CURT EDICIONES SA

Equipamiento CONTRACT hostelero

Le agradecemos la adquisición el ejemplar digital de nuestra revista



A continuación le indicamos instrucciones necesarias para leer un PDF, de la manera más clara y sencilla posible.

La mayoria de los navegadores más modernos incluyen lector de pdfs integrado, pero si desea leer en modo revista le recomendamos se descarge el software

Adobe Acrobat Reader DC

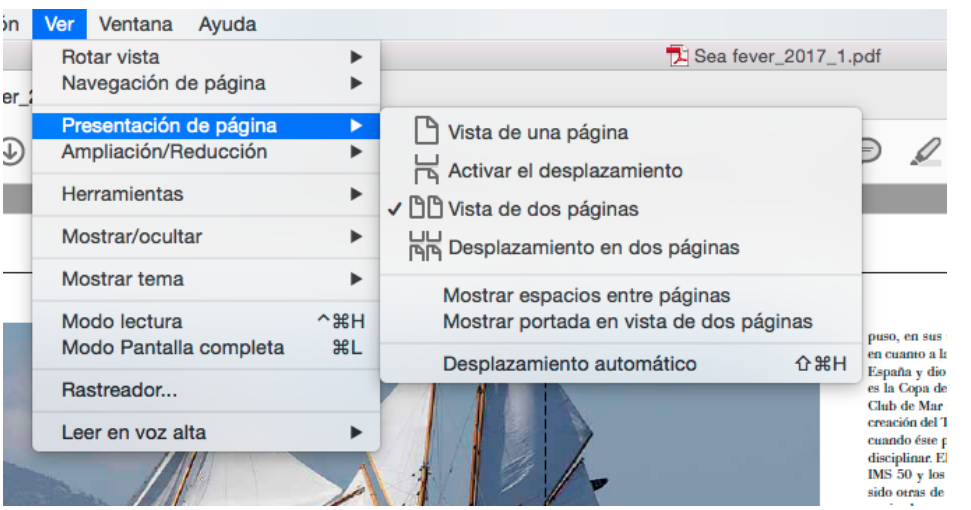
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

seleccione en el menú

Ver la presentación de la página a dos páginas.

También para una lectura más comoda escoja

Modo pantalla completa.



Esperamos disfrute con nuestra publicación.

No olvide volver a visitar nuestra página e inscriberse en el newsletter que le mantendrá informado de la publicación de nuevos ejemplares.

Copyright 2017 CURT EDICIONES, S.A.

Equipamiento hostelero

www.equipamientohostelero.com
CURT EDICIONES SA
Nº 263 · 8 €



Tendencias Mobiliario exterior **Dossier** Maquinaria auxiliar para horeca

MONOUSO · DIGITALIZACIÓN DEL RESTAURANTE · CLIMATIZACIÓN

Proyecto a fondo **Nomo Eixample**

CRIANZA O SALVAJE

SIEMPRE ACIERTAS



EN LA PESCADERÍA DE MAKRO ENCONTRARÁS

LA DISPONIBILIDAD DEL PESCADO DE CRIANZA Y LA VARIEDAD DEL PESCADO SALVAJE

makro

SUMARIO

Equipamiento Hostelero - N.º 263





PORTADA

Conva
www.conva.es

Mejorar la eficiencia del servicio

Los exteriores han dejado de ser zonas de paso o eventuales para convertirse en espacios con identidad propia, siendo tan cómodos y acogedores como los interiores. Escoger de forma adecuada el mobiliario que se va a instalar al aire libre es fundamental para dar continuidad al diseño entre ambientes *indoor* y *outdoor*, ya que ambas zonas marcan la personalidad del establecimiento. Otro de los reportajes de este número de marzo es el dedicado a la climatización, que puede convertirse en un factor capaz de influir en la satisfacción de los huéspedes respecto del hotel, ayudando a determinar su éxito. Este número también incluye un artículo sobre la digitalización del restaurante. La tecnología emerge como palanca para mejorar la eficiencia del servicio en el restaurante y también la experiencia del usuario, ya que simplifica la planificación de reservas, el tratamiento de datos de los clientes, así como la gestión de horarios y servicios. También hablamos de monouso, que no solo facilita la limpieza y organización de un establecimiento, sino que también contribuye a garantizar altos estándares de higiene y seguridad alimentaria. En hostelería, la elección de productos desechables juega un papel esencial en la eficiencia operativa y la satisfacción del cliente.

2 Tendencias: Mobiliario exterior
20 En portada: Conva
22 Proyecto a fondo: Nomo Eixample
30 Digitalización del restaurante
39 Makro
40 Baños
41 Roca
43 Cocinas
44 Monouso
52 Food & Beverage
53 Iluminación
54 Climatización
64 Instalaciones
65 Mobiliario
66 Pavimentos y revestimientos
68 Proyectos
69 Salud y ocio
70 Tecnología
71 Textil
72 Travel Technology
76 Hotel Cevisama
78 Dossier: Maquinaria auxiliar para horeca

Director: Enrique Curt. **Asesora editorial:** Laura Curt Iborra. **Redactora jefe:** Isabel Fernández. **equipamientohostelero@curtediciones.com. Redacción:** Laura Morales y Marta Barbancho. **Directora de arte:** Imma Párrizas. **Corrección:** Bel Guerra. **PUBLICIDAD. E-mail: equipamientohostelero@curtediciones.com. Central Barcelona:** Maribel Gimisó. C/ Valencia, 279. 3ª planta. 08009 Barcelona. Tel.: 933 180 101. **Suscripción:** 11 números: 85€. Precio Ejemplar: 8€. Canarias y aeropuertos: 8,20 € **Impresión:** ADDCOM. **Depósito Legal:** DL B 660-1999

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

Presidente Fundador: Enrique Curt. **Editora:** Laura Curt Iborra.

Los dibujos, fotografías y artículos que se publican son propiedad del editor, quedando prohibida su reproducción total o parcial sin la autorización precisa. Las imágenes utilizadas en portada y sumario aparecen con sus créditos y/o pies de foto en sus respectivos artículos. El editor no se responsabiliza de la opinión de sus colaboradores redaccionales. **Printed in Spain.**

MOBILIARIO EXTERIOR

EZPELETA



REFUGIO VISUAL Y SENSORIAL

BALLIU EXPORT



El mobiliario exterior para contract se ha convertido en un elemento clave en el diseño y la funcionalidad de hoteles y restaurantes. Más allá de su simple aspecto decorativo, estos muebles cumplen con estrictos criterios de durabilidad, ergonomía y resistencia, adaptándose a las exigencias de espacios de alto tránsito. *Por Isabel Fernández*

Al igual que sucede en áreas interiores, en espacios exteriores como jardines y terrazas el mobiliario debe conjugar estética y practicidad, creando ambientes confortables y atractivos para los huéspedes, mientras soporta el uso intensivo propio del sector. En un mundo donde la primera impresión cuenta más que nunca, los establecimientos hosteleros se han convertido en espacios en los que el diseño y la funcionalidad se encuentran para crear ambientes que no solo ofrecen comodidad, sino también un refugio visual y sensorial. Desde lujosos resorts hasta acogedores hoteles *boutique*, rurales o de ciudad, pasando por los restaurantes más de moda, el diseño juega un papel crucial para atraer y fidelizar a los huéspedes.

Los exteriores han dejado de ser zonas de paso o eventuales para convertirse en espacios con identidad propia, siendo tan cómodos y acogedores como los interiores. Además, escoger de manera adecuada sillones, butacas, tumbonas, mesas o sillas es determinante para dar continuidad al diseño entre ambientes interiores y exteriores. Una decisión acertada provoca que los clientes perciban también en las áreas *outdoor* la personalidad del establecimiento, pudiendo ser un factor decisivo para volver a repetir experiencia en él.

Daniel Serrano, de Muebles Exterior, destaca que, "en el sector contract, los muebles de exterior deben sobresalir por su capacidad para resistir al uso intensivo y las condiciones climáticas exigentes. Esto implica que sean altamente resistentes a la humedad, los rayos UV, el desgaste por uso continuado y los cambios de temperatura. Además, deben ofrecer un diseño atractivo que se adapte a la estética del establecimiento y refuerce la experiencia del cliente. El confort es igualmente esencial, ya que la experiencia del usuario en los espacios exteriores, como terrazas y jardines, puede influir directamente en la percepción general del negocio. Por último, pero no menos importante, los muebles para contract deben ser prácticos: fáciles de limpiar, apilables o plegables en algunos casos, y diseñados para optimizar el espacio disponible sin comprometer la estética ni la funcionalidad".

Sobre ello también hace hincapié Jordi Gregori, director comercial de Grosfillex, al sostener que "la gama de muebles de exterior de cualquier establecimiento hostelero debe contar con productos que destaquen por su comodidad y durabilidad. También es muy importante que sean productos que soporten las inclemencias climáticas, y que su mantenimiento sea fácil y económico. Otra característica muy valorada es que sean prácticos y funcionales a la hora de usarlos y, de manera especial, a la hora de recogerlos, apilarlos y/o almacenarlos".

Por su parte, Irene Navarro, de Fiaka Ambiente, indica que, "técnicamente, el mobiliario contract y de exterior debe cumplir una serie de requisitos técnicos para poder considerar su aplicación en espacios púbicos y exteriores. En el caso del mobiliario tapizado, se debe contar con tejidos que dispongan de tratamientos especiales. Son tejidos ignífugos, antibacterianos, impermeables y de fácil limpieza. En la mayoría de los casos, ya existe una normativa de aplicación de este tipo de elementos. O en el caso de la madera, incluso en las tropicales, deben ser tratadas. La aplicación de estos tratamientos las hace más duraderas a las inclemencias del tiempo, la humedad, el salitre y el uso continuado".

Como señala Joel Bravo, de Ambiazza, "deben ser piezas que equilibren diseño, funcionalidad

VONDOM





FIAKA

y resistencia. Se debe combinar elegancia con materiales resistentes al uso intensivo y el clima para ofrecer un confort duradero. La flexibilidad es clave, permitiendo configuraciones personalizables para adaptarse a diferentes ambientes, desde zonas de relax hasta restaurantes al aire libre".

Peticiones del hostelero

Pero una cosa son las características que los fabricantes consideran que deben tener los muebles de exterior para contract y otra lo que más demanda el hostelero.

Según Nora Ventura, directora de Marketing de Balliu Export, "las peticiones pueden variar bastante en función del cliente. Grandes cadenas internacionales demandan al proveedor elevados estándares en sostenibilidad, mientras que las empresas que gestionan las concesiones de tumbonas de playa valoran más positivamente la durabilidad del producto, y quizás hoteles más selectos priorizan la estética y capacidad de diferenciación en sus muebles de exterior".

Por otro lado, Lucía Fantova, *community manager* de Kettal, considera que "los hoteleros buscan muebles que combinen diseño, durabilidad y confort. Quieren que sus espa-

AMBIAZZA



cios sean acogedores y elegantes, pero sin renunciar a materiales resistentes y fáciles de mantener. Además, la versatilidad es un plus: apostar por piezas modulares que permitan reorganizar los espacios según las necesidades, ya sea para crear zonas de relax, reuniones informales o áreas de socialización. También valoran mucho la sostenibilidad, así como la posibilidad de reparar y alargar la vida útil de los muebles".

También coincide Luis Bravo, *marketing executive* de Vondom, en que "los profesionales hoteleros aprecian soluciones que aporten un equilibrio entre descanso y personalidad, con especial atención a la practicidad. Esperan que el mobiliario se mantenga impecable con el cuidado sencillo y, al mismo tiempo, valoran la posibilidad de adaptar colores o acabados para enlazar con el estilo propio de cada espacio. Por supuesto, también exigen durabilidad, ya que buscan una inversión que se mantenga en buen estado temporada tras temporada".

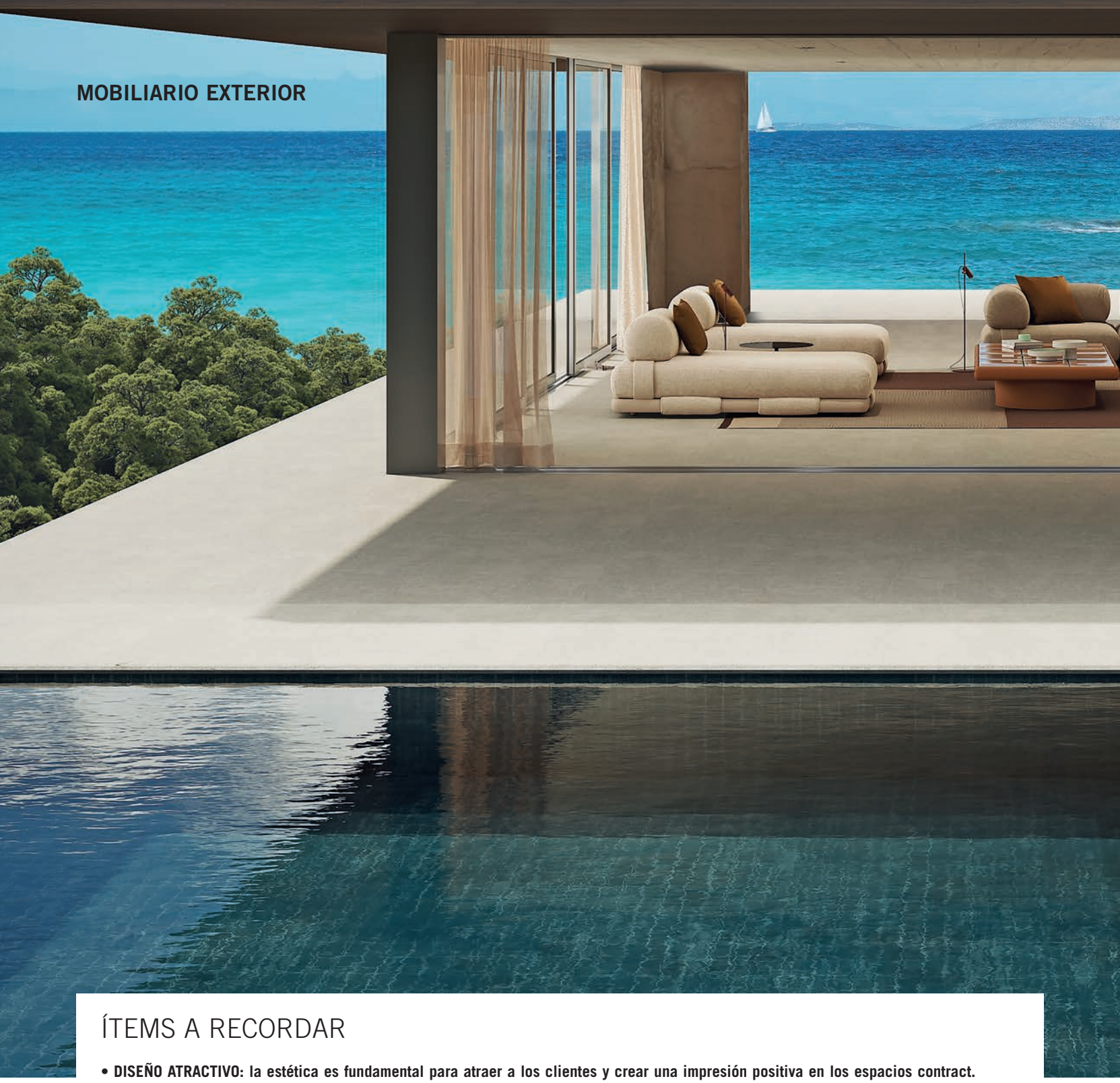
Además, Ignacio Bravo, CEO de Conva, opina que "los muebles polivalentes y de fácil adaptación son muy demandados. Los hoteleros prefieren soluciones como parasoles de gran tamaño, que cubren grandes áreas, pufs que puedan transformarse de asientos a tumbonas. El diseño simple y moderno con colores neutros y acabados naturales también está en auge".

En tendencia

El diseño en el mercado contract evoluciona rápidamente, pero también es cierto que, aunque sigue lo que está en tendencia, es un sector que también se basa en apostar por productos atemporales basados en la calidad de sus materiales y en su funcionalidad, con un enfoque en diseños limpios y simples.

Para Diego Portela, director comercial para contract en Ezpeleta, "la tendencias en este sector apuestan por sostenibilidad, con materiales reciclados y procesos *ecofriendlies*. El diseño modular y multifuncional permite adaptar espacios con muebles apilables y reconfigurables. Se prioriza el confort y la ergonomía, con sillas y sofás acolchados para mejorar la experiencia del usuario. La tecnología integrada cobra protagonismo, con mesas y sofás equipados con cargadores USB e iluminación led eficiente. En cuanto a estilo, dominan los colores neutros y materiales naturales como madera y piedra". Además, Portela agrega que se lleva "el *custom made*, como por ejemplo en parasoles *ad hoc*, se valora la personalización, permitiendo adaptar colores y acabados a la identidad del negocio; también la estética *biophilic*, con elementos naturales que se integran en el diseño que maximiza la luz natural y ventilación, y dan apariencia de estar en contacto directo con la naturaleza. También se apuesta por el estilo minimalista y retro: líneas limpias, colores neutros y detalles *vintage* personalizados duraderos como el cuero envejecido y el acero inoxidable también están siendo protagonistas en la decoración actual, al igual que los acabados en madera natural o con tintes claros que resaltan la veta; los metales mate (acabados en metales mate o cepillados, como acero inoxidable y bronce); tapicería texturizada, con tejidos resistentes y texturizados, como terciopelo y lino; los colores neutros, como blanco, gris y beige; los tonos terrosos, con colores cálidos como terracota, marrón y verde oliva, y los toques de color en detalles con colores vivos como azul marino, esmeralda y mostaza".

Igualmente, Javier Sanz, director de Ventas de Muebles Hostelería, resalta que, "actualmente, las tendencias en mobiliario exterior para contract están marcadas por la combinación de funcionalidad y estética. Los diseños minimalistas y elegantes están en auge, con líneas limpias y colores neutros que transmiten sofisticación. Además, se busca cada vez más crear espacios exteriores que funcionen como extensiones del interior, integrando muebles que aporten calidez y confort, como sofás modulares, sillones acolchados y mesas bajas. Otra tendencia importante es el uso de muebles multifuncionales, como tumbonas que se transforman en bancos o mesas auxiliares que incorporan iluminación o almacenamiento. La



ÍTEMS A RECORDAR

- **DISEÑO ATRACTIVO:** la estética es fundamental para atraer a los clientes y crear una impresión positiva en los espacios contract.
- **Gran durabilidad:** dado que los espacios contract están sujetos a un uso intensivo y si, además, se encuentran en el exterior, la durabilidad es primordial.
- **FÁCIL MANTENIMIENTO:** en entornos contract, escoger un tipo de mobiliario que requiera poco mantenimiento es esencial. Por este motivo, se recomienda optar por materiales y acabados que sean fáciles de limpiar y mantener. Lo idóneo para reducir el tiempo y los costes de mantenimiento es elegir superficies lisas y resistentes a las manchas, así como tejidos removibles y lavables.
- **ERGONOMÍA:** el mobiliario exterior también debe ser cómodo para los usuarios, especialmente en situaciones donde se espera que pasen largos períodos de tiempo, como en restaurantes o zonas comunes de hoteles. Lo más recomendable es elegir diseños ergonómicos, con cojines acolchados y tejidos resistentes al agua, así como respaldos adecuados para brindar un confort óptimo.
- **VERSATILIDAD Y FACILIDAD DE ALMACENAMIENTO:** en muchas ocasiones, el sector contract requiere soluciones flexibles que puedan adaptarse a diferentes eventos y necesidades cambiantes. Si deben ser almacenados o movidos con frecuencia, lo más recomendable es optar por modelos ligeros y apilables.
- **NORMATIVAS Y SEGURIDAD:** cumplir con las regulaciones de seguridad y calidad es esencial. Antes de elegir cualquier pieza de mobiliario, es fundamental comprobar que cumple con los estándares y regulaciones pertinentes.
- **SOSTENIBILIDAD:** debido a la situación de emergencia climática que vive el planeta, elegir fabricantes de mobiliario que apuesten por la sostenibilidad ya no debe ser una opción, sino un requerimiento.



