versión a pared, la estructura perimetral se realiza con un soporte de consola. Beta es el modelo que se inclina hacia el diseño. Tanto en la versión con anclaje al suelo como en la de pared, el cerramiento siempre está compuesto por barras verticales de 12 mm de diámetro, mientras que la estructura perimetral se realiza con placas verticales de 40×8 mm o con soporte de consola.





Especial ligereza

La nueva serie A Viva de Jung combina la elegancia, durabilidad y sostenibilidad del vidrio con un diseño suave y fluido, gracias a sus bordes redondeados y superficies satinadas. Esta combinación innovadora suaviza la apariencia del vidrio, dándole a la línea una ligereza. Además, A Viva es muy versátil, pues se adapta a todas las cubiertas de la gama A del fabricante alemán, incluidos interruptores de luz, enchufes, conexiones multimedia y pulsadores KNX, lo cual facilita su integración en sistemas de automatización de edificios. Los marcos están disponibles en una variedad de colores entre los que se incluyen el verde esmeralda, azul noche, gris luna, blanco, negro, cava y moka.



Reutilizable

EzeeTabs lanza en España unas nuevas tabletas de limpieza prácticas y 100% biodegradables. La gama incluye limpiadores de superficies, máquinas y botellas no tóxicos. Al disolver los limpiadores de superficies en un pulverizador reutilizable con agua tibia, se puede reutilizar las botellas de plástico, reducir los residuos de este material y el transporte de agua y, por tanto, las emisiones de CO_2. Al utilizar tabletas limpiadoras, es posible rellenar cualquier botella pulverizadora una y otra vez. Además, ya no es necesario cargar con botellas de plástico y se necesita menos espacio de almacenamiento. La gama incluye limpiadores de superficies (para todo uso, cocina, baño o cristales), limpiadores de botellas y limpiadores de máquinas.

Resultados impecables

Kärcher presenta la hidrolimpiadora eléctrica HDS-E 8/16-4M 24kW. Con una potencia calorífica de 24 kW y una temperatura máxima de funcionamiento de hasta 85 °C, la hidrolimpiadora eléctrica HDS-E 8/16-4M 24kW garantiza resultados impecables en cualquier situación. Esta máquina ofrece un rendimiento excepcional, al tiempo que reduce el consumo de energía en un impresionante 40% en modo de espera gracias a su innovador aislamiento de la caldera. Además, con cero emisiones de CO_2, esta hidrolimpiadora no solo transforma la forma en que se limpia, sino que también contribuye a cuidar el planeta.



Compacto, seguro y eficiente



Nítida Cleaning & Health lanza Klinbox Lite, un nuevo sistema híbrido de productos ultraconcentrados para el lavado automático de vajilla y cristalería, cocinas y limpiezas generales. Klinbox Lite se presenta como el sistema más compacto, más seguro y eficiente. Su diseño compacto de 5 l se adapta a cualquier ambiente, hasta los más inexplorados. Es fácil de transportar, instalar y utilizar. Cabe destacar que puede utilizarse en formato bolsa o caja. La homologación del sistema garantiza el 100% de seguridad durante el transporte y el uso del sistema. Sin contacto con el producto químico, con un sistema de colores identificativo y cierre de alto sellado, se consume lo mínimo e imprescindible gracias a su compacto diseño, sumado a la composición ultraconcentrada de sus formulados. Así se reduce *stocks* y se gana en eficiencia.



Dosificación inteligente

Brightwell presenta Nexus, un vanguardista sistema de dosificación inteligente para lavandería, preparado para transformar las operaciones de lavandería comercial mediante una supervisión remota sin fisuras. Nexus ofrece a las empresas un acceso remoto seguro que permite realizar ajustes en los programas, configuraciones y valiosos informes de datos. Junto con su tecnología de bomba de diafragma de bajo mantenimiento, Nexus puede ayudar a reducir la necesidad de visitas frecuentes a las instalaciones. Al funcionar en una plataforma de Internet de las Cosas (IoT) totalmente integrada, Nexus está diseñado para ahorrar tiempo, reducir costes y mejorar la eficiencia de los recursos.

Todo un icono



Creado por Gianni Pareschi para Busnelli en 1970, Libro se reedita ahora con variaciones de materiales y colores y nuevos dispositivos técnicos, pero respetando plenamente su identidad. El asiento está compuesto por 10 "páginas" de espuma de poliuretano con polioles vegetales (15-20%), es flexible y el tejido está unido con resina. Hojeando las distintas partes de que se compone el tapizado, es posible ajustar la altura del asiento y del respaldo, para disfrutar del diseño desde nuevos puntos de vista. Su estructura portante de metal pintado tiene una articulación central que soporta las "páginas" articuladas en el punto de articulación del bastidor, lo que permite moverlas con facilidad.



Atmósfera mediterránea

Abril es una familia de bancos de exterior de la firma Musola perfecta para embellecer y dotar de confort las zonas de desconexión e inspirada en la atmósfera mediterránea de la costa de Andalucía. Fabricados en acero inoxidable, los bancos están disponibles con y sin respaldo, ofreciendo opciones de asiento y/o respaldos tapizados y en cuatro anchos disponibles.

La colección SS24 de Bolia presenta una versión *outdoor* de la silla de comedor Kite, acompañada de una mesa con la misma estética. Diseñadas por Studio Nooi, la expresión formal de la gama Kite combina ligereza y audacia. La línea tiene una estructura aérea y robusta, disponible en aluminio y teca para exteriores. El respaldo suavemente curvado de la silla promete una comodidad de asiento excepcional, mientras que la estructura de aluminio garantiza una protección total contra la oxidación. Su peso ligero hace que estas piezas sean fáciles de transportar. El tablero de la mesa y el asiento de la silla, fabricados en teca con certificación FSC®, ofrecen un tacto agradable y una durabilidad sin igual.

Ligereza y audacia





Llega a España el lujo de **Beltempo**

Creada por el diseñador italiano Marco Sangiorgi, llega a España Beltempo. Elaborados por artesanos utilizando técnicas tradicionales, los muebles de Beltempo se fabrican totalmente a mano en Perú. Beltempo trae consigo una amplia gama de piezas excepcionales, cada una de las cuales es una obra de arte en sí misma. La marca se distingue por su compromiso inquebrantable con la calidad y la meticulosa atención a los detalles, elevando así el estándar del diseño del mueble exterior de lujo. Beltempo fabrica todas sus piezas con teca de grado A reforestada, madera elegida por su gran estabilidad y su alto contenido de aceite natural que crea una barrera innata contra la humedad y los insectos, aspectos que garantizan su gran durabilidad. Además, gran parte de sus diseños se acompañan siempre de acero inoxidable 316 de grado marino.



