Equipamiento hostelero

www.equipamientohostelero.com
CURT EDICIONES SA
Nº 255 · 5 €



Tendencias Pavimentos y revestimientos · **Dossier** El mundo del café
Minibares · Salón de eventos · Menaje y gadgets para cocina

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

PASTA OF *DESIIRE*



Sandro Desii

BARCELONA 1967



GELATO OF *DESIIRE*

ORIGINAL FROM ITALY
MADE IN BARCELONA

saxun

Tu mundo, nuestro universo.

Ilumina y crea espacios únicos

Pérgolas Bioclimáticas



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

Cerramientos
Protección Solar
Decoración

Editorial

Equipamiento Hostelero - N.º 255





EN PORTADA

TORK

tork.es/flujodetrabajoenrestaurantes

Homenaje a todos aquellos que cumplen sueños

Junio es un mes muy especial para todos los que formamos parte de *Equipamiento Hostelero* y Curt Ediciones, ya que el día 6 se entregan los Premios Roca a la Iniciativa Hotelera que llevamos meses organizando conjuntamente con *Gran Hotel Turismo*. Con más de 30 años de trayectoria, estos galardones son un reconocimiento a aquellos que trabajan para mejorar un sector como el hotelero y el turístico, que son el principal motor de la economía y que se encargan de generar sueños entre todos aquellos clientes que pasan tiempo en los hoteles. Por otro lado, en este número se incluye un amplio "Tendencias" sobre pavimentos y revestimientos. La elección de una u otra superficie armoniza el conjunto de un proyecto contract y, además, aporta seguridad y funcionalidad al espacio a pavimentar o revestir. Además, el "Dossier" recoge las últimas novedades relacionadas con el mundo del café; se profundiza en cuáles son los mejores *gadgets* y menaje de cocina para chefs; se habla de en qué se está innovando en minibares, y expertos detallan cómo se debe equipar un salón de eventos para que el hotelero extraiga el mejor rendimiento de sus instalaciones.

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.

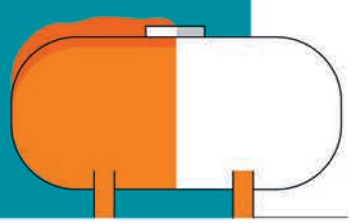


Haz crecer tu negocio y tu ahorro con el gas propano de Repsol

REPSOL

Contrata ahora tu depósito y llévate

400 € de descuento*
en tu factura de gas



Disfruta de una energía llena de ventajas, que te ofrece una **mayor potencia calorífica** para agua caliente, calefacción y cocina, y un **mayor control de tu consumo:**

Ahorro

Reduce costes y prolonga la vida de tus equipos gracias a su alto poder calorífico.

Digitalización

Toda la información de tu depósito en el móvil con el Sistema de Telemedida.

Servicio

Suministramos donde otros no llegan, con un servicio de asistencia y urgencias 24h.



Comienza a **ahorrar** con el **gas propano de Repsol,** contrátalo en el **900 321 900** o en **repsol.es**

**El descuento se aplicará en la factura del gas. Los clientes con la modalidad de pago por cuotas del gas consumido verán el descuento aplicado en la liquidación de fin de ciclo. Consulta condiciones en repsol.es*

Sumario

Equipamiento Hostelero - N.º 255









6 Tendencias: Pavimentos y revestimientos
26 En portada: Tork
28 Premios Roca a la Iniciativa Hotelera
34 Proyecto a fondo: Restaurante Cuyo
40 Equipar un salón de eventos
50 Menaje y *gadgets* para chefs
55 Staub
56 Minibares
60 Baños
61 Roca
63 Complementos
64 Iluminación
66 Instalaciones
67 Mobiliario
69 Proyectos
71 Tecnología
72 Travel Technology
74 Textil
76 Dossier: El mundo del café

GAGGIA
MILANO

LA EXCELENCIA DEL **CAFÉ MOLIDO AL INSTANTE**



FÁCIL DE USAR Y CONFIGURAR
Interfaz intuïtiva
y pantalla TFT DE 1,54"

TECNOLOGÍA Y FIABILIDAD
Permite al barista gestionar
las cantidades
y los tiempos de molienda

DISEÑO EXCLUSIVO
De la Tolva que facilita
la caída natural del café
hacia la cámara de molienda

3 MODOS DE TRABAJO
Premolido,
Molido instantáneo,
Molido manual

DISPONIBLE EN 3 COLORES

BLANCO BRONCE NEGRO

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

PORCELANOSA



SEGUNDA PIEL



HISBALIT

Los suelos, junto a las paredes, son el sustento de cualquier proyecto contract. La búsqueda de materiales mejorados que ofrezcan posibilidades estéticas inéditas, faciliten el mantenimiento e incrementen la resistencia son algunos de los objetivos de las propuestas actuales.

Cada espacio, según su uso y necesidades, requiere de un tipo de pavimentos y revestimientos distintos. Ante todo, estos deben ser resistentes y soportar el desgaste provocado por el uso frecuente, así como de los productos de limpieza que se emplean para que estos luzcan siempre resplandecientes.

Los materiales de calidad, antideslizantes, seguros e hidrófugos, que sean capaces de mantener inalterables sus propiedades y aspecto por más tiempo, son los más aconsejables para pavimentar y revestir las zonas de los proyectos contract, ya que estas sufren un deterioro considerable en breves periodos de tiempo. Además, aportan confort y embellecen los ambientes.

Opciones

A la hora de optar por uno u otro material para revestir o pavimentar un espacio, es importante tener presente factores como la funcionalidad, el confort o la seguridad. Es preciso, asimismo, prestar atención a los sentidos, que también serán clave en la elección: la vista nos permite fijarnos en la estética, en los colores y acabados; el tacto invita a comprobar si el material es suave, poroso, cálido…, y el oído indica, por ejemplo, el nivel de ruido que se hace al pisar una determinada superficie. Lógicamente, es fundamental tener en cuenta la resistencia y la durabilidad que ofrezca el material escogido, ya que va estar sometido a un uso y limpieza continuados.

Según Gorka Amutio, gerente de Altro Spain Floors and Walls, "al seleccionar pavimentos y revestimientos para el canal contract, se han de considerar una serie de criterios para garantizar un entorno duradero, seguro y cómodo. Dado que estas áreas experimentan un alto tráfico peatonal y están sujetas a intensos regímenes de limpieza, es crucial elegir materiales resistentes que puedan soportar este desgaste constante. La resistencia al deslizamiento es esencial para prevenir accidentes y garantizar la seguridad, mientras que la comodidad bajo los pies puede mejorar significativamente la experiencia general de los clientes. Además, la resistencia a las bacterias es fundamental para mantener un entorno higiénico y saludable".

Por su parte, Nicolas Feugier, *key account manager* del Departamento Indoor de Grosfillex, sostiene que, "en el momento de elegir un revestimiento para el canal contract, es crucial considerar la durabilidad, la facilidad de man-

HOTEL CASA COCO (GROSFILLEX)



tenimiento, así como la estética y la capacidad de personalización para adaptarse a diferentes ambientes y estilos de diseño."

Asimismo, Sara Guzmán, directora de Marketing de Hisbalit, considera que "se deben tener en cuenta varios criterios, como la calidad, la durabilidad, el diseño, las posibilidades de personalización, el carácter artesanal y la sostenibilidad. Un buen proyecto contract debe tener como punto de partida un revestimiento artesanal y ecológico de alta calidad, que además aporte textura, carácter y personalidad.

Otro aspecto fundamental es la calidad: apostar por un revestimiento que perdure en el tiempo y que sea resistente a los cambios bruscos de temperatura. Si el pavimento se instala en una zona de mucho tránsito el material debe presentar alta resistencia y ofrecer opciones antideslizantes, para garantizar la seguridad y evitar el riesgo de caídas. Uno de los criterios más valorados es la variedad de diseño, decantándose por materiales que ofrezcan un gran abanico de colores, texturas y acabados y, sobre todo, posibilidades de customización para crear revestimientos a medida. La apuesta por materiales Made in Spain es también fundamental".

Por su parte, Gorka Otamendi, gerente de Reviglass, opina que "cada material tiene sus características, tanto técnicas como estéticas". Y añade que "lo más importante sería elegir el material idóneo para cada zona. Darle a cada material su espacio".

Además, desde el Departamento de Hoteles y Resorts de Porcelanosa Grupo hacen hincapié en que "básicamente se siguen dos tipos de criterios: los estéticos y los técnicos. Los primeros responden a parámetros como el formato, el acabado o el color y su elección está supeditada a razones subjetivas. Los segundos son de obligado cumplimiento, como normativas de resbalicidad, y tienen que ver con las normativas a cumplir por los materiales dependiendo de su función y del espacio en el que se instale".



CONTROLAR EL NIVEL DE RUIDO

Recientes estudios corroboran que, aproximadamente, el 70% de los establecimientos hoteleros presentan niveles de ruido más altos de lo permitido, que pueden afectar negativamente al descanso del cliente. De hecho, este es uno de los principales motivos de reclamación en el sector. Las zonas más sensibles son las habitaciones y los pasillos. Por ese motivo, las firmas y fabricantes actuales hacen especial hincapié en la búsqueda de materiales y tipos de instalación que garanticen la insonorización de los espacios donde se ubiquen.

GABARRÓ HERMANOS



Un material adecuado para cada área

Cada zona o área de un hotel posee unas características que lo diferencian del resto. En los espacios comunes, por ejemplo, se precisan, principalmente, pavimentos altamente resistentes, capaces de soportar el tráfico intenso, como los materiales porcelánicos, laminados o vinílicos. En las habitaciones es importante el confort y la calidez, por lo que son ideales la madera o el papel pintado. En los baños puede optarse por la piedra natural, la cerámica o el porcelánico y, sobre todo, por materiales que soporten bien la humedad y los cambios de temperatura, que sean antideslizantes, con el fin de garantizar la seguridad del usuario en la estancia, y que resulten fáciles de limpiar.

Las últimas tecnologías y procesos de fabricación han permitido a las firmas cerámicas multiplicar las opciones estéticas de sus colecciones a la vez que se mejoran aspectos como la durabilidad, la resistencia y la simplicidad en el mantenimiento. Los usos se amplían gracias a la innovación y a la versatilidad para reproducir fielmente otros materiales. Asimismo, se simplifica la colocación de las piezas y se hace posible realizar formatos más grandes.

Por su calidez y su elegancia atemporal, la madera es visualmente atractiva y agradable e imprime carácter a los espacios. Se pueden encontrar varios tipos en el mercado y distintos tratamientos para mejorar su resistencia, si bien es cierto que las especies tropicales, como pueden ser el iroko, la teca, la sucupira o el ipé, soportan mejor el agua y la humedad gracias a su cualidad aceitosa.

Los suelos de parquet son cada vez más resistentes y son aptos tanto para interiores como para exteriores.

Los revestimientos vinílicos son especialmente recomendables para las zonas de uso intenso. Son resistentes, duraderos, 100% impermeables y fáciles de limpiar e instalar. Se presentan en gran variedad de acabados y pueden imitar prácticamente la textura de cualquier material.

En cuanto a los materiales textiles, como las



BACANO BY MARISA GALLO (HISBALIT)

Fabricantes, arquitectos y decoradores apuestan por proyectos más sostenibles, tanto en lo que respecta a los materiales como a los procesos de producción e instalación

moquetas y las alfombras, son perfectas para amortiguar los niveles de ruido y aportar confort. Además, los modelos actuales incorporan prácticos tratamientos antimanchas.

La piedra natural, por su parte, destaca por la belleza de sus acabados y su versatilidad. Su apariencia permite crear juegos compositivos y degradados con una estética elegante y natural. Algunas piedras naturales pueden resultar ruidosas, deslizantes o demasiado absorbentes. Antes de decantarse por una opción determinada, es conveniente comprobar su porosidad y características de cada una de ellas.

El microcemento es un material de gran belleza que puede emplearse en toda clase de superficies, presentándose en una amplia y variada gama de tonalidades. Sus principales ventajas son la durabilidad, la ausencia de juntas, la facilidad de mantenimiento y que es capaz de nivelar los suelos con irregularidades.

Para Sara Guzmán, directora de Marketing de Hisbalit, "cuando se plantea un proyecto contract se debe elegir un revestimiento que se integre en el concepto de diseño, y que sea versátil y apto para diferentes zonas. Para las áreas húmedas, espacios *wellness* y exteriores, es necesario apostar por revestimientos específicos con una alta resistencia a la humedad y los cambios de temperatura. También en algunos casos, para añadir máxima seguridad, se recomienda apostar por revestimientos antideslizantes con una certificación Clase 3. En las zonas comunes y el *hall* se debe optar por materiales con alto nivel de resistencia. En las cocinas y los baños se debe elegir revestimientos higiénicos que eviten la aparición de hongos y bacterias. Lo último en baños es la personalización, con diseños totalmente a medida en los suelos o paredes, incluso en las duchas. La mezcla de revestimientos también es tendencia".

Por su parte, Nicolas Feugier, de Grosfillex, indica que, "para zonas comunes, son necesarios materiales que ofrezcan una gran durabilidad y resistencia al tráfico intenso de personas y al desgaste diario. Para revestir las habitaciones,



KRION (PORCELANOSA GRUPO)

la elección dependerá del estilo y decoración general del hotel. Podemos utilizar revestimientos más sofisticados y elegantes, como maderas nobles o mármol en paredes y suelos, o revestimientos más sencillos y económicos, como revestimiento composite y suelos de vinilo o moqueta. Para los baños, los revestimientos deben ser de alta resistencia a la humedad. Es recomendable el uso de materiales sintéticos como los revestimientos de composite, que ofrecen una gran durabilidad y resistencia a la humedad y la corrosión".

Desde el Departamento de Hoteles y Resorts de Porcelanosa Grupo apuntan que "lo más habitual es utilizar piezas de gran formato en las zonas comunes. Se instalan más rápido y al reducir el número de juntas aumenta la sensación de continuidad visual. Los materiales cálidos están más enfocados para el interior de las habitaciones con la intención de aumentar la comodidad. Finalmente, la cerámica la encontramos en los baños debido a sus características técnicas de fácil limpieza y mantenimiento".

Sostenibilidad y economía circular

Afortunadamente, los arquitectos y diseñadores de interiores actuales apuestan por proyectos y materiales más sostenibles. También los fabricantes incorporan en los procesos de producción técnicas menos contaminantes y respetuosas con el medioambiente.

Gorka Amutio, de Altro Spain Floors and Walls, destaca la importancia de ofrecer "una gama de pavimentos que no requieren adhesivos durante su instalación, lo que los

SISTEMA DE CLIC, INSTALACIÓN MÁS RÁPIDA Y EFICIENTE

Una buena solución para simplificar y agilizar la instalación es optar por el sistema de clic, en el que las losetas o lamas alargadas del suelo o pared se encajan entre sí de forma mecánica y sin adhesivos, con lo que resulta más limpia y sostenible, u otros mecanismos de unión. Este sencillo sistema permite instalar el pavimento en cualquier superficie (excepto moquetas o alfombras) que no presente imperfecciones, sin necesidad de nivelarla ni de utilizar productos que la modifiquen.

GABARRÓ HERMANOS



convierte en una opción altamente sostenible. Estos pavimentos no generan residuos de adhesivo ni en el pavimento ni en el sustrato lo que los hace 100% reciclables. Además, una vez retirados de la instalación inicial pueden ser utilizados en otras instalaciones, lo que añade un valor adicional, promoviendo un enfoque más circular y eficiente en el uso de recursos".

Asimismo, Alfonso Torres, director comercial de Gabarró Hermanos, resalta que en el sector contract se emplean "maderas recicladas y recuperadas de fuentes renovables o de desechos industriales para fabricar pavimentos y revestimientos". También explica que "se usan materiales de base biológica como el bambú, que es una alternativa sostenible a la madera tradicional, debido a su rápido crecimiento y capacidad de regeneración".

Además, Nicolas Feugier, de Grosfillex, agrega que "en el mercado de revestimientos para el sector contract se están aplicando procesos y materiales sostenibles para reducir el impacto ambiental como el reciclaje de materiales (plástico), el uso de materiales biodegradables (madera), la reutilización de materiales (utilización de materiales en varios proyectos), el uso de procesos más eficientes y limpios (para reducir el consumo de energía) y la aplicación de principios de diseño sostenible (empelo de materiales locales, reducción de residuos, etc.)".

También Gorka Otamendi, de Reviglass, asegura que "los materiales reciclados y reciclables son prácticamente una obligación pero, si se quiere hacer bien, es importante detectar el ecopostureo y potenciar a los fabricantes que realmente emplean energías renovables, materia prima reciclada y procesos amigables con el medio ambiente".

Sara Guzmán, de Hisbalit, propone que "uno de los materiales sostenibles protagonista en el sector contract es el mosaico ecológico, fabricado con vidrio reciclado y pigmentos de origen natural. Ofrece multitud de posibilidades de colores, texturas, formas, diseños y posibilidades infinitas de personalización".



ALTRO

REVIGLASS



La importancia de la seguridad

Tal y como indica Alfonso Torres, de Gabarró Hermanos, "la seguridad es un aspecto fundamental en la selección de pavimentos y revestimientos para el sector contract, ya que estos productos deben cumplir con estándares y normativas específicas para garantizar la protección y el bienestar de los usuarios. La prevención de accidentes como resbalones o la protección contra incendios son cruciales".

Según Gorka Otamendi, de Reviglass, "los sistemas de antideslizamiento seguros y legalizados son vitales para garantizar la seguridad física al usuario y también una seguridad jurídica al hotel frente a posibles accidentes. Para ello, cuanto más alto sean los datos de ensayos de antideslizamiento, mejor: Clase 3, Categoría C o R-11 son valores de ensayo muy recomendables, siempre que el tacto de la superficie conserve la suavidad original".

De esta manera, Nicolas Feugier, de Grosfillex, tiene claro que "la seguridad es un factor clave en la fabricación e instalación de revestimientos verticales para el sector contract. Esta tipología de producto debe cumplir todas las normativas de seguridad y resistencia al fuego requeridas en la mayoría de los proyectos arquitectónicos públicos como son hoteles u hospitales. Que los revestimientos verticales sean de alta calidad y se sometan a rigurosos controles de calidad y pruebas de resistencia es primordial para garantizar la seguridad. También es esencial adoptar medidas preventivas para minimizar el riesgo de incendios, como la instalación de sistemas de detección y extinción de incendios. Además, es básico adoptar medidas como la certificación de cumplimiento de normativas y el uso de materiales no tóxicos".

Por otro lado, Gorka Amutio, de Altro Spain Floors and Walls, explica que "un resbalón ocurre cuando hay una tracción insuficiente entre los zapatos o pies descalzos y la superficie por la que se camina. Sin embargo, no todas las habitaciones en un edificio son iguales. Las áreas sujetas a agua y otros contaminantes son más propensas a resbalones y caídas. El valor de la prueba del péndulo (PTV) sirve como indicador preciso de la resbalacidad de la superficie de un pavimento. Aquellos pavimentos que, en condiciones húmedas, logran un resultado de ≥36 según la norma UNE 41901:2017 EX en la prueba del péndulo tienen una calificación CTE Clase 2. Por su parte, los que logran uno de >45, tienen una calificación CTE Clase 3. Por su parte, la calificación 'R' de un pavimento se basa en la medición que obtiene en la prueba de la rampa".

Innovación

La innovación alcanza todos los ámbitos, desde los procesos productivos hasta los productos acabados y aplicaciones de los mismos. Esto se plasma en piezas que rompen con la rigidez estética, se instalan fácilmente, y que ofrecen mantenimientos más sencillos y mayores opciones de personalización gracias, por ejemplo, a técnicas como la impresión 3D.

Muchas de las innovaciones que se han sucedido en el sector contract han surgido desde la pandemia del Covid-19, por la necesidad de dar con materiales capaces de soportar programas de desinfección y limpieza más intensos, que se aplican con mayor frecuencia que antaño. Y, por supuesto, la sostenibilidad es un factor clave en el campo de la innovación que se hace realidad a través de superficies fabricadas, como ya se ha comentado, con materiales reciclados y mediante procesos de producción más sostenibles para favorecer el cuidado del planeta, así como más resistentes y duraderos y que simplifiquen su limpieza y sistema de instalación.

Para Nicolas Feugier, de Grosfillex, "una de las innovaciones más interesantes que se están aplicando en este sector es la integración de la tecnología en los materiales de cons-

GROSFILLEX



trucción, lo que aumenta la eficiencia energética y mejora la sostenibilidad del proyecto (materiales inteligentes, sensores para control de consumo de energía, etc.). También es importante la innovación en el desarrollo de nuevos materiales de construcción sostenibles fabricados con materiales reciclados y renovables. Otra innovación es la aplicación de nuevas técnicas de construcción como la impresión 3D, con la que podemos crear elementos arquitectónicos personalizados de una manera eficiente y sostenible".

Desde el Departamento de Hoteles y Resorts de Porcelanosa Grupo indican que "la gran revolución se está dando en los módulos prefabricados de baños y fachada. Se trata de un sistema constructivo que aporta soluciones en cuanto a tiempos de entrega o de falta de mano de obra cualificada y que en un corto/medio espacio de tiempo se impondrá al resto. Otras innovaciones a tener en cuenta pueden ser la colocación ferroimantada comentada anteriormente, los formatos cada vez más grandes o los acabados hiperrealistas de las colecciones cerámicas".

Gorka Amutio, de Altro Spain, insiste en que, "en la actualidad, existe un creciente enfoque en el desarrollo de pavimentos y revestimientos fabricados con materiales reciclados o renovables, así como procesos de fabricación más sostenibles que reducen la huella de carbono. La adopción de procesos de fabricación más sostenibles implica la reducción del consumo de energía y agua, así como la minimización de las emisiones de gases de efecto invernadero durante la producción. Esto se logra mediante la optimización de la eficiencia energética en las instalaciones de fabricación, el uso de energías renovables y la implementación de prácticas de gestión de residuos más eficientes".

Por su parte, Gorka Otamendi, de Reviglass, comenta que "las novedades con un mayor recorrido son los diseños en impresión digital, el uso de juntas coloreadas según el efecto global deseado o los diseños personalizados en cualquier materia".

Respecto a las innovaciones que se aplican en el sector, según Alfonso Torres, de Gabarró Hermanos, sobresalen, "en cuanto a reciclaje y economía circular, los avances en la utilización de materiales reciclados y en el desarrollo de procesos de producción más sostenibles, contribuyendo a la reducción del impacto ambiental y promoviendo la economía circular. Otra innovación son los sistemas modulares o los de introducción de sistemas de instalación rápida y sencilla mediante tecnologías de clic o encaje, que facilitan la renovación y el reemplazo de pavimentos y revestimientos sin necesidad de obras compleixes. Y, por útimo, esta evolución también se evidencia en el desarrollo de tratamientos y acabados innovadores que mejoran la resistencia, durabilidad y facilidad de mantenimiento de los pavimentos y revestimientos, prolongando su vida útil y reduciendo los costes de mantenimiento a largo plazo".●


Nuevo BOLON
Una revolución tecnológica para
una experiencia de diseño sostenible (*)
Bolon España
Paseo de Gracia, 23 - principal
08007 Barcelona
T +34 653 727 411
bolon.spain@knut.global
www.bolon.com/es
(*) El nuevo material abandona por completo el PVC de origen fósil. Pavimentos y alfombras con nueva tecnología de bio vinilo tejido sobre una base de material 100% reciclado.
Producto 68% circular con cero impacto climático.