KETTAL

modularidad también está ganando terreno, ya que permite a los hoteleros adaptar los espacios a diferentes eventos o necesidades. Por último, hay un creciente interés en fusionar diseño y sostenibilidad, con muebles que incorporan materiales reciclados o naturales y procesos de fabricación responsables. El objetivo es ofrecer una experiencia de lujo sin comprometer el medio ambiente".

Asimismo, Fiora Nardi, CEO de Nardi Spa, también incide en que predominan "los muebles bonitos, de calidad y muy cómodos, que también ofrezcan facilidad de mantenimiento y respeto por el medio ambiente. Se busca mucho la modularidad, muebles que se puedan montar y desmontar con facilidad, que ofrezcan la posibilidad de la máxima personalización".

También Irene Navarro, de Fiaka Ambient, subraya que "las tendencias decorativas se posicionan actualmente en productos de aspecto muy natural y atemporal. En cuanto a materiales, los tejidos, por ejemplo, tienden a ser texturas muy naturales y confortables, y de colores en la gama de hueso, blanco roto y piedra. Para la madera, se usan barnices suaves, casi incoloros que ayuden a mantener el aspecto cálido de la madera. Sin embargo, próximamente veremos aporte de color a los espacios y el mobiliario".

Según Luis Bravo, de Vondom, "se observa un auge de líneas suaves y la búsqueda de entornos conectados con la naturaleza. Destacan las gamas cromáticas inspiradas en tonos arena, verde y terracota, que generan ambientes acogedores. Al mismo tiempo, crece la popularidad de configuraciones modulares y diseños flexibles, capaces de responder a múltiples situaciones, desde un cóctel veraniego hasta un rincón de lectura cerca de la piscina".

GROSFILLEX



Materiales y procesos sostenibles

Como se observa, los materiales están muy relacionados con las tendencias, además de con el estilo y/o ambiente con el que se haya decorado el establecimiento.

De esta manera, la madera o la caña dan sensación de placidez, armonía, clasicismo con un toque de modernidad... Una zona con sillas o sillones que combinen madera o caña trenzada con tejidos adquiere un aire muy actual. Grandes mesas en roble suave y nudosos combinadas con hierro para las patas son también una gran opción. Se puede apostar por una madera natural, de aspecto rústico, pero lo suficientemente tratada para soportar todas las inclemencias del tiempo. No sólo debe usarse la madera para sillas y mesas; también se puede combinar en los techos y las celosías con otros materiales como el bambú para originar un espacio de lo más especial.

MUEBLES EXTERIOR



Por sus texturas, el mimbre, el ratán, la caña y el yute desprenden luz, brillo y ligereza. El ratán y la caña, el lino y la fibra de líber, materiales naturales enraizados firmemente con la tradición mediterránea, se eligen por su resistencia y capacidad de reciclado. El ratán es una buena elección, ya que elimina totalmente la sensación de sudor que dejan los materiales plásticos. El ratán sintético es perfectamente resistente al exterior y, además, muy ligero. La cuerda acrílica trenzada da un aspecto cálido en invierno y fresco en verano, al ser muy transpirable. Se elabora utilizando técnicas artesanales y es resistente a los rayos UV. Por otro lado, materiales que crecen en la naturaleza de forma silvestre como el esparto, el álamo, las cañas o los juncos, sin alterarlos, envejecen de forma natural.

El estilo industrial también se ha vuelto muy popular en los últimos años, caracterizándose por el uso de materiales como el acero inoxidable, el aluminio, el metal y el vidrio.

La piedra natural y el mármol son clásicos que vuelven con ímpetu. Se busca el aspecto de la piedra en bruto.

El polipropileno (PP) es un polímero termoplástico, es decir, un material que se vuelve deformable o flexible a temperaturas altas y que se endurece cuando se enfría lo suficiente. Gracias a su baja densidad, las piezas construidas

CONVA



con polipropilenos son muy ligeras, lo que facilita su transporte. Además, son muebles que se distinguen por su fortaleza y su rigidez, lo que garantiza un producto duradero y difícilmente rompible. Otra de sus ventajas es su alta resistencia a la temperatura ambiente. Debido a su impermeabilidad y resistencia, se pueden dejar los muebles al aire libre sin ningún problema. También resiste a las inclemencias del tiempo; el sol, la lluvia y el viento no conseguirán estropear el mobiliario fácilmente. Asimismo, se trata de un material ecológico ya que tiene un impacto medioambiental mínimo. El polipropileno es reutilizable, de hecho, se puede llegar a reciclar hasta seis veces. A esto se le suma que es muy resistente y duradero, y posibilita diseñar muebles de multitud de formas diferentes, debido a su facilidad para moldearse, y de numerosos colores gracias a su facilidad para mezclarse con diferentes aditivos.

El PET es un material *ecofriendly* hecho a partir de botellas de plástico recicladas. Con él pueden realizarse por ejemplos los cojines de sofás, sillas o tumbonas.

Fiona Nardi, de Nardi Spa, se decanta por "el polipropileno (reforzado con fibra de vidrio), la resina regenerada y el aluminio. Estos materiales procesados de la manera adecuada resisten a la intemperie, y conservan todas las características estéticas y el color".

Por otro lado, Ignacio Bravo, de Conva, comenta que, "entre los materiales más usados, están los tejidos acrílicos, que aportan confort, alta resistencia a los rayos UV y una amplia variedad de colores, ideales para personalizar espacios exteriores. Por otro lado, los tejidos náuticos son esenciales en tumbonas y cojines en zonas de piscina o playa, gracias a su resistencia al agua y fácil mantenimiento. El aluminio, ligero y resistente a la corrosión, es clave para estructuras de parasoles, bases y camas balinesas. Por último, la madera, como la de pino autoclave, ofrece una estética cálida y duradera, siendo perfecta para soportar condiciones de humedad y uso intensivo".

Para Javier Sanz, de Muebles Hostelería, "entre los materiales más utilizados en la fabricación de mobiliario exterior para contract destacan: aluminio (es uno de los más populares por su ligereza, resistencia a la oxidación y facilidad de mantenimiento. Es ideal para estructuras de muebles como sillas, mesas y sofás modulares), tejidos técnicos como Textilene o Batyline (muy usados en asientos y respaldos, destacan por ser resistentes al sol, la humedad y el desgaste, además de ser cómodos y fáciles de limpiar), madera tratada (especialmente maderas tropicales como la teca, que son resistentes a la intemperie, y aportan un toque cálido y elegante), ratán sintético (imita el aspecto del ratán natural pero ofrece mayor durabilidad y resistencia a la intemperie), cerámica y compactos (se emplean para mesas y superficies gracias a su alta resistencia a las rayaduras y facilidad de limpieza) y polietileno de alta densidad –HDPE– (muy utilizado en mobiliario moldeado, es duradero, ligero y reciclable). La combinación de estos materiales permite crear muebles que no solo cumplen con las exigencias estéticas y funcionales, sino que también son duraderos y fáciles de mantener".

Por su parte, Joel Bravo, de Ambiazza, da valor a "las maderas tropicales como la teca y el iroko, ideales para exteriores gracias a su resistencia natural a la madera y el sol; los tejidos de alto rendimiento como Agora, Batyline o Spradling, que ofrecen una gran resistencia a los rayos UV y son fáciles de mantener; las piedras naturales y cerámica de exterior, utilizadas en mesas y detalles decorativos para aportar un toque elegante, y los tejidos reciclados con acabados de lujo y sostenibles".

En el caso de Grosfillex, Jordi Gregori sostiene que "el material más utilizado para la fabricación de mesas, sillas, sillones y sofás de exterior es el aluminio de alta calidad, ya que es anticorrosivo. También tiene mucha salida el PP más la fibra de vidrio por su no alteración a los agentes externos. Para tumbonas, por ejemplo, se pueden usar todos los derivados de la resina. Hay colecciones fabricadas con polipropileno reciclado procedente de residuos industriales y también hay un nuevo tejido llamado Ecolibrium con partículas de orígenes vegetales. Otros materiales muy de-

MUEBLES HOSTELERÍA



mandados son los productos con características higiénicas como la protección antimicrobiana, antimoho y antifúngica".
Además, Nora Ventura, de Balliu Export, apunta que "los materiales que ofrecen alta resistencia a las condiciones climáticas adversas, como el Textilene, la resina de polipropileno y el aluminio, son muy valorados. Estos materiales aseguran que el mobiliario mantenga su apariencia y funcionalidad a lo largo del tiempo". Ventura agrega que, "sobre todo en grandes corporaciones, vemos una demanda más grande de materiales sostenibles y reciclables, como el polipropileno reciclado. Estos clientes valoran cada vez más las prácticas responsables con el medio ambiente".
Por tanto, el compromiso con la economía circular es una realidad que involucra a los sistemas de producción y consumo. Cada día más, las firmas desarrollan propuestas sostenibles en sus catálogos. Procesos de fabricación no contaminantes, materiales orgánicos, producción sin residuos gracias a las técnicas de recuperación que permitan devolver a la tierra aquello que nos presta temporalmente. El tratamiento de los residuos posibilita separar los materiales de desecho y volver a procesarlos como nuevas fibras: hilo sintético, celulosa, etc. Se emplean barnices al agua, sin formaldehído. En general, se propone una reutilización de materiales para la reducción de nuevas materias primas y residuos generados…
Diego Portela, de Ezpeleta, pone énfasis en que "la sostenibilidad es clave en la fabricación de muebles de exterior, ya que reduce el impacto ambiental y mejora la eficiencia a largo plazo. Se priorizan materiales reciclados y reciclables, como el polipropileno sostenible (deforestación cero) y la madera certificada FSC, garantizando un origen responsable. Además, se buscan procesos de producción con baja huella de carbono y menor consumo de recursos y fábricas con proveedores de proximidad, que son muy bien valoradas por su compromiso y capacidad de gestión en este aspecto.
La durabilidad es un fundamental para evitar el reemplazo frecuente, eligiendo materiales resistentes a la intemperie y de fácil mantenimiento, como aluminio y acero inoxidable. Las marcas también incorporan tejidos y acabados libres de químicos nocivos, mejorando la seguridad y sostenibilidad del producto. En el sector contract estas prácticas no solo responden a normativas ecológicas, sino que también son un valor diferencial para los negocios que buscan alinearse con políticas de responsabilidad ambiental".

GROSFILLEX



También insiste Daniel Serrano, de Muebles Exterior, en que "la responsabilidad ambiental no es solo una opción, sino una necesidad para responder a las expectativas tanto de nuestros clientes como de los consumidores finales. Hay que optar por trabajar con proveedores que prioricen materiales reciclados o reciclables, como plásticos obtenidos de residuos marinos, maderas certificadas con sello FSC o tejidos técnicos creados a partir de materiales reciclados. Además, se debe impulsar la durabilidad como una forma de sostenibilidad: fabricar muebles que duren más tiempo significa reducir el impacto ambiental asociado a la producción y el transporte. Los procesos de fabricación responsables deben estar cada vez más integrados en las operaciones, minimizando el consumo de agua, reduciendo las emisiones de CO_2 y utilizando acabados ecológicos".
Por último, Lucía Fantova, de Kettal, también recuerda que "la sostenibilidad deja de ser una opción para convertirse en un requisito. No se trata solo de usar materiales reciclados o de bajo impacto ambiental, sino también de diseñar productos que duren en el tiempo. Hay que ofrecer un servicio de reparación a los clientes: si con los años alguna parte del mueble se desgasta, en lugar de reemplazarlo por completo, se puede renovar. Por ejemplo, si el Textilene de una tumbona se estropea, se cambia y listo. Esto alarga la vida útil del producto, reduce residuos y ayuda a los clientes a mantener sus muebles en perfecto estado sin necesidad de invertir en nuevos constantemente".●


saxun
Tu mundo, nuestro universo.
Revestimientos de techos y paredes
Transforma espacios con estilo y elegancia
Nuestros revestimientos de PVC y aluminio combinan diseño moderno y alta funcionalidad para transformar cualquier espacio de hostelería y restauración.
Además de mejorar la acústica, crean ambientes más confortables y organizados. Una solución sencilla y resistente que aporta estilo y elegancia, ideal para quienes buscan renovar con distinción.
Cerramientos
Protección Solar
Decoración
saxun.com







1. Fiaka

La cama balinesa Palma es una muestra más de la sofisticación y la elegancia en el mobiliario exterior. Su estructura fabricada íntegramente en madera de iroko aporta durabilidad y resistencia a la intemperie. Su diseño presenta techo y trasera de lamas de madera, permitiendo pasar suavemente la luz, creando atmósferas relajantes y acogedoras. También tiene acabados de alta gama en todos sus textiles y complementos, y permite elegir al cliente entre una gran variedad. Es perfecta para su uso en espacios exteriores como *beach clubs,* terrazas o jardines.

2. Grosfillex

Grosfillex amplía su gama Sunset Green Edition, su colección de mobiliario exterior más sostenible, con un nuevo y cómodo sillón para hostelería. Al igual que la tumbona Sunset Green Edition, el nuevo sillón Sunset Green Edition está realizado con un 50% de materiales reciclados (polipropileno) y con el tejido de base biológica Ecolibrium. También cuenta con protección antimicrobiana, antimoho y antifúngica. De bajo mantenimiento y excelente resistencia en exteriores, no se decolora, su tejido es recambiable, como en toda la gama Sunset, y es apilable para optimizar el almacenaje.

3. Ezpeleta

La colección Trena combina el diseño de las tradicionales sillas de madera y enea trenzada con la innovación de un material contemporáneo: polipropileno 100% reciclable reforzado con fibra de vidrio. Versátil y funcional, su amplia gama cromática y diseño ergonómico convierten a esta colección de silla, sillón y taburete en una elección atractiva que se adapta a múltiples ambientes y estilos. Diseñada por el estudio valenciano Yonoh Studio, ha sido galardonada con un IF Design Award y el Premio Plata ADCV gracias a su diseño funcional.

4. Leber

Pensando en las terrazas de bares y restaurantes, Leber lanza Marina, una nueva colección de mobiliario exterior compuesta por silla y sillón con brazos. Fabricados en polipropileno de una sola pieza, los modelos de la línea destacan por su resistencia a la intemperie y su ligereza, lo que facilita su montaje, desmontaje y almacenamiento. Su diseño apilable optimiza el espacio sin renunciar a la comodidad. Disponible en una gama de colores vibrantes con acabado mate, además de los clásicos blanco y negro, Marina aporta un toque fresco y moderno a cualquier terraza.







5



6

5. S-Cab

La familia de asientos de exterior Brezza, diseñada por Alessandro Stabile, se ha ampliado con dos nuevas piezas, un sillón *lounge* y un sofá de dos plazas. Ambas heredan el enfoque productivo del modelo: los mullidos cojines se fijan en la estructura sin necesidad de cola, botones, cremalleras o velcros, facilitando su desmontaje y eventual sustitución según una premisa de diseño de circularidad. La colección Brezza incluye una mesita auxiliar baja caracterizada por dos grandes láminas, disponibles en versión cemento o HPL.

6. Opinion Ciatti

En la imagen se observa la mesa ILtavolo 2.0 y la silla Mammamia Corkcrete. ILtavolo 2.0 se caracteriza por estar fabricada íntegramente en aluminio, lo que la hace no sólo ligera, sino sobre todo 100% reciclable. Por otro lado, la silla Mammamia cuenta ahora con el acabado Corkcrete, un mortero ecológico especial que combina corcho y compuestos naturales a base de agua para crear un revestimiento duradero y sostenible. Impermeable, resistente al fuego y a la intemperie, aprovecha la estructura alveolar del corcho para proporcionar un excelente aislamiento térmico: reduce la pérdida de calor en invierno y evita el sobrecalentamiento en verano.




7


8

7. Talenti

La característica principal de Jun, la nueva colección diseñada por Marco Acerbis para Talenti, es el equilibrio debido al juego entre el volumen de los cojines y las líneas muy limpias de la estructura. Una estructura que se funde con los tejidos del revestimiento del respaldo y del reposabrazos casi como si fueran uno, dando una sensación de semidimensionalidad. También se ha introducido un nuevo material en cuanto a la mesa: es un gres porcelánico con efecto vidrio y marco de madera siempre en teca, sostenida por patas muy importantes y muy dibujadas, pero que permanecen atrasadas respecto a la presencia del plano.

8. Ethimo

Folia, diseñado por Luca Nichetto, es un taburete que se convierte en mesa auxiliar cuando es necesario, un accesorio de exterior que nace del deseo de diseñar una forma que pueda servir tanto de asiento como de mesa auxiliar para crear un mueble funcional y versátil. El nombre revela su diseño, un delicado motivo de hojas inspirado en las tradicionales puertas de hierro que define el asiento o la parte superior de la mesa, mientras que los peciolos perfilan la estructura para formar la base. Folia, que es apilable y está disponible en distintos colores, es un elemento con un impacto visual ligero, pero estable y seguro en su sustancia.

9. Conva

La cama balinesa de pino autoclave de Conva (CPR150) ofrece un oasis de confort y estilo para exteriores contract. Fabricación nacional con madera de pino tratada en autoclave, garantiza alta resistencia a la humedad, putrefacción e insectos, ideal para piscinas, playas y terrazas de hotel. Su diseño reclinable se adapta a distintas posiciones, asegurando comodidad en cualquier momento del día. Este producto puede personalizarse con cortinas y cojines en tejidos acrílicos o náuticos de alta durabilidad, con posibilidad de añadir logotipo. La estructura robusta y el mínimo mantenimiento la convierten en una inversión duradera y elegante para entornos de uso intensivo.


9

10. Roche Bobois

El emblemático sofá Mah Jong, símbolo de los modulares y la creatividad, se presenta este año con una audaz renovación: bases lacadas en tonos vibrantes con acabados de inspiración japonesa que añaden una dimensión visual única. Las exclusivas telas, diseñadas por Kenzo Takada, se inspiran en la delicadeza de la flor del crisantemo, y están confeccionadas con técnicas de alta sofisticación como el *jacquard* y el terciopelo *devoré*.


10



11



12

11. Balliu Export

En el mundo del mobiliario de exterior, la innovación y la comodidad son esenciales. Por este motivo, Balliu Export presenta su nueva tumbona Etna Alta, diseñada específicamente para ofrecer una experiencia superior a sus usuarios. Esta tumbona no solo destaca por su altura de 51 cm (respecto los 30-40 cm de las del mercado), sino también por su diseño elegante y funcionalidad excepcional.

12. Royal Botania

Fensi es la nueva colección de sillas de Royal Botania diseñada para elevar la experiencia en espacios exteriores del sector hostelero. Con una combinación perfecta de diseño contemporáneo y comodidad excepcional, las sillas Fensi destacan por su estructura ultrarresistente en acero y su asiento tejido a mano con materiales duraderos y resistentes a la intemperie. Ideales para terrazas y jardines de hoteles y restaurantes de alto nivel, estas sillas no solo ofrecen funcionalidad, sino también un estilo refinado que realza cualquier entorno.

13. Ambiazza

La colección de pufs Cala de Ambiazza combina dos tonalidades o acabados en un diseño único,



13



14

transmitiendo dinamismo en composiciones o de forma individual. Disponible en dos tamaños de diámetro, 50 y 100 cm, su estructura incorpora espuma reticulada que facilita la evacuación del agua. Está fabricada con materiales de alta calidad para uso intensivo en contract y alta resistencia en el exterior. Ligero, versátil y con patas ajustables, este puf es perfecto para crear espacios confortables y resistentes en terrazas, playas y zonas *chill out*.

14. lapalma

10:30 es el nuevo sofá de Anderssen & Voll que une geometría, comodidad y ligereza, reduciendo los materiales y las dimensiones de los volúmenes y exaltando en consecuencia la versatilidad, atención al medio ambiente y sostenibilidad. Sobre la base maciza de fresno o iroko para los ambientes exteriores, se apoyan dos suaves cojines acolchados, cómodos y acogedores, que transmiten el carácter fuerte y discreto de la contemporaneidad de Lapalma. Se encuentra disponible en versión sillón, sofá de dos plazas y sofá de dos plazas alargado, y en una amplia elección de revestimientos.



15



16

15. Muebles Hostelería

Muebles Hostelería lanza los nuevos sofás Curved, diseñados para aportar sofisticación y funcionalidad a los espacios exteriores de hoteles, restaurantes y *halls*. Su diseño curvado, moderno y ergonómico crea ambientes únicos, favoreciendo la comodidad de los clientes y la optimización del espacio. Fabricados con materiales 100% exteriores de alta calidad y personalizables en acabados, los sofás Curved destacan por su durabilidad y estilo atemporal, ideales para cualquier establecimiento hostelero que desee destacar. La colección también está disponible para interiores.