Versatilidad, su punto fuerte

Con una estructura totalmente de aluminio, Mammamia añade un nuevo elemento a su ya amplia familia: una versión apta para exteriores. Caracterizada por una elaboración deliberadamente tosca con encanto industrial y un revestimiento protector mate que la hace resistente a la intemperie, Mammamia Raw lleva al exterior la silla Mammamia no apilable. Una silla de líneas suaves y diseño minimalista que ofrece múltiples opciones y configuraciones: apilable y no apilable, con o sin reposabrazos, dura o acolchada. Y hay más: texturizada o con efecto espejo, recubierta de preciosas láminas de oro o decorada con clavos o cristales, tapizada en piel, tela o piel ecológica, hasta la última versión Raw que la lleva más allá de los límites de los espacios cubiertos. Una colección que hace de la versatilidad su punto fuerte.



De silla a taburete

Globus, uno de los diseños más queridos de Stua, amplía su familia. De la mano de Jesús Gasca, la compañía presenta ahora la evolución natural de Globus, de silla a taburete, que cuenta con dos alturas de asiento (65 cm para las barras de cocina y 75 para bar). De esta manera, se podrá emparejar las sillas de comedor con los taburetes de la barra. El taburete es apilable. Creada por Jesús Gasca, la silla Globus tiene una estructura que se engarza con el asiento y el respaldo con suavidad, para crear unas formas que se muestran perfectamente acabadas desde cualquier punto de vista.

Muebles inclusivos

Vergés y el estudio Emiliana Design han desarrollado un programa completo de soluciones de mobiliario pensadas y adaptadas específicamente para atender las necesidades físicas y vitales de las personas mayores y dependientes, y abrazar diversas habilidades y capacidades. Con el nombre de Care, la colección incluye las butacas Albufera y Mediterránea, el sillón Bahía, la mesa Muga, la mesa y taburete Selva y la silla Delta. La colección pone el acento en aspectos como la ergonomía, la accesibilidad, el confort y el mantenimiento desde el diseño y el bienestar estético.





Formas fluidas y generosas

La asociación entre Lapalma y Mario Ferrarini vuelve a dar sus frutos en las formas fluidas y generosas de la silla Hawi tras haber colaborado en 2022 con el taburete Cross. Lo que queda del anterior proyecto de diseño es el bastidor tubular de gran diámetro (28 mm), que se prolonga perfectamente en el asiento, haciéndolo totalmente ergonómico. En el nuevo concepto de diseño, sin embargo, este detalle va más allá para unirse a un respaldo cónico. Su creación se inspiró en el hábil lijado manual de la madera: una sección cilíndrica básica dio lugar a una superficie refinada y muy fina, a la vez que armoniosa y suave. Su diseño elíptico único y distintivo garantiza una mayor comodidad al sentarse, y tiene en cuenta las diferentes alturas y posiciones de sus usuarios.



Reinterpretando a los clásicos

Gancedo reinterpreta algunos de sus diseños más icónicos. Así, Gancedo walls es un homenaje a la propia innovación de la firma, a los dibujos que han acompañado sus tejidos a lo largo de los últimos cinco años. Una cuidada selección de diseños de las colecciones Nómada, Canigou by Serge Castella, Desert, Concept o Fronda trascienden por primera vez el tejido y se convierten en revestimientos de paredes contemporáneos, limpios, frescos y sofisticados. Son ignífugos y esponjeables, aptos para todo tipo de ambientes y superficies, incluidos cocinas y baños siempre que no reciban el agua directamente. Gancedo ofrece la posibilidad de fabricación en calidad vinílica bajo un pedido mínimo de dos rollos.

Tributo a la naturaleza

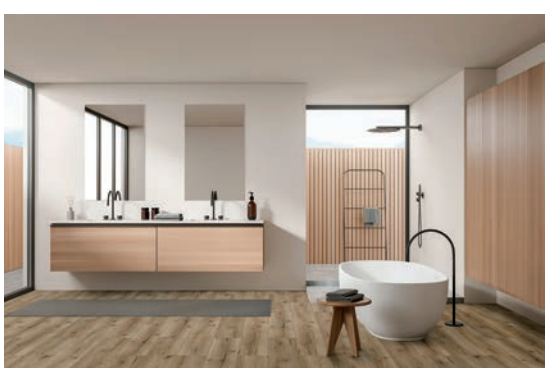


Neolith lanza novedades inspiradas en grandes paisajes naturales de la Tierra y en los preciados materiales que podemos encontrar en ella. Everest Sunrise, Cappadocia Sunset y Calacatta Roma fusionan elegancia y belleza atemporal, y representan la búsqueda constante de la perfección. Están inspirados en las maravillas de la naturaleza y la clase, así como el estilo, que desprende la arquitectura clásica. Estos modelos pertenecen a las colecciones The New Classtone y Fusion, que interpretan el mármol y la piedra natural, respectivamente, y que están dotados además de la tecnología NeoIEAT, que contribuye a prevenir la proliferación de bacterias en superficies. Estos modelos están realizados con una selección de materias primas naturales, son 100% reciclables y no contienen cuarzo añadido a su formulación.



Amplia paleta de colores

Las superficies sólidas de alta calidad que ofrece Himacs no solo son excepcionalmente prácticas y funcionales, sino que también aportan un elevado grado de flexibilidad a la hora de crear espacios. La amplia gama de colores y diseños permite crear proyectos de cualquier estilo, tanto atemporales y clásicos como originales y transgresores, pues este material transmite elegancia y aporta estilo propio a cualquier espacio. Los nuevos colores de Himacs para 2024 incluyen cuatro tonos nuevos para la popular colección Aurora & Marmo, dos tonos nuevos para la recién lanzada colección Gravilla, una nueva incorporación a la gama Intense Ultra y el regreso de un apreciado favorito de la colección Solid. Además, se estrena también el nuevo color de moda, Pink Leia.