TANA DESIGN STUDIO. FOTO: CARLO ORIENTE


1



2

1. Kriskadecor

Gracias a tecnología propia y a su amplia paleta de acabados y colores, Kriskadecor puede reproducir imágenes o patrones en alta definición. La ligereza de sus cadenas de aluminio permite crear grandes instalaciones, incluyendo cascadas de cadena de una sola pieza con las que embellecer cualquier tipo de pared. También se pueden superponer capas para agregar densidad y volumen al proyecto. El diseño reproducido en la imagen para la coctelería Cívico de Lacio (Italia) es el Gradient 1, uno de los patrones definidos por Luis Eslava y que forma parte del catálogo Collection de Kriskadecor.

2. Emco

Los perfiles Color Edition y los insertos *premium* de Emco ofrecen la posibilidad de diseñar una alfombra de entrada única. Los perfiles de aluminio se presentan en cuatro colores: negro, oro, bronce y acero inoxidable. A estos perfiles se añade la opción de textiles fabricados con poliamida 6 de alta resistencia al tránsito y de gran belleza. Los textiles *premium* se presentan en cinco modelos: Care, el más resistente al tránsito y a la luz y con mayor reducción bacteriana; Conform, con textil 100% Econyl, ecológico, adaptable especialmente con la madera; Innova, que mejora la acústica, de apariencia distinguida; Outdoor, de exterior, colores radiantes, y Maximus Image + Design, con impresión individual para creativos e imagen de marca.

3. Gabarró

Imperial SPC Light de Adore, distribuido por Gabarró, ofrece diseños elegantes de suelo vinílico en acabado de poro sincronizado, que imitan la madera natural mediante tonos neutros y cálidos, creando espacios acogedores y atemporales. Es un pavimento de clase uso 33/41 y con cuatro microbiseles, 100% resistente a la humedad e ignífugo Bfl-s1. Cuenta con una elevada resistencia a las rayadas, a los impactos y con una gran durabilidad, por lo que es ideal para espacios con un tráfico constante de usuarios como restaurantes y hoteles. Se comercializa en lamas de 1.220x228x5,5 mm y con sistema de instalación clic para agilizar el proceso de colocación.

4. Haro

Wood Performance Floor Multivo es el primer suelo de madera de Haro que aúna la naturalidad de una superficie de madera auténtica y un subsuelo de confort. Junto con la base insonorizante de corcho, asegura unos valores acústicos excelentes, lo que la convierte en una capa de madera natural especialmente silenciosa. La fina capa superior de madera noble necesita menos madera noble que para un suelo de parquet convencional, siendo especialmente ecológico y sostenible. El mantenimiento de la superficie es sencillo, ya que se utiliza un acabado de superficie robusto y resistente al desgaste. La nueva superficie naturaDur plus se caracteriza por su aspecto ultramate. Finalmente Rigid Coreboard es resistente al hinchamiento, como capa intermedia estable, y al agua, y está fabricada con materias primas renovables.


3


4


5


6

5. Altro Spain Floors and Walls

Altro Kitchen Solutions es un sistema aprobado por la HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) para cocinas industriales. Formado por el pavimento especializado Altro Stronghold™ 30 y el revestimiento para paredes Altro Whiterock, este sistema asegura una superficie sin costuras ni juntas desde el suelo hasta el techo, eliminando cualquier grieta que pueda acumular suciedad y bacterias. Altro Stronghold™ 30 ostenta la más alta calificación en seguridad PTV≥55, R12 y Cla 3 según el CTE, incluso frente a aceite, harina y grasa, reduciendo la probabilidad de resbalones a uno en un millón durante su vida útil. Además, puede soportar temperaturas extremas, desde -30 ºC hasta +60 ºC, ofreciendo 10dB de confort bajo los pies y reduciendo el ruido. Altro Whiterock es resistente a impactos, lo que lo hace más duradero que los azulejos y previene daños que podrían albergar bacterias y contaminar los alimentos.

6. Interface

La moqueta modular LC02 de la colección Luxury de Interface es un diseño que aporta una sensación de calma y elegancia a los interiores, creando un ambiente cálido y acogedor con tonos suaves, terrosos y grises para crear interiores elegantes pero llamativos. Un lujoso patrón geométrico a gran escala con una amplia textura se desarrolla en una loseta de 1x1 m. Esta gama tiene un toque sofisticado que brinda sensaciones de confort y equilibrio a los interiores.


7


8

7. Vallsfusta

El modelo Windsor de la colección XL-End de suelos vinílicos COREtec no solo impresiona con sus imponentes lamas de 2.100x228 mm, su grosor de 15 mm o su excepcional capa de desgaste de 0,8 mm, que hacen que sea prácticamente indestructible frente al agua, los golpes o las ralladuras, sino que además enamora por su calidez al caminar, gracias a su base de corcho natural y que también proporciona un mayor aislamiento acústico.

8. Orac

Como lanzamiento de 2024, Orac presenta los paneles 3D de duropolymer 100% biocircular. 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 100% biocircular, que cuenta con la certificación ISCC para la parte biobasada para demostrarlo. 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.


9


10

9. Glamora

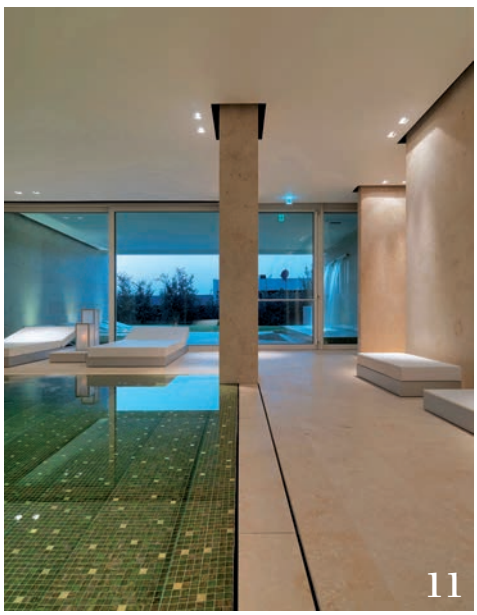
Inspirándose en el patrimonio iconográfico recorromano, Arcadia Collection propone nuevas soluciones figurativas de revestimientos murales. Compuesta por diez temas, la colección se distingue por una estética escultórica y una narrativa visual monumental caracterizada por un gusto neoclásico contemporáneo. Cada tema de Arcadia Collection se compone de un módulo figurativo doble, que puede combinarse con dos módulos complementarios que dibujan una escenografía visual y táctil, dotando a las paredes de una profundidad escénica inesperada.

10. Hisbalit

Doppel Design es la primera colección de diseños con mosaico de Hisbalit. Rectángulos de proporciones exactas 1:2 juegan con cambios de orientación y fusión de colores convirtiéndose en rombos, triángulos, cuadrados, ondas y figuras en movimiento, consiguiendo geometría, proporción, orden y equilibrio. La serie incluye 11 modelos con efecto 3D, presentados con tres variantes cromáticas. Diseños minimalistas en colores cálidos ligados a la naturaleza: grises, azules, marrones, beiges, tierras, blancos y negros. Tonos armónicos y atemporales en acabado mate para conseguir superficies estéticas y con carácter.

11. Grassi Pietri

La Pietra di Vicenza es la materia prima de la producción de Grassi Pietre. Extraída en canteras subterráneas propias en las colinas de Berici (Vicenza, Italia), se utiliza para proyectos notables en todo el mundo. La piedra natural, de estructura calcárea, se remonta a eras geológicas de hace entre 50 y 20 millones de años; presenta encantadoras tonalidades pálidas, cálidas pero neutras y, a menudo, tiene fósiles. La pureza y resistencia de la piedra, famosa por las obras de Donatello y Palladio, ha llevado a varios arquitectos de renombre a desafiar a este extraordinario material y sus prestaciones estético-técnicas.


11

12. Saint-Gobain Ecophon

Ecophon Glipso es un tejido de punto que permite cubrir paredes y techos con un revestimiento integral, que se caracteriza por su adaptabilidad a todo tipo de entornos y tipologías de sustrato. En esta solución el tejido se tensa mediante un discreto perfil, fijado al perímetro de la sala, creando un aspecto sin juntas doble la superficie visible es un tejido de punto muy resistente. Además, esta gama está disponible en 24 colores, impresiones personalizadas y cuatro ancho distintos. Este producto ofrece una excelente absorción acústica.


12

RESTAURANTE COSMO (FRANCIA)


13


14

13. Himacs

La colección Aurora & Marmo de Himacs ofrece colores que abordan las tendencias estéticas que promueven el mármol de alta calidad y que abarcan desde el blanco semitranslúcido hasta impactantes tonalidades oscuras de marrón y antracita, pasando por distintos tonos de gris. En cuanto a los nuevos colores Aurora, se trata de una evolución de la colección Marmo, que combina la inspiración en la naturaleza con todos los beneficios de la superficie sólida de última generación Himacs: termoformable, sin juntas visibles, higiénico, duradero e impermeable.

14. Grosfillex

Los nuevos paneles hidrófugos Linio, de la gama 3D Premiun de Grosfillex, están diseñados para ofrecer una combinación perfecta de estética y funcionalidad. Con cuatro nuevos acabados (Linio Light Ash, Linio Ash, Linio Oak y Linio Walnut), que combinan durabilidad y estilo, estos paneles son la opción ideal para espacios interiores expuestos a la humedad, como baños y cocinas. Cuentan con un fácil montaje, son 100% estancos, totalmente hidrófugos, su material (A+) es sano y respetuoso con el medio ambiente, y requieren un mantenimiento mínimo.




15


16


17


18

15. Milesi

Milesi, marca del grupo multinacional IVM, está comprometida con productos más sostenibles que ocasionan un mínimo impacto medioambiental utilizando materias primas en sus formulaciones con un bajo contenido de compuestos orgánicos volátiles (COV's) y provenientes de fuentes renovables. El innovador aceite al agua efecto natural HSAEAA17 ha sido formulado para el tratamiento y barnizado de pavimentos de madera, así como para su mantenimiento, proporcionándoles un aspecto natural y sedoso, manteniendo inalterable la belleza natural de la madera. Es un producto en base acuosa con una fragancia que recuerda el aroma natural de la cera de abejas.

16. Emedec

Panelate Soft es la colección más ecorresponsable del portafolio de Emedec. Un sorprendente revestimiento decorativo de interior que contempla tres series –Deco, Eco y Natur– y que no deja de crecer con nuevos diseños tan atractivos como funcionales. En la base de todos ellos se encuentra un soporte obtenido de botellas de plástico recicladas y, además, dos de las series emplean maderas certificadas PEFC. Otro de los grandes atributos de Panelate Soft es su capacidad fonoabsorbente, por lo que contribuye al confort acústico.

17. Vives

La estética de Micra está basada en una paleta intensa de cementos coloreados con incrustaciones de diminutos fragmentos en diferentes intensidades. Micra consta de gran variedad de porcelánicos y revestimientos con piezas muy desiguales, alegre en sus excesos de color y gráfica, y relajada y discreta en sus tonalidades más neutras. Micra ofrece como complemento decorativo la pieza Triza, un porcelánico de gran tamaño, en formato 120x120 cm y acabado mate, así como en formato 119,3x119,3 cm en acabado pulido alto brillo.

18. Sartoria

En continuidad con la tendencia actual que ve un *revival* del estilo de los años 70, Sartoria, marca de Terratinta Group, desvela el encantador universo de Pop, una colección de cerámica de pasta blanca que juega con dos dimensiones, una tira rectangular de 6,2x25 cm y un cuadrado de 10x10 cm, ambos disponibles en versión plana y tridimensional. Esta dualidad ofrece la posibilidad de crear espacios únicos, jugando con texturas y geometrías de forma versátil e innovadora. La superficie brillante confiere a cada pieza un brillo extraordinario, convirtiendo la cerámica Pop en un lienzo vivo que capta y refleja la luz de forma mágica, amplificada por una paleta de colores versátil.


19


20

19. APE Grupo

La colección Antonio Casale, de APE Grupo, es un pavimento de gran formato inspirado en el trabajo artesanal de la Toscana italiana del Montelupo Fiorentino del siglo XIII. En cuatro colores naturales (*cotto, ecru, cenere* y *grafite*), son piezas que, por su tamaño de 120x120 cm y 120x60 cm, aportan una amplitud visual en los espacios.

20. Rosa Gres

Con la nueva colección Trésor se inicia un viaje alrededor del mundo en búsqueda de tesoros para proyectos: son los nuevos colores Rosa Gres que se descubren juntos a través de paisajes y culturas fascinantes. Trésor Bali es el color del gres porcelánico Rosa Gres más exótico. Se inspira en las piedras verdosas de Sukabumi. Su textura revela una tonalidad del agua turquesa, brillante y refrescante. Trésor Java es el color del gres porcelánico Rosa Gres inspirado en la calma de los paisajes asiáticos. Un tono oscuro que aporta una elegancia serena y pura.

21. Vescom

Vescom enriquece su ya extensa y variada colección de revestimientos murales textiles con la introducción de 10 nuevos modelos de seda tejida. La colección de revestimientos murales de seda tejida es suntuosa y diversa. Las diversas estructuras y colores reflejan la belleza inherente de la seda, poniendo de relieve el respeto que tiene Vescom por las propiedades únicas de los materiales. A pesar de estar fabricados industrialmente y diseñados para el mercado de proyectos, estos revestimientos murales desprenden un aire artesanal. Se puede percibir el toque artesanal, ya sea a través de la impresión de un telar de seda o de la imperfección visible.

22. Listone Giordano

La colección Decking, en sus versiones Ash y Tek, ofrece soluciones sencillas y sofisticadas al mismo tiempo. La colocación del suelo se ve facilitada por un sistema de fijación invisible, rápido y duradero. La versión Tek (en la imagen) se caracteriza por su fibra de madera de color marrón dorado y su olor característico. Originaria del sudeste asiático, se distingue por sus elevadas propiedades mecánicas y su excelente estabilidad frente a los cambios dimensionales. Contiene extractivos naturales que le confieren una mayor durabilidad frente a los agentes patógenos. Es un *decking* para exteriores. El acabado al aceite natural confiere a la tarima de exterior de teca singularidad, prestigio y elegancia.


21


22

ESPACIO TARIMATEC BY ADRIANA NICOLAU EN CASADECOR 2024. FOTOGRAFÍA: LUPE CLEMENTE


23

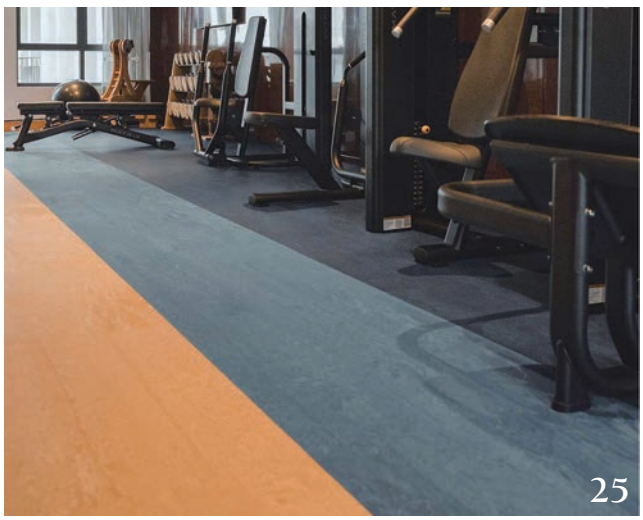

24

23. Tarimatec

Los revestimientos Aris de Tarimatec se han convertido en una solución ideal para restaurantes, hoteles y cafeterías, ya que ofrecen una alta resistencia y durabilidad, indispensables en este tipo de espacios. Los paneles decorativos Aris requieren poco mantenimiento, incluso en exteriores y terrazas, lo que facilita la limpieza y el cumplimiento de estándares de higiene. Aris está disponible en tres diseños, con varios acabados y en más de 30 colores. Toda la gama ofrece una apariencia natural que agrega calidez y sofisticación a cualquier ambiente, siendo ideal para áreas de recepción, salones y terrazas.

24. Arte

Kanso está inspirado en el concepto japonés del minimalismo y la simplicidad en el diseño de interiores. La colección encarna la esencia del diseño en la que confluyen patrones geométricos elegantes y con un aspecto sencillo. Los revestimientos murales tienen un relieve pronunciado que añade una dimensión tangible al espacio, mientras que sus suaves tejidos de terciopelo aportan sensación de calidez y bienestar. El resultado es una colección que destila lujo sin desmesuras, con unos dibujos y colores cuidadosamente pensados para ofrecer una elegancia atemporal.


25


26

25. PaviFlex

Los sistemas Confortsonic® ofrecen soluciones profesionales con un subsuelo acústico compuesto por planchas de alta densidad en diferentes espesores y gran tamaño que ofrecen el máximo coeficiente de amortiguación con una de las más altas propiedades de aislamiento acústico del mercado, sin afectar al aspecto estético de la sala. Este sistema permite crear una elegante combinación de colores en la superficie de la sala, acorde con la decoración y las paredes de la misma. Se puede usar con el pavimento *premium* de goma compacta Fitness Pro de PaviFlex en acabados marmoleados *arancio*, carbono y *grey*.

26. Reviglass

Lumak es la última colección de Reviglass inspirada en la delicada belleza de las plumas, en tonos relajantes combinados con elegantes reflejos metálicos. Se trata de una gama que aporta sofisticación y serenidad a todos sus ambientes. Las nuevas referencias *premium* de Lumak están disponibles en 2,5x2,5 cm y 5x5 cm, y se presentan sobre un soporte de cordón de poliuretano que aporta fiabilidad a su instalación.


27


28

27. Wow Design

La colección Icon Inout se presenta en un nuevo formato de gres que se puede utilizar tanto en interiores como exteriores. Diseñada por Summumstudio, esta serie de piezas cerámicas en tres dimensiones, inspiradas en perfiles de hormigón estructural, ofrecen un sistema modular que permite crear innovadoras celosías o *brise soleils*.

28. Akabats

El modelo Moon de Vescom, marca disponible en Akabats, es un revestimiento mural vinílico con parte de material reciclado, inspirado en superficies irregulares de piedra y arcilla en tonos tierra mates y metalizados suaves. Está compuesto por una capa de acabado vinílico con un 13% de contenido reciclado sobre un soporte de algodón tejido. Hay disponible una gama de nueve colores cálidos y acogedores.

AKABATS
COMPLEMENTOS DECORATIVOS S.L.

REVESTIMIENTOS DE PARED
PINTURA
PARQUETS
MOQUETAS
PAVIMENTOS PVC
LINOLEUM

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



Al servicio de la decoración y mantenimiento del hotel


29


30

29. Porcelanosa

La colección Bottega Acero de Porcelanosa combina el realismo del cemento con la resistencia propia de la cerámica. Una renovada estética de tendencia industrial que enriquece la apariencia del cemento. Amplitud y versatilidad en cualquier estancia de estilo contemporáneo. Sus medidas son: 120x270 cm y 120x120 cm.

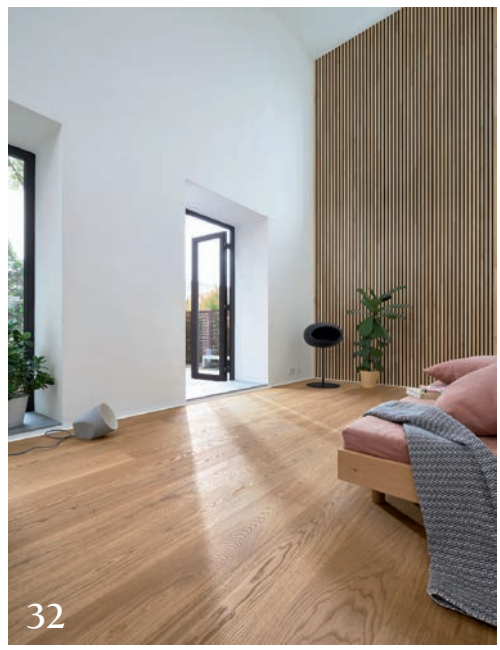
30. Bolon

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 tradiciones, la artesanía de calidad y la sofisticación. Unas nuevas propuestas que incorporan un patrón a rayas y una nueva urdimbre en color piel, que han sido desarrolladas para resistir el paso del tiempo ofreciendo durabilidad contra el desgaste y sofisticación, pero manteniendo siempre su estilo contemporáneo, nostálgico y vanguardista.

31. Atlas Concorde

La colección Marvel Meraviglia expresa la esencia de la investigación estética inspirada en el mármol. El acabado *hammered* (martillado), propuesto para exteriores, reproduce uno de los métodos más antiguos de trabajar el mármol: el efecto "partido" natural que evoca, en un patrón estructurado y definido, el encanto eterno de la piedra recién extraída de la cantera. La gama *outdoor* incluye el tamaño 60x120 cm con un grosor de 20 mm, disponible en tres tonos: Calacata Meraviglia, Calacata Bernini y Grigio Elegante. Esta colección incluye elementos únicos como las vetas finas y escasas con suaves entrelazados del mármol más fino.


31


32

32. Meister

Los paneles acústicos Acoustic Sense ahora también están disponibles con superficies de madera genuina en la nueva colección Acoustic Sense Wood. Esta combinación de madera maciza de alta calidad y fieltro vegano no solo mejora la acústica de la estancia, sino que también proporciona un ambiente cálido y acogedor. Con el uso de materiales naturales y reciclados, Meister establece nuevos estándares en el ámbito del diseño sostenible de interiores.


33


34


35

33. Gancedo

Giles Deacon, diseñador de alta costura e ilustrador con sede en Londres, conocido por mezclar hábilmente moda, arte y teatro, ha desarrollado una colección única de telas y papeles pintados en colaboración con Sanderson, incorporando diseños por encargo y nuevas interpretaciones de *jacquards* y estampados de su propio estudio y del archivo de Sanderson. Los clásicos de la firma se combinan con nuevos y opulentos patrones que aprovechan y elevan la reconocida habilidad de Giles y el estudio Sanderson para presentar una colección ejemplar de diseños atemporales. La marca Sanderson se encuentra disponible en Gancedo.


36

34. Ceramiche Refin

Fruto de una atenta elaboración estética de las peculiaridades de la piedra caliza, Coquille sintetiza la fascinación de los elementos minerales en superficies cerámicas extraordinariamente equilibradas, discretas y contemporáneas. Exquisitas marcas gráficas calibradas, ligeras vetas y delicadas inclusiones fósiles se mezclan con los matices y claroscuros del fondo, alternando zonas más densas en trazos y detalles con otras más homogéneas, creando así un ligero sombreado. El efecto natural queda subrayado por la elección de los cuatro matices en los tonos neutros del gris y el beige: Perle, Gris, Champagne y Sable.