16. Alutec

Si la comodidad respondiera a una imagen, sin duda sería la de la silla Aisea que, en su versión de respaldo trenzado, es extremadamente confortable, convirtiendo la sobremesa en un auténtico placer. Es una pieza de gran calidad que requiere de muy poco mantenimiento, ideal para el sector de la hostelería y la restauración. Está fabricada en tubo de aluminio y varilla maciza, lo que permite prescribirla tanto para ambientes exteriores como interiores. Su amplio abanico de acabados, en los que destacan los colores de tendencia y los frescos tejidos de su asiento acolchado, le dan cabida en cualquier contexto.

17. Unopiù

El sillón de exterior Nanda, ideado por Gio Tirotto para Unopiù, se distingue por la geometría de las líneas curvas y gráciles que sugieren al mismo tiempo una idea de estabilidad y una elegante ligereza suspendida. Caracterizado por su estructura de acero zincado y soldado, disponible en los tonos arena o grafito, con tejido técnico Batyline, está concebido expresamente para utilizar en exteriores, en dos colores distintos: ladrillo o arena. Fácilmente apilable, Nanda, gracias a sus líneas envolventes, garantiza un asiento cómodo.

18. Muebles Exterior

Muebles Exterior presenta el nuevo sofá modular Lean, que destaca por su elegancia minimalista y su funcionalidad, permitiendo crear configuraciones personalizadas gracias a su diseño modular. Fabricado con materiales impermeables y de alta resistencia, Lean es ideal para soportar las condiciones climáticas más exigentes sin renunciar al confort. Además, su fácil mantenimiento y estilo contemporáneo lo convierten en una apuesta segura para hoteles, restaurantes y cafeterías que buscan renovar sus áreas exteriores con un toque moderno y sofisticado.



17

©THOMAS PAGANI/THE EDITION AGENCY



18


19


20

19. laCividina

laCividina debuta en mobiliario de exterior con la versión *outdoor* del famoso sofá Osaka diseñado por Pierre Paulin en 1967 para la Exposición Universal de Osaka de 1970. Hoy, gracias al uso de materiales avanzados de primera calidad, como tejidos repelentes al agua, acolchado técnico resistente a la intemperie y armazones metálicos tratados, Osaka Outdoor combina una estética atemporal, durabilidad y comodidad sin concesiones.

20. Tectona

Serena, la nueva colección de Christophe Delcourt, atestigua la libertad creativa del diseñador debido a su conocimiento perfecto de la madera, en general, y la teca, en particular. La madera parece estar liberada de su aspecto tradicional y macizo. Sus líneas desatadas, cuyos travesaños están trabajados en oblicuos separados, crean una impresión de aerodinamismo, casi como si estuvieran en gravedad cero. Los vacíos dispuestos en los reposabrazos del sillón y en los respaldos como celosía participan en la gracia aérea de este mobiliario destinado a espacios como jardines y terrazas.

21. Fast

Naca es la primera colección de mesas de exterior diseñada por Francesco Meda y David López Quincoces para Fast. El eje central de cada mesa se encuentra en las patas, que no son un simple elemento estructural, sino el corazón de todo el proyecto. Se obtienen mediante la extrusión y fundición a presión del aluminio, y determinan el aspecto y el tamaño de cada mesa. La tapa de la mesa Naca está disponible no solo en aluminio lacado, aluminio moteado y gres porcelánico, sino también en los nuevos acabados en teca, piedra de lava y mortero.


21

22. Vical

Pure es una invitación a la contemplación sosegada. En esta colección de Vical el juego sobrio de equilibrios mece la composición. Líneas y diagonales se convierten en un claro alegato a la consistencia pura, a la limpieza visual que se sostiene sobre un plano inclinado, diseñado expresamente para habitar el momento. El confort adquiere la forma de la madera; materia y concepto se fusionan para crear una estructura perfecta, orgánica y calmada.


22


23


24

23. Kettal

El sofá modular Insula es la reinterpretación de Patricia Urquiola de los asientos tradicionales de los *majlis* árabes, donde los miembros de la comunidad se reunían para debatir acontecimientos y asuntos locales, recibir y entretener a invitados y amigos. Adopta la forma de un sofá modular bajo y racional de formas suaves con respaldo enrollable, que sirve de punto focal de diseño y acentúa la horizontalidad. De diseño modular, consta de una base ortogonal de aluminio, de líneas muy suaves, con el cojín de asiento más suave y confortable. Los asientos son de dos tamaños, lo que permite utilizar diferentes tipos de respaldo: individual, doble, angular, etc.

24. Varaschin

Wellness Therapy, diseñada por Alberto Apostoli, incluye *chaise longue*, camas individuales y dobles, y mesa auxiliar. La clásica tumbona se renueva con un nuevo diseño: fluida, atrevida, minimalista, con detalles originales y una forma poco convencional. Se transforma en una *chaise longue* con una carcasa suavemente contorneada que sigue el cuerpo humano para crear condiciones ergonómicas óptimas. Un fino cojín en el reposacabezas mejora la comodidad, mientras que el acolchado de apoyo de alta densidad enfatiza la posición relajada del asiento, haciéndolo parecer flotar en el aire. La base es excepcionalmente ligera: fabricada en metal y personalizable en varios acabados y colores.


25

25. Vondom

Caracterizada por curvas elegantes y suaves y una meticulosa artesanía europea, la colección Milos combina sin esfuerzo la elegancia atemporal con un confort incomparable. La diversa selección de piezas refleja maravillosamente la evolución orgánica gradual de las rocas, suavemente esculpidas por la suave caricia del viento y las olas, evocando la esencia serena y la belleza eterna de un paisaje mediterráneo. Cada elemento de la colección Milos, diseñada por Jean-Marie Massaud, contribuye a crear un acogedor oasis al aire libre.

26. Nardi

Maximo, un sofá modular con estructura de resina regenerada y telas con un alto contenido reciclado, es un diálogo entre diseño y sostenibilidad que, a partir de un único módulo de sillón, permite crear innumerables configuraciones de forma rápida y sencilla. Las líneas simples y equilibradas se desarrollan horizontalmente, dando sensación de profundidad y longitud; la estructura de resina reciclada es maciza y resistente, aunque estéticamente ligera por la modulación de las sensaciones triangulares y los detalles redondeados.


26


27


28

27. LdK Living Outdoors

Bloom, de LdK Living Outdoors, es una serie exclusiva de mesas de aluminio de una sola pieza en la que la simetría, la fluidez, la belleza y la resistencia son protagonistas. Inspirada en el extraordinario proceso de apertura de una flor, Bloom presenta una mesa de cuerpo acanalado y base circular. De textura suave y acabado mate, Bloom está disponible en los colores grafito, terra, azul polaris, blanco y limo. Todas las propuestas incluyen sobres a juego en aluminio y son compatibles con todos los modelos de sobres de HPL, permitiendo una completa personalización.

28. Gloster

Concebida por el diseñador danés Henrik Pedersen, la colección Zenith está compuesta por una elegante tumbona, un sillón con brazos y una otomana. Todas las piezas están construidas sobre un marco de aluminio tubular de perfil suave, con un acabado en recubrimiento en polvo color Meteor o blanco. Los asientos y respaldos están formados por una sola superficie continúa de mimbre trenzado a mano en tono trigo, y están rematados con lujosos cojines segmentados. Cada pieza está equipada con ruedas circulares.

29. Dedon

Jean-Marie Massaud amplía la icónica serie Seashell de Dedon con Seashell Grand. Inspirada en el suave abrazo de una concha marina, Seashell Grand ofrece sensación de seguridad y confort. Hecha a mano por los maestros tejedores de la firma, esta colección combina la artesanía tradicional con la innovación moderna. La gama actualizada de Seashell presenta la fibra EcoCycle de la marca, derivada en un 90% de recursos renovables de origen vegetal. EcoCycle Fiber es una alternativa ecológica a los productos convencionales basados en combustibles fósiles.


29

30. Calma Outdoor

La colección Lou, creación de Inma Bermúdez, ofrece un oasis de confort al aire libre. Con su estructura de acero sólido y cojines de alta calidad, el sofá y sillón Lou invitan a la relajación. Se han incorporado dos novedades de mobiliario; un brasero y una mesa de cristal. Además, su diseño versátil y moderno permite integrarlos en cualquier espacio exterior. La ampliación de la colección también pasa por nuevos tapizados que ofrecen infinitas posibilidades de personalización para satisfacer los gustos de cada usuario.


30

CONVA

Personalización y calidad en soluciones de exterior para hostelería



El sector hostelero exige mobiliario que combine diseño, funcionalidad y resistencia. Conva ha sabido destacarse en este ámbito gracias a su compromiso con la personalización y la calidad.

Con más de 30 años de experiencia, Conva ofrece parasoles, cojines y mobiliario de madera diseñados específicamente para exteriores, garantizando una experiencia superior para sus clientes.

Parasoles: protección solar con identidad propia

Los parasoles de Conva son un elemento imprescindible en terrazas de hoteles, restaurantes y chiringuitos. Diseñados para resistir condiciones climáticas adversas, están disponibles en estructuras de madera y aluminio, con opciones adaptadas a diferentes estilos de decoración. Su principal valor radica en la personalización, permitiendo a cada establecimiento reflejar su identidad visual.

Los modelos abarcan desde parasoles básicos de 2 metros hasta grandes soluciones dobles de 3x6 metros, ideales para espacios amplios. Además, los tejidos técnicos, como el acrílico resistente a los rayos UV, aseguran una protección duradera y estética.

Cojines y pufs: confort y diseño en cada rincón

El confort es esencial en cualquier espacio exterior, y Conva lo garantiza con su oferta de cojines para tumbonas, pufs y asientos modulares. Los cojines, disponibles en tejidos técnicos, están diseñados para resistir el agua, el sol y el uso intensivo, asegurando su durabilidad.



Los pufs modulares son especialmente populares en zonas *chill out*, permitiendo crear espacios relajados y versátiles. Al igual que los cojines, pueden personalizarse con logotipos y colores específicos, aportando un toque único a cada proyecto.

Mobiliario de madera: elegancia natural y resistencia

El mobiliario de madera de Conva combina estética y durabilidad. Con opciones en teca y pino tratado en autoclave, cada pieza está diseñada para soportar la humedad, la exposición al sol y otros factores ambientales.

El pino autoclave, tratado para resistir la putrefacción y los insectos, es ideal para zonas como piscinas y terrazas de hoteles. Por su parte, la teca aporta un toque elegante y sofisticado a cualquier espacio exterior, gracias a su resistencia y belleza natural. Entre los productos más destacados se encuentran camas balinesas, sillones modulares y tumbonas, todos ellos pensados para ofrecer una experiencia de confort *premium*.



Personalización: la clave del éxito de Conva

Una de las principales fortalezas de Conva es su capacidad para adaptar sus productos a las necesidades específicas de cada cliente. Desde pequeños restaurantes hasta grandes cadenas hoteleras, la marca ofrece soluciones a medida que no solo cumplen con los estándares estéticos, sino también con los funcionales. La posibilidad de elegir materiales, colores y diseños personalizados permite a los establecimientos diferenciarse y ofrecer una experiencia única.



Durabilidad y fácil mantenimiento

El mobiliario de exterior de Conva está diseñado para reducir los costos de mantenimiento. Los materiales utilizados, como el aluminio anodizado, los tejidos acrílicos y la madera tratada, aseguran una alta resistencia al desgaste. Esto se traduce en productos que requieren menos mantenimiento y tienen una vida útil prolongada, maximizando el retorno de la inversión.

Servicio posventa y atención al cliente

Más allá de la fabricación, Conva acompaña a sus clientes con un servicio posventa integral. Este incluye asesoramiento en la instalación, mantenimiento y posibles reparaciones, garantizando así que los productos mantengan su rendimiento óptimo a lo largo del tiempo. Este enfoque refuerza la confianza de los clientes y asegura su fidelización.

Compromiso con la sostenibilidad

Aunque su enfoque no se centra exclusivamente en la sostenibilidad, Conva apuesta por el uso de materiales duraderos y procesos de fabricación eficientes. La madera utilizada proviene de fuentes controladas, y los tejidos técnicos garantizan una larga vida útil, reduciendo el desperdicio y el impacto medioambiental.

En conclusión, Conva es un aliado estratégico para el sector hostelero, proporcionando soluciones de mobiliario exterior que combinan estilo, funcionalidad y personalización. Ya sea con parasoles personalizados, cojines resistentes o elegantes piezas de madera, la marca continúa marcando la diferencia en la creación de espacios únicos y acogedores.●

Conva **www.conva.es**



PROYECTO
a fondo

NOMO EIXAMPLE



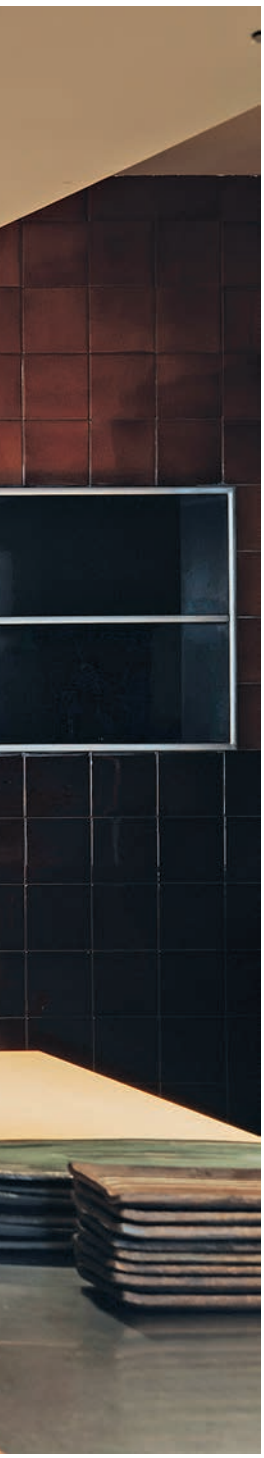
Un viaje sensorial por Japón

El nuevo restaurante Nomo Eixample, diseñado por Trenchs Studio, transporta a sus comensales a un viaje sensorial por Japón. Con materiales naturales y una paleta de colores cálidos, el espacio evoca calma y sofisticación para crear una experiencia gastronómica única. *Fotografías: Enric Badrinas*



El concepto del nuevo restaurante Nomo Eixample, en la calle Consell de Cent de Barcelona, nace de la voluntad de crear un espacio que transmita calma a través de la utilización de pocos materiales, pero que a la vez genere una experiencia cálida y sobria. En una superficie de 570 m² distribuida en dos pisos, el equipo creativo de Trenchs Studio ha logrado plasmar la esencia de Japón sin recurrir a los clichés habituales. En concreto, la obra del escultor y diseñador Isamu Noguchi ha servido como punto de partida para esta reinterpretación espacial.

Los materiales se utilizan de una manera contundente: paredes y techos de estuco, mobiliario en madera tono tabaco, pavimento rústico gris oscuro y baldosas vitrificadas de color en algunas paredes que destacan zonas de paso para lograr cierto dinamismo. Además, la laca, otro elemento característico del diseño japonés, está presente en las tablillas de madera que constituyen la celosía de la entrada del local. Por tanto, el, interiorismo de Nomo Eixample se centra en la utilización de materiales que evocan la atmósfera japonesa de una manera sutil y sofisticada.



Ambientes segmentados

La configuración del espacio respeta la del local anterior al resolver de una manera eficiente el funcionamiento del nuevo restaurante, con tres grandes comedores diferenciados; la cocina y la barra de *sushi* se han dejado en el mismo lugar donde estaban en el local anterior. Se realizaron pequeñas operaciones para mejorar el funcionamiento, pero respetando la preexistencia. Se ha reforzado la idea de espacios segmentados y acogedores a través de pasos enmarcados con madera del mismo tono. De esta manera, se han separado dos tipos de espacios: por un lado, los comedores más tranquilos presentan una imagen sobria y colores cálidos, complementados con mesas comunales para fomentar un ambiente informal. Por otro lado, en los espacios más dinámicos, como la barra de bebidas y la barra de *sushi*, se emplean colores más intensos en revestimientos cerámicos y









celosías, que aportan dinamismo. Esta disposición invita a los comensales a disfrutar de una experiencia gastronómica en un entorno que equilibra perfectamente la intimidad y la convivencia.

Expresamente para este local se han diseñado determinados elementos decorativos, como una celosía de tablillas de madera, mesas y bancos comunitarios y apliques en acabado latón para la zona de cóctel.

Todos los comedores han sido configurados siguiendo el mismo patrón: un banco corrido se apoya sobre una pared para dar versatilidad al servicio, con mesas exentas que terminan de configurar el espacio. Planos inclinados fabricados en DM y revestidos de fibra natural con reminiscencias al tatami se suspenden del techo y sirven para ocultar los conductos de aire acondicionado, permitiendo ganar la máxima altura posible en estos espacios.

Toda la iluminación ha sido estudiada para que fue-





se versátil, de tal manera que se puede generar una atmósfera íntima u otra más social, dependiendo del momento. La iluminación indirecta ha sido otro elemento que unifica todos los espacios, acentuado con focos puntuales para dar dramatismo en la zona de los comedores. Las lámparas decorativas son clásicos del diseño que terminan de dar calidez al espacio.