Opciones versátiles

Gabarró Hermanos presenta las últimas novedades de Adore, la marca de suelos vinílicos/SPC que distribuye en exclusiva en nuestro país. Todos los diseños de las colecciones Imperial SPC Light e Imperial Dryback para encolar son aptos tanto para uso residencial como para contract. Su variedad de diseños, textura y formatos ofrece opciones versátiles que pueden adaptarse a cualquier estilo decorativo, desde maderas más clásicas hasta acabados totalmente actuales. Además su instalación sin complicaciones y la sencillez de mantenimiento los convierten en una opción perfecta para cualquier tipo de espacio. Todas las referencias son 100% resistentes a la humedad e ignífugas Bfl-s1, y cuentan con una elevada resistencia a las rayadas y a los impactos.

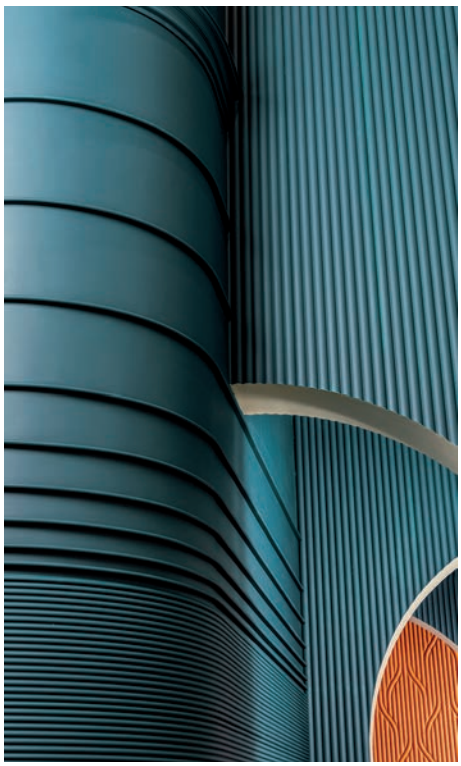
ORAC

Combinar tradición con innovación





La firma Orac innova el futuro, siendo pineros en paneles 3D 100% biocirculares.



Orac
www.oracdecor.com

Como lanzamiento de 2024, Orac presenta los paneles 3D de duropolymer 100% biocircular. Una maravilla de la ingeniería y un testimonio de la gestión ambiental.
El duropolymer no es nuevo para Orac, pero sí lo es su nuevo método: aplicarlo en los panales 3D. La compañía belga ha estado haciendo cambios profundos en el ciclo de vida completo de este producto. Así, está fusionando materiales biobasados con elementos reciclados de desechos postconsumo y postindustriales para crear esta obra maestra 100% biocircular. Y cuenta con la certificación ISCC para la parte biobasada para demostrarlo. Al obtener este prestigioso sello, Orac demuestra su compromiso con el enfoque de balance de masa, asegurando que cada paso desde el cultivo hasta la cosecha cumpla con estrictos estándares de sostenibilidad. Esta nueva era de decoración ecológica es donde el arte se encuentra con la ciencia. Estas obras maestras de paneles 3D fabricadas con 100% biocirculares son Reed y Flute, únicas en su tipo, combinables hasta el infinito y también disponibles en flex.

Nueva colección de paneles de pared 3D

En 2018, Orac revolucionó el diseño de interiores con los paneles 3D. A lo largo de los años su portafolio se ha expandido con diseños cautivadores como Zigzag, Valle y Barra, junto a clásicos y formas geométricas que sorprenden y deleitan, como Cresta y Guijarro.



Este año Orac lanza su última colección diseñada por Orio Tonini. El preestreno ya ha obtenido una tremanda aclamación, introduciendo paneles combinables que forman colecciones familiares cohesivas.
De esta manera, arquitectos, diseñadores e interioristas pueden conectar y jugar con las refrescantes combinaciones que se pueden hacer con las últimas incorporaciones a la familia Hill, como los nuevos W213 Hill Trace, W214 Hill Bead XL y W215 Hill Bead.
Las últimas innovaciones en su colección de paneles de pared 3D son tan versátiles como únicos. Estos paneles únicos crean posibilidades inesperadas. Otras referencias para descubrir son W217 Pillow, W218 Quilt y W216 Matrix.●

©HEIDI CABAZOS



Coblonal diseña el restaurante mexicano Jiribilla en Barcelona

El estudio de interiorismo Coblonal ha diseñado el nuevo restaurante Jiribilla en el barrio de Sant Antoni de Barcelona, un local con acento mexicano del chef barcelonés Gerard Bellver asociado con el mexicano Alejandro Álvarez. Coblonal ha encapsulado en los 297 m² del local –que permite alojar hasta 81 comensales y cuenta con 100 m² de cocina– la esencia mexicana más pura. El diseño interior de Jiribilla destaca por la utilización de una paleta de materiales muy naturales. Se ha respetado el pavimento de hormigón original de base, y se ha combinado con una paleta cromática en tonos áridos y terrosos. Los techos, pintados en un gris cálido, camuflan las instalaciones a la vista. En un mismo espacio confluyen tres escenarios en armonía: la zona de barra, de cocina y de comedor.

Ezarri lleva su gresite al Atlantics de Dubai



En medio del lujo de Dubai, la deslumbrante referencia Jade de Ezarri ha dejado su huella en el White Beach Club del Hotel Atlantics. Situado en la icónica península en forma de palmera, The Palm, este exclusivo club redefine la experiencia de la piscina. El gresite para piscinas de Ezarri ha sido la elección predilecta en este proyecto de prestigio, ofreciendo no solo una estética impresionante sino también durabilidad y resistencia. El reflejo del sol en las aguas cristalinas resalta la belleza del mosaico, creando un ambiente de tranquilidad y sofisticación. La referencia Jade añade un toque de serenidad a la vibrante escena de Dubai, complementando la arquitectura lujosa y el ambiente exclusivo del lugar.