35. Lithos Design

Diseñada por Raffaello Galiotto para Lithos Design, la colección Dissonanze interpreta los revestimientos murales en clave contemporánea con mármoles exclusivos –calacatta viola, arabescato vagli, rosso levanto, rosa egeo, carrara ghiaccio y verde tinos– realzados por precisos grabados circulares de varios diámetros acabados en pan de oro, cobre o bronce. La versión Luxury Champagne mezcla los tonos rosados del mármol rosa egeo con vibrantes matices melocotón en los grabados, embellecidos con hojas de cobre.

36. Quick-Step

El parquet roble castaño oscuro extra mate de Quick-Step se erige como un elemento clave para recuperar la historia de cualquier espacio. Un movimiento en el que los tonos grises ceden su lugar a los cálidos beige y terrosos. Este parquet proporciona un lienzo versátil y conecta a la perfección con el encanto retro de los 70, una tendencia de interiorismo que recupera el estilo clásico con un aire renovado. Además, este suelo añade una textura única a cualquier espacio e inunda cada rincón de personalidad y carácter. El suelo IMP5104S de Quick-Step es una declaración de estilo que abraza la calidez, la personalidad y la nostalgia del diseño interior contemporáneo. A su vez, es fácil de instalar y 100% impermeable.



TORK

Asesoramiento para garantizar un entorno higiénico y sostenible

La pandemia y la crisis climática han hecho que los clientes sean más exigentes que nunca con la higiene, la sostenibilidad y su experiencia en los hoteles, restaurantes, bares y cafeterías.



Según estudios internos de la marca Tork, seis de cada diez personas afirman que la limpieza es más importante desde la epidemia, mientras que el 90% también considera clave un enfoque más sostenible. De hecho, el 57% dijo que el sector de la hostelería podía tener un impacto significativo en el medio ambiente.

Tork Workflow™

Para ayudar a satisfacer estas expectativas, Tork, marca especializada a nivel mundial en higiene profesional de la multinacional Essity, ha diseñado y lanzado Tork Workflow™. Se trata de un nuevo servicio de consultoría profesional para restaurantes y negocios hosteleros que ayuda a garantizar un entorno higiénico y sostenible desde la cocina hasta los aseos, pasando por la zona comunes de atención al público, al tiempo que mejora la eficacia operativa y reduce los costes.

Tork Workflow™ responde a un conjunto de conocimientos basados en más de 50 años de experiencia en torno a la gestión sostenible de la higiene. Este servicio ofrece consejos y,

hasta una guía, de descarga gratuita, para que los flujos de trabajo en materia de higiene sean más eficientes en la cocina de los restaurantes y aumenten la satisfacción tanto de los empleados como de los clientes. En un sector tan desafiante como la restauración, es crucial contar con el respaldo necesario para cumplir con las elevadas expectativas de los clientes.



"La limpieza es uno de los aspectos más importantes de cualquier cocina, pero limpiar en un flujo de trabajo mal organizado puede desconcentrar a los trabajadores", comenta Riccardo May, director de Marketing Regional de Horeca de Tork. Además, May expone que "nuestras encuestas muestran que el 77% del personal de los restaurantes está de acuerdo en que las interrupciones en el servicio de trabajo tienen un impacto negativo en la experiencia de los clientes, y tres de cada cuatro empleados de cocina estarían más satisfechos si su entorno laboral estuviera más ordenado". Riccardo May añade que "no hay que olvidar que las demandas diarias pueden dificultar la asignación de tiempo y recursos para mejorar el funcionamiento del negocio".

Paños para fregado y limpieza

Tork también ha presentado novedades que encajan en esta filosofía y facilitan el trabajo de los profesionales de la restauración. Uno de estos productos es el Tork Paño 2 en 1 Fregado y Limpieza.

Los paños de limpieza utilizados habitualmente en el sector de la restauración no suelen ser adecuados para eliminar la suciedad más resistente.

Por el contrario, esta novedad combina la aspereza de una esponja con la absorción de los paños tradicionales Tork. Ello permite al personal hacer frente incluso a las manchas más difíciles de la cocina y el restaurante con un único producto fácil de usar. Además, mejora la limpieza en lugares de difícil acceso, se puede aclarar y reutilizar hasta 10 veces, y no raya las superficies.

Aroma fresco y uniforme

Los malos olores en los aseos repercuten negativamente en la reputación de los restaurantes. De hecho, los ambientadores tradicionales, a menudo, no son eficaces debido a su efecto de "pulverización y desvanecimiento".

Tork, siempre a la vanguardia, ha lanzado un sistema innovador que facilita la tarea de mantener las instalaciones con un aroma fresco y constante para hacer frente a los desafíos actuales que se presentan en este campo. Este sistema utiliza una tecnología de vanguardia, sin necesidad de propulsor, para eliminar los olores de manera uniforme y continua, sin enmascararlos.

Así, Tork Ambientador Constante puede perdurar hasta 90 días sin necesidad de reposición, ofreciendo tres tipos de fragancias –brisa, floral y neutralizador– que eliminan los malos olores y crean una experiencia de aseo fresca y uniforme.

Tork Ambientador Constante, certificado como "fácil de usar", garantiza una recarga rápida y su versátil ubicación, a una altura accesible, y facilita un mantenimiento sin complicaciones.●

Tork

tork.es/flujodetrabajoenrestaurantes



ORGANIZADO POR:

GRAN HOTEL TURISMO

Equipamiento hostelero

CURT EDICIONES SA

Roca

2024 · XIV CONVOCATORIA

PREMIOS ROCA

a la iniciativa hotelera

VUELVEN LOS

PREMIOS

EDICIÓN 2·0·2·4

www.premiosrocahotel.com



COLABORADORES

ORAC · GROUPE GM AMENITIES EXCLUSIVOS · interihotel by ambit · RATIONAL · MASTINELL HERETAT · Sandro Desii

AMÉLIE LES HUÎTRES · staub · DESDE 1880 LA JOYA DE LA SIERRA · PACCARI · luzón BODEGAS · RESUINSA HOTEL LINEN EXPERIENCES · Lagar d'Amprius



Los **Premios Roca a la Iniciativa Hotelera** vuelven acoger el 6 de junio en el Roca Barcelona Gallery una gala que reconoce a un sector que es motor económico de la industria turística española.

En 1992 Curt Ediciones lanzaba una nueva revista, *Gran Hotel Turismo,* que fue pionera en informar sobre todo lo relacionado con el sector hotelero. Al mismo tiempo que surgía al mercado una nueva cabecera, la editorial puso en marcha el proyecto de los Premios a la Iniciativa Hotelera como homenaje a hoteles y hoteleros por su aportación a un sector que se renueva y sorprende continuamente.

De esta forma, la consecución de uno de estos galardones constituye un enorme prestigio para aquellos que trabajan por mejorar un sector como el turístico, que es el principal motor de la economía española. Unos años más tarde, hace 25, Curt Ediciones fue otra vez innovador con la salida al mercado de la revista *Equipamiento Hostelero Contract* para informar sobre aquello que podían necesitar los hoteleros en sus establecimientos y como herramienta para arquitectos e interioristas para diseñar proyectos contract y/o horeca.

En la actualidad, las dos cabeceras son las organizadoras de estos galardones, que empezaron a reconocer a todas aquellas empresas y personas que forman parte de la industria de la felicidad. Hoteles y turismo generan sueños entre todos aquellos clientes que deciden pasar su tiempo en sus establecimientos.

La transformación del sector en estas más de tres décadas de la hotelería en España ha sido impresionante apostando por la calidad de instalaciones y servicios. Además, las cadenas españolas se han expandido a nivel internacional, situándose entre las primeras posiciones del *ranking* mundial.

De la misma forma que ha ido evolucionado la hotelería española a lo largo de estos más de 30 años, también lo han hecho los Premios Roca a la Iniciativa Hotelera, que han ido cambiando sus categorías a medida que el mercado se ha ido especializando en distintas temáticas para hacer frente a los retos de la sociedad actual. Justo la XIV convocatoria es una de las ediciones que más novedades ha introducido, premiando por primavera a estudios de arquitectura y de interiorismo que han realizado proyectos hoteleros en los dos últimos años.







Otra de las novedades en la incorporación de las categorías Mejor Hotel Familiar y Nueva Apertura.

Más de 250 personalidades representantes del sector hotelero, turístico y prescriptores del canal contract y hotelero acuden a esta convocatoria que se ha convertido en toda una cita de reencuentros y en una noche en la que se cumplen muchos sueños.

48 establecimientos hoteleros y/o cadenas que compiten para hacerse con una de las 12 columnas de piedra del escultor Domènec Fita con las que desde hace más de tres décadas se reconocer la labor del sector hotelero y su capacidad de innovación.

Una edición que a lo largo de los últimos meses ha batido récord de recepción de inscritos para poder ser uno de los nominados en la distintas categorías.

Además, sin optar a nominaciones, el jurado concede dos galardones especiales: el Gran Premio del Jurado y el Premio de Honor al Reconocimiento a Personalidad Hotelera y Turística. El Gran Premio del Jurado ha recaído en el chef Martín Berasategui y el Premio de Honor al Reconocimiento a Personalidad es para el arquitecto Álvaro Sans.

Las cenas de gala de ediciones anteriores se desarrollaron en el Casino de Madrid, en la Casa Batlló de Barcelona, en el Roca Madrid Gallery y en el Roca Barcelona Gallery. En esta ocasión, la cita vuelve a celebrarse en el Roca Barcelona Gallery, diseñado por los arquitectos Borja, Carlos y Lucía Ferrater (OAB - Office of Architecture in Barcelona).

Los Premios Roca a la Iniciativa Hotelera cuentan con el patrocinio de Roca, así como con las colaboraciones de Bodegas Luzón, Groupe GM, Huitres Amélie, Interihotel, Mastinell, Orac Decor, Paccari, Rational, Resuinsa, Sandro Desii, Staub, Lagar d'Amprius y La Joya de la Sierra-Grupo Vall Companys.

JURADO 2024

Laura Curt, Directora de la XIV Convocatoria Premios Roca a la Iniciativa Hotelera y Editora de Curt Ediciones

Xavier Torras, Brand & Communication 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


ORAC

12 CATEGORÍAS · NOMINADOS 2024

1º MEJOR ARQUITECTO DE HOTEL

- Álvaro Sans (ASAH) por Palazzo Cordusio Gran Meliá · *Milán (Italia)*
- Ava Studio por Hotel Aurea Toledo · *Toledo*
- Rafael Moneo por H10 Croma Málaga · *Málaga*
- TdB Architects por Hotel Antiga Casa Buenavista · *Barcelona*

2º MEJOR INTERIORISTA DE HOTEL

- Carlos Martínez Interiors por Villa Blanca Urban Hotel · *Casablanca (Marruecos)*
- Jaime Beriestain Studio por El Fuerte Marbella · *Marbella (Málaga)*
- Ilmiodesign por Canfranc Estación, a Royal Hideaway Hotel · *Canfrac Estación (Huesca)*
- Sandra Tarruella Interioristas por Sabàtic Sitges Hotel · *Sitges (Barcelona)*

3ª NUEVA APERTURA

- NH Collection Hotel & Apartment Rental Dubai The Palm · *Dubai (Emiratos Árabes Unidos)*
- Ocean Drive Madrid · *Madrid*
- Palacio Arriluce Hotel · *Getxo (Vizcaya)*
- Pepe Vieira Relais & Châteaux · *Raxó (Pontevedra)*

4º REMODELACIÓN

- El Fuerte Marbella · *Marbella (Málaga)*
- Hotel Olom · *Cádiz*
- Ibiza Gran Hotel · *Ibiza*
- Zel Mallorca · *Palmanova (Mallorca)*

5º HOTEL FAMILIAR

- Barceló Playa Blanca · *Playa Blanca (Lanzarote)*
- H10 Atlantic Sunset · *Costa Adeje (Tenerife)*
- SO/Sotogrande Spa Golf Resort & Spa · *Sotogrande (Cádiz)*
- Sol Katmandú Park & Resort · *Magaluz (Mallorca)*

6º GASTRONOMÍA: MEJOR CHEF POR SU CONTRIBUCIÓN A LA GASTRONOMÍA HOTELERA

- Adrián Bosch (San Hö)-Royal Hideaway Corales Resort · *Costa Adeje (Tenerife)*
- Óscar Molina (La Gaia)-Ibiza Gran Hotel · *Ibiza*
- Pepe Vieira-Hotel Pepe Vieira Relais & Châteaux · *Raxó (Pontevedra)*
- Zuriñe García (El Paladar)-Puente Colgante Boutique Hotel · *Portualete (Vizcaya)*

7º HOTEL MICE

- Atzavara Hotel & Spa · *Santa Susanna (Barcelona)*
- Grad Hyatt Barcelona · *Barcelona*
- NH Collection Barcelona Gran Hotel Calderón · *Barcelona*
- Torre Melina Gran Meliá · *Barcelona*

8º HOTEL WELLNESS & SPORT EXPERIENCES

- Barceló Lanzarote Active Resort · *Costa Teguise (Lanzarote)*
- Cayo Levantado Resort · *Samaná (República Dominicana)*
- Park Piolets Mountain Hotel & Spa · *Soldeu (Andorra)*
- Sabàtic Sitges Hotel · *Sitges (Barcelona)*

9º HOTEL SINGULAR Y/O BOUTIQUE

- Bodega Hotel Tío Pepe · *Jerez de la Frontera (Cádiz)*
- Castilla Termal Brihuega · *Brihuega (Guadalajara)*
- Dorado Ibiza · *Sant Josep de sa Talaia (Ibiza)*
- Margot House · *Barcelona*

10º HOTEL URBANO

- Bless Hotel Madrid · *Madrid*
- Grand Hyatt Barcelona · *Barcelona*
- Hotel Brummell · *Barcelona*
- Ocean Drive Madrid · *Madrid*

11º PREMIO WE ARE WATER FOUNDATION AL HOTEL Y/O CADENA CON MEJOR RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA

- Casual Hotels
- Estimar Hotels
- Meliá Hotels International
- Sofitel Barcelona Skipper

12º CADENA HOTELERA

- Barceló Hotel Group
- H10 Hotels
- Meliá Hotels International
- OD Group



GROUPE GM
AMENITIES EXCLUSIVOS

Madrid T. +34 914 310 614 | **Porto** T. +351 225 574 387
www.groupegm.es



RESTAURANTE CUYO

Los tonos salmón y verde oliva llenan de optimismo y ambiente estival esta nueva propuesta gastronómica de los hoteles de lujo Hyde Ibiza y Mondrian Ibiza, en Cala Llonga (Ibiza). *Fotografías: Javier de Paz*

De inspiración rural







Nada más entrar, el nuevo restaurante Cuyo, diseñado por Cuarto Interior, desprende optimismo, con su estilo sencillo y una atmósfera estival, que invita a disfrutar de maravillosas vistas a Cala Llonga (Ibiza).

Junto con el restaurante japonés Niko, el nuevo Cuyo se suma a la variada propuesta gastronómica de los hoteles de lujo Hyde Ibiza y Mondrian Ibiza, un complejo perteneciente a la cadena hotelera internacional Ennismore, diseñado en su totalidad por el estudio de interiorismo Cuarto Interior, ubicado en la idílica Cala Llonga (Ibiza).

El interiorismo de Cuyo viene marcado por una paleta cromática salmón y verde oliva, que ensalza la preferencia del local por lo orgánico y lo natural. En este sentido, la propuesta culinaria del restaurante se basa en la abundancia de productos frescos y naturales, con toques de cocina mexicana.

Por ese motivo, predomina el uso de materiales de la tierra, como los morteros de arcilla, la cerámica, el lino, el cuero, la madera y el mimbre. Todo ello rodeado de abundante vegetación natu-



ral, con la que se crean patios interiores y paredes revestidas con plantas autóctonas.

Destaca el diseño a medida de un *raw bar*, o lo que es lo mismo, una barra con cocina a la vista y alimentos locales, crudos o semicrudos, que atraen por la vista a los paladares más exigentes.

También se ha diseñado una barra para cócteles y se han creado distintas tipologías de asientos y mesas para ofrecer a los clientes diferentes experiencias según el momento del día, que permiten trabajar o relajarse y disfrutar de la gastronomía en buena compañía.

Por otra parte, para maximizar la sensación de amplitud y aprovechar al máximo todo el perímetro del local, se han diseñado grandes bancadas de obra. Estas bancadas en salmón o verde oliva, junto con biombos giratorios de madera, sillas y mesas en madera y cuero, o madera y mimbre, visten el restaurante Cuyo de una cálida sencillez, con una marcada inspiración rural y campestre, que pone en valor lo básico y lo sencillo que ofrece la isla.

La guinda del proyecto es una colección de piezas artesanales, creadas para Hyde Ibiza por el artista artesano Fran Aniorte, que inundan de color las paredes.

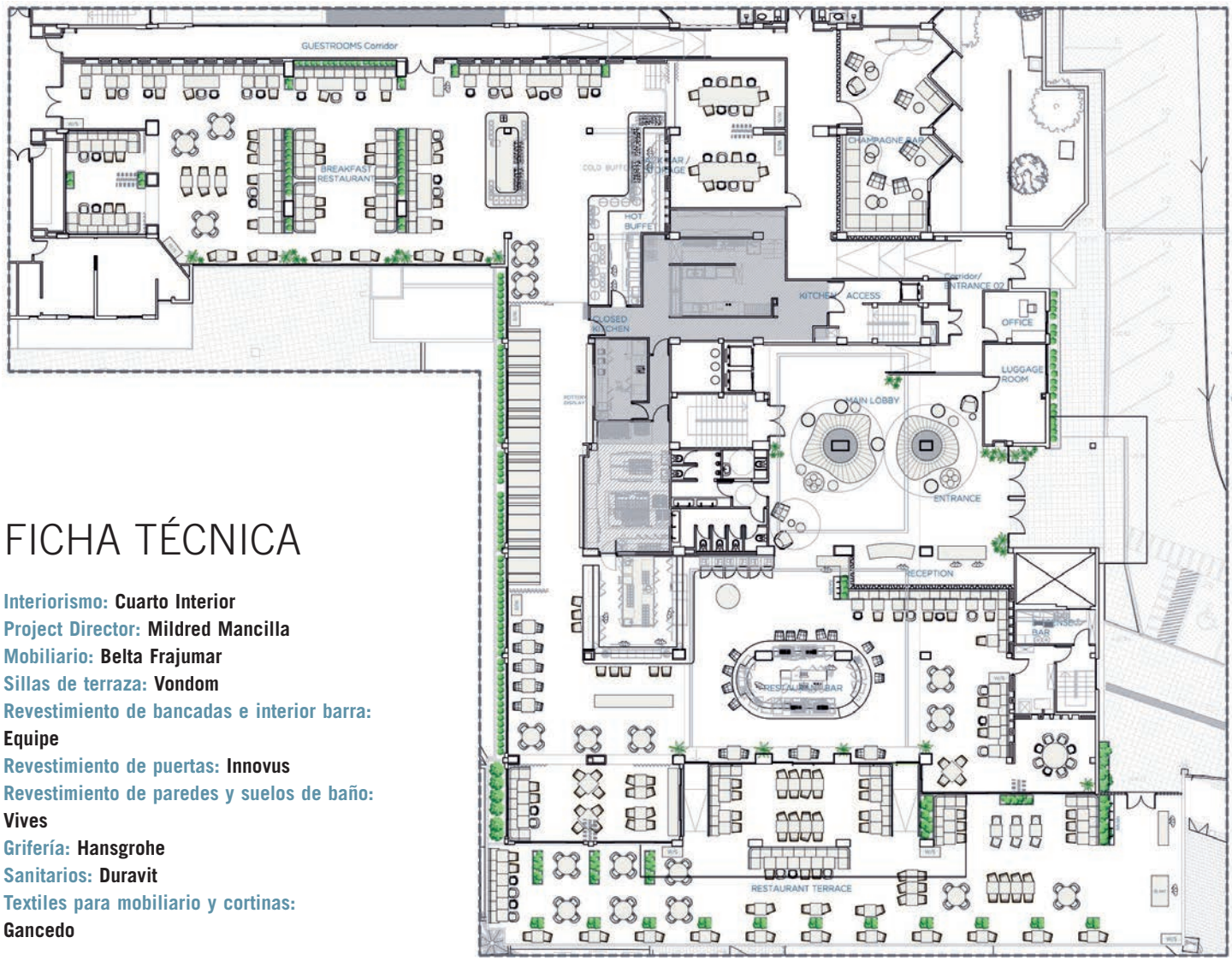


Lujo internacional

Cuarto Interior se ha encargado del interiorismo de los hoteles Mondrian Ibiza y Hyde Ibiza, que abrieron el pasado verano y suman una gran oferta lúdica en la zona de Cala Llonga (Ibiza), que incluye nueve restaurantes y bares con zonas de piscina, vida nocturna y locales de música.

El proyecto de diseño va ligado a un profundo respeto por el entorno natural, social y medioambiental de la isla. Para ello, el estudio de interiorismo Cuarto Interior ha apostado por la arquitectura, la artesanía, los oficios y el trabajo de artistas locales.●





FICHA TÉCNICA

Interiorismo: Cuarto Interior
Project Director: Mildred Mancilla
Mobiliario: Belta Frajumar
Sillas de terraza: Vondom
Revestimiento de bancadas e interior barra: Equipe
Revestimiento de puertas: Innovus
Revestimiento de paredes y suelos de baño: Vives
Grifería: Hansgrohe
Sanitarios: Duravit
Textiles para mobiliario y cortinas: Gancedo

CUYO

Mondrian Ibiza / Hyde Ibiza Atalaya, 20. 07849 Cala Llonga-Ibiza (Islas Baleares).Tel.: 871 901 150. E-mail: Cuyo.ibiza@hydehotels.com
https://es.book.ennismore.com/hotels/mondrian/Ibiza/dining/cuyo

interihotel

The design event for hotels and restaurants

EXHIBITION & TRENDS · CONFERENCE & WORKSHOPS · AWARDS

SUPER /NOVA

catalyzing hospitality design

19, 20 & 21 NOV

IFEMA Madrid

register at
interihotel.com

ambit
LIVING SPACES CLUSTER


nh COLLECTION



NH COLLECTION BARCELONA GRAN HOTEL CALDERÓN

EQUIPAR UN SALÓN DE EVENTOS

Espacio flexible y tecnológico

La industria hotelera y turística lleva años reivindicando el impacto positivo del sector MICE tanto en España como en el resto del mundo: mueve gran cantidad de dinero, desestacionaliza la demanda, promueve el empleo, y deja riqueza en los destinos y en espacios, como los hoteleros, en los que se organizan eventos. *Por Isabel Fernández*

El Spain Convention Bureau (SCB) presentó el pasado mes de enero durante la celebración de Fitur un avance de los de resultados de su informe *La evolución de la Industria MICE,* que constata una consolidación del crecimiento del volumen de negocio por encima de los 13.000 millones de euros en 2023, superando las cifras prepandemia. Este avance sostiene que los 63 destinos que forman parte del SCB desempeñan un papel fundamental en el dinámico entorno del sector MICE, desencadenando una serie de impactos positivos que van más allá de la organización de eventos puntuales. Además, el informe muestra una consolidación del crecimiento del volumen de negocio, pasando de los 12.314 millones de euros en 2019 (año anterior a la pandemia) a 13.367 millones en 2023. Una cifra que espera volver a batirse en 2024 atendiendo a las previsiones del mismo documento, que apunta a un crecimiento del 11,05% y del 6,65% para los años 2024 y 2025 respectivamente. El volumen de viajeros de reuniones también presenta unos resultados muy positivos, alcanzándose los 10,36 millones en 2023, una cantidad 1,47% por encima de los datos de 2019. En cuanto al gasto medio de los viajeros de reuniones, en 2023, la cifra se situó en 351,90 euros frente a los 127,40 euros que supone el viajero de ocio, constatando el fuerte impacto económico de la industria MICE en los destinos españoles.