Las paredes de Nomo Eixample están adornadas con piezas únicas de la artista menorquina Esther Mir. Casada con un japonés, Mir ha captado la esencia del restaurante y del Grupo Nomo. Sus pinturas, realizadas sobre páginas de antiguos libros japoneses, y sus cuadros sobrios complementan a la perfección el diseño interior También se pueden encontrar tapices desarrollados por la diseñadora y tejedora Elisa Padrón.●



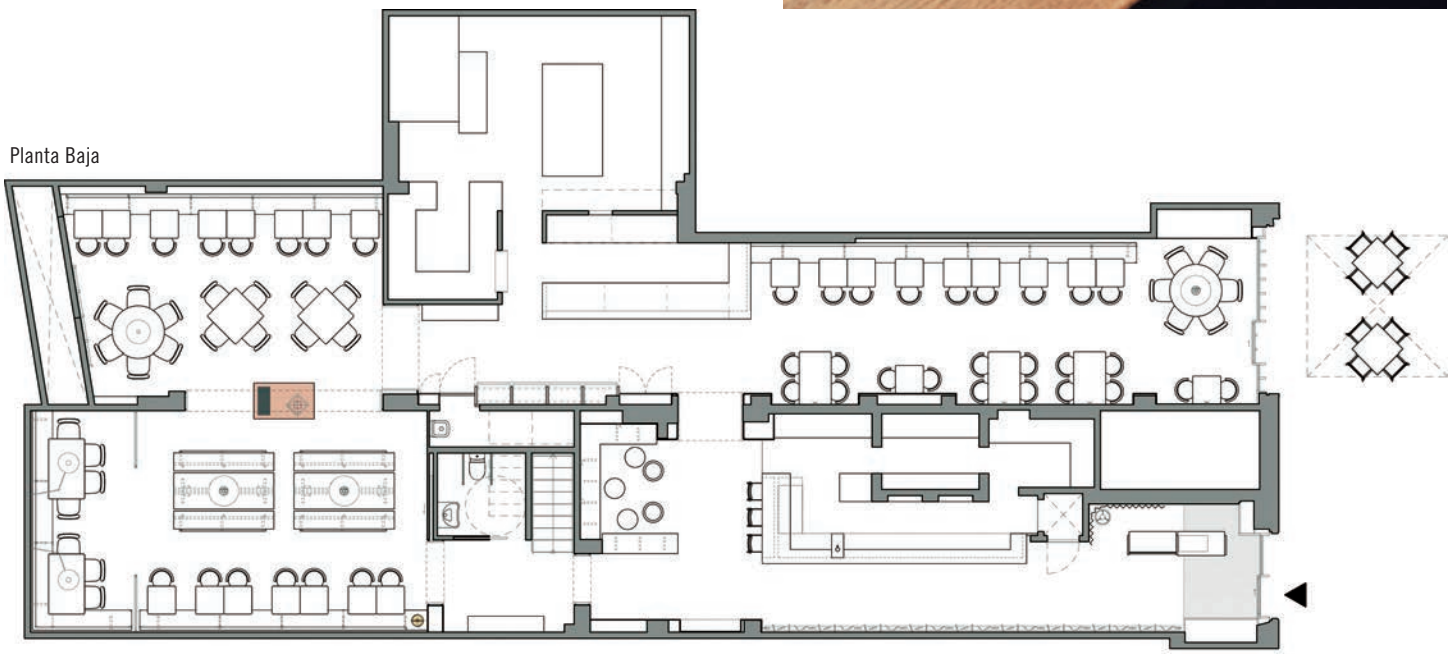
FICHA TÉCNICA

Interiorismo: Trenchs Studio
Dirección creativa: Ricard Trenchs
Responsable del proyecto: Carlos Lanuza
Constructora: Taido Plus
Mesas: Dadra
Sillas: Case Furniture y Palmira
Taburetes barra: More Contract
Mesas redondas comedores: Andreu World
Pufs: Casual Solutions
Mesitas auxiliares: La Redoute
Sillas exterior: Emu
Mesas exterior: Enea
Gueridones: Vical Home
Compra de mobiliario: Casa Mitjana
Iluminación técnica: Xal (focos) y Lluria (tiras led)
Iluminación decorativa: Ingo Maurer, Nemo Lighting, Nine Furniture, Danese, Zangra y Dajor
Iluminación: Panaled
Espejos: Lunatic
Techo reflectante: Barrisol
Toldos: Iaso
Fibra natural techo: Naturtex
Pavimento: Wow Design
Baldosa bar: The Mosaic Factory
Baldosas cocina: Ferrés
Baldosas interior cocina: Marazzi
Baldosas baños: Equipe
Piedra mueble gueridón: Levantina
Tela respaldo: Gancedo
Cocina: Complet
Sonido: PMC33
Estucado y pintura: Casa Mitjana
Cuadros: Esther Mir
Tapices: Elisa Padrón

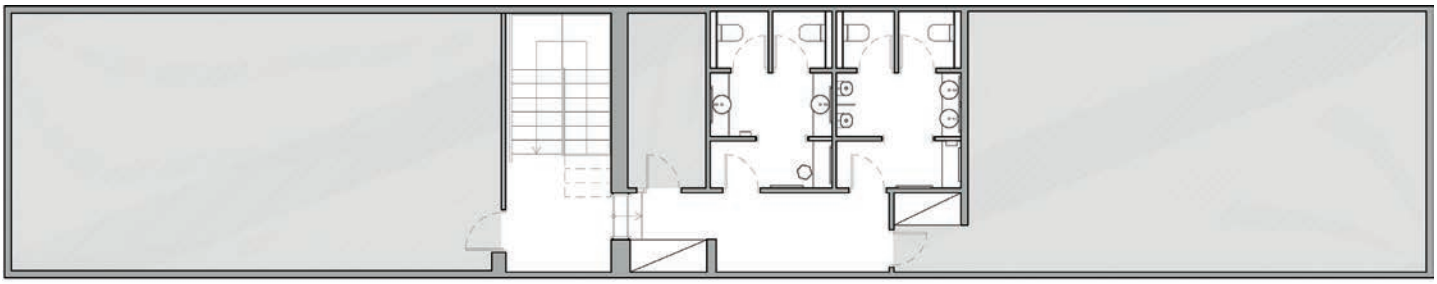
NOMO EIXAMPLE
Consell de Cent, 256.
08011 Barcelona
Tel.: 930 475 256.
https://gruponomo.com/restaurantes/eixample/



Planta Baja



Planta primera




ORAC

FREEPIK



DIGITALIZACIÓN DEL RESTAURANTE

La digitalización se ha convertido en una aliada imprescindible para la restauración, facilitando la planificación de reservas, el tratamiento de datos de clientes y la gestión de horarios y servicios.

Por Isabel Fernández

Optimizar gestiones

OFIMÁTICA TSS



La tecnología emerge como palanca para mejorar la eficiencia del servicio en el restaurante y también en la experiencia de usuario. Los sistemas de pedidos y pagos digitales han ganado enteros en la búsqueda del confort de los comensales, habilitando la personalización del menú con *apps* móviles y terminales de autoservicio. Visualizar las diversas posibilidades a través de menús digitales interactivos facilita la elección, además de mostrar información sobre las diferentes opciones y sus valores nutricionales, permitiendo escoger entre múltiples opciones, como platos veganos o sin gluten, y aumentado la fidelización del cliente al facilitar una mayor personalización del servicio.

El uso de Inteligencia Artificial (IA) y Big Data también permite optimizar la gestión de las comandas y los menús, reduciendo el desperdicio de alimentos, asegurando la trazabilidad y consolidando los estándares de seguridad alimentaria. También la automatización gana terreno con los robots de cocina y máquinas autónomas que mejoran la rapidez en la elaboración de los platos.

Además, herramientas como páginas web con funcionalidades de reserva *on line*, perfiles de negocios optimizados en Google y sistemas CRM (Customer Relationship Management) constituyen un pilar clave para que los hosteleros se adapten a las demandas de los consumidores.

Aun así, los pequeños negocios del sector horeca en España tienen todavía importantes carencias digitales que limitan sus oportunidades de negocio: solo el 26% cuenta con página web y apenas diez de cada cien (el 13%) se promocionan en redes sociales. Así se desprende de los datos de BeeDigital, que desvela también que tres de cada cuatro negocios de hostelería con actividad en Internet (el 76%) no aparecen en los primeros resultados de búsqueda en Google. Esta falta de visibilidad se agrava con la carencia o inexactitud de información relevante sobre el establecimiento. Aunque el 68% de las 370.000 pymes españolas del sector analizadas tiene ficha de negocio en Google Business Profile, casi la mitad (el 47%) de estos negocios aún no ha verificado datos esenciales de su perfil en Google como teléfono, horario, carta o días de cierre. Según IAB Spain, a la hora de buscar y comparar productos y servicios –incluyendo la selección de bares y restaurantes–, los principales canales de influencia siguen siendo las recomendaciones por Internet (59%); los amigos, conocidos y familiares (57%); los buscadores (49%), y la web de la marca (42%). Contar con una página web optimizada, datos actualizados en Google y Maps y un sistema de reservas *on line* ayuda a las pymes del sector horeca a ganar visibilidad y a gestionar mejor la afluencia de clientes.

Asimismo, el estudio *Las claves de la digitalización en hostelería*, elaborado por la plataforma ConectadHOS de Hostelería de España en el que participó Makro, "revelaba que el 74% de los hosteleros está realizando inversiones tecnológicas y que lo seguirían haciendo a corto plazo. Además, el hecho de que el 76% de los encuestados asegurase tener hoy un nivel avanzado de digitalización –una cifra casi cuatro veces mejor que en 2021– es una gran noticia que confirma los avances conseguidos en este terreno. Además, destaca el aumento de casi diez puntos en el porcentaje de negocios que han implementado avances tecnológicos, hasta un 32% frente al 21% en 2021", señalan desde Makro.

Por su parte, utilizar un CRM diseñado para el sector horeca permite gestionar reservas de forma eficiente, enviar recordatorios personalizados o promociones específicas, y optimizar la experiencia del cliente al centralizar

NSIGN.TV



MEDIAMARKT BUSINESS



FREEPIK



toda la información relevante. Además, aunque no se encarga directamente de la gestión de inventarios, su capacidad para anticipar patrones de comportamiento puede ayudar a los hosteleros a prever la demanda y planificar mejor sus recursos.

Desde Makro aseguran que "no hay una herramienta o servicio más demandado que otro, ya que cada uno juega un papel según lo que se busque y necesite. Por ejemplo, para un local de comida rápida posiblemente sea más importante la presencia *on line*, como una página web, y un sistema de recogida y/o envío de pedidos que una herramienta de gestión de reservas, imprescindible para los restaurantes. Al final, lo que debemos hacer los que ofrecemos soluciones digitales a los negocios hosteleros es escuchar al cliente, analizar qué tipo de negocio tiene y, a partir de ahí, ayudarle a diseñar una estrategia de éxito para su digitalización en base a nuestras herramientas".

Por otro lado, Juan Mohedano, CMO de qdq, opina que, "para que un restaurante optimice su operativa y mejore la experiencia del cliente, es clave contar con herramientas digitales que simplifiquen la gestión y amplifiquen su presencia *on line*. Un sistema de reservas integrado en una web bien optimizada permite gestionar la ocupación con eficiencia y reducir tiempos de espera. Además, la visibilidad en buscadores y redes sociales se ha convertido en un pilar fundamental para atraer nuevos clientes y fidelizar a los actuales. Más allá de las reservas, es imprescindible digitalizar el control de *stock*, la facturación y los pagos. Un *software* de gestión de pedidos vinculado a la cocina minimiza errores y agiliza el servicio. En definitiva, la digitalización no solo mejora la operativa interna, sino que refuerza la relación con los clientes y ayuda a diferenciarse en un sector cada vez más competitivo".

Además, Jorge C. Júarez Ayuso, CEO y fundador de Sighore-ICS, sostiene que "las soluciones más necesarias de gestión y digitalización para un restaurante deben incluir herramientas que mejoren la eficiencia operativa, optimicen la experiencia del cliente y faciliten la toma de decisiones basada en los datos. Las principales deberían ser: ERP de gestión (vertical para la restauración), TPV (POS), KDS (gestión de cocinas), APPCC (gestión con los cumplimentarios regulatorios), gestión del *delivery* propio y con plataformas agregadas, gestión de reservas, solución de auditorías, entre otras. Con estas herramientas, un restaurante puede mejorar tanto sus operaciones internas como la experiencia del cliente,

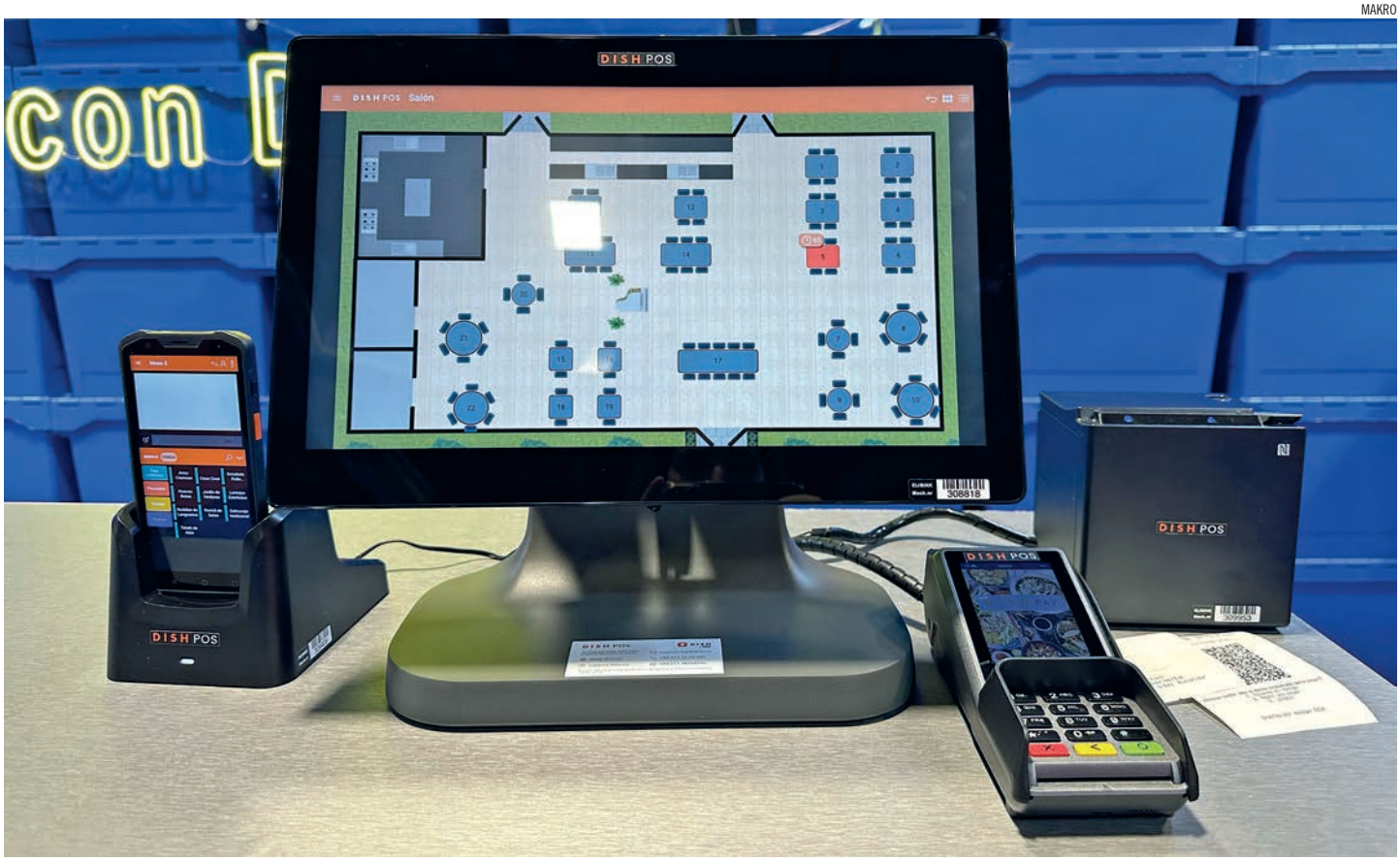


logrando mayor eficiencia y satisfacción".
Para Héctor Martín, vicepresidente de Ventas Globales de Voxel, an Amadeus company, "la necesidad primordial es contar con un *software* de gestión integral que permita optimizar tanto las operaciones de *front office* como de *back office*. En el primer caso, se incluyen sistemas de pedidos digitales, gestión de reservas y plataformas de venta. Mientras que en el *back office*, los restaurantes necesitan herramientas que faciliten el control de inventarios, la generación de escandallos y la previsión de ventas. En los últimos años, la digitalización ha permitido una mejora sustancial en la eficiencia operativa, aunque todavía queda mucho camino por recorrer, especialmente en los establecimientos pequeños".
Asimismo, Ignacio García Barroso, director comercial de Ofimática TSS, añade que "la primera solución más demandada es la de un *software* de gestión fácil, sencillo y rápido que, además, conste de un punto de venta rápido y ágil, comanderos que faciliten la toma de comandas y envío a cocina tanto con impresora como con pantallas de cocina. Por otro lado, se está demandando mucho la gestión autónoma de pedidos en mesa y kioscos, todo provocado por la falta de personal en el sector y la gran rotación de camareros. En otro escalón incluiría la gestión de compras, albaranes y demás a través de plataformas conectadas con el punto de venta que suelen ser *cloud*.
Por último, la necesidad del propietario de saber a todas horas lo que se está facturando está llevando a tener una nueva necesidad, que es disponer de un cuadro de mandos *on line* donde se muestren las ventas que se están realizando en ese momento".

Organización para un control total

Al igual que no es lo mismo organizar una empresa pequeña que una grande, hay soluciones personalizadas para las diferentes clases de negocio. Lo más eficiente es apostar por un proveedor especializado que facilite un servicio integral de gestión 360 con propuestas a medida para las necesidades del establecimiento, de forma que no se tenga que preocupar por las gestiones más rutinarias. Para tener un control total del negocio y ahorrar tiempo y costes, es esencial digitalizar todos los procesos posibles.
¿Cómo hacerlo de una forma organizada?
José Enrique Garcés, director de Retail y Restauración de Arbentia, responde que "la gestión informática en restauración se organiza en dos grandes áreas: la interna, que se centra en las operaciones del restaurante, y la externa, que tiene que ver con la relación con los

MAKRO



clientes. Para una gestión eficaz, lo ideal es contar con una plataforma integrada que conecte ambas áreas. A nivel interno, la prioridad está en la eficiencia operativa, y para alcanzarla, se deben recurrir a sistemas que permitan gestionar el inventario en tiempo real, planificar compras, controlar el flujo de caja y coordinar al personal. Además, la integración con el TPV es fundamental, ya que centraliza las transacciones y conecta con otras áreas como contabilidad o logística. También es clave implementar herramientas que automaticen tareas repetitivas, como la generación de informes de ventas o el seguimiento de costes. En cuanto al ámbito externo, el foco está en la experiencia del cliente. Aquí es imprescindible contar con sistemas que permitan gestionar reservas *on line,* comunicar promociones personalizadas y realizar un seguimiento del historial de los clientes. Los CRM son una herramienta clave porque ayudan a entender las preferencias de los comensales, segmentar audiencias y lanzar campañas de fidelización. También se debe considerar la integración con plataformas de *delivery* y aplicaciones de reseñas, que hoy juegan un papel crucial en la visibilidad del restaurante".

Según Toni Viñals, CEO de nsign.tv, "a nivel interno, un restaurante debe centralizar la gestión a través de una plataforma que permita controlar menús, inventarios y reservas en tiempo real. Este sistema debe estar conectado con el personal para coordinar pedidos y turnos de manera eficiente. Externamente, es importante implementar herramientas que faciliten la interacción con los clientes, como pantallas digitales para comunicación en el punto de venta, *menu boards*, kioscos de autoservicio y aplicaciones móviles que ofrezcan una experiencia fluida y omnicanal. La clave es garantizar que los sistemas internos y externos se integren perfectamente, proporcionando datos precisos y análisis para la toma de decisiones".

Además, Manuel Lima, director de la Unidad de Negocio Mobile de Nonius, agrega que "la gestión informática eficaz en restauración comienza con la integración de sistemas internos como el PMS del hotel, el POS y las herramientas de facturación. Esto asegura un flujo de trabajo automatizado, elimina la duplicación de tareas y reduce los errores. A nivel externo, es clave contar con plataformas digitales que permitan a los clientes gestionar pedidos y pagos desde sus propios dispositivos. Una estrategia eficaz también implica la escalabilidad del sistema para que pueda adaptarse a diferentes puntos de venta del mismo establecimiento, como restaurantes, bares o servicios de piscina".

No quedarse atrás

En un sector tan vertiginoso como es el actual panorama de la restauración en España, la integración digital ya no es una opción, sino que ha pasado a ser una necesidad para no quedarse atrás. Ya existen numerosas soluciones integrales que agilizan las operaciones de los restaurantes y el *delivery*, lo que ayuda a los restauradores a adaptarse y escalar su negocio. El impacto de estas plataformas es evidente en las proyecciones futuras del sector. Según previsiones elaboradas con datos de Statista, se estima que los ingresos del mercado español podrían llegar a los 11.000 millones de euros en 2027. De esta cifra, se espera que la "cesta de la compra" represente un aumento del 65%, mientras que el negocio de comida a domicilio *on line* crecería un 40%. Este crecimiento refleja la creciente demanda de servicios a domicilio y la importancia de adaptarse a las preferencias cambiantes de los consumidores. De esta manera, en restauración, la digitalización se ha convertido en una herramienta clave para mejorar la eficiencia operativa y son muchas las empresas que necesitan de una plataforma tecnológica que faciliten la gestión de aspectos como recetas, ingredientes, pedidos y *marketing* de manera más efectiva.

Está claro que en el mercado hay una amplia

QDQ



oferta tecnológica, pero ello no significa que los restaurantes cuenten con ella. Por este motivo, cabe preguntarse qué herramientas son la más solicitadas por el sector. Xavier Tarragó, *manager* de MediaMarkt Business en MediaMarkt España, considera que "los servicios de digitalización de un restaurante más demandados son: el *digital signage*, el uso de pantallas digitales en lugares estratégicos dentro del restaurante (como la entrada, el área de pedidos o la sala de espera) para mostrar menús, promociones, ofertas especiales o información relevante de manera dinámica. Esto mejora la experiencia del cliente y puede agilizar la toma de decisiones. También los sistemas de cobro TPV (Terminal Punto de Venta), que permiten procesar pagos electrónicos de manera rápida y segura: gestionar cobros, generar facturas, realizar pagos con tarjetas o aplicaciones móviles y llevar un registro eficiente de las transacciones. Por otro lado, los programas para hacer gestiones de forma eficiente: aplicaciones de *software* que ayudan a organizar y optimizar las operaciones del restaurante, desde la gestión de inventarios, pedidos y proveedores, hasta la programación de turnos y empleados".