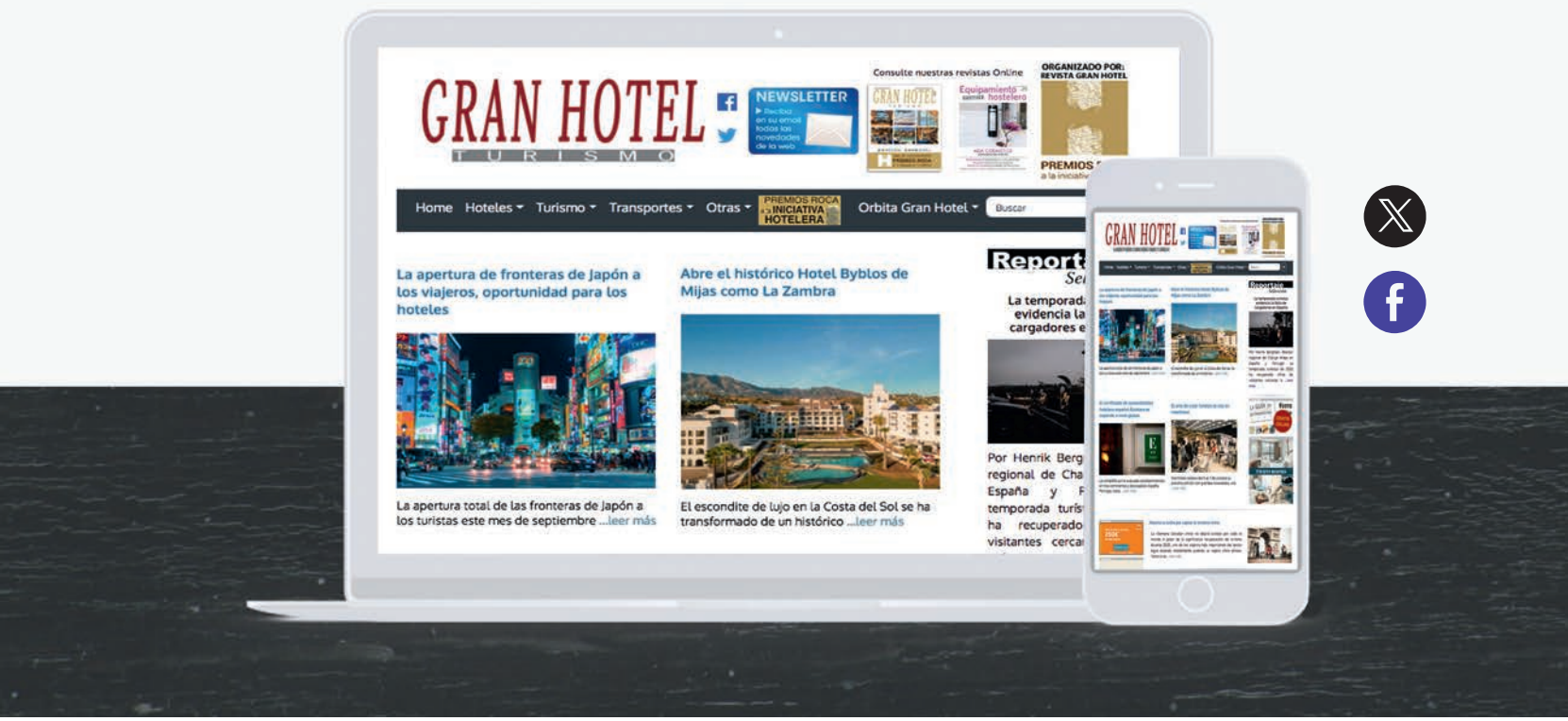


4Retail construye el nuevo restaurante Beata Pasta en Madrid

4Retail ha llevado a cabo en Madrid la construcción total del nuevo restaurante italiano Beata Pasta, perteneciente a Baldoria Group. 4Retail ha completado su servicio de *project & build* mediante la ejecución de todos los trabajos de construcción del nuevo local, que abarcan obra civil, construcción, instalaciones, acabados y cocinas. El establecimiento consta de una superficie total interior de 200 m². Del interiorismo se ha encargado el estudio de Alejandra Pombo. La esencia, tanto de la cocina como del diseño interior, de Beata Pasta es la pasta fresca italiana, tal como reza su nombre. Un concepto gastronómico basado en *fast casual pasta italian food*. El local se distribuye en cuatro zonas: el obrador, el bistró italiano, la despensa y la cocina. Su atmósfera dinámica desprende un espíritu joven y la pasión por la pasta, con el amarillo y el blanco como base en todo el interiorismo.

www.revistagranhotel.com

TODA LA ACTUALIDAD A SOLO UN CLICK



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







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



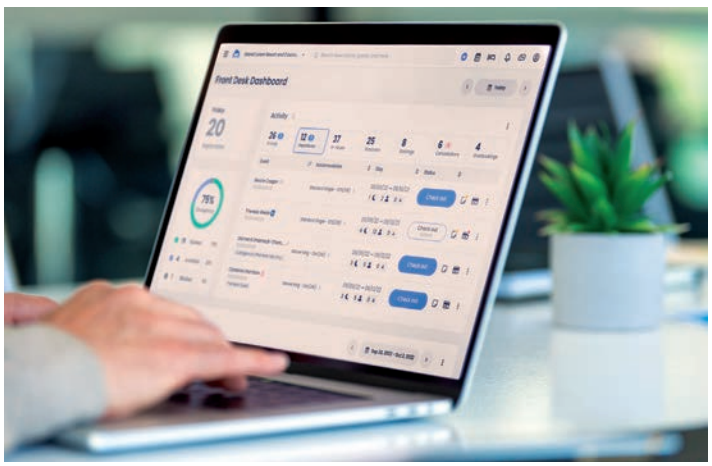
Soluciones Wi Fi 7

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



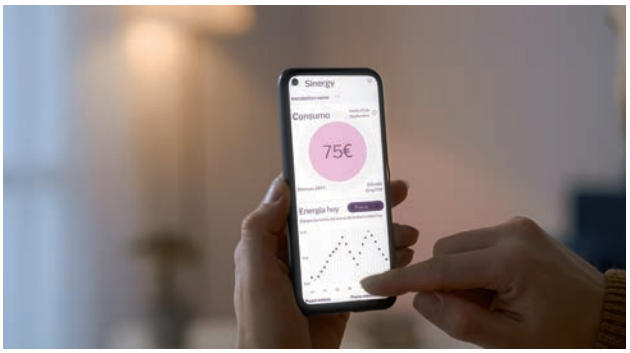
Alexa de Amazon llega a los hoteles

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



Atraer más reservas

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



Edificios más sostenibles

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



Evocar a tejidos tradicionales

La empresa sueca de alfombras y suelos Bolon relanza Graphic, una colección que conserva varios de sus clásicos no convencionales y que ha sido diseñada inspirada en los textiles tradicionales, la artesanía de calidad y la sofisticación. Unas nuevas propuestas que incorporan un patrón a rayas y una nueva urdimbre en color piel, desarrolladas para resistir el paso del tiempo ofreciendo durabilidad contra el desgaste y sofisticación, pero manteniendo siempre su estilo contemporáneo, nostálgico y vanguardista. Como The Grand Graphic Bolon presenta cuatro nuevos patrones atemporales: Herringbone, Gradient, Graphic (String, Mache, Tan y Etch) y Duo. Cada uno de ellos se caracteriza por unos trazos particulares que pretenden evocar a los tejidos tradicionales.