WEBEX BY CISCO



REITER

AGRANDAR O DIVIDIR ESPACIOS

En los hoteles puede haber salones enormes divisibles en otros de capacidad menor si la ocasión lo requiere. Son salas multiusos que precisan de una compartimentación flexible. El nivel de exigencia de confort acústico, facilidad de uso y mínimo mantenimiento son indiscutibles. Por este motivo, son de gran utilidad los muros y/o tabiques móviles que, entre otras características, pueden ser monodireccionales o multidireccionales. Los primeros son idóneos para aquellos espacios que deben compartimentarse en una sola dirección (de forma lineal). Su almacenamiento se efectúa en los extremos de los carriles y puede quedar visto o también oculto tras las puertas de un armario empotrado. Por su parte, con los multidireccionales es posible compartimentar un salón en cualquier dirección, según sus características y dimensiones. Su gran versatilidad facilita que el almacenamiento pueda estar tanto dentro como fuera de la sala en el lugar previamente proyectado. De esta manera, se consigue un aprovechamiento total del espacio cuando los paneles están ocultos.

Por otro lado, un estudio de Accor revela la necesidad de centrarse en el equilibrio y la pertenencia a medida que el sector mundial de reuniones y eventos continúa recuperándose e impulsando el crecimiento estratégico desde 2024 en adelante. El informe, titulado *Meeting Expectations: The Future of Meetings & Events (Cumplir las expectativas: el futuro de las reuniones y los eventos)*, aborda la transformación que ha experimentado este sector en los últimos años y explora los cambios fundamentales que afectan a la industria a medida que continúa evolucionando y recuperándose. Tras la pandemia, se temía que el sector de los eventos tuviera dificultades para recuperar su público. Hoy esa audiencia ha regresado en gran medida y se espera que en los próximos años supere su pico de 2019. Es una gran noticia para el sector, pero también plantea nuevos retos y oportunidades que modificarán la forma de reservar, planificar y ejecutar los eventos.

Los datos de la encuesta *Meetings & Events Industry Forecast* de Accor refuerzan esta trayectoria de crecimiento prevista. El 78% de los encuestados afirma que su gasto o el de sus clientes ha aumentado desde 2022, y el 36% que lo ha hecho más del 25%. De cara a 2024, se espera que el crecimiento continúe, ya que el 80% de los expertos encuestados prevé que el gasto aumente en 2024, y el 30% afirma que lo hará en más de un 25%. Según el estudio de Accor, se prevé un crecimiento continuo en las reuniones y eventos en 2024 de diferente magnitud. Tres cuartos (78%) esperan que el número de reuniones pequeñas y medianas (menos de 100 delegados) se incremente el próximo año, y el mismo número dijo que espera que suba el número de reuniones de más de 100 delegados. Más de la mitad (57%) prevé un aumento de las grandes reuniones (más de 300 delegados), y tres cuartos (78%) afirma que será «muy importante» para su sector asistir a exposiciones, conferencias y ferias en 2024. Confirmando el valor de las reuniones presenciales, el 33% de los planificadores de reuniones tiene previsto obtener un 40% más de ingresos de las reuniones de este tipo frente a las virtuales, y la mayoría, el 80%, no está dispuesto a utilizar la videoconferencia para cerrar acuerdos en 2024.

Competitividad

Estas cifras subrayan la importancia de disponer de una buena oferta de salones en los hoteles, ya que ello significa posicionarse competitivamente en un alto nivel de calidad de infraestructuras y servicios. Las salas para reuniones y/o eventos son el espacio en el que el hotel puede demostrar su eficiencia organizativa, además de sus recursos tecnológicos y en cuanto a instalaciones, así como también de personal.

Soledat Berbegal, consejera y dirección de Re-

BEJARANO



putación de Marca de Actiu, considera que "un salón de congresos es un espacio que aporta un gran valor a cualquier hotel en el que se equipe, pues puede contribuir a atraer a huéspedes y visitantes nuevos. Y, de la misma manera, se integra mejor en el entorno directo, pues puede ofrecer sus servicios a habitantes de la misma ciudad, sin necesidad de que se hospeden en las instalaciones. Amplía así su ámbito de acción y puede convertirse en punto de encuentro de empresas multinacionales con empleados y colaboradores en países diferentes. Los hoteles se han convertido en los últimos años en espacios híbridos, capaces de reconciliar las necesidades de descanso, de ocio y de trabajo que tienen sus clientes y visitantes potenciales a lo largo de un determinado día. Y un salón de congresos confortable y equipado con soluciones ergonómicas, cómodas y versátiles es esencial como foco de atracción para los clientes".

Por tanto, una sala cómoda y bien equipada es uno de los requisitos fundamentales cuando los organizadores eligen el lugar de celebración de su evento de empresa, una convención o cualquier otro tipo de acto que se quiera realizar. El hotelero tiene una gran oportunidad para atraer a este tipo de público disponiendo de las instalaciones adecuadas. Esto supone al mismo tiempo un gran reto, ya que hay que ofrecer una gran flexibilidad para adaptarse a los distintos eventos. Los hoteleros deben contar con instalaciones cuidadas, capaces de transmitir bien la imagen de marca de las empresas organizadoras, así como salas con una adecuada iluminación, acústica, comodidad, etc., y lo suficientemente funcionales como para poder cumplir con los objetivos concretos de cada evento. Se debe ser flexible, ya que no todos los eventos son iguales, y los salones deben estar preparados para atender a cualquier tipo de reunión. También deben ser espacios que necesiten poco mantenimiento a pesar de su uso intensivo. Y no hay que olvidar que deben estar diseñados con una concienciación medioambiental fuerte que ayude a reducir la huella de carbono. Además, hay que tener en cuenta la logística del evento, por lo que es importante tener una zona de carga y descarga de materiales.

La mencionada funcionalidad y calidad óptima de un salón vienen determinadas por dos aspectos: por un lado, el equipamiento tecnológico y el mobiliario, y por otro, las características del espacio, que debe ser diáfano, con buenos aislamientos y cerramientos, etc.



SAMSUNG

ALTRO



ACTIU



MEJORAR LA ACÚSTICA

Un aspecto decisivo en las salas es la acústica, por lo que es fundamental instalar el pavimento y revestimiento adecuados. La exposición al ruido se traduce en dolores de cabeza, falta de concentración y estrés. Por ejemplo, un revestimiento textil absorbe el ruido, aminora la reverberación y ofrece un gran confort de pisada. En ocasiones, se aplica una subcapa por debajo de la loseta textil. Por otro lado, los suelos acústicos de vinilo contribuyen a disminuir la transmisión de ruido de impacto, incrementar la absorción de sonido y reducir la reflexión acústica. Es un pavimento confortable para largas sesiones de pie y para un tráfico intenso de personas. Es buena idea que sean modulares y continuos, ya que son más sencillos de mantener y son de fácil limpieza. Además, deben tener todas las certificaciones de seguridad, como la de resbaladicidad, para reducir la probabilidad de caídas. También se pueden emplear cortinas con tejidos fonoabsorbentes o paneles acústicos que pueden instalarse en paredes o techos.

Tecnología

La comunicación en todo tipo de evento se ve muy favorecida por los avances en tecnología, que son cada vez más numerosos. Los hoteles deben ofrecer un equipamiento tecnológico que permita a los organizadores de una reunión tener disponible todo lo necesario para poder organizar el acto. La información tiene que llegar de manera inmediata.

Así, Javier Luque, B2B *marketing manager* de Visual Display de Samsung, apunta que "el negocio de la hostelería demanda productos y soluciones digitales que permitan conocer mejor a sus clientes para proporcionarles una oferta exclusiva y una experiencia personalizada. Pantallas que permitan reinventar los espacios, aumentar la eficiencia de cualquier propuesta comercial y reforzar las ventas, así como su rentabilidad".

En el mercado se encuentra disponible un amplio abanico de prestaciones tanto en *hardware* (proyectores, tecnología led, ordenadores integrados en monitores…) como en *software* (desde programas de gestión propia por parte del cliente para la creación de contenidos hasta productos a medida con diseños específicos).

Además, hay infinidad de soluciones de comunicación personalizadas y plataformas sobre las que se pueden gestionar y emitir todos los contenidos. La pandemia propició una tendencia marcada por la hibridación entre presencial y a distancia. Esta clase de reuniones requiere soluciones en *streaming* o alternativas que posibiliten integrar la interacción del participante en remoto permitiendo la participación al instante. Los hoteles deben ofrecer una solución fiable y sencilla en cualquier espacio, al mismo tiempo que aportar al usuario una funcionalidad de *plug & play* con la tecnología más innovadora.

Como señala Javier Luque, de Samsung, "en un nuevo entorno digital, las ferias y salones de congresos demandan soluciones completas que les permitan ofrecer una experiencia única e inmersiva a sus asistentes".

Las pantallas táctiles e interactivas *full HD* y los asistentes virtuales se han convertido en recursos recurrentes para ofrecer una experiencia digital 360º.

Los proyectores siguen siendo los reyes en las salas de reuniones. Las tecnologías de proyección más habituales son 3LCD, 1DPL y

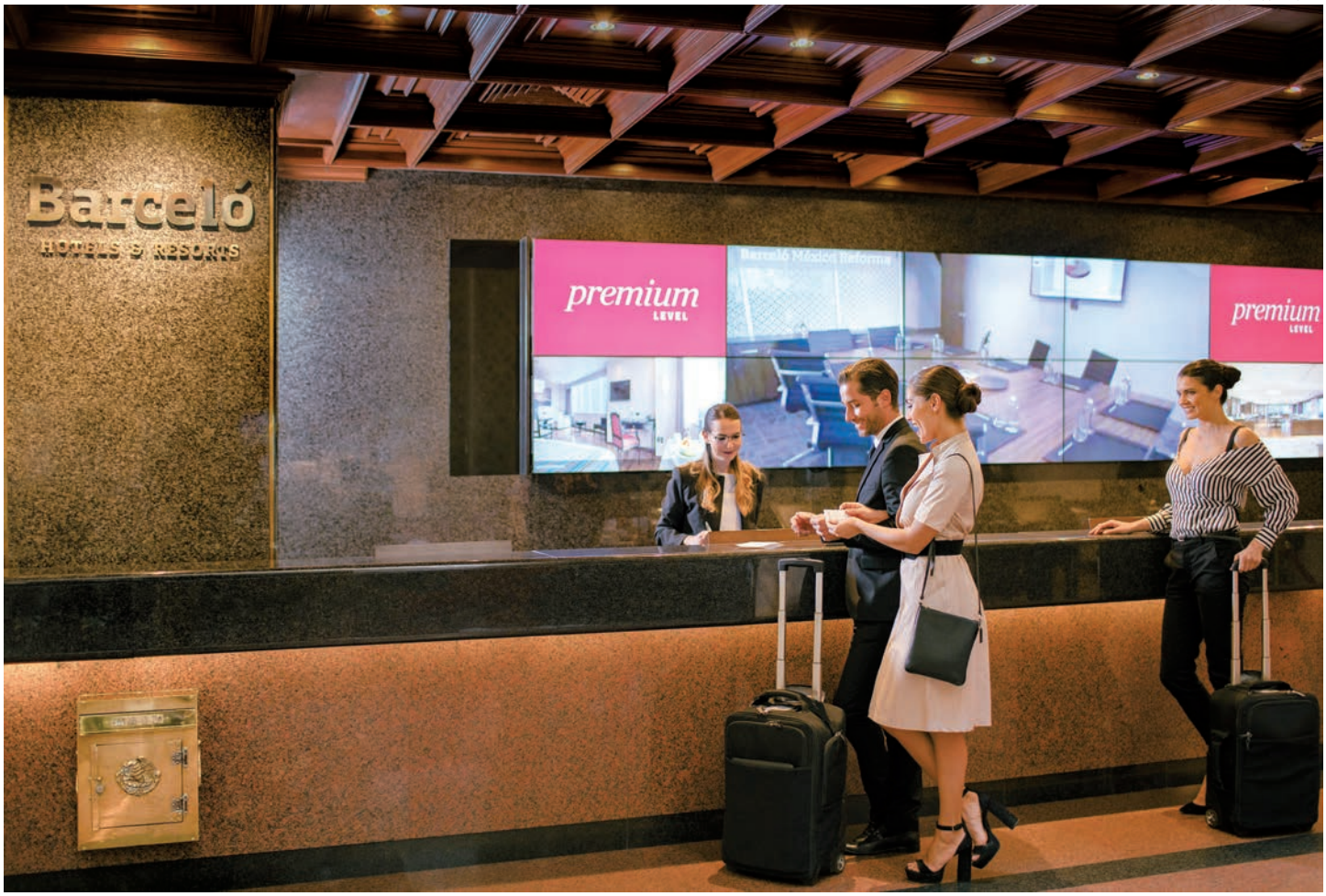


3DPL. Todas ellas integran iluminación láser, que tiene la ventaja de alcanzar las 20.000 horas de funcionamiento sin necesidad de mantenimiento ni cambio de lámparas. Además, su consumo energético es menor y no precisa filtros en la mayoría de los diseños, a la vez que facilita un contraste elevado y una amplia gama de color. También hay una gran variedad de brillos para escoger, desde los 4.000 hasta los 60.000 lúmenes.

Los paneles planos LCD también pueden ser una excelente opción. Los hay en tamaños desde 55 a 98 pulgadas y con resolución hasta 4K UHD. Se pueden utilizar tanto en horizontal como en vertical. Otra alternativa son las pantallas led, con una gran variedad de opciones en cuanto a *pixel pitch*, tamaño y precio.

Según Anselmo Trejo, Marketing & Communications *manager* de D-Link, los hosteleros lo que más demandan es "acceso a Internet de alto rendimiento, sistemas de proyección y sonido de alta calidad, iluminación inteligente y climatización efectiva". Además, este profesional añade que, "a nivel de la conectividad a Internet, es importante dotar a los salones de una conexión de alto rendimiento, ya que será compartida por muchos usuarios al mismo tiempo en una misma área Wi Fi. Por ese motivo, es necesario instalar puntos de acceso que ya sean Wi Fi 6 y pensados para alta densidad de usuarios, como puntos de acceso que dispone de una configuración de puerto PoE 2.5 Gigabit y antenas internas en 4x4 para alcanzar una velocidad de 3.600 Mbps, más que suficiente para salones que vayan a soportar múltiples conexiones simultáneas, por encima de 300 usuarios concurrentes". Trejo también recomienda "aislar la red del salón de la red de los huéspedes, no sólo para poder ofrecer mayor rendimiento sino también por cuestiones de seguridad y porque normalmente el hotel podrá monetizar ese acceso privado del salón al cliente que lo requiera para sus presentaciones". De esta manera, se puede optar por una plataforma de gestión de red que posibilite a los departamentos informáticos de los hoteles generar segmentación de red mediante VLANs desde los *switches* que alimentan los puntos de acceso y SSIDs diferentes en la red Wi Fi. Estos sistemas también pueden generar portal cautivo (portal de acceso a Internet) personalizado con los logos del hotel.

BARCELÓ MÉXICO REFORMA



Mobiliario y textiles

Los muebles que se instalan en una sala de eventos, en general, tienen como características ser funcionales, apilables, ligeros, ergonómicos, resistentes, maniobrables y, especialmente, fáciles de montar y desmontar. Además, hay que pensar no solo en la funcionalidad de los muebles, sino también en su instalación, transporte y almacenamiento cuando no se emplea. Por otro lado, el mobiliario debe ser cómodo porque, generalmente, los usuarios permanecen en el salón varias horas.

Hay que tener en cuenta, por tanto, que su uso y prestaciones son totalmente distintas a los que albergan otras instalaciones del hotel o en las habitaciones. Es imprescindible que los espacios sean versátiles, estando concebidos para albergar diversas clases de eventos: banquetes, congresos, convenciones, formaciones, etc. Cada uno de ellos va a requerir de una disposición y de una clase de mobiliario que va a ser distinta.

Así, Soledat Berbegal, de Actiu, asegura que, "en primer lugar, los hoteleros deben decidir si la sala de congresos va a ser un espacio físico constante en sus instalaciones o si prefieren un entorno versátil que pueda reconfigurarse para acoger otro tipo de eventos, como puede ser una sesión de formación, una cena de gala o un concierto, por ejemplo. Eso definirá el tipo de equipamiento técnico y de mobiliario que precisará el espacio. En una sala de congresos convencional, es esencial crear una tarima elevada para los ponentes y una serie de filas de butacas confortables que puedan ser empleados a lo largo de toda una jornada de conferencias, ponencias y mesas redondas". Berbegal también indica que, "sobre todo, la clave está en el diseño, calidad, durabilidad y confort del mobiliario. Equipar una sala de congresos no es una labor baladí y requiere de inversión económica. Además, aporta empaque e imagen de calidad a todo el espacio. Pero optar por mobiliario de primer nivel es la única manera de garantizar la calidad del servicio que ofrecemos a las empresas que elijan este espacio para acoger sus congresos y eventos. Optar por fabricantes nacionales que emplean materiales de calidad y procesos productivos probados es la mejor garantía de durabilidad y de resistencia ante el uso intenso y continuado de las piezas de mobiliario. El diseño y los materiales son la clave del confort, además de la estética del espacio.

PARA NO PERDERSE

Para que el asistente no se pierda entre las instalaciones y sepa dónde tiene que ir directamente, un buen evento debe estar señalizado adecuadamente para no tener la recepción saturada y a personas desorientadas por el hotel. Se recomienda, como mínimo, tener una pantalla digital de gran formato, con un directorio principal con el listado de eventos y logotipos de las empresas, en la que el participante vea dónde está su sala y, a poder ser, con fechas de orientación o plantas a las que subir o bajar. Posteriormente, señalizar la zona de salones con otro directorio o una pantalla pequeña en la puerta con información relativa al evento. La cartelería digital posibilita amplificar y diseñar los mensajes de cada reunión de manera personalizada, pudiéndose ajustar a lo que se requiere en cada ocasión.



Además, cada vez más cobra importancia el factor de la sostenibilidad, con mobiliario que emplee en gran medida materiales reciclados y reciclables, con componentes que puedan repararse y sustituirse para prolongar la vida útil del mobiliario, y que apueste por el Km 0 y la economía circular en sus procesos de fabricación".

Las sillas deben estar distribuidas para que haya una buena circulación entre puesto y puesto al desplazarse y, llegado el caso, si se debe evaluar la sala, se tiene que buscar que todos los usuarios tengan una buena visibilidad. Los asientos instalados en un patio de butacas deben cumplir con las normas de contraincendios y, a ser posible, estar equipados con conexiones. También deben ser silenciosas en lo referente al movimiento de la tableta y el asiento, al mismo tiempo que tienen que ser antipánico y soltarse con facilidad en el caso de incendio u otro peligro.

Sobre este tema, Juan Antonio Gómez, de Bejarano, afirma que "las sillas en una sala de congresos deben cumplir una serie de requisitos para garantizar la comodidad, la funcionalidad y la seguridad de los asistentes. Aquí hay algunos requisitos importantes que deben cumplir las sillas en una sala de congresos: deben tener un diseño ergonómico que brinde un buen soporte lumbar y permita una postura cómoda. Es recomendable que sean apilables para su almacenamiento. Deben ser versátiles y resistentes. Deben cumplir con las normas de seguridad y ser respetuosas con el medio ambiente. Se trata de mejorar la experiencia general del evento".

Además, Soledad Berbegal, de Actiu, resalta que "en las sillas el diseño es esencial. Un diseño que tenga en cuenta las necesidades físicas de las personas que van a pasar largos periodos de tiempo. Deben favorecer una postura correcta y aportar la sustentación lumbar y dorsal necesaria, sin rigideces. Desde el punto de vista de la normativa de seguridad, es esencial que el mobiliario sea ignífugo y cuente con todas las certificaciones oficiales necesarias".

En cuanto a las mesas, son ideales las de plegado silencioso. Si las mesas están unidas deben sostenerse en soportes individuales para que no se muevan todas las mesas de una misma fila cuando un usuario la pliega o despliega. También deben estar insertadas en la butacas de la fila anterior. Otro aspecto a considerar es que, según como sea la reunión, se debe propiciar la interacción. Para ello, la proporción es clave, al no ser lo mismo cómo nos comunicamos en mesas rectangulares que redondas, en altura de 74 cm o de 60 cm, ya que, a menor altura, está estudiado que crecen las posibilidades de llegar antes a un acuerdo de cualquier tipo. En los congresos, el montaje más frecuente de sillas es el de "auditorio", en el cual las sillas se instalan juntas formando hileras y no están acompañadas por mesas, ya que los asistentes no necesitan apoyo para escribir o tomar notas. En este caso, las mesas suelen ser de encimera rectangular, para albergar a varios ponentes, y colocarse al lado de los oradores, para lo que son perfectas las plegables al poder almacenarse una vez acabado el evento, ocupando el menor espacio posible. Otro ejemplo sería el de los banquetes. En este caso, las mesas acostumbran a ser redondas con capacidad de seis a diez personas como máximo. El montaje tipo escuela suele emplearse en actividades formativas, para lo que se requieren piezas rectangulares con capacidad para cuatro o seis personas. También se suele incluir una tarima con mesa principal para los ponentes.