Para Manuel Lima, de Nonius, "actualmente, las soluciones más demandadas son aquellas que combinan conveniencia y tecnología avanzada. Esto incluye menús digitales interactivos, sistemas para pedidos en tiempo real mediante códigos QR desde las mesas, soluciones de pago sin contacto y herramientas de análisis de datos para comprender las preferencias de los clientes. Además, la integración con herramientas existentes en el establecimiento, como los sistemas de reservas o POS, es altamente valorada para garantizar una experiencia fluida tanto para los clientes como para el personal".

Accesibles y adaptables

En general, las soluciones tecnológicas suelen adaptarse a las necesidades y casuísticas concretas de negocios de múltiples sectores, siendo personalizables. Lo que es fundamen-

ESPAÑA, A LA CABEZA EN EUROPA EN LA ADOPCIÓN DE IA

La Inteligencia Artificial sigue siendo una herramienta de valor cada vez más explotada en todos los sectores, especialmente en el campo de la restauración. De esta manera, permite a la industria optimizar las operaciones por medio de un análisis y evitar así el desperdicio de alimentos, personalizar el menú y las ofertas a las necesidades de los consumidores, y mejorar las rutas de entrega de los pedidos, con algoritmos avanzados que tendrán en cuenta el tráfico, los tiempos de preparación y el clima para garantizar la velocidad y la fiabilidad de la entrega.

De esta forma, España se ha situado a la cabeza de Europa en la adopción de IA, donde un 43% de las compañías españolas afirma estar preparadas o muy preparadas a nivel estratégico para adoptar la IA generativa, por delante de Italia (29%) y Alemania (27%), según un estudio elaborado por Deloitte. Además, según un estudio de DOXA para la Asociación de Marketing de España, el 12% de los responsables de *marketing* considera que la IA está mejorando la experiencia del cliente actualmente, una percepción que aumenta hasta el 53% cuando se proyecta a dos años.

SIGHORE-ICS



tal es que cada empresa conozca a su público y sus preferencias para adecuarse totalmente a sus requerimientos.

Así, Héctor Martín, de Voxel, an Amadeus company, destaca que "la digitalización depende de la capacidad de inversión y de la mentalidad empresarial. Mientras que los grandes grupos ya han integrado herramientas avanzadas, los pequeños negocios siguen enfrentándose a barreras económicas y culturales. La clave está en desarrollar soluciones accesibles y adaptables a cada tipo de establecimiento, garantizando que incluso los negocios más pequeños puedan beneficiarse de la digitalización".

En ello coincide Juan Mohedano, de qdq, al afirmar que "la digitalización no avanza al mismo ritmo en todos los restaurantes. Las grandes cadenas y los locales en zonas urbanas suelen estar a la vanguardia, con sistemas automatizados para gestionar reservas, pedidos y pagos. En cambio, los pequeños negocios y restaurantes tradicionales, sobre todo en zonas rurales, tienden a tener más dificultades para adoptar estas tecnologías, ya sea por desconocimiento, inversión inicial o resistencia al cambio. La clave para mejorar esa adaptabilidad es ofrecer soluciones modulares y escalables, que permitan a cada negocio digitalizarse a su propio ritmo. Además, la formación es un factor crítico: los propietarios y empleados deben comprender los beneficios de estas herramientas y cómo integrarlas en su día a día para mejorar su eficiencia sin alterar su esencia".

Estrategia de negocio

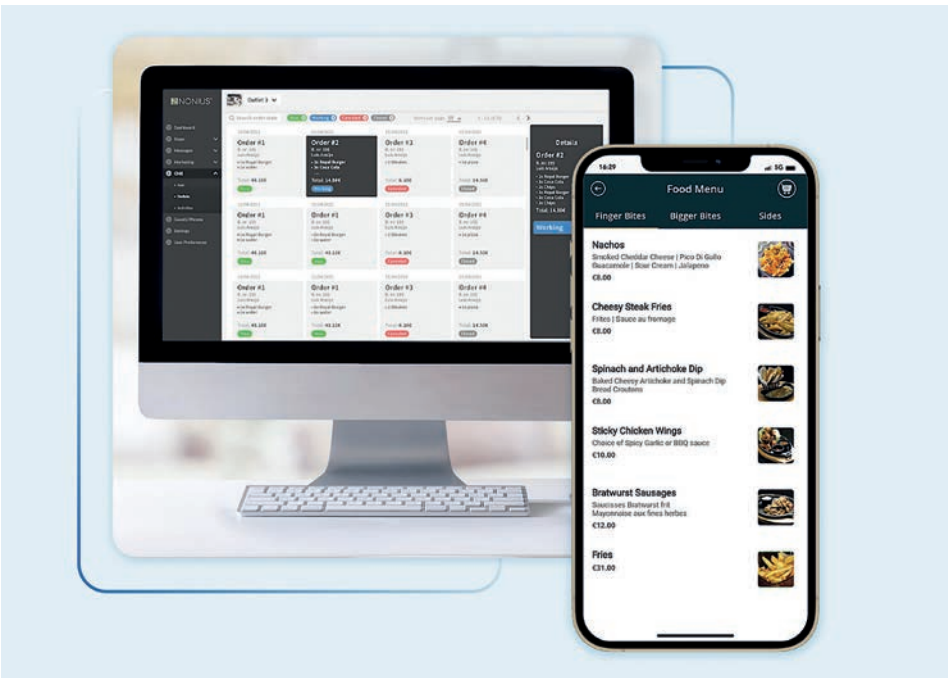
La digitalización debe estar incorporada como un elemento más de la estrategia de negocio de igual forma que la apertura, reforma del local, expansión si se trata de una cadena o franquicia, equilibrio entre gasto e inversión etc. Hoy la tecnología ofrece una gama enorme de posibilidades, por lo que no hay digitalización sin un plan estratégico asociado.

Xavier Tarragó, de MediaMarkt Business, apunta que, "actualmente, solo el 50% de los restaurantes españoles ha avanzado significativamente en su digitalización. Aunque la pandemia aceleró la transición digital de los restaurantes, sobre todo con la llegada de los pedidos *on line* y el pago digital, todavía existe una gran brecha en aspectos como la integración de sistemas y el uso de analítica avanzada para la toma de decisiones".

También Toni Viñals, de nsign.tv, hace hincapié en que, aunque muchos restaurantes han adoptado herramientas digitales como *menu boards,* menús QR y PTV avanzados, aún hay margen de mejora en áreas como la analítica predictiva, la personalización avanzada y la integración de sistemas. La señalización digital se han convertido en una herramienta esencial para la industria de la restauración debido a su versatilidad y beneficios. Hoy en día, es accesible para todo tipo de presupuestos, lo que la hace viable tanto para pequeños restaurantes como para grandes cadenas. Además, no solo contribuye a aumentar las ventas al destacar productos o promociones de forma atractiva, sino que también mejora significativamente la experiencia del cliente *in situ* al ofrecer contenido atractivo y dinámico. Al mismo tiempo, ayuda a optimizar la eficiencia operativa mediante la automatización y centralización de la gestión de contenidos, adaptándose a las distintas necesidades de cada negocio".

Factura electrónica

Para prevenir la morosidad en las relaciones comerciales y aumentar la transparencia en las transacciones la facturación electrónica será obligatoria para todas las empresas. Así lo establece la Ley Crea y Crece, que introduce im-



NONIUS

PAGO SEGURO

FREEPIK



Ofrecer opciones de pago seguras y rápidas se ha vuelto esencial para garantizar una experiencia positiva. Y es que pagar a través del *smartphone* se ha convertido en una de las tendencias más destacadas en el sector de la restauración. PaynoPain, *fintech* española que proporciona soluciones de pago, reveló en su encuesta *Métodos de pago: la decisión definitiva* de 2024 que el pago *contactless* con el móvil a través de *wallets* como Apple Pay o Google Pay es el que más reclama los usuarios (66%) a la hora de realizar pagos. Cuestionados sobre cuáles son los otros métodos de pago que implementarían en los establecimientos, los españoles hacen hincapié en los pagos *contactless* (24,9%) y a los pagos a través de códigos QR (18,3%), mientras que la financiación a plazos (13,7%) o las transferencias bancarias (13,2%) ocupan los últimos puestos.

En determinados momentos donde la agilidad en el proceso de pago puede marcar la diferencia en la satisfacción de los comensales, aquellos establecimientos que no incorporen estas soluciones tecnológicas corren el riesgo de cometer errores que podrían afectar gravemente su competitividad. Así, un proceso de pago lento o complicado puede frustrar a los comensales, quienes buscan transacciones ágiles y sin complicaciones. Soluciones como datáfonos permiten realizar pagos rápidos y seguros desde cualquier dispositivo. Hay sistemas que convierten los *smartphones* en datáfonos, facilitando aún más las transacciones en el momento. Además, al incorporar métodos de pagos *on line*, los restaurantes pueden ofrecer a los clientes la flexibilidad de abonar sus cuentas antes de llegar o mientras disfrutan de su experiencia gastronómica.

Además, la falta de implementación de medidas de seguridad adecuadas puede generar cierta desconfianza entre los usuarios y aumentar sus preocupaciones sobre el robo de datos financieros. La seguridad es el aspecto que más valoran los encuestados por Paynopayn a la hora de seleccionar cómo van a pagar (67%), por delante de la comodidad (58%) y la agilidad (34%). Contar con proveedores de pago que implementan tecnologías avanzadas, como la autenticación EMV 3DS y la tokenización, es esencial para proteger la información financiera de los clientes y mitigar preocupaciones sobre el robo de datos.

En el entorno actual, los consumidores buscan versatilidad en sus opciones de pago. Un restaurante que no ofrezca alternativas como los pagos *contactless* se arriesga a perder clientes frente a competidores que sí lo hacen. Según la encuesta de PaynoPain, el uso de efectivo ha disminuido notablemente, con solo un 10% de los encuestados optando por este método en su vida diaria. En contraste, el 52% de los consumidores prefiere pagar con tarjetas, y un 37,1% opta por *wallets* digitales.

portantes novedades en este ámbito. Además, el Ministerio de Hacienda aprobó, hace ya meses, el Real Decreto por el que se desarrolla la Ley de 2021 para prevenir y combatir el fraude fiscal. Una de las medidas más relevantes de este Real Decreto es que las empresas deberán remitir sus facturas a Hacienda de manera instantánea, previsiblemente, a partir de 2026.

Para facilitar la implementación de estas nuevas responsabilidades, Hacienda facilitará a pymes y autónomos un sistema de facturación electrónica, denominado Verifactu, que permitirá el envío inmediato de las facturas al fisco. Además, el 28 de octubre de 2024 se publicó en el BOE la Orden HAC/1177/2024 que detalla las especificaciones técnicas, funcionales y de contenido que deben cumplir los sistemas y programas informáticos o electrónicos que soporten los procesos de facturación de empresarios y profesionales.

¿Cómo se está adaptando el sector de la restauración ante el impacto que supone la obligatoriedad de la factura electrónica?

Ignacio García Barroso, de Ofimática TSS, considera que "el sector de la restauración se adaptará de forma fácil solo si los *software* de gestión son capaces de establecer una conexión con esta facturación electrónica semitransparente para el hostelero, donde los procesos sean los mismos y si puede ser con la misma velocidad. En lo que respecta a la situación económica del sector, la facturación electrónica sí supondrá un perjuicio económico para el hostelero, ya que supondrá un coste adicional por el proveedor tecnológico, ya que obligará a tener activo el contrato de mantenimiento y uso de la herramienta y, siendo este sector el que menos paga por ello, supondrá un esfuerzo para los hostele-

ARBENTIA



ros. Aunque todo esto ayudará a mejorar su efectividad y gestión, el sector no va a ser consciente de ello hasta pasado un tiempo, provocando en algunos casos la subida de precios genérica de los productos en venta".
Según José Enrique Garcés, de Arbentia, "lo que estamos viendo es que los restaurantes que ya trabajan con *software* de gestión tienen más facilidad para dar este paso, mientras que los que aún no han digitalizado sus procesos contables están teniendo que moverse rápido para cumplir con la nueva regulación. Las grandes cadenas y franquicias están en una mejor posición para adaptarse sin grandes problemas. En cambio, los pequeños restaurantes y bares que aún llevan una contabilidad más tradicional están viendo esto como un desafío importante. El principal impacto es operativo. La facturación en hostelería es muy dinámica, con múltiples transacciones diarias, pago inmediato en la mayoría de los casos y distintos métodos de cobro. Esto significa que los negocios que aún dependen de facturas en papel o sistemas poco digitalizados van a tener que hacer cambios importantes en su día a día. No solo se trata de emitir la factura electrónica, sino de asegurarse de que el sistema que utilizan es compatible con la normativa, que puede incluir la integración con Hacienda o el uso de plataformas específicas para su emisión y almacenamiento. También hay un impacto financiero. Muchos restaurantes ven la digitalización como un coste en lugar de una inversión y la adaptación a la factura electrónica implica hacerse con un *software* adecuado si no lo tienen ya. No obstante, la digitalización de la facturación ha de verse como una oportunidad y no solo como una exigencia legal. Este avance ayuda a los restaurantes a llevar un mejor control de ingresos y gastos, reducir errores contables y optimizar la gestión fiscal. Al final, los que se adapten bien van a salir reforzados, porque además de cumplir con la normativa van a mejorar su eficiencia y tener más visibilidad sobre la rentabilidad del negocio".
Todo ello lleva a asumir retos para seguir mejorando. De esta manera, Jorge C. Juárez Ayuso, de Sighore-ICS, cree que "la digitalización en el sector de la restauración ha avanzado significativamente, pero para continuar mejorando y mantenerse competitivo, los restaurantes enfrentan varios desafíos, que abarcan desde la integración de tecnologías hasta la adaptación cultural dentro del negocio. Uno de los retos es la integración de las múltiples herramientas digitales de los restaurantes para evitar ineficiencias y duplicación de datos, lo que dificulta la toma de decisiones basada en la información que disponen. También adoptar sistema integrados, utilizar un ERP, diseñado para la restauración; que dispongan de APIs abiertas, que permitan la integración con otras plataformas, de forma fácil y eficiente. Además, la implementación de sistemas de TPV (POS) puede parecer costosa y puede crear incertidumbre de a la inversión, sobre todo para los negocios pequeños. Lo recomendable es empezar con herramientas asequibles y escalables, y marcar unos hitos reales, que no les lleven a la frustración digital. Se debe disponer de métricas claras de rendimiento para poder evaluar el impacto de las herramientas implementadas. La experiencia y personalización de los clientes es otro eje estratégico. Muchos restaurantes recogen datos de sus clientes, pero no los usan plenamente para personalizar la experiencia, fidelizar o lanzar campañas. Poder disponer de un CRM, que pueda centralizar toda la información de los clientes, es esencial para ser más efectivo y próximos con la relación con los clientes. Hay que ofrecer formación y adaptación de los empleados en el conocimiento de las herramientas digitales para poder vencer la resistencia al cambio por parte de los equipos. La capacitación continua es fundamental para no quedarse fuera del mercado. Crear una cultura digital que fomente la innovación y el uso de la tecnología en los restaurantes actuales es una necesidad esencial. La digitalización de los restaurantes tiene un enorme potencial para mejorar la eficiencia, la experiencia del cliente y la competitividad.●



MAKRO

Soluciones digitales Dish

Para Makro, la digitalización es, junto con la innovación, una herramienta clave para el crecimiento del sector.

La apuesta de Makro por la digitalización tiene como objetivo mejorar de forma continua la eficiencia de su servicio, pero también desarrollar soluciones que faciliten la transformación y empoderamiento digital de bares y restaurantes como una vía para impulsar su crecimiento y mejorar su rentabilidad.

Por este motivo, Makro ha venido desarrollando soluciones digitales especialmente diseñadas y adaptadas a las necesidades del canal horeca, con las que busca que los procesos del día a día de los bares y restaurantes sean lo más sencillos posible en cuanto a gestión, pagos, visibilidad *on line* y pedidos. Las soluciones digitales Dish de Makro ofrecen a los profesionales de la hostelería la posibilidad de optimizar la gestión de sus negocios, ampliar su alcance o mejorar la experiencia del cliente.

Entre las soluciones digitales Dish destacan herramientas como Dish Website, que permite crear páginas web profesionales y aumentar el tráfico de clientes a través de los servicios de búsqueda de Google y Goole Maps; Dish Reservation, que ayuda a los hosteleros a gestionar sus mesas y reservas 24/7, o Dish Order, que permite integrar la gestión de pedidos *take away* o *food delivery* en la web o RRSS de los negocios sin intermediarios, mejorando así la rentabilidad de los negocios.

La última innovación de Makro para impulsar la digitalización del sector ha sido Dish POS, un sistema inteligente de TPV en la nube que ofrece una plataforma multifuncional para gestionar y optimizar procesos operativos, ya sean *on line* o en sala, hasta las transacciones de pago. Dish POS cuenta con varios módulos para adaptarlo a las necesidades de cada negocio: QR Ordering, que permite realizar o modificar pedidos en línea e incluso realizar pagos mediante el escaneo de un código QR, o Dish Pay, un sistema de pago integrado en Dish POS que simplifica y agiliza las transacciones para beneficio de empleados y clientes.

Además de la adaptabilidad, su principal ventaja es que el servicio sigue operativo incluso si el sistema está sin conexión, ya que incluye un servidor que mantiene el TPV conectado hasta 30 días.

El impulso de la digitalización es una prioridad estratégica para Makro y, según el estudio *Las claves de la digitalización en hostelería* –elaborado por ConectadHOS y en el que Makro ha participado–, su importancia para el sector es una tendencia que se mantiene. El aumento de casi diez puntos del porcentaje de negocios que han implementado avances tecnológicos –hasta un 32% frente al 21% en 2021– refuerza el objetivo de la compañía de desarrollar soluciones que faciliten la transición digital de la hostelería como palanca de crecimiento y rentabilidad. ●

Makro **https://www.makro.es/**



El baño como un espacio regenerativo

Con Rainshower Aqua Pure, Grohe SPA ha ampliado su cartera de productos introduciendo una solución de ducha de primera clase que satisface estas demandas, ya que encarna la esencia de la submarca *Salus per aquam* (Salud por agua, en latín). El nuevo sistema de ducha a la vista transforma el cuarto de baño en un espacio regenerativo y, además, destaca por su diseño de líneas atrevidas y minimalistas. Incorpora un innovador filtro integrado de forma invisible en el termostato que purifica el agua de la teleducha del cloro y los olores, lo que la hace excepcionalmente suave para la piel y el cabello y fomenta una auténtica sensación de bienestar.



Fluidez visual

Decosan presenta su nueva colección de mobiliario de baño Totem con un diseño moderno y depurado. Se trata de una pieza singular, escultórica y de referencia. Un producto de madera texturizada que define el carácter de producto artesanal y exclusivo de Decosan. La forma esbelta de Totem aporta una estética sofisticada, creando un punto focal que eleva todo el ambiente. Sostenido por un pilar, genera sensación de fluidez visual, lo que hace que la estancia se vea más amplia y liviana.



Hansgrohe revoluciona la instalación y el diseño del cuarto de baño con el lanzamiento de cinco nuevas categorías de producto (muebles, lavabos, inodoros, cerámica y espejos) que se venderán junto con las ya reconocidas griferías de lavabo, sistemas de ducha, desagües y accesorios. Esta ampliación de categoría responde a la voluntad de diseñar y ofrecer experiencias de baño integrales a los consumidores que cada vez más buscan encontrar unidad en el diseño y la calidad de todos los elementos que lo conforman. Con una estética atemporal, múltiples funciones inteligentes y materiales de alta calidad, los nuevos productos se presentan en distintas medidas y formatos.

Por un baño completo



Calidez y estilo

El radiador toallero de Page de Irsap combina tradición y modernidad. Este diseño reinterpreta el concepto clásico del radiador, integrándose de forma armoniosa en cualquier ambiente y aportando tanto calidez como un toque de estilo contemporáneo. Sus líneas limpias y proporciones equilibradas lo convierten en una pieza versátil, capaz de adaptarse a diversos estilos de interiorismo, desde los más minimalistas hasta los más sofisticados. Disponible en tres alturas, 920, 1.260 y 1.770 mm, y un ancho estándar de 500 mm, Page ofrece opciones adaptadas a las necesidades de cada espacio, ya sea un baño compacto o una estancia más amplia.