Regreso a las raíces

Gancedo Research, el departamento de I+D de Gancedo, ha trabajado durante los últimos dos años para encontrar la alfombra perfecta de los espacios de exterior. Con una clara inspiración en los materiales y fibras vegetales de coco y algas, la firma encuentra en las alfombras de exterior Tulum la pieza ideal para disfrutar del paisaje exterior sin renunciar a la comodidad, pero tampoco a las últimas tendencias. La estética de la colección emula las tradicionales esteras que emplean fibras naturales para su producción, pero Gancedo consigue convertirlas en el elemento de decoración más versátil; su material, 100% polipropileno, es resistente al agua y a la luz, es también de fácil limpieza y secado.

Reciclable

La cuerda 100% polipropileno (perfectamente reciclable) es el elemento principal de Mirasol, una alfombra de la firma Warli tejida a mano en la que la elaboración plana con cuerda en relieve define una textura gráfica resaltada por mezclas de color en delicado contraste de tonos. Es una textura continua, una superficie de signos gráficos que enriquece la naturaleza de un producto textil destinado a espacios exteriores.





Trascender al tiempo

Una de las nuevas colecciones para 2024 de Lizzo es Ancestry, que encuentra su sentido en el origen mismo de nuestro pasado. En esta colección se reinterpretan los elementos de nuestra cultura ancestral en nuevas creaciones atemporales, capaces de adaptarse a las tendencias actuales y de trascender la línea del tiempo. Una historia contada en tejidos que transcurre más allá de las coordenadas geográficas, uniendo espacio y tiempo en un vínculo perpetuo. Las texturas y los colores se difuminan entre pasado y presente, distancia y proximidad, realidad e imaginación. Sedas, bordados y ricos *jacquards* se entrelazan como hilos de un tapiz ancestral.

FREEPIK



HOTELES HIPERCONECTADOS

A LA CONQUISTA DEL TURISTA DIGITAL

Los dispositivos IoT permiten interconectar desde el servicio de habitaciones hasta el control de la temperatura para mejorar la experiencia de los huéspedes.

Ávido de experiencias personalizadas e hiperconectadas, el nuevo perfil de turista digital exige una transformación radical en los hoteles. En este terreno, la tecnología se erige como la piedra angular sobre la que orbitan la personalización, comodidad y eficiencia. La integración de dispositivos IoT (Internet of the Things-Internet de las Cosas), la automatización de procesos y la Inteligencia Artificial (IA) están redefiniendo por completo la experiencia del huésped.

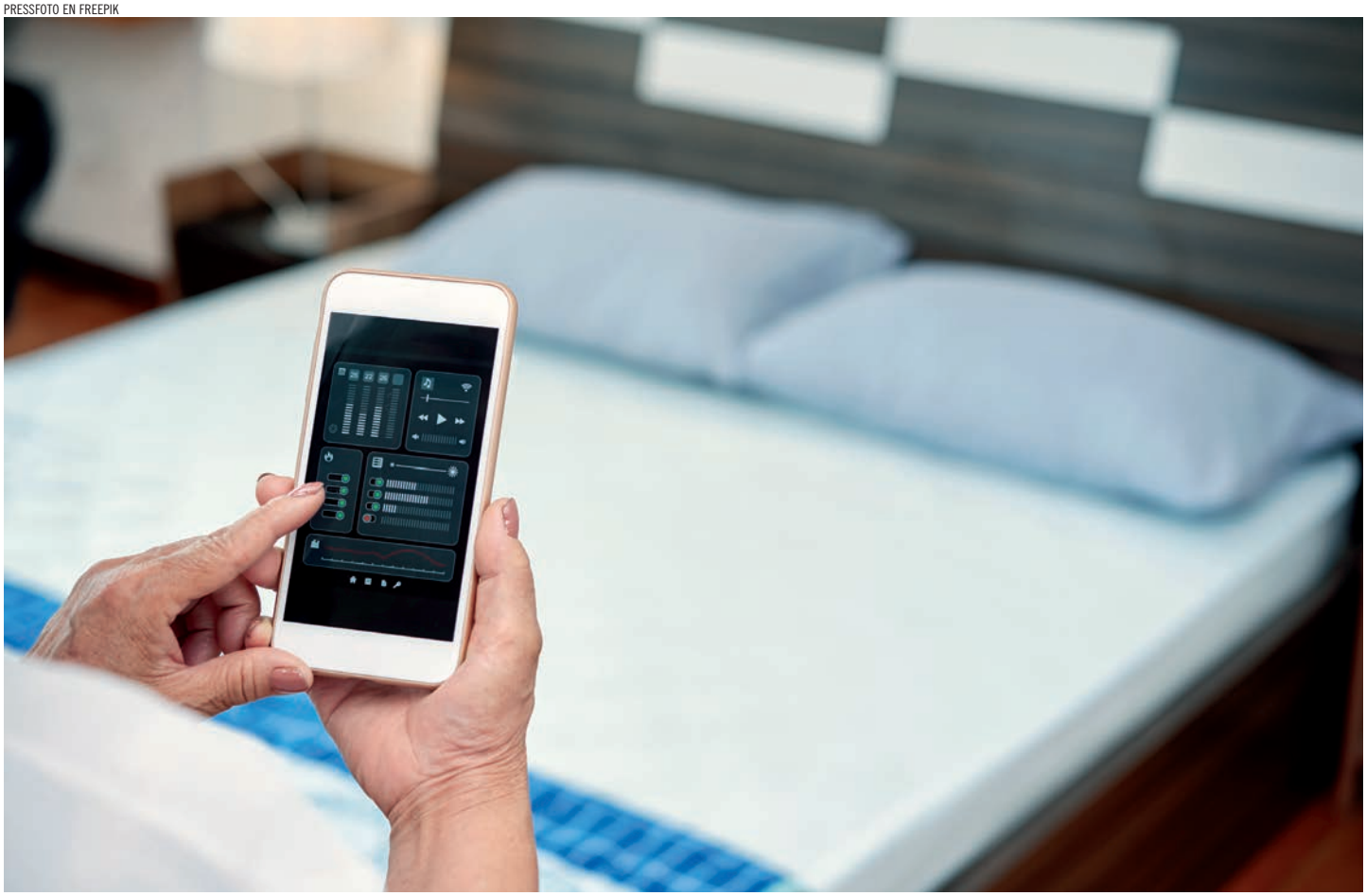
Softtek, especialista en soluciones tecnológicas globales, destaca que estos avances no solo mejoran la experiencia del huésped mediante la interconexión de servicios como el control de habitaciones y la regulación de la temperatura, sino que también promueven la automatización de tareas, la reducción del impacto ambiental y el aumento de la seguridad en un mercado cada vez más enfocado en la hiperpersonalización.