Juan Antonio Gómez, de Bejarano, destaca que, "al elegir mesas para un salón de congresos, es importante tener en cuenta la funcionalidad, la versatilidad y el diseño del es-

VP PLAZA ESPAÑA DESIGN



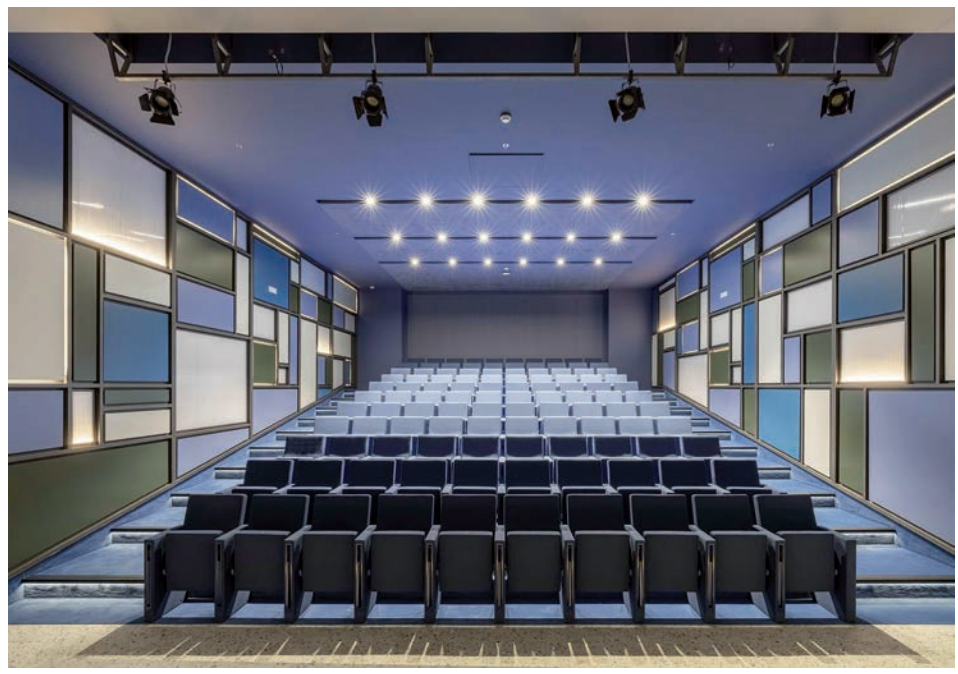
pacio. Las mesas deben ser lo suficientemente robustas como para soportar el uso constante, y lo suficientemente versátiles como para adaptarse a diferentes tipos de eventos y diseños de sala. Además, es importante considerar el estilo y la estética del salón para garantizar que las mesas complementen la decoración general del espacio".

Por otro lado, la representante de Actiu constata que, "cada vez más, los estudios demuestran que la mejor solución para la salud durante las horas de trabajo es poder alternar el trabajo de pie y sentado, de ahí que se esté popularizando el uso de mesas elevables, que pueden funcionar a diferentes alturas, dependiendo de las características de las personas".

Iluminación

Para garantizar el mayor confort de los clientes, la iluminación es esencial. Hay que considerar distintos factores: la creación de una atmósfera adecuada, ayudar a que los asistentes puedan concentrarse y que los audiovisuales mostrados se pueden ver perfectamente. Para originar el ambiente requerido, se emplean diferentes temperaturas de color en la zona frontal de las presentaciones, donde la iluminación debe ser muy buena para posibilitar la fácil visión de todos los usuarios desde cualquier rincón de la sala. En cambio, en el lugar donde esté sentados los participantes la luz puede ser más cálida. En la actualidad, en este tipo de espacios predomina la iluminación led.

Además, en un salón suelen organizarse eventos en los cuales la iluminación debe cambiar a lo largo del tiempo. Por ejemplo, puede necesitar completa oscuridad para proyectar imágenes o videos, pero luego una iluminación natural para que la gente interactúe. En este caso, lo ideal es colocar una cortinas con visillo, para dejar pasar la luz de forma adecuada, así como un tejido *black out* opaco 100%, que no deja pasar la luz.●



SAVOY SIGNATURE

Veintemillas

SONRÍE, VAMOS A TRANSFORMAR TU NEGOCIO

Somos un estudio creativo especializado en estrategias de Branding, Marketing, diseño y comunicación para el sector del vino, la alimentación y la gastronomía.

www.veintemillas.com



MENAJE Y GADGETS PARA CHEFS

Facilitar el trabajo a los chefs

Para que los platos salgan con excelente sabor y tengan aún mejor aspecto, un restaurante debe disponer de una serie de maquinaria y utensilios de cocina que faciliten la elaboración de platos.

Por Isabel Fernández



SAMMIC



BALLARINI (ZWILLING)

En la cocina de un restaurante, aparte de los voluminosos equipos, como pueden ser encimeras, muebles, lavavajillas, hornos, fuegos, etc., también son fundamentales y decisivos a la hora de cocinar sartenes, cazuelas, ollas, cacerolas, cuchillos, pequeños aparatos eléctricos, procesadores de alimentos, etc.

Los equipos pequeños de preparación dinámica, además de menaje y *gadgets,* son esas herramientas que facilitan el trabajo de los chefs, además de mejorar los platos.

Ralladores, picadoras, peladoras, descorazonadoras, coladores, escurridores, tamices, moldes, espátulas, tablas de corte, etc. son utensilios esenciales a la hora de picar, rallar, mezclar, cocina y amasar.

Como toda herramienta de trabajo, estos productos deben ser de calidad y específicos para cada tarea, ya que hacen el trabajo más sencillo.

Indispensables

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

Las licuadoras se emplean habitualmente en cafés y bares, pero también pueden ser usadas en las distintas estaciones de una cocina para elaborar salsas. Con ellas se pueden preparar bebidas frías con cubitos de hielo, hacer batidos, emulsionar salsas… Las que tienen vasos y cuchillas resistentes de acero inoxidable son las más recomendadas.

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

Además, hay que tener en cuenta las tablas de cortar, que suelen fabricarse en diferentes tamaños y colores para tener una para cada alimento. En horeca existe un código de colores para impedir la contaminación cruzada: blanco, bollería, quesos, pan, etc.; rojo, carne

STAUB



roja; azul, pescado y marisco; verde, frutas y verduras; amarillo, carne blanca (pollo, pavo, etc.), y marrón, carnes cocinadas y fiambres.
Los cocineros requieren sartenes duraderas, con capacidad de soportar altas temperaturas y que sean versátiles. Sus favoritas suelen ser las sartenes de hierro, las *skillet* de hierro fundido, y las sartenes de hierro fundido y empuñadura de madera. Hay sartenes para saltear, estofar, freír, cocinar a la plancha…, todo va a depender de los platos que se van a ofrecer en el restaurante.
También hay varios tipos de ollas, cazuelas y cacerolas, como calderas, para cocinar pasta, para salsas, etc.. Es una buena idea adquirir piezas de distinto tamaño y tipo.
Por otro lado, el personal de cocina emplea muchas cucharas y/o cucharones de diversos tamaños y clases. Son muy versátiles y tienen muchas funciones: revolver salsas, probar platos, servir comida, quitar los ingredientes de un tazón…
Al igual que las cucharas, las tenazas también son herramientas versátiles que se usan para diferentes propósitos, como servir comida, enchapar, preparar comida… También las hay de muchos tipos y tamaños.



ARAVEN

Almacenamiento

Los contenedores de almacenamiento son de gran utilidad en una cocina profesional. Se pueden usar para almacenar alimentos frescos, salsas mixtas, azúcar e ingredientes secos como pasta, arroz y harina, etc.
Entre los distintos tipos, se encuentran los recipientes de almacenamiento de vegetales, que se utilizan para mantener frescas las verduras.
Por otro lado, los botes de cocina pequeños guardan pequeñas cantidades de ingredientes crudos, como azúcar, café y especias.
Asimismo, las cajas herméticas de tamaño mediano son idóneas para almacenar masa para hornear pasteles u otros postres.
Por último, los recipientes grandes herméticos son perfectos para tener ingredientes secos como harina o arroz.
Los contenedores deben ser transparentes y permitir etiquetarlos o codificarlos por colores fácilmente. Etiquetar los contenedores ahorra mucho tiempo al personal y mantiene la cocina organizada.

DYNAMIC



ROBOTS PROFESIONALES

Los robots de cocina profesionales son equipos fabricados con alta calidad constructiva muy útiles para trabajos intensivos, que simplifican el trabajo de los cocineros y ayudan a crear nuevas recetas y texturas imposibles de realizar con robots domésticos, gracias a sus elevadas velocidades de hasta 16.000 Rpm y a sus motores de alta potencia. Los diferentes modelos de robot de cocina están diseñados para trabajar en restaurantes, cocinas, *caterings*, industria alimentaria, pastelerías, etc. Pueden cortar, batir, moler, mezclar, montar, triturar, rallar, emulsionar, amasar, pulverizar, cocer, reducir, dorar, cocinar al vapor cocinar a baja temperatura, calentar, confitar, tostar, caramelizar el azúcar, atemperar chocolate, extraer la clorofila, mantecar helado, pasteurizar, cocinar al vacío, secar, licuar y sofreír, entre otras funciones.

SAMMIC





HORL

Otros

El microondas puede resultar muy útil para la cocina de un restaurante. Se puede usar para descongelar cualquier ingrediente congelado o recalentar alimentos preparados. Es bueno tener un horno microondas en una cocina comercial, aunque muchos chefs lo ven como prescindible. También es recomendable una máquina de hielo instantánea que pueda proporcionar cubitos de hielo cuando sea necesario y de forma inmediata.
No hay que olvidarse de las bandejas o cubetas gastronorm (GN). Estos últimos son recipientes estandarizados, muy importantes para una *mise en place* estructurada. La comida también se puede mantener caliente en ellas o presentarlas en el bufé.
Los tazones para mezclar deben ser de diferente tamaños y materiales, pues cada uno se emplea para distintos propósitos.
Los peladores, ralladores y descorazonadores minimizam los tiempos de cocina al facilitar la tarea de pelar y rallar vegetales o quitar las semillas de la fruta. También disminuyen el desperdicio al cortar solamente la cáscara, respetando el resto del producto.
Los escurridores y espumaderas ayudan a eliminar el líquido de los alimentos, preservando el producto.
Los rodillos son un utensilio indispensable en la cocina si se trabaja con cualquier tipo de masas, como de *pizzas*, galletas, tartas o pastas.
Las espátulas sirven para gran variedad de labores en la cocina. Dependiendo de su forma y el material, pueden tener diferentes funciones: mezclar, remover, girar, rebañar y manipular alimentos pero también emplatar.
Para repostería u otros platos, son indispensables los moldes, que pueden estar fabricados en silicona o de chapa de acero con recubrimiento antiadherente. Para elaborar un pastel, bizcocho o similar, es muy importante que el calor se distribuya correctamente, que los moldes sean sencillos de utilizar y limpiar, y que cuenten con las calidades necesarias para resistir el uso intenso en la cocina.
Las boquillas ayudan a dosificar o dar forma al alimento que sale de ella. Las boquillas de manga pastelera de acero inoxidable y de níquel son usadas preferentemente en repostería para la mezcla de algunas preparaciones, especialmente de postres.
Las básculas son útiles para las recetas que calculan los ingredientes en función de su peso, como en la repostería y panadería. También permiten dosificar las raciones de algunas preparaciones, como las masas, además de calcular y unificar las porciones.
Otros utensilios para cocina creativa pueden ser las cucharas de esferificación, los ahumadores instantáneos y campanas con una variedad completa de serrines, además de los imprescindibles sifones y sopletes profesionales.

¿PARA QUÉ SIRVE CADA CUCHILLO?

STEELITE



Todos los cuchillos, en mayor o en menor medida, cortan alimentos, pero claro que no de la misma forma ni dejando el mismo aspecto. Por este motivo, hay una serie de cuchillos que no pueden faltar en una cocina profesional y que son esenciales para cualquier chef.

En las cocinas profesionales siempre deben utilizarse productos de calidad ya que son utensilios que se emplean diariamente y, además, en el caso de los cuchillos, su uso puede llegar a ser peligroso. Todos los cuchillos deben garantizar la seguridad y buenos cortes de los alimentos.

También es fundamental hacer un buen uso y mantenimiento de los cuchillos profesionales para que duren aún más tiempo en perfectas condiciones.

Para elegir un buen cuchillo de cocina hay que tener en cuenta: el uso, la ergonomía o el material del que está compuesto el cuchillo. El cuchillo idóneo debe tener una alta capacidad de corte y una buena resistencia al desgaste. Debe estar correctamente ensamblado para evitar la proliferación de bacterias, y debe ser ergonómico para ofrecer un mayor confort y seguridad al usuario.

Hay que fijarse tanto en la hoja como en el mango y en cómo están ensambladas ambas piezas.

En cuanto el material de la hoja del cuchillo es muy importante el tipo de acero puesto que determina la vida del cuchillo. Los fabricados en acero inoxidable de alta calidad con un filo duradero y una alta capacidad de corte. Cada uno de los componentes del acero proporciona al cuchillo unas propiedades diferentes, el carbono que le da gran rendimiento de corte y afilado, el molibdeno que da gran resistencia al desgaste y larga durabilidad, y el vanadio que da gran resistencia a la corrosión y oxidación.

Las cualidades principales de una hoja son la capacidad de corte y la facilidad para restablecerla una vez desafilado. Estas cualidades se consiguen con la buena calidad del acero, el correcto tratamiento térmico aplicado, lo que se conoce como temple, y la adecuada realización de los posteriores procesos de fabricación. Los cuchillos forjados son los más adecuados para la hostelería.

Si el restaurante va a ofrecer platos de *sushi* o pescado, es imprescindible tener cuchillos para tal fin, también conocidos como cuchillos para *carpaccio*. Son los más recomendados para limpiar, y trocear este y otros tipos de pescado. Además, estos cuchillos suelen tener pequeñas hendiduras en sus hojas para evitar que se adhieran las lonchas o trozos de los pescados cortados.

Cuando se trata de cortar jamón, no vale cualquier cuchillo, ya que si se hace con uno de mala calidad, el sabor y la textura de las lonchas empeorará. Por esta razón, es muy importante disponer de un cuchillo jamonero profesional para que el jamón no pierda su calidad en ningún momento.

Por otro lado, preparar un plato en el que se deben retirar los huesos de la carne puede convertirse en una tarea complicada si no se cuenta con los utensilios adecuados. Por ejemplo, para quitar los huesos de un pollo para poder filetear finas pechugas si no se cuenta con un cuchillo deshuesador profesional, será toda una odisea. Por este motivo, para que este trabajo sea más sencillo, lo mejor es contar con un cuchillo deshuesador, que se caracteriza por tener una hoja curva y delgada que te permitirá adentrarlo en la carne y retirar los huesos.

Para cortar y filetear un solomillo, un chuletón o un entrecot de forma limpia, exacta y ágil, lo mejor es optar por un cuchillo fileteador, ya que cuenta con una larga, delgada y flexible hoja, cuya punta suele ser triangular y posibiita realizar cortes perfectos. Además, los cuchillos peladores o puntillas, conocidos también como cuchillos mondadores, son idóneos para pelar verduras y frutas, o realizar cortes pequeños en uno de estos alimentos. Con un cuchillo mondador se puede incluso decorar y dar forma ovalada a las frutas y verduras para dar un aspecto más bonito a los postres de tu restaurante.

Para cortar verduras no sirve cualquier cuchillo, ya que este debe contar con la calidad suficiente para respetar la apariencia de los ingredientes que se están cortando. Dependiendo de la receta que se vaya a preparar, se deberá cortar la verdura u hortaliza de una determinada manera. Sin embargo, con independencia del estilo que se le vayas a otorgar, siempre se precisará un cuchillo para verduras o cuchillo cebollero para garantizar la calidad del corte en tu cocina profesional.

En una cocina profesional una de las tareas más comunes es cortar pan. Para garantizar el aspecto idóneo a cada una de las rebanadas, lo más adecuado es usar cuchillos profesionales para cortar pan, que cuentan con una hoja de sierra que posibilita cortar rodajas de pan del tamaño deseado sin desmenuzar la pieza ni tener que ejercer presión sobre ella.

Por último, en una cocina se debe disponer de un cuchillo profesional para cortar queso de calidad para conservar todas sus propiedades. Cada tipo de queso debe cortarse de una manera específica, por lo que cada variedad dispone de su propio tipo de cuchillo para queso que permitirá aprovecharlo al máximo, cuidar su presentación y conservar su sabor y textura.●

STAUB

50 años de sabor y amor





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

Francia es sin duda la cuna de la alta cocina y, concretamente, Alsacia alberga una rica tradición culinaria y artesanal excepcional. Así que no es casualidad que Francis Staub diseñara aquí su primera *cocotte* de hierro fundido en 1974, sentando de esta manera las bases de la empresa Staub. Pocas cosas han cambiado desde hace medio siglo, ya que solo los utensilios de cocina hechos con materiales de la más alta calidad y de acuerdo con los principios de la artesanía tradicional son lo suficientemente buenos para la preparación de obras maestras culinarias.

Aunar eficacia, calidad y diseño es siempre objetivo en los utensilios de cocina, aunque sean solo unas pocas piezas las que saldrán más allá de los fogones para conquistar las mesas. Las *cocottes* de la marca francesa Staub combinan estos factores en un resultado digno de coleccionistas, ya que cada una de sus piezas es única, con un proceso de fabricación tradicional con más de 100 controles de calidad.

Cocotte, la joya de la corona

La *cocotte* es la joya de la corona de Staub, marca que en la actualidad forma parte del grupo alemán Zwilling. Gracias a su tapa con sistema de goteo continuo, los platos quedan deliciosos y sanos, al conseguir que el agua condensada se distribuya uniformemente sobre los alimentos durante la cocción, conservando un 10% más de humedad que una olla convencional. Con excelentes propiedades de retención de humedad, asegura una cocción con riego uniforme a fuego lento, gracias al efecto "lluvia de sabores", tecnología que favorece que los alimentos preserven los valores nutricionales de los ingredientes, la intensidad de los sabores y un resultado tierno y jugoso.●

Staub **www.zwilling.es**





MINIBARES

Mejoran la reputación del hotel



ARCON

BC SYSTEMS



ELSAFE ESPAÑA



DOMETIC



El minibar es el único elemento del mobiliario de una habitación que puede significar una fuente de ingresos extra para el hotel, pero siempre que se cuente con una gestión y política comercial adecuadas.

Por Isabel Fernández

La hotelería es un sector en constante evolución y, como tal, es fundamental estar a la vanguardia de las tendencias sobre minibares para ofrecer a los clientes una experiencia única y memorable. Un minibar bien equipado puede aumentar la satisfacción de los huéspedes y, por lo tanto, mejorar la reputación del hotel. Además, es una fuente adicional de ingresos para el hotel, ya que los huéspedes pueden adquirir productos y bebidas en cualquier momento de su estancia. Como comenta Robin Brime, director general de Elsafe España, "en los todos los hoteles de cierta categoría, es esencial para los clientes tener la opción de disfrutar de una bebida refrescante en cualquier momento. Esto es especialmente importante en un lugar con un clima tan caluroso como el español, donde tener acceso a agua fría se convierte en una necesidad y los clientes esperan este servicio como algo básico e imprescindible".

Parámetros a tener en cuenta

Para escoger el minibar más idóneo se debe considerar una serie de factores como son su capacidad, eficiencia energética, personalización del contenido, calidad y que sea silencioso.

En cuanto a la capacidad, es esencial optar por un minibar con la capacidad adecuada para satisfacer las necesidades del hotel. Si este es pequeño, uno pequeño puede ser suficiente, pero si el establecimiento es grande, es mejor elegir

ARREGUI HOSPITALITY



POR NORMATIVA

La legislación española establece la obligación de instalar como mínimo un minibar en cada una de las habitaciones de los hoteles de cuatro y cinco estrellas. Este hecho conecta directamente la presencia de estos pequeños refrigeradores con la calidad de los alojamientos.

una solución con mayor capacidad, como por ejemplo que esté entre 30 y 40 l.

Por otro lado, es fundamental decantarse por un minibar con un sistema de refrigeración eficiente desde el punto de vista energético. Esto no solo es más sostenible, sino que también puede ayudar a reducir los costes operativos del hotel.

También es posible personalizar los minibares de acuerdo con las necesidades y preferencias del hotel. Por ejemplo, se puede elegir la combinación de productos y bebidas que se ofrecen, así como el diseño y la presentación del minibar.

Además, es importante escoger un minibar de alta calidad que sea duradero y confiable. Uno que no funcione adecuadamente puede ser perjudicial para la imagen del hotel y afectar negativamente la satisfacción de los huéspedes.

Por último, es decisivo instalar un minibar con una baja emisión sonora e, incluso, totalmente silencioso (0 decibelios), ya que añadirá ese plus de confort que agradecen enormemente sus huéspedes. ¿Por qué quién no se ha desvelado a media noche y el 'sonido' procedente del minibar no le ha dejado conciliar el sueño?

Entre todos estos factores, Alberto Toro Flores, director comercial Hospitality de Arcon, destaca "el consumo y la sonstenibilidad".

Por su parte, Robin Brime apuesta por que "el minibar debe ser completamente silencioso, utilizando un sistema de absorción, además de ser eficiente y económico. Los minibares de absorción siguen siendo la mejor opción tecnológica para las habitaciones de hotel, donde el silencio es esencial y se garantiza la capacidad de enfriamiento. Además, deben ofrecer, por supuesto, un diseño atractivo y vanguardista".

UN SERVICIO CON HISTORIA

El primer establecimiento que incorporó el minibar en sus habitaciones fue el Hotel Madison de Washington (EE.UU.) en los años 60. En sus orígenes, este servicio fue considerado un lujo al servicio de los alojamientos más exclusivos y solo contenía alimentos. Posteriormente, en los años 70, se incorporaron las bebidas alcohólicas, siendo el primero en sumarse a esta moda el hotel Hong Kong Hilton. Desde entonces, las posibilidades del minibar son muy variadas e incluyen propuestas gastronómicas como batidos, refrescos, combinados, chocolatinas, frutos secos, *snacks* o sándwiches.

Estrategia de productos

La selección de los productos tiene el potencial suficiente para determinar si los huéspedes han tenido una buena o una mala experiencia con el alojamiento. En cuanto al contenido, se incluyen las clásicas mini botellas de bebidas alcohólicas como la cerveza (también en formato lata y botellín), el vino, el *whisky* o cualquier otro licor. No obstante, también debe haber espacio para agua mineral, zumos y refrescos de cola, naranja y limón.

La presencia de un envasado reciclable y llamativo es recomendable para cualquier minibar. Son frecuentes las bolsitas de *snacks*, frutos secos y gominolas, así como las barritas de chocolate y cereales. Además, una opción muy interesante es incluir productos *gourmet*, sanos y ecológicos (tipo *light, zero* o bio).

Tanto para las bebidas como para la comida, una idea estupenda para definir la estrategia de productos del minibar puede ser incluir alimentos autóctonos de la zona o típicos de cada temporada del año, como pueden ser turrones, polvorones o mazapán en Navidad. Además, disponer de ofertas diferenciadas en función de las preferencias y de las alergias e intolerancias alimentarias de los visitantes es un plus de calidad.

CATALONIA DONOSTI (VICAIMA)



INFUSIONES Y CAFÉ COBRAN PROTAGONISMO

Pese a que en un principio disponer de bebidas alcohólicas en la habitación siempre ha sido un valor añadido, ahora es mucho más demandado poder disfrutar de cafés e infusiones gracias a las cafeteras y calentadores de agua que se instalan en muchas habitaciones de hotel, que suelen situarse cerca del minibar.