ROCA

Equipa los baños del Torre Melina Gran Meliá

Roca ha equipado los baños de las habitaciones y los aseos públicos del renovado hotel Torre Melina Gran Meliá, una nueva representación del bienestar fuera de casa.





El hotel Torre Melina Gran Meliá de Barcelona es el fiel reflejo del compromiso de Meliá Hotels International con el lujo y la cultura española. Este hotel urbano de 391 habitaciones, totalmente reformado, ha sido diseñado para ofrecer un oasis de serenidad en plena ciudad.
La búsqueda de la sostenibilidad y el respeto por el patrimonio local han sido el eje de la reforma de este complejo hotelero. Para ello, ha contado con la colaboración de Roca, marca profundamente arraigada en el tejido cultural de Barcelona que se mantiene a la vanguardia en diseño y en el desarrollo de soluciones que contribuyen al cuidado del medioambiente.

Experiencia sofisticada

Los baños del Torre Melina Gran Meliá ofrecen una experiencia sofisticada y confortable, realzada por los productos de alta gama de Roca.
En las habitaciones Supreme, los huéspedes pueden disfrutar de un exclusivo baño con la original bañera de Stonex® Kauai y la grifería de baño-ducha Cala.
Otras habitaciones cuentan con innovadoras soluciones para el espacio de ducha, como los platos de ducha de Stonex® Terran y la grifería termostática T-500, que proporcionan una sensación única en la ducha.

Aseos públicos

Los aseos públicos del hotel cuentan con modernos y funcionales lavabos sobreencimera de la colección Ona, urinarios Mural e inodoros adosados a pared The Gap Round.
Los resistentes materiales de Roca Stonex® y Fineceramic® contribuyen a optimizar los estándares de higiene a la vez que aumentan la eficiencia operativa en todo el hotel, reflejando el compromiso de este establecimiento con la excelencia hotelera.●

Roca roca.es

El mundo del diseño de baño llega a **Roca Barcelona Gallery**

©SALVA LOPEZ



©SALVA LOPEZ



Durante el Roca Design Day 2025, celebrado en Barcelona los pasados 13 y 14 de febrero, Roca Group, con sus marcas globales Roca y Laufen, acogió a un selecto grupo de 150 clientes internacionales, arquitectos, expertos en diseño y representantes de los medios de comunicación que fue testigo de un programa que incluyó, entre otros actos, la presentación de las novedades de Roca a cargo del interiorista Isern Serra, una exposición que puede verse en la segunda planta del Roca Barcelona Gallery. Posteriormente, los asistentes se desplazaron a la Fundación Miró, donde se dio a conocer un avance de los próximos eventos feriales en los que estará presente Roca, como es el caso de la ISH de Frankfurt, que se celebra del 17 al 21 de marzo. La mitad de los casi 3.000 m² de *stand* de la compañía están diseñados por el estudio de arquitectura Mesura recreando un ambiente muy mediterráneo. Para el Fuori Salone 2025 de la Feria del Mueble de Milán, que se desarrollará del 7 al 13 de abril, el arquitecto Bjarke Ingels ha creado una instalación artística basada en el concepto de conectividad del sistema inteligente de gestión del agua de Roca. La jornada también sirvió para mostrar las propuestas que se lanzarán en 2026, como la nueva edición de un clásico de Roca, Meridian, realizada por Altherr Désile Park de Barcelona, o la gama de griferías Kay, del diseñador muniqués Stefan Dietz. La segunda jornada del Roca Design Day estuvo protagonizada por la visita al emblemático edificio Walden 7, obra del arquitecto Ricardo Bofill y situado en Sant Just Desvern (Barcelona), que este año cumple su 50º aniversario.



Groupe GM presenta su primera colaboración con la marca de fragancias corsa Isula. Cada producto de la línea para hoteles Isula ha sido diseñado con hasta un 98% de ingredientes naturales. La nueva gama incluye un delicado jabón de 20 g con certificado RSPO y productos en pequeño formato, como gel de ducha, champú, acondicionador y loción corporal, en tubos de 30 y 70 ml fabricados con materiales vegetales y con tapones de plástico reciclado. La nueva línea para hoteles cuenta con dispensadores de gran formato, como el Ecopump de 300 ml, fabricado con plástico reciclado, o el nuevo Ecofill Slim, con un diseño elegante y estilizado.

De uso intenso



Nofer presenta los secamanos V-Jet diseñados para ser instalados en baños de uso intenso. La línea está compuesta por dos modelos, V-Jet y V-Jet Inox, ambos eficientes, rápidos y de bajo consumo energético. V-Jet tiene una estructura fabricada en ABS de alto impacto, lo que le otorga una alta resistencia y durabilidad. Este modelo está disponible en nueve colores diferentes, permitiendo la integración armoniosa en cualquier ambiente. Por su parte, V-Jet Inox tiene un acabado en acero inoxidable AISI 304 que lo hace antivandálico y resistente a la corrosión, lo que garantiza su durabilidad y seguridad. Está disponible en dos acabados: acero inoxidable satinado y brillo.



Dimasa y Migan unen fuerzas

Dimasa, empresa referente en el sector de las cocinas profesionales y la instalación de tiendas de conveniencia, y Grupo Empresarial Migan, especializado en grandes proyectos para el sector hotelero, han creado una alianza estratégica para conformar uno de los grupos más importantes de España en el sector, con una facturación superior a los 35 millones de euros. Con esta unión, que combina décadas de experiencia, innovación tecnológica y un equipo humano de más de 150 profesionales, incluyendo el mayor equipo de técnicos propios en el mercado español formado por más de 40 técnicos, se crea uno de los grupos más relevantes de España en proyectos e instalaciones de cocinas profesionales y tiendas de conveniencia.

Para un servicio más fácil

La nueva colección Storm, dedicada a la cocina y la mesa, es fruto de la colaboración entre KnIndustrie y el artista Ivan Tresoldi, combinando la racionalidad del diseño con un significado profundo. La serie se compone de utensilios cuya superficie realza la belleza del aluminio. Uno de los productos es la bandeja giratoria diseñada por Sirine Graiaa, que se mueve libremente haciendo que servir sea más fácil y permitiendo el acceso inmediato al plato.





Revestimiento cerámico de alta calidad

Zwilling presenta la nueva generación de revestimientos cerámicos de alta calidad. A diferencia de otros revestimientos antiadherentes, los revestimientos cerámicos Ceraforce se fabrican sin productos químicos como PFAS, PFOA o PTFE. Disponible en dos versiones, Ceraforce y Ceraforce Titanium llegan a ser hasta cinco veces más duraderos, con lo que los utensilios necesitan ser reemplazados con menos frecuencia. De este modo, se evita la generación de residuos. Los nuevos revestimientos Ceraforce son la opción más sostenible y respetuosa con el medio ambiente, para profesionales y aficionados que buscan una opción duradera y ecológica para su cocina. Este revestimiento se puede encontrar en las sartenes Zwilling Madura Plus y Ballarini Salina.

Potenciar el café y la leche

La Solare LatteVelluto es la nueva solución *table top* de Gaggia Professional, marca de Evoca Group, para bebidas frías y calientes a base de café y leche. Gracias a un *software* específico y a unos componentes avanzados que incluyen una bomba de engranajes de alto rendimiento, un sistema de calentamiento a vapor y una válvula de regulación de aire de alta precisión y consistencia que controla la inyección de aire, es posible ajustar electrónicamente y de forma meticulosa la cantidad de espuma a través de la pantalla táctil de 7". Además, define la cantidad de espuma especificada en recetas individuales. La Solare ya está preconfigurada con niveles sugeridos de inyección de aire para cada receta específica.



DUNI GROUP



Apuesta por la economía circular

MONOUSO

En hostelería, la elección de productos desechables juega un papel fundamental en la eficiencia operativa y la satisfacción del cliente. Los artículos monouso no solo facilitan la limpieza y organización en el establecimiento, sino que también contribuyen a garantizar altos estándares de higiene y seguridad alimentaria.

Por Isabel Fernández

En el mercado actual existe una amplia variedad de opciones desechables o monouso disponibles: utensilios y menaje de cocina y mesa, servilletas y mantelerías, envases para llevar... Es importante analizar detenidamente las características de cada producto para seleccionar aquellos que se adapten mejor a las necesidades específicas de cada negocio en términos de calidad, durabilidad y coste, pero también de sostenibilidad. La mayor concienciación ambiental de los consumidores y la obligatoria adaptación a un nuevo contexto legislativo ha acelerado la marcha hacia unos productos monouso más ecoló-



gicos. Los fabricantes de esta clase de artículos llevan años innovando en esta industria, integrando procesos, prácticas y materiales que minimizan el impacto de su actividad en el medio ambiente.

Tras directivas anteriores de la Unión Europea (UE) en las que se prohibía el uso de cubiertos, platos, pajitas, agitadores de bebidas, vasos de poliestireno y tapas de plástico en todos sus países miembro, así como el cobro obligatorio de los recipientes plásticos de un solo uso a los consumidores, el Parlamento Europeo y el Consejo de la Unión Europea dieron el año pasado un paso más en la revisión de la directiva sobre envases y residuos de envases. El acuerdo contempla un endurecimiento de las normas con el fin de reducir los desperdicios e impulsar el reciclaje. Entre los objetivos que se marca está acabar con el "empaquetado excesivo", reduciendo la cantidad de envases un 5% en 2030, un 10% en 2035 y un 15% en 2040 con especial énfasis en los desechos de plástico. Esto implica que los fabricantes deberán buscar alternativas que permitan empaquetar productos de manera más eficiente, minimizando tanto el peso como el volumen de los envases. Además, la normativa adopta una postura firme contra el plástico desechable. A partir del 1 de enero de 2030, quedará totalmente prohibida la comercialización de productos en envases de plástico de un solo uso. Esta medida busca abordar uno de los mayores desafíos ambientales de la actualidad: la contaminación por plásticos, especialmente en los océanos y el medio ambiente natural. Otro aspecto crucial de la legislación es la promoción del reciclaje. Se establece que todos los envases deben ser reciclables, lo que fomentará la adopción de prácticas de gestión de residuos más sostenibles. Además, se garantiza un contenido mínimo de material reciclado para los envases de plástico, lo que contribuirá a cerrar el ciclo de vida de estos materiales y reducirá la dependencia de recursos naturales no renovables.

GOMÀ-CAMPS



Una de las prohibiciones que llegará a partir del 1 de enero de 2030 son los envases de un solo uso en miniatura para hoteles: desde esa fecha ya no se encontrarán en la habitación botellitas de champú, gel, cremas, entre otras, y bolsitas que contengan pastillas de jabón en miniatura. La norma establece la prohibición de "productos cosméticos, higiénicos y de aseo de menos de 50 ml si se trata de productos líquidos o de menos de 100 g si se trata de productos no líquidos".

Los más habituales

Al tener cada hotel o restaurante necesidades diferentes, es difícil enumerar qué productos monouso son más frecuentes en horeca. De esta manera, cuando se compran artículos para *catering*, por ejemplo, se piensa en una combinación entre precio, calidad, diseño y funcionalidad. En cambio, al adquirirlos para *take away* o *delivery*, se tendrán otros requerimientos, como que sean soluciones rápidas y eficientes. Por tanto, la oferta de productos desechables en el mercado es extensa: servilletas, manteles, platos, cubiertos, vasos o bandejas, pero también *packaging* para el *delivery* o *take away* o pequeños contenedores para servir tanto alimentos como bebidas en cócteles.

Para Emilio García, gerente de García de Pou, "en hoteles y restaurantes los productos desechables más habituales son las servilletas, los manteles de papel, los envases para llevar y los cubiertos de un solo uso".

DISTRIBUIDORA JOAN



Por su parte, Alice Prado, *sustainability manager* de Duni Group, sostiene que "los productos de un solo más habituales son las servilletas, las pajitas y los vasos de cartón. Y los más innovadores, los cubiertos comestibles y productos compostables".

Sobre ello también habla Samy Ben Jazia, *regional brand activation manager* y *brand activation* Europe & MEIA de Tork: "Dado el volumen de tráfico de visitantes que generan estos establecimientos, entre los más habituales se encuentran los cubiertos, platos, envases y vasos de plástico o cartón, las servilletas y manteles. Otros productos desechables incluyen las bolsas de papel, las toallas para secarse las manos o las pajitas. La cantidad de residuos que genera el gran volumen de visitantes ha impulsado el desarrollo de alternativas más sostenibles, como los productos biodegradables o reciclables. Los productos desechables más innovadores han sido diseñados para mejorar la experiencia del cliente –cada vez más conscientes de su responsabilidad– y cumplir con los criterios de sostenibilidad. Caminamos hacia una economía circular. Algunos ejemplos incluyen cubiertos y utensilios biodegradables hechos de materiales como almidón de maíz, bambú o caña de azúcar, que se descomponen rápidamente y tienen un menor impacto ambiental. También destacan los envases comestibles para alimentos, como los que están elaborados a base de algas o ingredientes naturales, que no solo son ecológicos, sino que también ofrecen una experiencia única. Además, en algunos hoteles y res-

GARCÍA DE POU



GARCÍA DE POU



taurantes se están utilizando envoltorios y empaques reutilizables o hechos con materiales reciclados para reducir el desperdicio. En nuestro caso, según estudios internos, al 87% de los clientes de restaurantes le gusta la idea de reciclar productos de un solo uso, como cartones, para fabricar toallas de papel".

Por tanto, en hostelería el uso de productos desechables puede ofrecer varias ventajas importantes, como la practicidad, la higiene, la reducción de costes de limpieza y la eliminación de la necesidad de lavar la vajilla o la mantelería.

Es fundamental evaluar cuidadosamente las necesidades de cada negocio y el tipo de servicio que se desea ofrecer antes de optar por el uso de artículos monouso. Si bien pueden brindar comodidad y ahorro de tiempo, es prioritario considerar también aspectos como la imagen de marca y la percepción de calidad por parte de los clientes.

Reciclables y biodegradables

Las famosas 3R (reducir, reciclar y reutilizar) están presentes en la actualidad en el proceso completo de fabricación de un producto de usar y tirar.

El cartón cumple con todas las fases de economía circular. Su procedencia natural permite que sea fácilmente reciclable, ya que las fibras que componen el cartón pueden reciclarse más de 25 veces para poder producir más cartón. Y al final de su ciclo de vida, algunos cartones son compostables, facilitando que se



DUNI GROUP

TORK



pueda reciclar en el contendor de la materia orgánica para su posterior recuperación como compost. Hoy en día hay distintas calidades de cartón que, si bien no pueden desplazar totalmente al plástico en todas las prestaciones, sí que lo pueden sustituir en algunas funciones. Los fabricantes de cartón investigan continuamente en nuevas tecnologías para mejorar la sostenibilidad de los envases de cartón para alimentación y responder a las demandas del mercado con soluciones innovadoras que aportan diferentes aplicaciones, como su introducción en frigoríficos, congeladores, hornos y microondas.

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

Xènia Soler, responsable de Marketing y Comunicación de Distribuidora Joan, apuesta por "materiales ecorresponsables como los hechos a partir de caña de azúcar, que permiten la creación constante de novedades. El bambú también se está introduciendo muy rápido, ya que es una fuente constante de materia prima. Con las nuevas técnicas de fabricación se consiguen materiales a partir de fibra de papel que dan muy buen resultado en cuanto a resistencia, contacto con las grasas, aceite…".

Asimismo, Emilio García, de García de Pou, indica que, " los materiales más empleados actualmente son el papel y el cartón, el bagazo de caña de azúcar, el PLA (ácido poliláctico) y las hojas de palma, así como los envases de rPET. Estos materiales destacan por ser biodegradables o compostables, además de reducir el impacto ambiental en comparación con otros materiales". Además, García añade que, "entre las novedades más destacadas, se encuentran los papeles antigrasa sin PFAS para alimentos grasos, productos fabricados con materiales reciclados y reciclables así como la incorporación de tintas compostables en la personalización de productos".

Laia Gomà-Camps, directora general de Gomà-Camps, coincide en que "una de las tendencias más destacadas es la sustitución de plástico por materiales biodegradables y compostables. También hay una creciente demanda de productos fabricados con fibras recicladas, como el papel tisú 100% reciclado, que reduce la necesidad de usar celulosa virgen. Otra novedad es la optimización del consumo mediante dispensadores, que permiten utilizar solo la cantidad justa de papel, mejorando la eficiencia y reduciendo residuos. Asimismo, el desarrollo de papeles tisú con certificaciones ecológicas, como FSC® o Ecolabel, refuerza la apuesta del sector por la economía circular".

Según Alice Prado, de Duni Group, destacan "las soluciones hechas con desechos o recursos renovables. Por ejemplo, cajas hechas con algas para no utilizar plástico, o los productos de bagazo, que son los desechos de la fibra de caña de azúcar".

El camino a seguir

Con las normativas nuevas que se introducen constantemente, la sostenibilidad va a seguir estando presente en la evolución de los productos de usar y tirar en el canal horeca.

Laia Gomà-Camps insiste en que, "en los próximos años, veremos una mayor implantación de los productos monouso fabricados con materiales ecológicos, así como innovaciones en eficiencia, como dispensadores inteligentes y productos optimizados para reducir el uso".

FREEPIK



BENEFICIOS DE LOS PRODUCTOS BIODEGRADABLES

- **100% ECOLÓGICOS Y RESPETUOSOS CON EL MEDIO AMBIENTE: se trata de materiales no contaminantes que no perjudican al entorno.**
- **GENERAN MENOS BASURA Y RESIDUOS TÓXICOS: el plástico es un material que el planeta no es capaz de descomponer hasta mil años después. En cambio, los envases biodegradables, al ser de materia orgánica, se descomponen más fácilmente sin dejar rastro.**
- **RESISTENTES Y FUNCIONALES: está demostrado que sus materiales orgánicos son totalmente resistentes. Son artículos de buena calidad-precio.**
- **TRANSMITIR VALORES POSITIVOS: apuesta por un consumo responsable y conciencia por el cuidado del planeta.**
- **HIGIÉNICOS Y SEGUROS: se impide cualquier tipo de contagio al ser un producto de usar y tirar que se estrena en el momento.**
- **AHORRO ECONÓMICO: se ahorra en agua, luz y químicos de limpieza.**

Para Alice Prado, de Duni Group, el sector evolucionará hacia "una adopción creciente de soluciones reutilizables (por ejemplo, depósitos de envases); normativa cada día más estricta contra el plástico de un solo uso; desarrollo de asociaciones con proveedores de envases ecorresponsables, e innovaciones en materiales alternativos para satisfacer los requisitos medioambientales y la demanda de los consumidores".

Por su parte, Emili García también hace hincapié en que "veremos un aumento en la oferta de productos fabricados con materiales renovables y la incorporación de tecnología para mejorar la funcionalidad y la sostenibilidad de los desechables. Además, la personalización seguirá siendo un factor diferenciador, especialmente en un mercado competitivo como el canal horeca. En los próximos años el equilibrio entre diseño, practicidad y sostenibilidad será el motor de la innovación en este sector".

También Samy Ben Jazia, de Tork, indica que "la tendencia hacia la reutilización impulsará el desarrollo de envases retornables y sistemas de depósito. La digitalización también jugará un papel clave, con el uso de tecnología para optimizar la producción, reducir desperdicios y mejorar la trazabilidad de los materiales. Asimismo, el diseño de los productos monouso se enfocará en la eficiencia y la estética, permitiendo a los negocios diferenciarse con opciones personalizadas y funcionales. En este contexto, la innovación y el compromiso con la economía circular serán factores determinantes en la transformación del sector".

Seña de identidad

Un buen contenedor de alimentación y bebidas o mantelería deben reflejar la calidad que el establecimiento ofrece, así como sus señas de identidad. Y ello se puede hacer a través del diseño. Una estética atractiva, con una combinación de colores adecuada con la marca o logotipo del local, transmite la imagen de marca y ayuda a vender el producto. Y es que la presentación es igual de importante que la decoración. De hecho, debe ir en consonancia.

Así, Laia Gomà-Camps, de Gomà-Camps, comenta que "el diseño es clave, tanto en estética como en funcionalidad y sostenibilidad. Un buen diseño mejora la experiencia del cliente, como es el caso de las servilletas y manteles fabricados en *airlad* compostable. También destacaría, a nivel de diseño, la posibilidad de personalizar servilletas y manteles para reforzar la marca del establecimiento, así como la gran variedad de diseños disponibles que permiten vestir las mesas según la temática del restaurante o la época del año. El diseño, sin duda, es fundamental para reforzar la identidad del establecimiento y ofrecer una experiencia exclusiva".