IA y automatización de procesos

La integración de la IA y la automatización de procesos no solo mejora la eficiencia operativa, sino que también facilita una toma de decisiones más informada y ágil, esencial en el dinámico entorno actual. Estas tecnologías optimizan procesos desde el *check in* hasta el *check out*, pasando por la gestión de reservas y el inventario, liberando al personal para que se concentre en proporcionar una atención al cliente excepcional.

La IA juega un papel crucial en el análisis de grandes volúmenes de datos, permitiendo identificar tendencias y personalizar servicios de acuerdo a las preferencias individuales de los huéspedes. Los *chatbots*, por ejemplo, ofrecen un soporte continuo, respondiendo a preguntas frecuentes y mejorando la experiencia del cliente.

PRESSFOTO EN FREEPIK



La adopción del IoT en el sector hotelero no solo promete una mayor personalización y confort para los huéspedes, sino que también representa un avance hacia la sostenibilidad y la eficiencia energética. A través de una gestión más inteligente del consumo de energía, los hoteles pueden reducir su huella ambiental y optimizar sus costos operativos, enfrentándose al desafío de ser ecoamigables en un mundo cada vez más consciente del medio ambiente.

IoT para reducir costes

El Internet de las Cosas hace referencia a una red de dispositivos con sensores, *softwares* y otras tecnologías integradas para conectarse con otros dispositivos a través de Internet. Estos tienen la capacidad de enviar datos, recibirlos y comunicarse entre ellos. Con ellos, el sector hotelero puede ahorrar costes y brindar la mejor experiencia a sus huéspedes en una era marcada por la hiperpersonalización.
La implementación del Internet de las Cosas en hoteles trae consigo beneficios destacados que refuerzan su competitividad y satisfacción del cliente:

1 **Experiencia personalizada:** recabar datos permite conocer más en profundidad los gustos de los usuarios. Mediante la aplicación del IoT, los hoteles pueden averiguar la temperatura ideal de la habitación o los hábitos alimenticios de los huéspedes, lo que posibilita optimizar la configuración de la propia habitación o realizar recomendaciones más acertadas.

2 **Automatización:** el Internet de las Cosas se puede emplear para automatizar labores rutinarias como el *check in* o el *check out,* o el control del inventario. Así, el personal puede liberar parte de su tiempo y dedicarse a brindar un servicio que conquiste al cliente.

3 **Reducción del impacto medioambiental:** los hoteles pueden aprovechar la tecnología para evitar el desperdicio energético en sus instalaciones. Por ejemplo, es posible ajustar la iluminación y controlar las temperaturas en función de los horarios de ocupación. Esto contribuye a reducir los costes y beneficia al medio ambiente.

4 **Seguridad:** los sensores de movimiento, las cámaras y los controles de acceso son dispositivos con la capacidad de hacer que tanto los huéspedes como el personal se sientan cómodos en las inmediaciones de los hoteles.
Rafael Conde del Pozo, Business Development, Strategy & Innovation director de Softtek EMEA, explica que "el IoT es capaz de transformar todas las industrias. Ocurre también en el sector *hospitality*. Con esta tecnología, los hoteles pueden ofrecer a los huéspedes una experiencia personalizada, eficiente, segura y sostenible. Conforme avanza la tecnología, el IoT va a convertirse en una herramienta imprescindible en un mercado competitivo con una clara tendencia *ecofriendly*".●

Casa Decor 2024

ESPACIO TARIMATEC POR ADRIANA NICOLAU CON REVESTIMIENTOS DE ARTE. FOTOGRAFÍA:LUPE CLEMENTE



Una edición palaciega



Hasta el próximo 26 de mayo, el madrileño Palacio de la Trinidad es el escenario que acoge las últimas tendencias en interiorismo, diseño y estilo de vida, de la mano de los profesionales y marcas más punteras del sector a través de 46 espacios distribuidos alrededor de la finca.

Casa Decor abre las puertas del Palacio de La Trinidad, un fantástico palacete de principios del siglo *XX*, fiel reflejo de la arquitectura señorial de la burguesía de la época. Un espacio único y singular que da paso a una exposición aún más singular y única que las anteriores, ya que la misma tipología de la finca del edificio ha permitido crear espectaculares espacios donde confluyen tipologías muy diferentes: un majestuoso *hall*, salones señoriales, gabinetes, regias alcobas, corredores volados, terrazas cerradas, jardines cuadriculados e, incluso, un pequeño oratorio o un pabellón de invitados.

La adecuación del Palacio de La Trinidad, ubicado en la calle Francisco Sivela de Madrid, para la realización de la 59ª edición de Casa Decor, ha supuesto un reto fascinante tanto para profesionales y empresas como para la propia organización. El resultado han sido 46 espacios de la naturaleza más diversa imaginable. La singularidad del palacio ha empujado a los profesionales a plantearse proyectos poco comunes, arriesgados y fuera de los estándares habituales. Son propuestas de futuro, proyectos que funcionan como laboratorios de tendencias y que nos hacen replantearnos nuevas formas de habitar los interiores. Así, encontramos una gran variedad de registros

ESPACIO ITA POR JEAN PORSCHE. FOTOGRAFÍA: NACHO URIBESALAZAR



muy novedosos y de compleja descripción: una casa modular de hormigón, una Passivhaus, un bosque conceptual, una *orangerie*, un santuario-spa, un *cozy* búnker, un salón de lujo artesanal, un apartamento domotizado, un oasis marino, cocinas de exterior, espacios inspirados en el neorrealismo italiano o un jardín que nos traslada a la dársena del Guadalquivir.