Diseño

En la actualidad, los proyectos de interiorismo tienden a aligerar el contenido de la habitación con mobiliario diáfano, sin puertas y manteniendo visibles al exterior producto como cajas fuertes o minibares, con lo que estos elementos cobran mayor protagonismo y relevancia. Por este motivo, el minibar debe ser atractivo, con puerta de cristal tipo vitrina o *display* que potencie la venta de los consumibles y a través de la cual el huésped puede identificar fácilmente el producto.

Para Robin Brime, de Elsafe España, "los fabricantes buscamos productos que puedan adaptarse a una variedad de estilos de decoración. Sin embargo, siempre existe la opción de crear soluciones personalizadas según las preferencia de cada cliente, ofreciendo colores y diseños a medida".

Por su parte, Alberto Toro Flores, de Arcon, indica que "priman los colores neutros, principalmente el negro, así como la puerta de cristal. El diseño tiene un gran valor porque el producto enriquece la habitación. Para ello figuras como el arquitecto Massimo Mussapi son claves en este propósito, al diseñar la serie de minibares Fridom que se cuelgan en la pared y que unen diseño, eficiencia energética y sostenibilidad". Este profesional añade que se está innovando en "minibares libres de encajonamiento. Dejan de ser un elemento que esconder y se convierten en una pieza que cobra protagonismo y se muestra sin complejos. Funcionan como muebles individuales en la habitación, siempre vinculados al mínimo consumo y máximo respeto con el medio ambiente".●

ARCON



TIPOS: VENTAJAS E INCONVENIENTES

Absorción

Son los modelos más tradicionales de minibar para hotel. Son totalmente silenciosos y apenas requieren mantenimiento. Un agente refrigerante circula en el sistema, absorbiendo el calor y creando un efecto de enfriamiento, sin piezas móviles ni hielo. Resulta ligeramente más caro en cuanto a consumo eléctrico que, sin embargo, se ve compensado por el nulo mantenimiento que requiere.

Termoabsorción

Operan con tecnología mixta Peltier/absorción. El principio de este sistema es el mismo que el de absorción, pero, en lugar de basarse en una reacción química, el proceso se genera a través de células eléctricas que posibilitan la absorción de calor, creando el efecto refrigerante. Hay modelos con piezas móviles (ventiladores/disipadores) que pueden ser ruidosos, pero hoy en día existen en el mercado minibares más eficaces sin piezas móviles y, en consecuencia, silenciosos.

Compresor

Es el sistema con mayor capacidad de refrigeración y eficiencia energética. Su tecnología es la que emplean los refrigeradores corrientes en una vivienda, donde el espacio es generoso y se sitúan alejados de la zona de descanso. En el caso de un hotel, el espacio está muy optimizado y el ruido incesante del compresor perjudica gravemente el confort del cliente. Hay soluciones con esta clase de tecnología con sistemas de desconexión nocturna, pero si el huésped está en la habitación y el minibar no enfría, entonces pierde el sentido de su existencia.

Soluciones creativas



Himacs presenta cinco nuevos lavabos bajoencimera que ofrecen soluciones creativas para diseñadores de espacios de baño, técnicos y arquitectos. Además, en este lanzamiento se incluyen dos opciones para usuarios con movilidad reducida o para hogares multigeneracionales, pues los modelos PMR de Himacs responden a la demanda de diseño inclusivo combinando estilo y practicidad. El nuevo lavabo Himacs CB4628 pertenece a la serie PMR y, junto con el nuevo modelo CB5530, representan un lavabo especial poco profundo con un diseño que permite a los usuarios de sillas de ruedas situarse más cerca. Los nuevos lavabos también incluyen el CB452, así como modelos únicos, el CB4430 y el CB4530, que incorporan una válvula de superficie sólida diseñada para encastrarse en el fondo del lavabo.



Diseño pulido y corte minimalista

Elegancia y distinción son las claves que definen la nueva colección Hera de lavabos sobreencimera de Gala. Una serie de diseño muy pulido y corte minimalista que cuenta con tres modelos de lavabo diferentes: redondo (38 cm de diámetro), cuadrado (38×38 cm) y rectangular (60×38 cm), todos ellos con una silueta moderna y relajada, de paredes afinadas y suaves vértices curvados. La colección destaca también por su moderno acabado en mate, que el cliente podrá elegir en color blanco o negro, además del tradicional blanco brillo. Sin rebosadero ni orificio para grifería, estos lavabos sobreencimera son ideales para combinar con griferías de caño alto y empotradas a pared del catálogo de Gala.

Fragancia estimulante

Chopard y ADA Cosmetics presentan una nueva colección de amenidades hoteleras. La estimulante fragancia de Lemon Dulci, una composición de cítricos, jengibre y bergamota, es parte de la colección Happy de Chopard, fragancias de lujo elaboradas con los mejores ingredientes naturales, compuestas por la perfumista Dora Baghriche. Presentada en amarillo sol con acentos turquesa, la colección refleja los colores del elegante frasco de perfume Lemon Dulci. Tanto el dispensador de bomba como las botellas de porción pequeña tienen una forma de corte de diamante distintiva, haciendo referencia al patrimonio mundialmente conocido de Chopard en joyería de lujo. La exclusiva línea está disponible para hoteles de lujo por invitación.





Arte funcional

Como reflejo de precisión, perfección y belleza, Sanycces sella la primera colaboración con José Manuel Ferrero, fundador de estudi{H}ac con la colección de grifería Dedal. Inspirada en el minucioso y delicado objeto que le da nombre, es un homenaje a la precisión del mundo de la costura. La grifería tiene un cuerpo ligeramente cónico en la primera parte y recto en su prolongación, jugando así con las proporciones y aportando de forma sutil un halo distintivo. Versátil y adaptable, por sus diferentes formatos, a las necesidades del usuario y a los múltiples elementos del baño, desde bañeras (exentas o no), a lavabos de pared o *freestanding*, los grifos de la serie "no son sólo prácticos, sino que añaden belleza y elegancia a los espacios donde se instalan.

ROCA

Soluciones inteligentes para la gestión del agua

El compromiso de Roca con la innovación, la excelencia en el diseño y el respeto por el planeta son visibles en sus productos, como es el caso de sus soluciones inteligentes para la gestión del agua.



Roca Connect es la solución inteligente creada por Roca para la gestión del agua en baños públicos basada en la nube. Esta innovadora tecnología está dirigida a espacios como oficinas, colegios, hoteles y aeropuertos, pero también se puede adaptar a cualquier hogar. A través de una aplicación intuitiva, Roca Connect permite controlar dispositivos como grifos, duchas, urinarios e inodoros en tiempo real.



Beneficios de Roca Connect

Uno de sus beneficios es la gestión integral del agua. La plataforma web y la *app* de Roca Connect permiten la monitorización en tiempo real de los dispositivos y la actuación inmediata. Por otra parte, permite un mantenimiento más eficiente y económico. Esta tecnología proporciona estadísticas que permiten a los usuarios optimizar los costos de mantenimiento y limpieza. Además, reduce el tiempo de intervención de los gestores de instalaciones e instaladores.

Además, contribuye a una mayor sostenibilidad. La tecnología de Roca Connect ofrece ajustes personalizables para maximizar la eficiencia y sostenibilidad de los espacios sanitarios, facilitando una gestión consciente del uso del agua que permite un ahorro significativo. En definitiva, Roca Connect garantiza una comodidad total para los usuarios y les ayuda a tomar mejores decisiones, incrementando así su satisfacción. Además, la facilidad de integración con sistemas de gestión de edificios existentes y los altos estándares de seguridad en la transmisión y almacenamiento de datos convierten a esta plataforma en una opción ideal para cualquier espacio que busque optimizar la gestión del agua y reducir costos operativos.

Grifería electrónica

Por otro lado, la grifería electrónica de Roca representa uno de los esfuerzos de la compañía por minimizar el consumo de agua. Estos grifos incorporan un sensor que detecta la presencia de las manos cuando nos acercamos a ellos y solo entonces abren el agua. A su vez, se apagan en cuanto nos alejamos. Esta solución, que va más allá de los temporizadores, es la más sostenible del mercado. Además del ahorro de agua y energía, también supone una importante reducción del costo para el usuario.



Un ejemplo de esta tecnología se encuentra en una de las últimas colecciones de la marca: Ona. Su mezclador electrónico para lavabo Ona-E combina a la perfección sostenibilidad y diseño, por lo que supone una opción ideal para hogares y espacios públicos.●

Roca www.roca.es

Líneas orgánicas



La nueva colección de mobiliario Influence de Fiora fusiona a la perfección funcionalidad y estética personalizada. Curve, que forma parte de esta colección, marca un antes y un después en el diseño, con sus bordes suavemente redondeados que invitan a repensar las formas tradicionales. Las piezas que forman parte de esta serie crean ambientes serenos y sosegados en el baño. Sus líneas orgánicas y naturales facilitan la creación de espacios que armonizan la estética con el bienestar, ideal para aquellos que aspiran a convertir esta estancia en un santuario de relax y confort.

Multitud de opciones a escoger

La evolución del diseño en el mobiliario contract responde a la demanda creciente de crear piezas que no solo sean estéticamente atractivas, sino que resulten, a la vez, funcionales y versátiles. Decosan ofrece soluciones personalizadas de alta gama que fusionan calidad en los materiales y acabados, ergonomía, estilo y comodidad para satisfacer los gustos más exigentes. Con sus tres medidas estándar (60, 80 y 100), y una paleta de acabados que incluye el refrescante Mint, el cautivador Cobalt, el blanco clásico y el moderno negro mate, la nueva colección de mobiliario Glow de la firma ofrece multitud de opciones a escoger y es ideal para equipar un hotel de lujo, un spa o un moderno complejo residencial.





Diseños eficientes y sostenibles

Planet Edition de Hansgrohe permite disfrutar de una experiencia de ducha excepcional, conciliando elegancia, eficiencia y sostenibilidad al mismo tiempo. La serie incluye la teleducha Pulsify Planet Edition, los accesorios para la ducha WallStoris Planet Edition y el flexo de ducha DesignFlex Planet Edition. Pulsify Planet Edition, la pieza central de la colección, garantiza un consumo de menos de 6 litros por minuto, lo que se traduce en una reducción del 60% del uso del agua, en comparación con los modelos convencionales, gracias a la tecnología EcoSmart +.

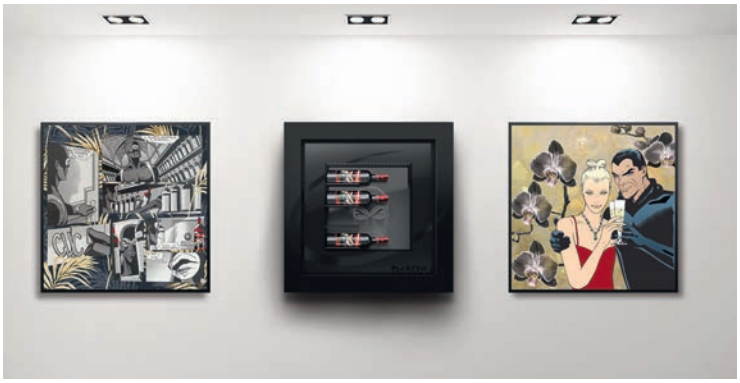


La colección de lavabos cerámicos Kendra, de solerbath, despliega toda su elegancia natural en los espacios de baño, con un diseño sinuoso de líneas depuradas y formas orgánicas. Estos lavabos están formados por una sola pieza de líneas curvas. La colección está disponible en cuatro tipos de lavabos: uno circular, otro ovalado y los otros dos lavabos combinan líneas curvas y rectas e incluyen orificio para instalar la grifería. Todos los modelos están fabricados en cerámica de alta calidad, con propiedades antibacterianas, y presentan un acabado blanco de brillo impoluto y un maravilloso tacto sedoso que reafirman su elegancia.



Consumo de agua inteligente

Zerica propone la innovadora *app* Auxilia, un sistema de telemetría desarrollado íntegramente por la empresa italiana para la gestión remota en tiempo real de los parámetros de funcionamiento del sistema y para realizar diagnósticos y asistencia técnica a distancia. Desde la temperatura a la pureza, pasando por la cantidad de gas, Auxilia lo monitoriza todo, sin dejar lugar al azar y transformando sus máquinas en modernas herramientas para hacer de la cocina un oasis de eficiencia. Auxilia también le permite controlar el consumo desde su *smartphone*, PC o tableta, ajustar la configuración e incluso gestionar los pagos. Desde el gerente de un hotel o de un restaurante, desde el cocinero hasta el consumidor final, cada uno de estos sujetos puede usar esta aplicación para monitorear el desempeño de los productos Zerica e intervenir de forma remota si es necesario.



Vitrinas climatizadas como obras de arte

Della Marta, especialista en la producción de vitrinas climatizadas, presenta una nueva creación realizada en colaboración con la Galería Paola Colombari y la artista Cristina Stifanic. Colpo Eccezionale es un accesorio de decoración único, que presenta la icónica figura de Diabolik, protagonista de la exitosa serie de cómics del mismo nombre, y el carácter altamente tecnológico de la bodega. La mirada magnética del famoso ladrón se vislumbra en el cuadro central de vinos del tríptico, en un espacio deliberadamente dejado vacío entre las botellas para subrayar la actividad por excelencia del famoso ladrón. El Quadro Vino es el primer cuadro refrigerado fabricado en el mundo, creado como elemento de decoración destinado a embellecer el ambiente.

Oda a los colores

Luminosidad primaveral en la colección de jarrones de Carlo Moretti, que es una oda a las emociones y a los colores. Diseño, creatividad, técnicas artesanales, extraordinaria destreza de los maestros vidrieros y la adición de toques de color son los ingredientes perfectos que hacen de las creaciones de Carlo Moretti verdaderas obras maestras. Mezclando hábilmente la transparencia del cristal de Murano con vivos matices de colores primaverales como el amarillo, Carlo Moretti aporta energía positiva a cada espacio.





Cortar el césped sin complicaciones

Segway lanza la Serie i de Navimow en Europa, que amplía la línea de productos Navimow tras la introducción de la Serie H *premium* en el mercado español hace dos años. Estos dispositivos proporcionan un corte de césped sin complicaciones e inteligente a través de un sistema de posicionamiento de desarrollo único, función de mapeo asistente impulsado por IA y características inteligentes como el corte de césped programado. Su objetivo es proporcionar una simple experiencia de uso para todos los jardineros, incluso los más novatos, y esto comienza con un proceso de configuración claro y fácil. Todo puede configurarse virtualmente a través de la aplicación Navimow, con la que los usuarios pueden marcar límites virtuales, identificar islas fuera de los límites y dibujar canales seguros para conectar varias zonas en tan solo unos toques.

©LOBKE LEIJSERT



Lenguaje contemporáneo

Diseñada por Flos Architectural, Workmates es una familia de luminarias con un lenguaje contemporáneo y líneas esenciales, que comprende soluciones de suspensión, techo, carril y suelo. Equipada con tecnología de iluminación de vanguardia y lentes antideslumbrantes personalizadas, las luminarias están creadas a partir de una extrusión de aluminio aplanada y redondeada en los bordes que alberga varios grupos ópticos. Gracias a la máxima reducción y miniaturización del material, presentan una extrema sutileza de formas. Esto las hace visualmente discretas pero extremadamente eficientes y personalizables en términos de calidad de luz. La luz se emite tanto hacia arriba como hacia abajo.

Belleza estelar

Con una fascinante nebulosa de luces que se entremezclan con gracia y se proyectan en el cielo nocturno, la colección Starcloud de Brokis invita a soñar. Esta colección de lámparas colgantes a medida se basa en una forma astral abstracta que fluye a la perfección en tres objetos distintos, Atria, Lyra y Vega, cada uno una obra de arte con entidad propia. Estas estrellas proyectan un efecto óptico sutilmente diferente según el ángulo de observación, y parecen crecer y decrecer o detenerse en un estado de simetría. Suspendidas de finos cables coaxiales de distintas longitudes, las delicadas pantallas de vidrio soplado están disponibles en tres variantes: opaca, rosa perla y gris perla.



©MARTIN CHUM

Arquetipo del candelabro

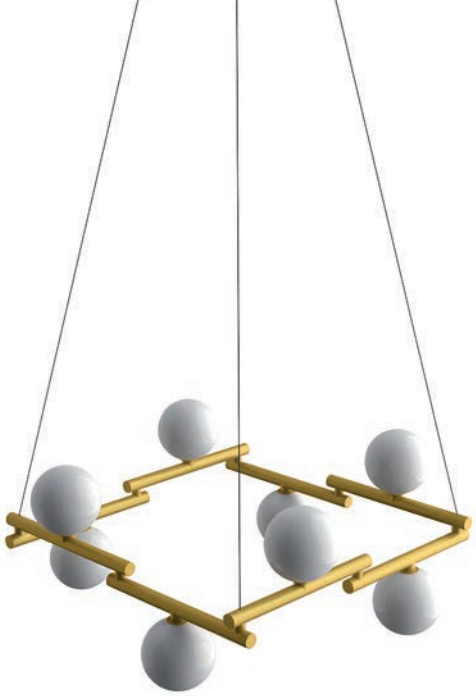


Sorrento, un diseño de Valerio Sommella para Nemo Group, es una lámpara de mesa portátil y recargable. Un objeto que traspasa los límites de la percepción, trayendo al presente el arquetipo del candelabro. Una base metálica soporta tres esbeltos tallos de aluminio. El difusor de metacrilato transparente evoca visualmente la llama de una vela al tiempo que emite luz indirecta. Es regulable en tres niveles para una autonomía de hasta 15 horas.



Excelencia artesanal

Una de las principales novedades de a·emotional light en 2024 son los nuevos tamaños disponibles en algunas de sus colecciones más icónicas como Nebra, Onn, Parga y Tempo. Además, la firma ha introducido novedades exclusivas que añaden un toque distintivo a cada pieza, como el acabado inox de malla de acero inoxidable sin pintar de la colección Nebra, diseñada por Cenlitros para una apariencia más industrial, o el novedoso acabado color negro de Onn y Tempo, diseñadas por Arturo Álvarez. Estas ampliaciones no solo amplían las posibilidades de diseño, sino que también refuerzan su compromiso con la excelencia artesanal y la innovación.



De suspensión

La nueva colección Zen, de Pujol Iluminación, destaca por su fusión perfecta entre modernidad y elegancia atemporal. Cada pieza, cuidadosamente diseñada por Hugo Tejada, refleja un equilibrio armonioso entre la funcionalidad y la estética refinada. Estas luminarias, fabricadas en metal de alta calidad y con esferas de cristal opal, capturan la esencia de la sofisticación contemporánea. La colección ofrece tres variantes distintas que se adaptan a todas las necesidades. En el corazón de cada diseño, destaca una pequeña barra de metal cilíndrica de 27 cm de longitud, elegantemente realzada con el difusor de cristal opal de 15 cm de diámetro, con un innovador sistema de ensamblaje a la estructura.

Confort y naturalidad

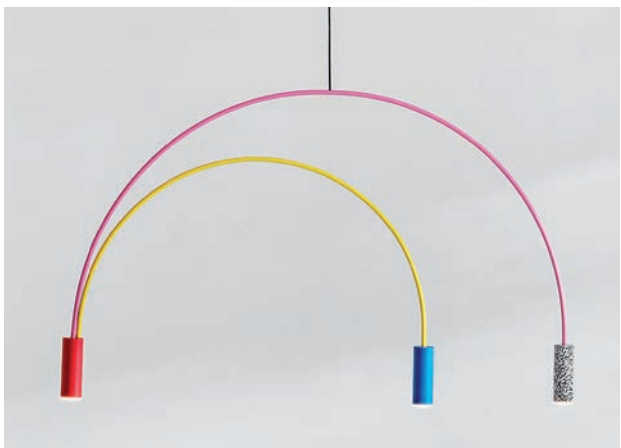
Calma House presenta su nueva colección de pantallas para lámparas. Esta forma parte del catálogo primavera-verano 2024 de la firma barcelonesa y es ideal para decorar espacios residenciales y contract. La serie, que se caracteriza por su diseño Made in Barcelona y fabricación artesanal, consta de diversas pantallas para lámparas de techo y otras de pared. Estos diseños transmiten calidez, al mismo tiempo que aportan confort y naturalidad.





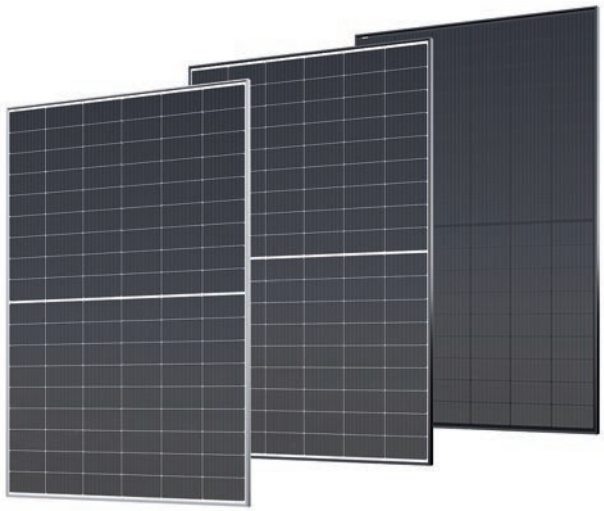
Sobre tres dimensiones

El estudio Alegre Design ha diseñado, junto con Onok Lighting, el sistema de iuminación Micro, una línea de luz que se dibuja sobre las tres dimensiones del espacio y que puede orientarse en cualquier dirección, con una solución flexible de 360º. La luz pasa a través de un sistema de conexiones Jack, que favorece una conexión ágil y flexible entre luminarias. Estas, disponibles en varios tamaños, pueden configurar composiciones de hasta seis metros de longitud con una única alimentación.



Homenaje a los clásicos

Estiluz lanza una edición especial de la lámpara Volta, inspirada en el estilo Memphis, en conmemoración de su 55º aniversario. Esta exclusiva serie consta de 55 unidades numeradas, cada una de las cuales es una verdadera obra de arte en sí misma. Este emblemático diseño nació originariamente como un tributo a la influyente corriente artística encabezada por el visionario Ettore Sottsass en los años 80. Cada lámpara está adornada con un cabezal ilustrado artesanalmente, pintado a mano, lo que garantiza que cada unidad sea única y posea un carácter distintivo. La interpretación del equipo creativo de la marca –en colaboración con la agencia gráfica Tàctica– transporta a los admiradores del diseño a un universo ecléctico, donde lo sofisticado se mezcla con lo *kitsch*, y el color es el protagonista indiscutible.