PROMOVER EL 'PACKAGING' SOSTENIBLE EN RESTAURACIÓN

ENVAPRO



La Federación de Cocineros y Reposteros de España (Facyre) y Envapro, empresa especializada en envases sostenibles para *take away,* firmaron en enero un acuerdo de colaboración para fomentar la transformación del sector de la restauración hacia modelos de negocio más responsables con el entorno. Mediante esta alianza, ambas entidades llevarán a cabo distintas iniciativas para formar y concienciar a los profesionales de la cocina y del servicio de sala sobre la importancia de la gestión responsable de residuos y el uso de envases sostenibles, como los fabricados a partir de cartón, caña de azúcar, hoja de palma o maíz, entre otros materiales naturales. Además, se impulsarán acciones conjuntas que promuevan la innovación y la aplicación de criterios de economía circular en el sector hostelero.

Por otro lado, Envapro presentó el pasado mes de febrero en el salón Coffee Fest celebrado en Madrid la ampliación de su gama de vasos de cartón para bebidas calientes que incluye vasos en diferentes formatos, desde 4 a 20 onzas, en cartón de color blanco o kraft; cartón de doble pared, de pared ondulada o rizada para mantener el calor de las bebidas, así como decorados con diseños inspirados en el estilo retro, el tejido vaquero la textura pizarra o los jerséis invernales. Asimismo, su nueva línea de vasos de cartón *plastic free* están fabricados sin plástico a partir de materiales biodegradables y compostables, una alternativa sostenible que elimina el uso de laminados plásticos tradicionales manteniendo la resistencia y seguridad alimentaria.



FREEPIK

Además, Xènia Soler, de Distribuidora Joan, agrega que "ya no tenemos que escoger entre la practicidad del monouso y el diseño de una vajilla convencional; lo podemos tener todo. De hecho, hoy en día en alta cocina, *caterings* y degustación se utilizan piezas monouso de diseño, con formas originales y elegantes que permiten al chef dar rienda suelta a su creatividad en las presentaciones".

Según Samy Ben Jazia, de Tork, "el diseño en los productos monouso es crucial no solo por su funcionalidad, sino también por su impacto en la experiencia del cliente y el medio ambiente. Un buen diseño asegura que estos productos sean fáciles y cómodos de usar. Además, un diseño eficiente puede optimizar el uso de recursos, minimizando el desperdicio de materiales y facilitando su reciclaje o compostaje. Esto no solo contribuye a la reducción de residuos, sino que también refuerza la imagen responsable y comprometida con el medio ambiente de los establecimientos que los utilizan".●

FAMILIA
TORRES
Desde 1870

MÁS ALLÁ DE LA SOSTENIBILIDAD

PRESERVAMOS LA HISTORIA, PROTEGEMOS LA TIERRA

HACE 40 AÑOS, INICIAMOS UN PROYECTO PROFUNDAMENTE INSPIRADOR: LA RECUPERACIÓN DE UVAS ANCESTRALES CASI EXTINTAS. UNA FORMA DE HOMENAJEAR EL PATRIMONIO VITIVINÍCOLA DE CATALUNYA, PERO TAMBIÉN DE HACER FRENTE AL CAMBIO CLIMÁTICO. HOY, EL RESULTADO DE ESTA AVENTURA ES CLOS ANCESTRAL. UNA GAMA VINOS INÉDITOS Y ECOLÓGICOS QUE INCORPORAN LAS VARIEDADES ANCESTRALES MONEU Y FORCADA EN SUS CUPAJES RESPECTIVOS. UN COMPROMISO CON NUESTRO PASADO PERO TAMBIÉN CON NUESTRO FUTURO.



MIGUEL Y MIREIA TORRES MACZASSEK, 5ª GENERACIÓN EN EL CASTELL DE LA BLEDA (PENEDÈS)

WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

DESCUBRE MÁS SOBRE EL PROYECTO TORRES & EARTH

INTERNATIONAL WINERIES FOR CLIMATE ACTION
GOLD MEMBER



Imagen más sostenible

Bacardi impulsa la imagen *premium* de Martini con una inversión estratégica que busca conectar con una nueva generación de consumidores. El lanzamiento de la nueva botella con diseño renovado está inspirado en las arcadas de Turín. Además, la nueva forma de la botella reduce el impacto ambiental de la marca. La botella de 1 litro ahora pesa 30 gramos menos (un 5% menos), lo que disminuye las emisiones anuales de gases de efecto invernadero en la planta de producción de Martinu en el norte de Italia.



Más cremosidad con menos grasa

GA Alimentaria da un salto más con su marca Luxmar con su nueva familia de productos orientados a ofrecer alternativas vegetales profesionales para chefs y maestros pasteleros. Se trata de una nueva gama de *mixes* que ofrece a los profesionales la posibilidad de elaborar recetas con la máxima cremosidad, pero con menor cantidad de grasa que las natas de origen animal.

VODKA ARTESANAL

Zamora Company amplía su portfolio en España, Andorra y Gibraltar con la incorporación de Tito's Vodka, el segundo vodka más vendido del mundo. Desde su creación en 1995, Tito's Vodka ha reflejado la pasión y el carácter genuino de su fundador, Bert "Tito" Beveridge. Este vodka, elaborado a mano en Texas, se ha consolidado como un referente de calidad, autenticidad y compromiso artesanal, alcanzando consumidores en más de 150 mercados.





Las mejores GAMBAS

Arrom, empresa consolidada en la distribución de atún y venta de productos del mar *premium*, incorpora a Pep Sampera y su equipo para reforzar su compromiso con la excelencia y la innovación en el sector de la gamba fresca, incluyendo la gamba blanca y roja del Mediterráneo entre su oferta gastronómica. Las gambas son cuidadosamente seleccionadas según su tamaño y calidad, garantizando que solo las mejores piezas llegan a los restaurantes más exigentes del país.



Diseño simple pero impactante

La colección Tomas, de Pujol Iluminación, combina diseño vanguardista y tecnología de alta calidad para adaptarse tanto a interiores modernos como a ambientes más cálidos y personales. Diseñada por Hugo Tejada, Toma se distingue por su forma piramidal estilizada, que mezcla líneas curvas con planos definidos. Este diseño, simple pero impactante, logra una estética contemporánea que combina a la perfección con una amplia variedad de estilos decorativos. Tomas destaca tanto en entornos minimalistas como en espacios vibrantes llenos de color.



Una silueta refinada

La colección Coco, de Contardi, encarna la elegancia sencilla y sofisticada que evoca su nombre. Con marco de níquel pulido y espejo biselado, su diseño ofrece una silueta refinada, mientras que la versión Coconette se distingue por un acabado en bronce cepillado mate claro. Ambas difunden la luz a través de pantallas de tela en tres lados. La versión mini, que cuenta con IP44, el grado de protección ideal contra salpicaduras y humedad, es ideal para baños, con pantalla de tela impermeable y fuente de luz protegida. La versión *deluxe*, realzada en algunos detalles con pantallas en los cuatro lados, ofrece una luz cálida y envolvente.

Ecodiseño



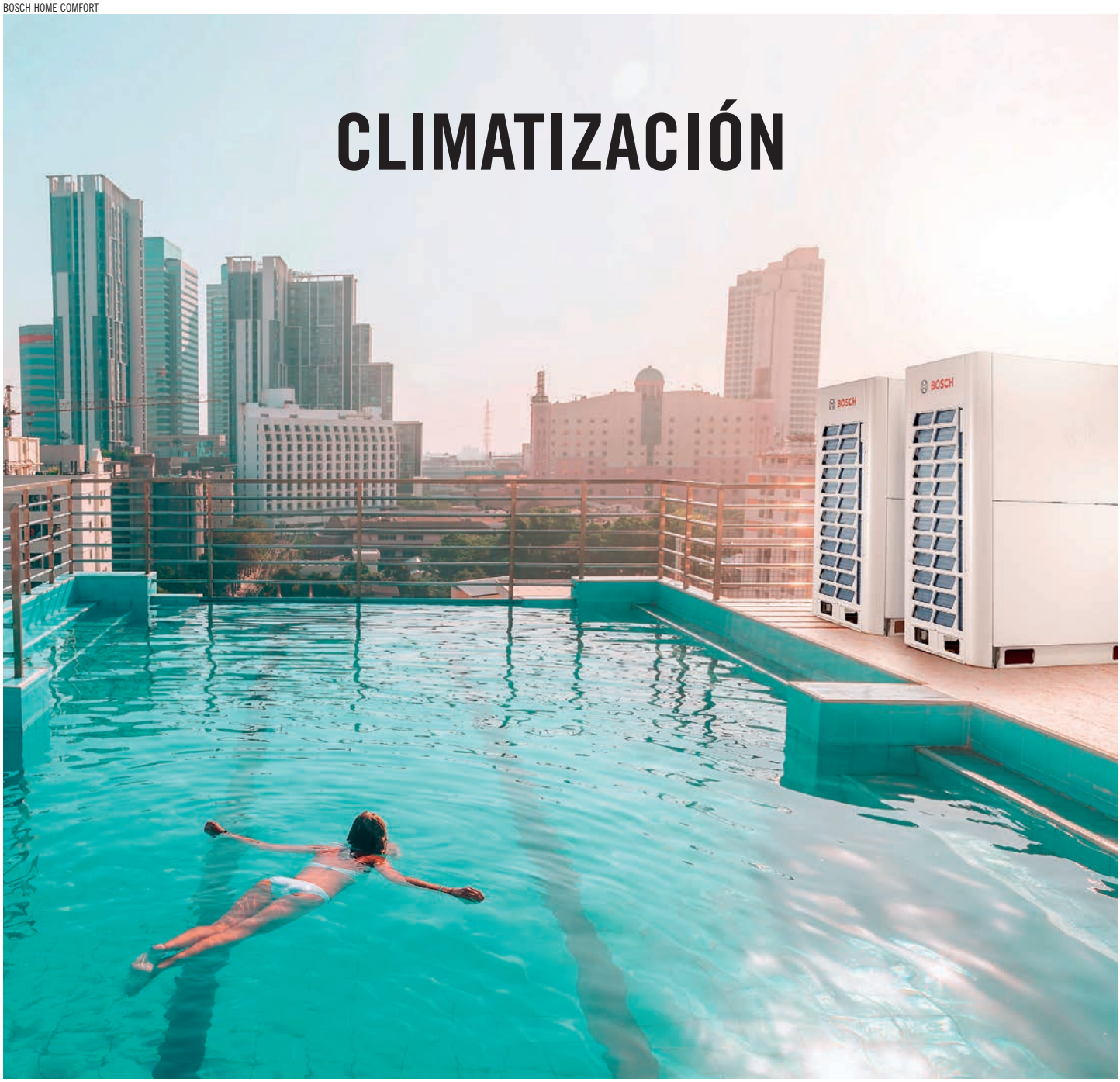
Marina Milá crea para Faro Barcelona Cata, una luminaria de líneas atemporales que representa un paso más hacia el ecodiseño, tanto por sus materiales nobles como por su embalaje en plano, minimizando así la huella de carbono. El acabado en madera de nogal certificada y de origen sostenible, junto con la pantalla de papiro natural, convierten a Cata en una pieza única que fusiona lo mejor de la tradición artesanal con la vanguardia del diseño contemporáneo en su pura esencia. Su diseño en *flat pack* optimiza su almacenamiento y transporte.

Luces y sombras



Tejidos de luz poéticos, una belleza reflejada impresionante: así es la luminaria de suspensión led LikeShadow de Olev. Este diseño de Andrea Lanaro consiste en una elegante fuente luminosa en forma de cilindro, decorada con finas líneas estriadas, que emite luz tanto hacia arriba como hacia abajo. Un disco fino y ultraligero, fabricado con hilo de fibra de carbono tejido a mano por la marca Karbony, con sede en Vicenza, sirve como un sombrero refinado. Airosa y flotante, la suspensión juega magistralmente con el efecto luz-sombra, proyectando extraordinarios bordados en el techo: la luz se filtra a través de los tejidos de la fibra de carbono creando un maravilloso diseño en movimiento.

CLIMATIZACIÓN



Confort garantizado

Un hotel tiene ambientes muy diferentes, desde habitaciones, salas, zonas de relax, cocina, restaurante…, pero todos comparten la necesidad de garantizar un confort óptimo a todas aquellas personas que pasan tiempo en su interior. *Por Isabel Fernández*

La climatización puede convertirse en un factor capaz de influir en la satisfacción de los huéspedes respecto del hotel, contribuyendo a determinar su éxito. Alcanzar el confort debe ser un objetivo fundamental en la fase de diseño del sistema de climatización. Para ello se deben tener en cuenta algunos factores clave, como el bienestar termohigrométrico (esa sensación particular en la que las personas están a gusto y no sienten ni calor ni frío), el bienestar acústico y la calidad del aire interior.

Prestar máxima atención

A la hora de diseñar un sistema de climatización para un hotel se debe prestar la máxima atención a su eficiencia energética, dado que las distintas zonas de la estructura y las habitaciones tienen intervalos de uso y cargas térmicas muy diferentes. Otras variables que inciden en la gestión del sistema son la energía consumida y los costes de explotación y mantenimiento ordinario y, de ser necesario, extraordinario.

Muchos hoteles también ofrecen servicios adicionales como gimnasio, piscina y spa, pero también salas especiales para reu-

EUROFRED



niones de negocios. Por supuesto, cada uno de estos ambientes presenta diferentes necesidades por lo que se refiere a temperatura, humedad y renovación del aire, y el sistema de climatización debe poder satisfacer todas estas demandas.

Para la elección del sistema de un hotel, también es necesario considerar el periodo durante el cual se encuentra en actividad. Una estructura abierta solo en verano únicamente necesita un sistema para el aire acondicionado estival y para la renovación del aire, mientras que un hotel abierto los 365 días del año no puede prescindir de una solución que también ofrezca un rendimiento óptimo de calefacción.

Según Santiago Parera, Iberia & Latam *business director* de Eurofred, "la elección del sistema de climatización en un hotel tiene un impacto directo en dos aspectos fundamentales: el confort de los clientes y la eficiencia energética del establecimiento. En primer lugar, el confort térmico es un factor clave en la satisfacción del huésped, especialmente en destinos turísticos condicionados por las estaciones de verano o invierno. De esta manera, la integración de un sistema de climatización garantiza un ambiente agradable, pero también aporta valor añadido al fomentar la fidelización del cliente, las reseñas positivas y las recomendaciones, aspectos cada vez más importantes en mercados tan digitalizados como el *hospitality*. En lo referente a la eficiencia energética, la climatización juega un rol principal. Según estimaciones de la Unión Europea (UE), la calefacción y refrigeración de edificios supone el 40% de toda la energía que se consume en la UE y el 36% de todas las emisiones de CO_2. Por ello, contar con un sistema eficiente, con gestión centralizada y monitorización en tiempo real tendrá un impacto directo en la eficiencia energética del edificio, pudiendo reducir los costes operativos y la huella de carbono del negocio. Es posible ir un paso más allá en cuanto a la optimización del consumo energético considerando sistemas que incluyan conectividad. Estos equipos facilitan un control aún más preciso en el consumo energético, ajustando automáticamente el rendimiento según la ocupación y la temperatura ambiente, ofreciendo funciones avanzadas mediante la domótica y mejorando la rentabilidad del negocio".

También apunta Carlos Martínez, responsable de Formación y Transferencia de Conocimiento de Sodeca, que "las instalaciones de climatización y ventilación juegan un papel clave en el bienestar y confort de los usuarios, el consumo energético anual y los costes económicos derivados de las actividades hoteleras. Estos sistemas resultan imprescindibles para mantener una buena calidad del aire en todas las habitaciones y salas de los edificios hoteleros, renovando el aire interior y eliminando los contaminantes que se puedan acumular. Además, los sistemas de ventilación con recuperación de calor permiten recuperar parte de la energía destinada a las actividades de calefacción y refrigeración. Mediante su implementación es posible reducir drásticamente el consumo energético de estos edificios, reduciendo las emisiones a la atmósfera y permitiendo grandes ahorros anuales en la factura de la luz. Se estima que la utilización de recuperadores de calor en edificios puede suponer un ahorro anual de hasta el 30% en los consumos de calefacción y refrigeración".

Estudio previo

Para no errar en la elección del tipo de equipo más adecuado, se debe realizar un pequeño estudio de los conceptos más importantes que se deben conocer para aplicar bien esos criterios en la toma de decisiones. Al mismo tiempo, se conocerán las claves de la climatización en los hoteles y su funcionamiento.

Como aconseja Toni Verge Villarroya, jefe de la División Climatización de Salvador Escoda, "el primer paso es analizar los requerimientos específicos del hotel. A partir de ello, es recomendable contactar con una empresa especializada en climatización que pueda asesorar sobre las opciones más adecuadas y eficientes en función de las necesidades del negocio".

ISTA



MYND YAIZA



Por su parte, Álvaro Villaverde, director de Ventas de HVAC-R en Johnson Controls Iberia, señala que "los hoteles necesitan proporcionar a sus huéspedes los más altos niveles de satisfacción y confort, optimizando al mismo tiempo la eficiencia operativa. A la hora de proyectar e instalar el sistema de climatización, se debe considerar la eficiencia energética del sistema, su adaptabilidad a las necesidades del hotel, la integración con sistemas de automatización y el mantenimiento a largo plazo. Se debe apostar por soluciones diseñadas para optimizar la eficiencia energética, desde bombas de calor hasta enfriadoras con recuperación de calor; herramientas digitales que funcionan con los sistemas ya implementados; soluciones llave en mano para objetivos de energía renovable y *net zero* y generación de informes, con opciones para mostrar los resultados de sostenibilidad a los huéspedes, y acuerdos de servicio flexibles y personalizados para minimizar el riesgo y maximizar el ROI". Además, Ignacio Abati, director general de ista, resalta que "se deben considerar varios factores, como una mayor eficiencia energética a través de tecnologías que permitan reducir el consumo de energía, sin comprometer el confort de los huéspedes. Otro factor importante es la planificación e instalación de sistemas de control y medición que permitan que se optimice el uso de la energía. Es importante que los sistemas sean fáciles de gestionar y con un bajo coste de mantenimiento para que sean operativos. Por último, se deben elegir equipos con bajo impacto ambiental que aspiren, no solo al cumplimiento de la normativa, sino que contribuyan al máximo a la sostenibilidad del establecimiento".

Sistemas más difundidos

Entre las numerosas soluciones de sistemas disponibles en el mercado, hay tres sistemas de climatización principales: instalaciones centralizadas, sistemas VRV (Volumen de Refrigerante Variable) y sistemas *split*.

Las instalaciones centralizadas de climatización son sistemas que utilizan una única fuente de producción de frío y calor, distribuyendo el aire acondicionado o calefacción a través de un conjunto de conductos a todas las estancias del edificio. Este sistema es común en hoteles de gran tamaño debido a su capacidad para climatizar grandes espacios de manera uniforme. Entre sus pros se encuentran que, al centralizar la climatización en una sola instalación, se minimizan los costes iniciales y de mantenimiento, ya que solo se necesita operar y mantener un sistema en lugar de múltiples unidades. Además, a pesar de tener una única fuente de producción, muchos sistemas centralizados permiten la regulación de la temperatura de forma independiente en cada habitación, ofreciendo así personalización y confort para los huéspedes. Por el contrario, uno de los mayores inconvenientes de las instalaciones centralizadas es su incapacidad para proporcionar calefacción y aire acondicionado simultáneamente en diferentes estancias, lo que puede ser un problema en temporadas de transición o en edificios con orientaciones variadas que afectan la temperatura interior.