No obstante, dentro de esta explosión de creatividad e imaginación, no se pueden perder de vista los tres pilares que consolidan la labor divulgativa de Casa Decor como la gran plataforma de comunicación, promoción y *marketing* que es: diseño, innovación y sostenibilidad.

Casa Decor mantiene alineadas a estas tres áreas de acción que son, en sí mismas, una sola, porque no hay diseño sin sostenibilidad, ni sostenibilidad sin innovación. Desde esta postura, se atraviesa todo el arco –que nace con la artesanía y desemboca en la tecnología más puntera– con una mirada transversal y ecológica. Es así como se ha enfrentado a este hermoso palacio: respetando el pasado desde una perspectiva de futuro.

El recorrido

Una de las singularidades de la edición 2024 es el recorrido de la exposición, que transcurre por exteriores e interiores: primero los jardines, después el palacete y, finalmente, el pabellón de invitados.

Desde la entrada por Francisco Silvela, se accede a través del gran portalón principal directamente a los jardines. En la explanada del jardín ya se encuentran los primeros espacios, que invitan a iniciar el recorrido subiendo el camino, entre árboles, plantas e instalaciones florales. De ahí, el visitante continúa



ESPACIO A REFLECTION OF WHO WE ARE DE NEOLITH DISEÑADO POR SUMMUMSTUDIO



AUDITORIO. ESTUDIO SANDRA ANTON-ESS INTERIORES CON PRODUCTOS DE SIMON.



ESPACIO DAVID JIMÉNEZ PAISAJISMO CON MOBILIARIO DE MUSOLA. FOTO: AMADOR TORIL



rodeando el palacete, hasta completar la vuelta entera antes de llegar a la señorial entrada.

En total, son ocho espacios exteriores, de gran amplitud y muy variadas propuestas.

En el palacete se han intervenido la planta baja, la primera y la segunda, con un total de 24 espacios que bordean el perímetro del edificio.

Finalmente, al salir, el visitante entra, a través de un coqueto puente, al pabellón de invitados, donde hay dos plantas con once espacios proyectados, entre ellos, las zonas sociales de Casa Decor: el restaurante y el auditorio.

En total, 46 espacios, distribuidos en 3.600 m^2 de finca, en un espacio histórico que vuelve a la vida gracias a la actuación de 200 empresas y profesionales del sector

Los participantes

En esta edición Casa Decor ha reunido a 126 empresas nacionales e internacionales. Un 47% son extranjeras, procedentes de Italia, Alemania, Francia, Bélgica, Dinamarca, Suecia, Suiza, Países Bajos, Estados Unidos, Japón y Ecuador. El 53% restante son firmas españolas, de regiones con una alta competitividad como la Comunidad Valenciana, Madrid y Cataluña, pero también del norte peninsular (Galicia, Asturias, Cantabria, País Vasco y León), La Rioja, Andalucía y Castilla-La Mancha.

Por tercer año consecutivo, la Embajada de Italia, a través de la Agencia de Comercio Exterior ITA, está presente con 21 firmas italianas de primer nivel en un deslumbrante espacio realizado por Jean Porsche.

Asimismo, Legado Artesano de Castilla-La

XAZA CON MOBILIARO DE MUSOLA



Mancha se presenta con un espacio propio, proyectado por Romero & Vallejo y con la intervención de 19 artesanos castellanomanchegos.
El restaurante de la edición 2024, operado por Rosewood Villa Magna, es un proyecto de Adriana Nicolau para la firma valenciana Tarimatec que, con su innovadora madera tecnificada de exterior, demuestra que se pueden hacer maravillas en el interior.
Por su parte, el auditorio, del Estudio Sandra Antón, es una singular reinterpretación del Berlín de los años ochenta.

En esta edición, la empresa danesa JYSK, de la mano de Studio Mo, se hace cargo de la taquilla y entrada a la exposición, con un espacio doble que incluye una amplia terraza y un salón dentro del pabellón.
Pero si algo define de manera definitiva la edición de 2024 son los espacios exteriores. Además de los proyectos paisajísticos, en la zona que rodea el palacio se encuentran innovadoras soluciones de interior-exterior: una casa prefabricada de Modular Home, un porche con piscina de Xaza Outdoor, la cabina fluorescente de Natuzzi o la cocina de exterior de Euromobil. Y entre tantas propuestas, el espacio conceptual de Neolith, un monolito acristalado que se funde con la naturaleza.
Las tipologías de espacios interiores de esta edición son un compendio de creatividad e imaginación, en ocasiones de difícil definición. No obstante, las cocinas y cuartos de baño siguen siendo protagonistas de la exposición.
En cuartos de baños, Casa Decor cuenta con reconocidas firmas como Roca, Strohm Teka, Jacob Delafon, Bathco y Geberit, flamante ganador del Premio al Mejor Proyecto 2023, realizado por Miguel Muñoz.
Los aseos de uso público han sido realizados por dos empresas de distintos sectores: Nais, firma dedicada al porcelánico de pequeño formato, e Impar Grupo, prestigiosa constructora y promotora inmobiliaria.
En el segmento de cocinas, están presentes con espacio propio Dica, Sixty Pro, Línea 3 Cocinas, Santos, Arrital y Copatlife, a las que se une la firma italiana Euromobil. Y, por supuesto, Delamora con Vonna, ganadores del Premio del Público Casa Decor 2023.
Por otro lado, se pueden descubrir las novedades tecnológicas, domóticas y audiovisuales en los espacios de Niessen, Hager y Bang & Olufsen. Y más tecnología punta y de sello español se exhibe en la entrada al

PANEL DE EXPOSITORES VIRTUAL

En esta edición de Casa Decor se exponen más de 600 materiales y productos distribuidos en los 46 espacios.
En este panel cada empresa participante tiene su ficha con la descripción de cada producto o material, así como el espacio donde se encuentra. Se trata de una herramienta que da continuidad digital a la exposición, a la vez que facilita el trabajo de los medios de comunicación. A través del panel podrán localizar e informarse de todos los productos y materiales que han contribuido a construir los espacios.
El panel está vinculado con la web de Casa Decor (*www.casadecor.es*), ya que cada ficha de producto/material está enlazada con el reportaje de cada espacio. A su vez, en cada reportaje hay una imagen "mapeada" que lleva a la ficha de producto/material.