En consonancia con la iniciativa mundial de lograr la neutralidad de carbono para 2050, la nueva línea de negocio de Ledvance aborda los retos urgentes del cambio climático. Ledvance Renewables ofrece módulos fotovoltaicos, inversores y baterías en un sistema integral. Lo que distingue a esta solución es que ofrece los componentes principales de un sistema fotovoltaico a través de un mismo canal, poniendo a disposición de los clientes todas las herramientas para generar, almacenar y consumir energía de manera sostenible. La línea de productos de Ledvance Renewables también pueden integrarse en otros sistemas fotovoltaicos gracias a su compatibilidad y estándares con los que están diseñados, garantizando una adaptación rigurosa a las necesidades energéticas de cada usuario.

Descarbonizar el futuro



Panasonic dispone de una gama de soluciones con el refrigerante R290 y la tecnología de compresor *scroll*. Los tamaños disponibles van de 50 kW a 80 kW, lo que permita encontrar el equipo perfecto para las necesidades específicas de cada espacio. Además, mediante la conexión en cascada de hasta ocho unidades, la gama puede aumentar de forma eficiente la capacidad hasta 640 kW. Por otro lado, esta nueva gama presume de un alto valor de rendimiento estacional con un SEER máximo de 4,4 y un SCOP de 3,9, y tiene una impresionante clasificación de eficiencia energética de A++. Las nuevas mejoras introducidas en esta bomba de calor le permiten alcanzar hasta 70 °C de temperatura de salida del agua aplicables en sistemas de calefacción de alta temperatura.



Aprovechar el aire exterior

Daikin presenta, en el segmento de las unidades de condensación por aire, las nuevas EWFH-TZD. La compañía ha desarrollado esta gama con tecnología Inverter y batería de Free-Cooling. La tecnología de las baterías de Free-Cooling aprovecha las condiciones favorables del aire exterior para enfriar el agua en lugar del trabajo mecánico de un compresor para enfriar dicho fluido y se consigue colocando intercambiadores con una mezcla de agua y glicol en paralelo con las baterías del condensador. Estas baterías aportan una gran capacidad de transferencia de calor y no aumentan las dimensiones de la unidad, alcanzándose temperaturas de impulsión muy elevadas, con valores de hasta 30 ºC.

ACS versátil y a medida

Eurofred presenta la gama de bombas de calor aerotérmicas Heatank de Daitsu, la alternativa más sostenible y versátil para la producción y almacenamiento de agua caliente sanitaria (ACS). Para proyectos comerciales, Heatank Infinity es una potente bomba de calor modular de 315 litros pensada para producir ACS en aplicaciones con demandas medias como lavanderías, restaurantes, peluquerías, obradores, granjas o túneles de lavado, entre otras. Capaz de suministrar agua caliente de forma rápida y estable durante todo el año, además, permite instalar diferentes equipos en paralelo para incrementar en escala la capacidad de almacenamiento y adaptarse así a las necesidades de cada negocio manteniendo bajo control los costes operativos.



Como las alas de una mariposa



Al igual que la mariposa que inspiró su diseño, la nueva colección Papyon del suizo Arnd Kuchel para Dedon es una deliciosa fusión de belleza, elegancia y funcionalidad. Tejidos totalmente a mano, el sillón, y el reposapiés que lo acompaña, se han creado utilizando dos texturas de tejido distintas, combinadas con una técnica innovadora. En la naturaleza, la armonía se crea a través de los contrastes como se evidencia en las bellas combinaciones de colores que muestra Papyon. Nectar se viste de cálidos rojos y naranjas, mientras que Moonlake se crea a partir de refrescantes tonos azules.

Redefinición de confort



LdK Living Outdoors presenta Kármán, una nueva colección de mobiliario exterior pensada para transformar cualquier espacio al aire libre en un rincón de confort y estilo. La serie, que transmite la armonía y la belleza de la naturaleza, se compone de piezas que prometen ser fuente de inspiración para los profesionales del diseño exterior. Cómoda, elegante e innovadora, Kármán sigue la filosofía de la empresa española de ofrecer productos de alta calidad y atractivo diseño, accesibles y disfrutables para todos. Desde sofás modulares de varias plazas hasta sillones giratorios y camas relajantes, tanto individuales como dobles..., cada elemento combina la resistencia y la calidad de los materiales con la estética de los entrelazados orgánicos de la cuerda y el confort y suavidad de los textiles.

La silla soñada por Ferran Adrià



Las directoras de Ondarreta, Nora y Nadia Arratibel, han presentado, junto al chef Ferran Adrià, fundador de elBullifoundation, la colección de sillas Supra Fumé en la galería Vasto de Barcelona. La idea de partida contenía una premisa muy clara: diseñar la silla soñada por los cocineros de elBullifoundation para que funcionara en cualquier espacio gastronómico. Esta debía ser una silla ergonómica, apilable, versátil, muy ligera, económica, resistente y con un diseño que aceptara versiones del mismo modelo, con distintos acabados. El conocimiento en el ámbito gastronómico, que está en el origen de la marca Ondarreta, junto a la investigación y profundidad del trabajo analítico de Adrià, facilitan una nueva exploración, con nuevos materiales y tecnologías para avanzar al ritmo de hábitos gastronómicos en constante cambio.



Versátil y funcional

La original mesita Seta, concebida para Sancal por el estudio berlinés Geckeler Michels, invita a un almacenamiento fluido y accesible, ya que no dispone de cajones, abrazando una estética abierta y minimalista. Al desplazarse sobre ruedas, es adecuada para los más diversos contextos. A excepción de las ruedas, que quedan ocultas, el metal es la única materia prima empleada en su construcción. Las planchas cortadas por láser y plegadas permiten aprovechar al máximo el espacio disponible. Su acabado rugoso añade textura y carácter. Los tornillos de acero quedan a la vista para reforzar el *look* industrial. Seta está disponible en tres tonos: naranja vibrante, marfil y gris marengo. Opcionalmente, es posible adquirir el estante superior en brillo espejo.



La colección Stone de Musola está formada por mesas auxiliares de centro de diseño moderno y minimalista que se adapta a cualquier estilo de decoración. Esta familia cuenta con pie central y tapa de porcelánico laminado con cristal. El pie central proporciona una basé sólida y estable. Este modelo se encuentra disponible en cuatro alturas diferentes.



Sofás acústicos

Caimi, especialista en tecnologías acústicas, lanza en España diversas soluciones de mobiliario fonoabsorbente y decoración acústica específicamente destinadas al sector hotelero y de *hospitality*. Concretamente, son sistemas *plug and play,* flexibles, modulares y de diseño, entre ellos sofás, mesas, cortinas, colecciones de arte enmarcadas en paneles, confecciones con tejidos y lámparas con tecnología de purificación de aire. En definitiva, soluciones que se pueden implementar tanto en las zonas comunes y restaurantes de los hoteles, así como en las salas de reuniones y eventos, y en las habitaciones.

Olas de serenidad

Sumergirse en la serenidad del mar ya es posible con la primera colección de muebles de exterior hechos de madera de Bivaq que ha sido diseñada por Francesc Rifé Studio. Inspirada en el concepto *nami*, que significa "ola" en japonés, esta colección combina una estructura ligera de tubo redondo de aluminio lacado con la solidez de la madera de iroko. Así, se obtiene un producto donde coexisten líneas suaves, detalles de color y la calidez de la madera. La propuesta incluye sofás de una, dos y tres plazas, junto con mesas de dos alturas donde se pueden combinar diferentes materiales y colores. Los cojines, con sus líneas relajadas, contrastan y equilibran con la rigidez de las superficies planas de madera.





Mirar al futuro

Talenti presenta la colección Ever firmada por el diseñador Christophe Pillet. Moderno pero clásico, sofisticado pero minimalista, adjetivos aparentemente enfrentados pero que en esta línea encuentran un sorprendente ADN común que no alcahuetea las modas de una época sino que las eterniza. Las líneas esenciales, la redondez de los cojines conforman elementos de mobiliario *evergreen* que miran al futuro de la vida al aire libre atesorando los grandes clásicos del pasado. Composiciones esbeltas, y por ello versátiles, en formas y colores, orientadas hacia tonos neutros inspirados en el entorno natural, ejemplo por excelencia de ciclicidad y durabilidad. Una colección que se centra en conjuntos de salón y comedor, en los que la madera versátil y la elegante piedra de lava se unen para crear un concepto moderno pero de inspiración clásica.


©MERITXELL ARJALAGUER

Denys & von Arend diseña las suites *premium* del Balneario Hotel Vichy Catalán

El estudio de interiorismo Denys & von Arend ha reformado las suites del Hotel Balneario Vichy Catalán, ubicado en un edificio histórico de estilo neomudéjar en Caldes de Malavella (Girona). Este establecimiento tiene el foco puesto en el bienestar de sus clientes a través de sus aguas termales, concepto que el equipo de Denys & von Arend ha reflejado en el diseño interior de sus suites *premium*. Las suites del hotel son un lugar donde sentir el agua, donde el ritual del baño sigue siendo el protagonista, pero en un ambiente privado. Para lograr este efecto, se ha optado por una distribución abierta que aúna dormitorio y zona de aguas, con una maravillosa bañera exenta en el epicentro. Esta bañera queda reforzada por una pared curva que abraza al huésped y apoya la sensación de intimidad


©M. YLLERA

Lorenzo Castillo lleva la tradición mallorquina al Barceló Aguamarina

Barceló Hotel Group presenta esta primavera las Ikat Suites tras la completa renovación de las suites del Barceló Aguamarina, situado en Cala Ferrera (Mallorca), de la mano del diseñador de interiores Lorenzo Castillo. Esta colaboración ha dado lugar a tres ambientes singulares que reflejan los colores de Mallorca y de la propia cala donde se erige el hotel. Los tonos azules y aguamarina confluyen con verdes y amarillos vivos. El mobiliario, con piezas de líneas relajadas y una pulcra sencillez, ha sido también diseñado por el equipo de Castillo, que remata las suites con detalles de artesanía en jarrones, cuadros y platos decorativos. Las tres estancias miran al mar; un mar que se refleja en el interior de las habitaciones y que refleja la luz y la calma acogedora del Mediterráneo.

Trenchs Studio crea un oasis privado en un hotel de Madrid

Trechs Studio ha acometido el diseño interior de una residencia privada ubicada en la planta más alta de un hotel madrileño. Un refugio único que, seguramente, pasará desapercibido para los huéspedes habituales del hotel y que constituye un oasis privilegiado. Se ha creado un espacio luminoso y elegante, pero al mismo tiempo muy confortable y acogedor. Con la intencionalidad de aportar acabados de carácter femenino y sofisticado, la paleta cromática se compone de tonos neutros, en contraste con elementos puntuales en terciopelo verde, latón y madera de nogal. Por su calidez, la madera constituye una de las constantes de la reforma. El suelo en espiga de madera de roble natural forma un tándem ideal en contraste con las paredes y los techos pintados en tonos claros.


©MIRTA ROJO

©SERCOTEL



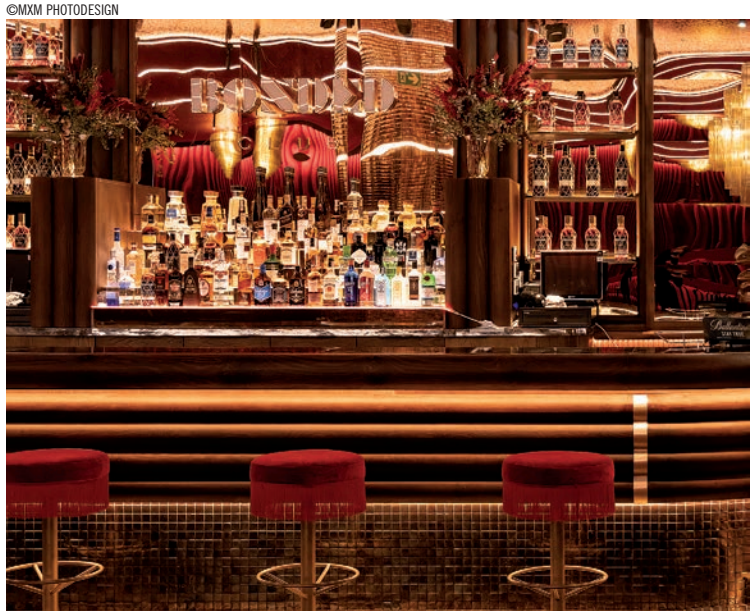
Paolo Mauri rediseña el **Sercotel Amistad Murcia**

El arquitecto Paolo Mauri ha llevado a cabo el proyecto de interiorismo y equipamiento del Sercotel Amistad Murcia. La reforma del establecimiento hotelero ha englobado sus 148 habitaciones, baños, pasillos de plantas y la zona de restaurante bufé. La nueva propuesta consigue una destacable modernización en confort y estética que mejora la experiencia del huésped, en línea con los estándares de calidad de la cadena hotelera Sercotel. Tras la reforma, la elegancia y el equilibrio marcan el estilo decorativo de todo el hotel. Una gama cromática suave, en tonos naturales entre arena y piedra crema, viste las habitaciones del Sercotel Amistad Murcia, acompañada de una paleta de materiales resistentes al uso intensivo propio de un establecimiento hotelero. En los baños de las habitaciones se ha optado por la continuidad estética, con el predominio de líneas puras en blanco con detalles en negro.

4Retail construye la discoteca **Bonded Club** en Madrid

La constructora 4Retail ha construido el nuevo Bonded Club en el madrileño barrio de Chamberí, local propiedad del Grupo Sounds. 4Retail ha llevado a cabo su servicio Build, que abarca la construcción total del local, tanto obra civil como instalaciones. El establecimiento consta de una superficie total interior de 400 m² y el tiempo de ejecución de las obras ha resultado un total de cinco meses. Del interiorismo de Bonded Club se ha encargado la empresa Mil Studios de Madrid, que ha apostado por un diseño todo al rojo para crear una atmósfera sofisticada y glamurosa. El local, que se distribuye en dos plantas, cuenta con una pista de baile en el centro rodeada de una barra y un espacio de sofás. La paleta cromática se viste de brillantes dorados y rojos intensos, mobiliario tapizado con suaves tejidos aterciopelados, lisos combinados con estampados *print animal,* y una iluminación sumamente cuidada. Todo diseñado para hacer vibrar y sentir la música al visitante.

©MXM PHOTODESIGN



Ába Studio crea un *tkoco* vasco en Barcelona



©NINI CORTADELLAS

Una de las últimas creaciones de Ábag Studio es Txoko, un espacio gastronómico de 100 m² inspirado en las sociedades culinarias vascas ubicado en Barcelona. Txoko, una palabra vasca que evoca la esencia de la reunión y la gastronomía compartida, es un proyecto cuidadosamente diseñado por el diseñador de interiores, Abel Pérez Gabucio y su equipo en Ábag Studio. Este espacio único combina la tradición del auténtico *txoko* vasco con un enfoque de diseño vanguardista. Una paleta de colores neutros se entrelaza con materiales masculinos para crear una atmósfera de simplicidad sofisticada. La entrada de luz natural resalta los detalles dando lugar a un ambiente sereno y contemporáneo. El salón actúa como un oasis de elegancia y comodidad. La amplia cocina es la protagonista del espacio, donde se fusionan tradición y modernidad.

Terminal polivalente



Concept International Spain lanza en España el terminal de punto de venta (TPV) Sunmi V3 Mix que puede ser usado como tableta, dispositivo de escritorio y escáner de inventario *all-in-one*. Integra las funciones de impresión, escaneo de códigos de barras y pantalla táctil, satisfaciendo así las necesidades de los comerciantes y restauradores en lo que se refiere a pagos, recepción de pedidos y administración. Con el V3 Mix, Sunmi presenta un terminal polivalente que puede usarse en tiendas, eventos musicales, *pop-up stores*, restaurantes, hoteles y un sinfín de aplicaciones.



Impresoras multifunción

Epson sigue impulsando su tecnología de inyección de tinta en línea con tecnología sin calor para su gama de impresión de oficina y lanza al mercado las impresoras multifunción A4 AM-C400 y AM-C550 que ofrecen soluciones mejoradas. Estos nuevos equipos incluyen todas las ventajas de ahorro de energía y mejora de la productividad de las impresoras de inyección de tinta en línea ya existentes de Epson, pero en un formato A4 más compacto. Con altas velocidades de impresión y escaneado (impresión de hasta 55 ppm y 100 ipm de escaneado), alta capacidad de papel y cartuchos de tinta de alto rendimiento de hasta 31 500 páginas, ambas impresoras suponen importantes mejoras de la productividad, y tienen una interfaz de usuario táctil a color mejorada. Su manejo es rápido y fácil.

Controlar la trazabilidad del dinero

Una compañía española ha desarrollado un *software* para controlar la trazabilidad del dinero. El sistema aplicado por la aragonesa Skyline Nights potencia la información que se obtiene sobre el comportamiento de los consumidores en los locales de ocio sin importar la dimensión de estas. Cualquier pago, sea en efectivo o por tarjeta, es fácilmente reconocible. El *software* aplicado recoge la hora, la forma de pago y el consumo que se ha hecho. Una métrica que ayuda en el momento de realizar previsiones en futuros eventos. El sistema permite mejorar la seguridad y el control del dinero que utilizan los clientes, a la par que mejora la organización para las propias empresas.





Mensajería hiperpersonalizada

HiJiffy ha lanzado un servicio de mensajería ultrapersonalizada para huéspedes, basado en actualizaciones en tiempo real de los PMS. Imagina poder enviar un mensaje de bienvenida justo durante el *check in* de un huésped, sugerirle una oferta especial para cenar mientras se instala en su habitación o un recordatorio rápido de *check out* la noche antes de su salida. Esto es exactamente lo que propone HiJiffy, a través de WhatsApp o SMS, aprovechando la integración de su API con los sistemas PMS de los hoteles. Ahora, las acciones de los huéspedes, como completar una reserva o realizar el *check in*, se convierten en un disparador de comunicaciones automáticas. Esta tecnología permite a los hoteles responder a las necesidades inmediatas de los huéspedes, ofreciéndoles opciones personalizadas para mejorar su estancia.



IMPULSAR LA EFICIENCIA CON **COBOTS**

La introducción de robots colaborativos o cobots es una realidad cada día más patente en el sector hotelero, con objetivos tangibles como perfeccionar los procesos operativos, optimizar las experiencias del cliente o mejorar el bienestar laboral, entre otros. En este contexto, el Instituto Tecnológico Hotelero (ITH) ha liderado un proyecto pionero, en colaboración con IntecRobots y Robottions, en el que la cadena Magic Costa Blanca ha sido seleccionada para participar en potenciar la eficiencia y la productividad en la operación hotelera.

Entre los principales datos que se extraen de este proyecto pionero, destacan el aumento en un 700% de la asistencia, mejora en un 30% en velocidad de servicio y aumento de la satisfacción del cliente en un 25%.

Este proyecto, que tiene como base el *Estudio de Viabilidad sobre Cobots: Usos y Aplicaciones para Mejorar el Bienestar Laboral y Optimizar la Gestión en la Industria Alojativa 4.0* del ITH, marca un hito en la innovación tecnológica en la industria hotelera española. La iniciativa, que se viene desarrollando desde junio de 2023, se ha dividido en dos fases principales, inicialmente la identificación de procesos clave y posteriormente, una fase de implementación de los propios robots colaborativos.

Durante la fase de identificación de procesos clave se detectaron áreas operativas críticas que requerían mejoras significativas en eficiencia y productividad. Estas incluían la entrega de alimentos y bebidas, desabarase y vajilla, limpieza de habitaciones, restaurantes y áreas exteriores, así como la atención al cliente en general. La implementación de cobots se ha producido de la mano de ITH, IntecRobots y Robottions, quienes han colaborado estrechamente con los establecimientos de la cadena Magic Costa Blanca para introducir soluciones robóticas adaptadas a las necesidades específicas de cada área y tipo de establecimiento. Para ello, se usaron diversos modelos avanzados de cobots multifabricantes diseñados para realizar una amplia gama de tareas, desde limpieza hasta optimización de servicios y atención al cliente.

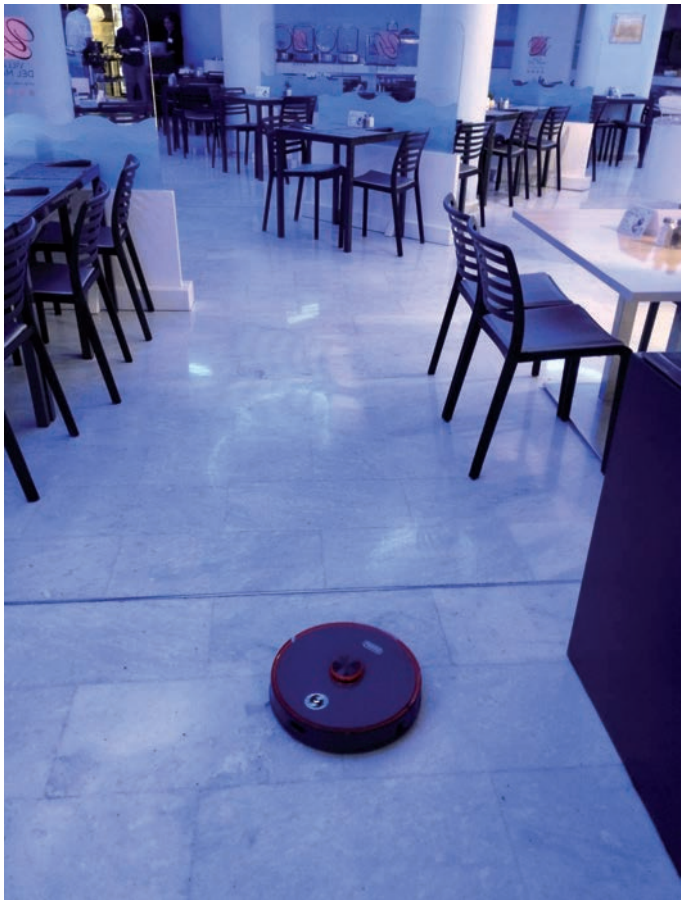
Los hoteles que han participado en esta iniciativa pionera han sido el Villa del Mar Benidorm, el Magic Natura Animal, y el Waterpark Resort y el Magic Robin Hood de la anteriormente citada cadena hotelera.

Se han definido tres áreas de impacto para medir los resultados obtenidos durante nueve meses de medición de datos, concretamente los relacionados con la de eficiencia operativa, el resultado en el equipo humano y los efectos en los procesos de limpieza.

Eficiencia operativa

Horas de servicio: los cobots trabajaron un promedio de 500 horas al mes, aumentando la asistencia, tanto a huéspedes como a empleados, en un 700% y contribuyendo a una reducción del 15% en costos operativos.





Tareas de reparto: más de 40.000 tareas realizadas, logrando un incremento del 600% en eficacia y un ahorro del 20% en costos de mano de obra.
Distancia recorrida: los cobots cubrieron un promedio de 120 kilómetros al mes, reduciendo la distancia de desplazamiento manual en un 80% y ahorrando un 10% en costos asociados al desplazamiento interno.