SON PROPUESTAS QUE FUNCIONAN COMO LABORATORIOS DE TENDENCIAS QUE HACEN REPLANTEARSE NUEVAS FORMAS DE HABITAR LOS INTERIORES

palacio con las espectaculares formas orgánicas que Nagami ha realizado con sus impresiones en 3D.
El Corte Inglés con Decor Studio propone un elegante apartamento para vivir y trabajar, en tanto que Gómez Grau realiza una sala de estar revestida por completo con mármol *calacatta*. Similar propuesta hace Mármoles Sol en su lujoso *lounge bar.*
En esta edición Casa Decor vuelve a contar con una prestigiosa galería de arte contemporáneo: 1Mira Madrid.
Finalmente, este año les acompañan dos universidades con grados superiores de Diseño de Interiores: UDIT, que lleva nueve años consecutivos incorporando la experiencia de Casa Decor en su programa de formación, y CEU San Pablo, que se estrena en esta edición.

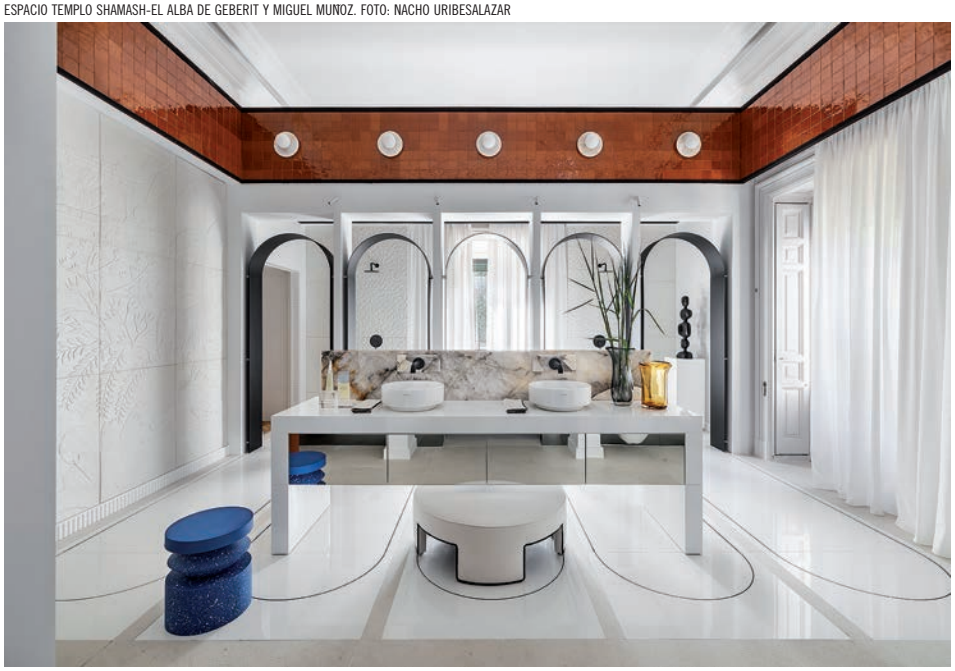
Los profesionales

De los 46 espacios, diez han sido intervenidos por profesionales independientes (arquitectos, interioristas, diseñadores y paisajistas), algunos jóvenes promesas y otros reconocidos profesionales que se aventuran con entusiasmo por primera o segunda vez en este gran proyecto que es Casa Decor.

ESPACIO WANNA CON ELEMENTOS DE FORMICA. ®ASIERRUA



ESPACIO TEMPLO SHAMASH-EL ALBA DE GEBERIT Y MIGUEL MUÑOZ. FOTO: NACHO URIBESALAZAR



Los paisajistas Fran Cisneros y David Jiménez con Víctor Manuel Gil han intervenido dos amplias zonas de jardín, en tanto Analía Malla y Julio Robles, de Woodmodulor, presentan su novedosa casa modular y sostenible. La interiorista y artista Cristina Torres se hace cargo del pasillo de la segunda planta del palacio, mientras que la cocina de Virginia Gasch, de VG Living, y la zona de estar de Javier Tomás, de Juka Arquitectura, cierran los espacios de esa planta.
Dos de los cuartos de baño de uso público han sido proyectados por profesionales ya experimentados como Blanca Rosa Gutiérrez y Rober Quiñones, de RQH Studio.
El recorrido termina con varios espacios de factura impecable y propuestas frescas, como la sala de lectura de Mausha Marsá, la zona de estar de Encarna Alcaide, de Atmospheras, y el sorprendente *chill out* de Dosalcubo.●

AVANCE PROXIMO MES

Nº 255

APE GRUPO



TENDENCIAS

Pavimentos y revestimientos

Pavimentos y revestimientos tienen una función fundamental en la arquitectura de hoteles y restaurantes, pero también afectan significativamente al estilo general del establecimiento.

DOSSIER

EL FUERTE MARBELLA FOTO M. YLLERA



El mundo del café

Numerosas son las propuestas relacionadas con el café en horeca: desde la materia prima para realizar las mejores bebidas hasta las máquinas más innovadoras para elaborar *espressos* de calidad.

SAMMIC

Menaje y gadgets para cocina

Un servicio de cocina requiere herramientas específicas para la aplicación de distintas técnicas, pero también necesita utensilios profesionales para facilitar las tareas diarias a los chefs.



DOMETIC



Minibares

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

NH COLLECTION MADRID EUROBUILDING



Equipar un salón de eventos

El papel que juega en un hotel un salón de eventos es un factor diferencial para generar más negocio y ventas cruzadas y, en definitiva, para captar más clientes.

PRÓXIMA EDICIÓN 2024-2025



La Guía de Proveedores 2024-25

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



Para más información Tel.: 933 180 101

CURT EDICIONES SA

www.curtediciones.com

El baño.



Hay baños y baños. Los de Roca tienen inodoros inteligentes y conectados que ofrecen una higiene completa y una experiencia única y personalizada

roca.es

Roca