EN ESTE PROYECTO PILOTO SE HAN USADO DIVERSOS MODELOS AVANZADOS DE COBOTS DISEÑADOS PARA REALIZAR UNA AMPLIA GAMA DE TAREAS, DESDE LIMPIEZA HASTA OPTIMIZACIÓN DE SERVICIOS Y ATENCIÓN AL CLIENTE

Impacto en el personal

Formación continua: el personal experimentó un aumento significativo de la confianza en la tecnología robótica (+50%), y se han optimizado los costos en un 5%.
Liberación de carga laboral: los cobots permitieron al personal concentrarse en tareas estratégicas y de mayor valor añadido, generando un ahorro del 25% en costos relacionados con la rotación de personal y una mejora de importante del bienestar laboral (+30%).

Experiencia del cliente

Mejora en la velocidad de servicio: los huéspedes experimentaron un servicio un 30% más rápido y efectivo, aumentando los ingresos adicionales estimados en un 15%.
Satisfacción del cliente: la implementación de cobots contribuyó a un aumento del 25% en la satisfacción general y un incremento del 20% en la fidelización, con un ROI estimado del 30%.

Procesos de limpieza

Limpieza en habitaciones: se alcanzó una eficiencia del 85%, una reducción del 40% en tiempo por habitación y cobertura del 95% de las áreas, incluyendo espacios difíciles de alcanzar, como son por debajo de las camas y el mobiliario.
Limpieza en restaurantes: los cobots de limpieza lograron una eficacia del 90% en la eliminación de residuos y suciedad en el restaurante, cubriendo un área media de 300 m² en un tiempo de 45 minutos, representando una mejora del 30% en comparación con el barrido manual.
Limpieza en zonas exteriores: los robots colaborativos fueron capaces de limpiar 1.000 m²/hora, retirando una variedad de residuos y polvo, lo que representó una mejora del 40% en comparación con la limpieza manual, con una cobertura del 80% de la superficie.
Este proyecto está financiado por el programa de apoyo a Agrupaciones Empresariales Innovadoras (AEI) de la Secretaría General de la Industria y PYME del Ministerio de Industria y Turismo.●



Sofisticación y sostenibilidad

La colección Valencia™ Biosense, diseñada sobre la base del prestigioso diseño de símil piel Valencia™ de Spranding, representa una fusión perfecta de sofisticación y sostenibilidad. Para esta colección, que está compuesta de más del 50% de resina bioatribuida y polímeros, se han utilizado 360 botellas de PET recicladas por rollo de 30 metros. Con una paleta de 22 impresionantes colores, es perfecto para espacios interiores, también es biocompatible, y presenta un acabado antiarañazos que cumple con los estándares de citotoxicidad (ISO 10993-5) y seguridad de la piel (ISO 10993-10 e ISO 10993-23), de manera que tanto su durabilidad como su seguridad están garantizadas.



Bajo el sol

Bajo el resplandor del sol mediterráneo, emerge Le Soleil de Alhambra. Esta colección está compuesta por ocho diseños especiales y únicos: (Calas, Costa, Horizonte, Islote, Océano, Olas, Rocas y Ondas), que llevan en sus fibras la esencia de nuestro origen como una brisa suave que acaricia tu piel. Le Soleil es una colección de exterior e interior, con propiedades ignífugas, lo que la convierte en una elección excepcionalmente adecuada para proyectos que buscan, además de elegancia, seguridad. Con un ancho estándar de 140 cm y gramajes que varían entre 570 y 840 gramos, estas telas tan fuertes y resistentes son la elección perfecta para tapicería.

Diseños de autor



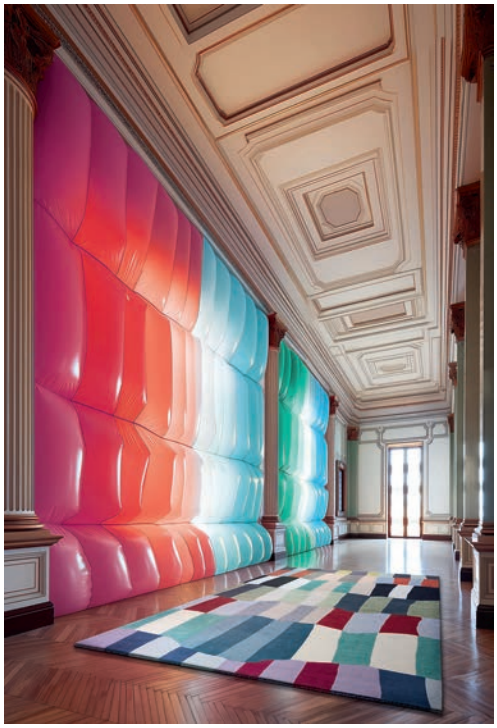
Rols lanza una nueva línea que presenta colecciones con diseños de autor en colaboración con diseñadores internacionales. La primera colección de Rols Editions es Strata, diseñada por el estudio inglés Wallace#Sewell, que es un homenaje a la belleza eterna de nuestro planeta y una prueba del compromiso de Rols con la sostenibilidad. Cada pieza de esta colección de alfombras para exterior es un testimonio del tapiz de la Tierra, una narrativa tejida a través de los años, capturada en los colores y texturas de las piezas de alfombras. Para ello las diseñadoras han 'viajado' a diferentes puntos del planeta, en una investigación sobre diferentes capas geológicas y como estas presentan un espectro cromático que va más allá de los tonos tradicionales de la tierra.





Juan Vidal diseña los uniformes de Gran Meliá

Gran Meliá presenta la nueva uniformidad de sus hoteles en colaboración con el diseñador Juan Vidal. El estilo de las prendas, creadas en exclusiva para la marca perteneciente a Meliá Hotels International, es mediterráneo y se diferencia por departamentos a través de los colores. El diseñador enfoca su trabajo en la creatividad, la tradición y, sin duda, en una especial atención a los detalles. En una búsqueda por elevar la estética de los uniformes del personal y reflejar la sofisticación y el refinamiento que caracterizan a Gran Meliá, Vidal señala que se ha inspirado en "un estilo clásico, pero con un toque *chic*, eligiendo bloques de color según los departamentos de cada hotel, y buscando adaptación y diversidad a los distintos tipos de cuerpo".



Arte y color

Paul Smith, maestro del diseño y del tratamiento del color, colabora una vez más con The Rug Company en esta colorida colección de siete diseños de alfombras. Tras más de 50 diseños para The Rug Company a lo largo de la trayectoria de 27 años de la firma, Smith plasma sus vibrantes diseños en esta exitosa colección que el creador define como "*clásicos actualizados*". Se trata de una colección de figuras abstractas únicas, sello personal del estilo de Smith, que dan forma a las alfombras. Desde un prisma circular, hasta un peculiar espectro, o las clásicas rayas de Smith, que cuentan con una nueva perspectiva de la relación entre el color y la forma. Alfombras BSB vende en exclusiva los productos de The Rug Company.



La belleza de lo salvaje

La colección Bedford Park de Morris & Co, disponible en Ganedo, está a la altura del espíritu contundente de quienes crearon los primeros patrones de la firma. Combinando su intensa riqueza visual y estética con la belleza de lo salvaje, en tonos *punk* y *flower power*. Este es un Morris & Co. rico en colores como nunca antes se había visto. Los patrones y motivos se liberan de sus límites bidimensionales, llenando los espacios con sus espectaculares interpretaciones. Rindiendo homenaje a más de 160 años de historia, esta colección invita a redescubrir el potencial más extremo del diseño con sus 15 papeles pintados y sus 14 telas.

Coloridas mariposas

Parte de la colección de diseño Illulian, Madama Butterfly revela una multitud de coloridas mariposas que parecen revolotear con gracia y elegancia entre ellas. El fondo neutro, claro u oscuro, crea un llamativo contraste con las mariposas y resalta sus colores brillantes e iridiscentes. Anudados y cardados a mano, todos los motivos Illulian encantan por su atractivo cromático conseguido gracias a los brillantes colores vegetales utilizados y pueden producirse en dos calidades, Platinum 120 y Gold 100. Esta alfombra, con un tamaño de 305×243 cm, está confeccionada con un 50% lana y un 50% seda.





La riqueza del lino

Forum de Lizzo, confeccionado en lino, evoca la riqueza de los tejidos que vestían los palacios que rodeaban el antiguo Foro Romano. Esta colección nos transporta a la brisa que acariciaba las cortinas de los ventanales, los majestuosos sofás tapizados y los cojines que adornaban los rincones. Sus 20 colores se despliegan en una paleta, que oscila desde los neutros arena a la calidez del tono salmón, llegando a los amarillos cúrcuma que destilan la esencia de los campos bañados por el sol. Los verdes intensos, como hojas de laurel, evocan sobriedad y elegancia, y el azul cerúleo se extiende como un cielo que ha visto imperios nacer y caer.



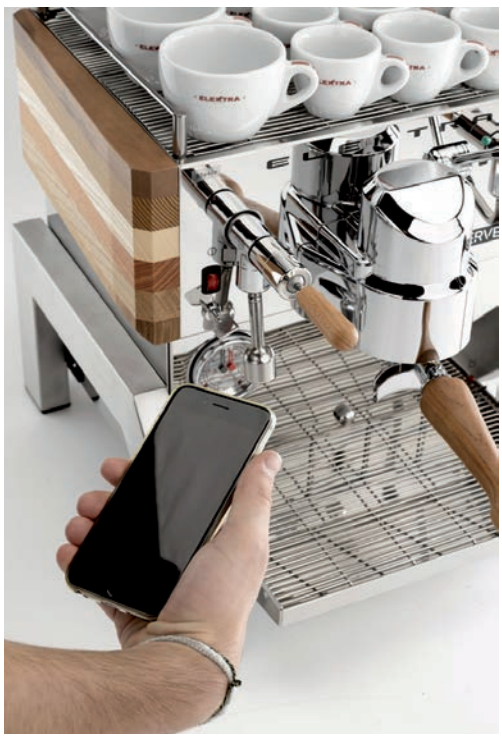
Quality Espresso

La Sensius Gold de Futurmat, marca disponible en Quality Espresso, es una máquina de café totalmente equipada que incorpora un *display* táctil LCD de 4,7" con desplazamiento *scroll* que permite el control absoluto de la máquina de café con infinidad de funcionalidades útiles: control de iluminación y color, programación de encendido y apagado, aviso de cambio del cartucho descalcificador, transferir salvapantalla y parámetros, selección de idiomas, contador de cafés, monitorización de la temperatura de la caldera, de la presión de la bomba y de los contadores volumétricos.



Cafés Candelas

Cafés Candelas destaca su gama de cafés 100% arábica con certificado ecológico, una amplia variedad de formatos que permite a los locales de hostelería adaptarse a diferentes momentos de consumo y perfil de consumidor. La gama de cafés ecológicos está compuesta por café en grano natural y descafeinado, café molido natural y descafeinado, cápsulas profesionales de café natural, y cápsulas compostables de café natural y descafeinado.



Lusso & Prodec

Las máquinas de *espresso* Elektra se construyen según los principios originales de simplicidad, eficiencia y atención al diseño, con un proceso artesanal industrializado.
Antes de ser entregada, cada máquina de café *expreso* se prueba continuamente durante 48 horas. Además de comprobarse en el montaje final, cada una de sus piezas también se examina y controla minuciosamente, sobre todo porque más del 80% de los componentes se fabrican internamente. Elektra Verde es uno de los modelos, lo mejor del diseño italiano combinado con prestaciones profesionales y dimensiones reducidas.



García de Pou

El vaso Push Pack no pasa desapercibido por su innovador diseño y, sobre todo, por su practicidad. Es un vaso cerrado, fabricado de una sola pieza, que no requiere la utilización de una tapa por separado y que, por lo tanto, facilita su reciclaje. El cierre superior está perforado para poder insertar una pajita y es apto tanto para bebidas frías como calientes de todo tipo. Es ideal en cafeterías, bares, *food trucks* y toda clase de establecimientos que sirvan cafés para llevar en vaso alto, ya sean calientes o fríos, como el café *frappé*, helado, vienés, moca o *latte*. Su capacidad es de 480 ml (16 oz) y tiene unas medidas de 8,5 cm de ancho x 14 cm de alto.



Iberital

Centrada en la sostenibilidad, Iberital Vista, con doble caldera, incluye aislamiento térmico y gestión eficiente de la energía. Fabricada con materiales nobles, el 95% de los cuales son reciclables, esta máquina garantiza la máxima estabilidad térmica en la preparación de cafés de especialidad. Incluye aislamiento térmico y gestión eficiente de la energía. Este modelo permite personalizar gráficamente la máquina para fortalecer la identidad del negocio, y con Iberital Connect recoger y procesar los datos de las máquinas, como anticipar el mantenimiento y el control del consumo del café a través de dispositivos móviles o tabletas. Se encuentra disponible con dos y tres grupos, y equipada con PID y pantalla táctil.

Makro

Para armonizar con el café, la gama de bebidas 100% vegetales Metro Chef, marca propia de Makro, está disponible en cuatro variedades distintas: avena, avena barista, soja y almendra. Se trata de un producto bio y vegano, sin azúcares añadidos y sin lactosa, un sustituto perfecto de la leche animal para acompañar al café o usar en repostería. Esta gama de bebidas está disponible para su compra en unidad individual de *brick* de un litro o en *pack* de 12 *bricks*.



Ufesa

La nueva cafetera superautomática Sensazione es un producto 100% Made in Spain, con un diseño y producción íntegramente desarrollados en Vitoria. Una de las características destacables de la máquina es el molinillo de acero inoxidable Safe and Grind, que garantiza una molienda precisa y consistente. Sus cinco posiciones de ajuste permiten personalizar aún más el grado de molienda del grano de café. También está pensada para los amantes del café molido y, para ello, dispone de un exclusivo depósito con la dosis exacta para un perfecto café. La tecnología Friendly Clean Care es realmente revolucionaria. Gracias a su sistema exclusivo, se puede fijar y extraer la unidad de preparación con facilidad, lo que simplifica su limpieza y mantenimiento.





Gaggia Milano

El diseño de La Solare se evidencia en sus líneas refinadas. Sus perfiles con su brillo, el área de erogación iluminada con led y los relucientes componentes de acero inoxidable son solo algunas de las características de La Solare que muestran su atención al detalle. La Solare es intuitiva y fácil de usar. En el modo de autoservicio, al que se accede a través de la pantalla táctil de 7 pulgadas, los clientes pueden seleccionar y personalizar fácilmente sus propias bebidas. Por otro lado, Z4000 iX es un nuevo grupo de preparación de la bebida, que cuenta con una cámara de acero inoxidable que garantiza una mejor estabilidad, tanto en términos de temperatura como de percepción de calidad. Disponible en una versión doble, de 14 o 21 gramos, el grupo de café Z4000 iX también permite ofrecer una selección más amplia de bebidas en su menú.

Nespresso

El nuevo café Cádiz Expresso es una variedad creada para rendir tributo al origen de la cultura cafetera del país, con un sabor intenso y un tueste natural que le confiere un carácter inconfundible. Es una mezcla única de cafés de alta calidad como son arábica de Brasil y robusta Monsoon Malabar de la India. Los granos de robusta son expuestos a los vientos monzónicos en la costa india de Mangalar, allí absorben la humedad salada del aire, obteniendo un café intenso con notas de cereal malteado y caramelo.



Azkoyen



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

Saeco



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

Aroma Polti

Solo, la nueva marca de cápsulas E.S.E 100% compostables, es la nueva propuesta perteneciente a Aroma Polti, empresa del Grupo Polti. Detrás de Solo se encuentra un arduo trabajo de selección de los mejores cafés de origen único, procedentes de Vietnam, Tanzania y Uganda. Con esta iniciativa, se busca ofrecer una experiencia de café excepcional, centrada en la pureza, calidad y variedad de cada origen. Las cápsulas de café Solo no solo destacan por su calidad, sino también por su compromiso con la sostenibilidad: son 100% compostables y compatibles con todas las cafeteras E.S.E. del mercado y la mayoría de cafeteras *espresso* de brazo que incorporan el adaptador para cápsulas E.S.E.



QUALITY ESPRESSO

La 'app' para el control remoto del molino Q10 Evo

El control de la rentabilidad del molino Q10 Evo desde la palma de la mano es posible gracias a la aplicación Expresso Link, una innovación única en el mercado que está disponible, sin coste adicional, con el molino Q10 Evo con conexión Bluetooth.

¿Cuántas veces ha querido saber el consumo real de los clientes? Con la aplicación Espresso Link se puede saber el número de cafés realizados en cada establecimiento para poder hacer las previsiones de consumo con antelación. Además, tendrá el control de la productividad de los molinos instalados de forma remota, y ayudará a alargar la vida útil de los mismos gracias a los avisos automatizados de mantenimiento, limpieza y cambio de fresas.

Con Espresso Link se pueden ver todos los molinos instalados en cada establecimiento y los datos recogidos de cada molino se pueden analizar de forma muy fácil e intuitiva desde el portal web de la *app*, permitiendo asignar los molinos operativos a cada establecimiento. De este modo, es posible tener la información de los molinos y medir de forma remota el número de cafés realizados por cada uno, registrar el número de kilos de café entregados, avisar de los procesos de limpieza mediante alertas, prever las fechas para realizar acciones de mantenimiento y cambio de fresas, así como controlar la ubicación y el correcto funcionamiento de todos los molinos.

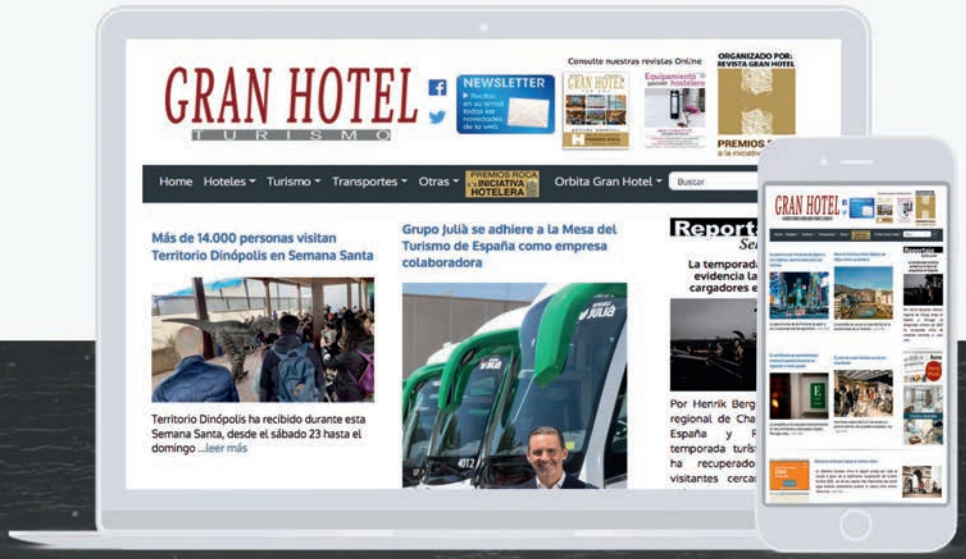
La *app* Espresso Link está disponible para Android y iOS de forma gratuita, elevando las prestaciones del molino Q10 Evo al más alto nivel.●



Quality Espresso
qseries.evocagroup.com

www.revistagranhotel.com

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



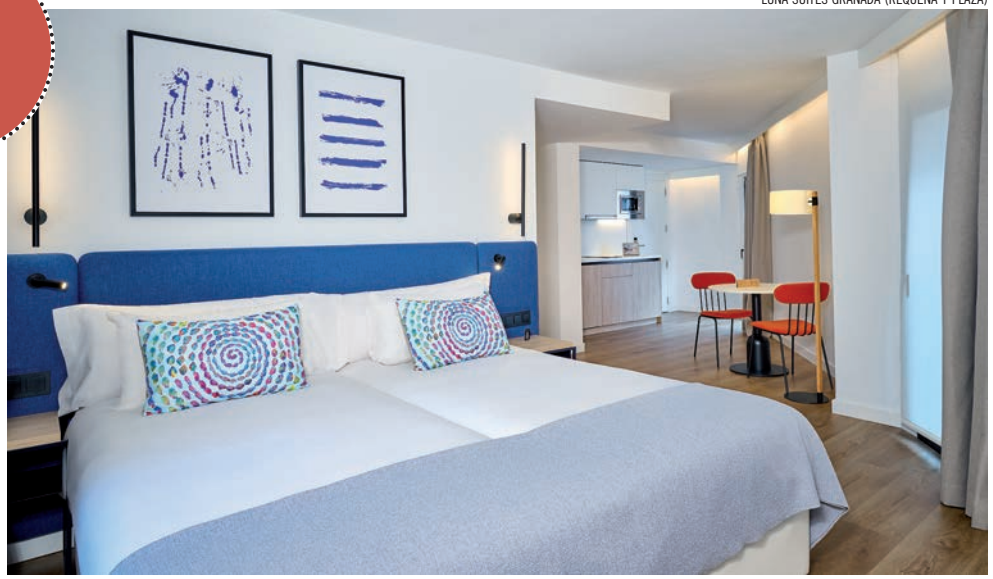
CURT EDICIONES SA

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

AVANCE PROXIMO MES

Nº 256

LUNA SUITES GRANADA (REQUENA Y PLAZA)



TENDENCIAS

Proyectos para contract y horeca

La arquitectura y el interiorismo son disciplinas que nos sumergen en un mundo de estética, funcionalidad y estilo. Un proyecto contract u horeca debe potenciar el desarrollo de la actividad y atraer al público objetivo del negocio

DOSSIER

VERGÉS



Mesas y sillas

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



ESTIMAR HOTELS

Economía circular

Los alojamientos turísticos generan una amplia variedad de residuos que, en muchos casos, podrían evitarse con una estrategia que prime la economía circular.

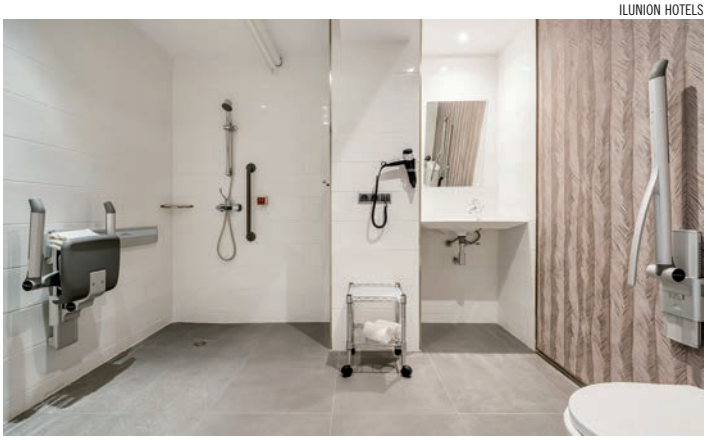
Tecnología audiovisual en las habitaciones

Los hoteles implementan tecnología en las habitaciones para personalizar sus servicios y hacer que el huésped tenga una experiencia única.



BARCELÓ IMAGINE

ILUNION HOTELS



Accesibilidad

Incrementar el beneficio económico, mejorar la imagen empresarial e impulsar la igualdad y la inclusividad son ventajas para los establecimientos que decidan mejorar su accesibilidad.

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

roca.es

Roca