La segunda opción son los sistemas VRV o VRF. El Volumen de Refrigerante Variable (VRV), también conocido como Flujo de Refrigerante Variable (VRF), cada vez está evolucionando mejor y con mejores eficiencias energéticas, por lo que ha sido un sistema muy utilizado en instalaciones modernas. Esta tecnología está muy indicada para hoteles por su bajo nivel sonoro, su elevada eficiencia, su facilidad de instalación y su adaptabilidad del consumo a la demanda. Este sistema posibilita una gestión muy precisa del flujo de refrigerante a múltiples unidades interiores, basándose en la demanda específica de cada zona o habitación. Esto se logra mediante una única unidad exterior que se conecta a varias unidades interiores, permitiendo tanto la refrigeración como la calefacción, incluso de forma simultánea si el sistema incluye recuperación



de calor. Entre las ventajas de los sistemas VRV o VRF, está la flexibilidad de temperatura. Con la recuperación de calor, el sistema VRV-VRF puede proporcionar calefacción y refrigeración en diferentes áreas al mismo tiempo, adaptándose perfectamente a las necesidades específicas de cada estancia o habitación. Además, al ajustar el flujo de refrigerante basado en la demanda, este sistema optimiza el consumo de energía, lo que puede resultar en ahorros significativos en los costes de operación a largo plazo. En cuanto a inconvenientes, la instalación de un sistema VRV-VRF puede ser más costosa y compleja que otros sistemas debido a la necesidad de múltiples unidades interiores y una red de conductos para el refrigerante. Esto puede aumentar el coste inicial y el tiempo de instalación.

En tercer lugar, los sistemas *split* están compuestos por unidades independientes conectadas individualmente a unidades exteriores. Esta configuración permite una mayor flexibilidad en la instalación y es ideal para edificaciones que no fueron diseñadas con un sistema de climatización centralizado en mente. Una ventaja de esta solución es la escalabilidad, ya que se pueden añadir o quitar unidades según sea necesario, por lo que es idónea para hoteles en expansión o con necesidades de climatización variables. También es un pro que las averías son independientes. Si una unidad falla, no afecta al resto del sistema, lo que minimiza el impacto en el confort de los huéspedes y permite reparaciones más sencillas. Como contras, aunque ofrece flexibilidad y escalabilidad, el coste inicial y de mantenimiento de múltiples sistemas *split* puede ser mayor comparado con sistemas centralizados. Además, la necesidad de múl-

SALVADOR ESCODA



tiples unidades exteriores puede afectar a la estética del edificio y requerir un uso significativo del espacio exterior.

Ferran González, jefe nacional de Ventas de Bosch Home Comfort, Soluciones Comerciales, destaca que "la elección del sistema de climatización ideal para un hotel o restaurante depende de varios factores clave, como el tamaño del establecimiento, su distribución, las necesidades específicas de confort, la eficiencia energética y la ventilación. Cada negocio tiene requerimientos diferentes, por lo que es importante analizar el espacio y su uso antes de seleccionar la solución más adecuada. Los sistemas VRF con tecnología de caudal variable de refrigerante destacan por su capacidad para cubrir grandes demandas, su versatilidad para frío y calor, y la posibilidad de instalar diferentes tipos de unidades interiores según las necesidades y zonas del edificio. Su alta eficiencia energética, modularidad y funcionamiento silencioso lo convierten en una excelente opción para hoteles con múltiples habitaciones y zonas comunes, así como para restaurantes con áreas diferenciadas o techos altos. Además, las versiones más avanzadas cuentan con tecnologías como detección de presencia y control zonificado, lo que optimiza el consumo energético y mejora la experiencia de los clientes. Para establecimientos que buscan una distribución uniforme del aire en grandes espacios, una opción eficiente es el aire acondicionado por conductos. Este sistema es especialmente adecuado para restaurantes de más de 100 m² o con techos técnicos, así como para hoteles de obra nueva, ya que se integra de manera estética en el diseño arquitectónico. Además, su compatibilidad con sistemas centralizados permite una mayor comodidad y control del ambiente interior. Por otro lado, los sistemas *split* de techo o pared son una alternativa económica y fácil de instalar para pequeños restaurantes o bares independientes. Su instalación es sencilla y no requiere la presencia de un falso techo, lo que los convierte en una solución práctica para locales de menor tamaño. Existen varios factores que deben considerarse antes de seleccionar un sistema de climatización. En primer lugar, el tamaño del establecimiento determinará la potencia necesaria para garantizar un rendimiento eficiente. También es fundamental evaluar el aislamiento térmico, ya que una buena envolvente reduce el consumo energético al evitar fugas de calor o frío. Otro aspecto importante es la zonificación térmica, que permite ajustar la temperatura según las necesidades de cada área. Y, finalmente, la eficiencia energética que debe ser una prioridad en cualquier negocio de hostelería. Los sistemas VRF, por ejemplo, pueden reducir significativamente el consumo de energía al adaptar su funcionamiento a la demanda real del espacio. Aunque no existe una solución mejor que otra, es fundamental contar con el asesoramiento de profesionales expertos y la experiencia de grandes compañías a la hora de elegir el equipo más adecuado para las necesidades de cada hotel, teniendo en cuenta el estado actual de las instalaciones si las hubiera, las características de emplazamiento, la demanda específica de energía o el dimensionado necesario y las temporadas de mayor ocupación".

Por su parte, Toni Verge Villarroya, de Salvador Escoda, indica que "los sistemas más utilizados son los VRF, especialmente aquellos con función de recuperación de calor, ya que permiten un control individualizado de temperatura para los usuarios y optimizan el uso de energía. Otra opción viable son los sistemas de enfriadoras de agua con bombas de calor y *fan-coils*, que, si bien pueden implicar mayores costos de instalación y mantenimiento, ofrecen ventajas en términos de seguridad en el manejo del refrigerante".

SODECA



En constante evolución

Uno de los grandes objetivos del sector de la climatización para hoteles y restaurantes es seguir investigando sobre eficiencia, equipos inteligentes y control de sistemas.

Así, Ignacio Abati, de ista, considera que "el sector está evolucionando hacia soluciones más eficientes que contribuyan a la descarbonización de nuestras ciudades. Por ello cada vez se busca una mayor reducción del uso de combustibles fósiles y, desde luego, la aparición de las CAEs (Certificados de Ahorro Energético) ha sido el gran tsunami que todos estábamos esperando y una enorme gran oportunidad para el sector. La digitalización cobra también cada vez mayor importancia. Se potencian sistemas eficientes con gestión, lectura remota y monitorización del consumo en tiempo real".

Sobre ello también habla Santiago Perera, de Eurofred, al comentar que "el sector de la climatización está experimentando una trasformación significativa impulsada por la necesidad de reducir su dependencia de la energía fósil e impulsar su sostenibilidad. En este sentido, una de las tendencias más destacadas es la hibridación de sistemas de climatización con aerotermia, reconocida como energía renovable por la directiva europea 2008/28/CE. Esta tecnología es capaz de transformar la energía del aire ambiente para producir aire acondicionado, calefacción y agua caliente sanitaria, pudiendo llegar a generar una cuarta parte de las emisiones de CO_2 que los sistemas eléctricos, en torno al 60% respecto a los basados en gasóleo y alrededor de un 40% menos que los que usan gas. Otra innovación clave son los equipos Smart HVAC, que integran el Internet de las Cosas (IoT) para permitir la monitorización y gestión remota de los sistemas, anticipando ineficiencias mediante un mantenimiento preventivo y correctivo, lo que mejora el servicio y la eficiencia operativa. Adicionalmente, la industria está avanzando hacia el uso de refrigerantes de bajo PCG, como el R-200 o el R-744 (CO_2), que reducen el potencial de calentamiento global, aunque requieren de un mayor conocimiento técnico para su manipulación segura. Finalmente, los sistemas de recuperación de calor, como los dispositivos VMC de doble flujo, permiten renovar el aire interior sin perder energía, cumpliendo con normativas medioambientales estrictas y maximizando la eficiencia energética. Estas novedades reflejan un sector en constante evolución hacia soluciones más inteligentes, sostenibles y adaptadas a las demandas actuales".

Además, Carlos Martínez, de Sodeca, agrega que "el control y la regulación de este tipo de instalaciones está viviendo una verdadera revo-

FACTORES A EVALUAR

ZENNIO



- **TAMAÑO Y DISEÑO DEL HOTEL: la estructura y el tamaño del edificio juegan un papel crucial en la decisión de escoger un sistema de climatización u otro. Mientras que las soluciones centralizadas pueden ser más eficientes para grandes edificios con diseños uniformes, los sistemas *split* y VRF-VRV podrían adaptarse mejor a estructuras con necesidades variadas o específicas en cada zona.**
- **UBICACIÓN GEOGRÁFICA: las condiciones climáticas locales afectan la decisión de adquirir una solución u otra. Por ejemplo, en zonas con grandes diferencias de temperatura entre estaciones, un sistema VRF-VRV con recuperación de calor podría ser más ventajoso.**
- **PRESUPUESTO DISPONIBLE: aunque la inversión inicial es un factor importante, también se deben considerar los costes de operación y mantenimiento a largo plazo. La eficiencia energética de cada sistema impactará directamente en estos costes.**
- **PREFERENCIAS Y EXPECTATIVAS DE LOS CLIENTES: la capacidad para controlar individualmente la climatización en cada habitación puede ser un factor decisivo para hoteles que buscan ofrecer una experiencia personalizada a sus huéspedes.**

NHOW AMSTERDAM RAI



lución en los últimos años. El uso de sondas y sensores inteligentes permite regular los sistemas de ventilación y climatización para que se usen justo en la medida en que sean necesarios, reduciendo costes y aumentando la eficiencia energética de los edificios".

Para Álvaro Villaverde, de Johnson Controls Iberia, "la implantación de soluciones basadas en Inteligencia Artificial y de automatización para optimizar la climatización en función de la ocupación y las condiciones ambientales, el uso de refrigerantes ecológicos y con menor impacto medioambiental, la mayor implementación de bombas de calor eléctricas y la integración con sistemas de gestión energética para mejorar la eficiencia operativa son las principales tendencias innovadoras".

Impacto del precio de la energía

El alto coste en la factura energética es una problemática que afecta especialmente al sector hotelero, ya que se trata de establecimientos que tienen una demanda de climatización más alta. Se estima que la climatización y el Agua Caliente Sanitaria (ACS) está entre el 40 y el 50% del total del consumo energético de esta clase de edificios.

Por ello, Ferran González, de Bosch Home Comfort, afirma que, "como grandes consumidores de energía, los altos precios de la electricidad y el gas están teniendo un impacto significativo en el sector hotelero. Esta situación afecta a la rentabilidad de los establecimientos y está obligando a los hoteleros a buscar estrategias para optimizar su consumo energético y reducir costos sin comprometer el confort de los huéspedes. Uno de los principales efectos de esta crisis energética es el aumento de los costes operativos. Según datos del IDEA (Instituto para la Diversificación y Ahorro de la Energía), el consumo energético representa entre el 14 y el 15% de los gastos de explotación de un hotel, pudiendo alcanzar el 25% en establecimientos con un consumo elevado. La subida de los precios energéticos ha incrementado estos costes, lo que impacta directamente en los márgenes de beneficio. Los hoteles no pueden trasladar fácilmente este aumento a los precios que pagan los clientes, ya que la competitividad del mercado y la demanda turística condiciona la fijación de tarifas. Ante este es-

¿QUÉ ES HVAC?

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

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

ABBA COMILLAS



cenario, la eficiencia energética y la sostenibilidad han cobrado un papel aún más relevante en la estrategia de los hoteles. De promedio, los edificios hoteleros consumen entre 30 y 50 kWh por metro cuadrado al año, y casi la mitad de la energía utilizada en los hoteles europeos proviene de fuentes fósiles. Sin embargo, según estimaciones de la Comisión Europea, es posible lograr ahorros significativos mediante medida de eficiencia energética: reducción del 15 al 20% en calefacción, disminución del 5 al 30% en refrigeración y ahorros de hasta el 70% en el consumo de agua caliente. Para hacer frente a este desafío, muchos hoteles están invirtiendo en tecnologías más sostenibles y estrategias de optimización energética. La instalación de soluciones híbridas y basadas en energías renovables contribuye a reducir el impacto de la factura energética. Además, algunos establecimientos están revisando sus periodos tarifarios y la potencia contratada para adaptarse a las nuevas estructuras de precios de la electricidad y maximizar la eficiencia de su consumo”.●

JOHNSON CONTROLS IBERIA



SISTEMAS DE SUELO RADIANTE

REHAU



El suelo radiante es un sistema de calefacción que funciona mediante la canalización de una fuente de calor debajo del suelo. Este sistema emana calor de forma homogénea gracias a una red de tubería plásticas o, en su defecto, cableado que se instala bajo el pavimento.

El principio básico del suelo radiante es la impulsión de agua a baja temperatura en torno a los 40 ºC en invierno y a 15 ºC en verano. Estos circuitos se instalan sobre un aislante térmico y quedan recubiertos por una fina capa de mortero que será la encargada de conservar la energía térmica recibida para posteriormente, ir liberándola de forma progresiva, inercia térmica. La calidad del mortero, su espesor o su correcta distribución serán determinantes para obtener una inercia adecuada a nuestras necesidades.

El sistema de suelo radiante tiene una inercia térmica muy elevada, lo que significa que tarda más en calentarse que los radiadores tradicionales. Sin embargo, seguirá emitiendo calor durante un determinado periodo después de haberse apagado.

Al existir una red de tuberías bien distribuidas bajo el suelo, se consigue una uniformidad del reparto del calor evitando asimetrías, es decir, zonas más calientes o más frías que otros sistemas sí pueden generar.

La forma de calentar de este sistema de calefacción proporciona un elevado confort. Como el calor proviene del suelo, este no se pierde en la parte alta de la habitación, contribuyendo a mantener una temperatura agradable durante más tiempo.

Para evitar condensaciones de agua bajo el pavimento, se suelen instalar sondas de control que evitan suelos demasiados fríos.

Existen dos modalidades de suelo radiante en función del suministro utilizado para su funcionamiento: por agua caliente o eléctrico.

La modalidad de suelo radiante más extendida es el suelo radiante por agua caliente, que funciona gracias al agua caliente sanitaria (ACS) que es impulsada por el circuito de tuberías distribuidas bajo el pavimento. Esta modalidad genera un consumo de energía muy reducido, dado que los circuitos que lo componen son muy finos, entre 6 y 10 mm, y el caudal de agua que circula es mínimo. Además, al funcionar a una temperatura baja ayuda a que la energía consumida sea inferior a otros sistemas de calefacción. El suelo radiante por agua caliente puede ser alimentado por diferentes sistemas: gas natural (la caldera de gas natural calienta los tubos de agua caliente mediante la combustión del gas, de forma que el agua ya caliente llega al colector que la distribuye por el circuito de tuberías del suelo radiante), aerotermia (este sistema proporciona calefacción y refrigeración, debido a que la bomba aerotérmica puede invertir el procedimiento de generación de calor para proporcionar frío en verano) y geotermia (es capaz de generar calor y frío mediante un circuito de tuberías con refrigerante enterradas en el subsuelo, donde la temperatura es más constante durante todo el año que en el aire exterior. La bomba geotérmica permite calentar en invierno y enfriar en verano con un gasto energético bajo).

Por su parte, el suelo radiante eléctrico se diferencia del anterior ya que, en vez de tuberías de plástico por donde circula el agua, cuenta con un cableado conductor que se distribuye por toda la superficie irradiando calor de forma homogénea. La instalación de este sistema requiere de una inversión menor que en el suelo radiante por agua caliente; sin embargo, genera un mayor consumo de electricidad.

www.equipamientohostelero.com

La revista imprescindible para el canal Contract y Horeca










TODA LA ACTUALIDAD A UN CLICK

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



Administración inteligente de edificios

Airzone y Legrand han firmado un acuerdo para unir esfuerzos en la mejora de la eficiencia energética y el control de los edificios. Se trata de una colaboración en la que se integran sistemas de ambos fabricantes en una innovadora solución para la administración inteligente de edificios o BMS (Building Management System) denominada por Legrand como WEOZTM. Este sistema permite recopilar datos relevantes sobre el consumo de energía en los distintos sistemas del edificio, como climatización (calefacción/refrigeración), iluminación y ventilación. Gracias a estos datos, junto con los de ocupación del edificio, se pueden ajustar automáticamente los parámetros de esos sistemas para optimizar y ajustar, entre otros, la climatización, la iluminación y la calidad del aire, garantizando el confort y el ahorro de energía en tiempo real.

Para un futuro más limpio



Carrier presenta AquaSnap® 61AQ, su primera bomba de calor aire-agua reversible de alta temperatura para aplicaciones comerciales que utiliza R-290, un refrigerante natural con un potencial de calentamiento global (GWP) casi nulo. Ampliando el mapa de operación de la climatización (frío/calor) tradicional, puede suministrar ACS y calefacción de alta temperatura hasta 75 °C y a temperaturas exteriores de hasta -7 °C. Además, funciona eficazmente en condiciones extremas de hasta -25 °C.

Ambiente acogedor



Perfecto para quien desea crear un ambiente acogedor y atemporal, Firebox Evo de Edilkamin es el hogar de leña canalizable ideal para recuperar viejas chimeneas abiertas o crear nuevas. Propuesto en tres tamaños diferentes, está equipado con un hogar refractario Ecokeram blanco o negro, una superficie de hierro fundido y una puerta reversible para garantizar la máxima personalización del *insert*. Disponible en la versión N con convección manual o V con ventilación forzada, se completa con ventilador centrífugo integrado y unidad de control electrónica para control remoto.



Pérgola de grandes dimensiones

Una de las apuestas más ambiciosas en protección solar de Saxun es su nueva pérgola bioclimática P-230, con unas dimensiones que pueden alcanzar un máximo de 7×5,6 metros (largo x ancho). Este sistema es capaz de adaptarse a todas las tipologías de instalación: cuatro columnas, tres columnas, dos columnas, una columna, columna desplazada y sin columnas. Además de garantizar la protección de grandes exteriores, la solución también proporciona un espacio totalmente diáfano y libre para su uso, consiguiendo hasta 39,2 m^2 de superficie habitable, sin obstáculos. Con la P-230, las nuevas opciones en iluminación incluyen tiras led (tanto para lamas, como para el perímetro de la estructura), además de ojos de buey y apliques para columnas, que aumentan el valor de cada pérgola.



Versatilidad y colorido

Musola reafirma su compromiso con la innovación y la versatilidad a través de su colección Stone. Esta familia de mesas auxiliares se distingue por su adaptabilidad y estética refinada. Stone se caracteriza por su diseño de pie central, coronado por una tapa de porcelánico técnico laminado con cristal, que combina durabilidad y sofisticación. La versatilidad es el sello distintivo de esta línea, presentándose en cuatro alturas diferentes (33, 40, 55 y 66 cm) para adaptarse a diversas necesidades. Además, destaca su amplia gama de opciones cromáticas: 32 opciones diferentes en la estructura metálica y 43 en la tapa porcelánica.



Aspecto sobrio y formal

Dylan es la nueva colección de mesas de centro de Busnelli diseñadas por Franco Driusso, que presenta un aspecto sobrio y formal inspirado en la geometría del Torii japonés, la puerta de entrada tradicional y simbólica a las áreas sagradas. Las elegantes curvas de la doble tapa ovalada complementan el marco metálico minimalista, dando como resultado un producto de discreta elegancia. La estructura única resalta sólo los soportes lineales, creando un efecto suspendido con las superficies dispuestas en dos niveles.

Arte en vidrio

Aterea es el nuevo proyecto de Tonelli Design, icono del vidrio italiano, que tras años de investigación presenta un aparador de carácter atemporal que revela un aspecto nuevo e inédito de este material ecléctico y dinámico. La elección de variantes de vidrio fundido para los frentes da testimonio de una excelencia constructiva que combina la cultura del arte en vidrio con la investigación moderna en el mundo del vidrio. La refinada combinación de materiales nobles y sofisticados hacen de este aparador un protagonista atemporal del espacio vital. Volúmenes esenciales con texturas suaves que sorprenden por su delicada elegancia, expresan ligereza suspendidos sobre bases de cristal.





Ligera como una pluma

Versátil, sofisticada y espaciosa, la nueva silla Plim de Dainelli Studio para Giorgetti se inspira en la ligereza de una pluma. Los cojines del asiento y del respaldo parecen flotar en el aire, como cristalizados en el acto de descansar delicadamente sobre la esencial estructura de madera maciza de fresno. La atención al detalle es clave: desde los ribetes que recorren los cojines, enmarcándolos, hasta la sección transversal distintiva de las piernas, angular en la parte delantera y redonda en la parte posterior, que sostiene la suavidad del respaldo y del asiento.



Mayor paleta cromática

Tarimatec reafirma su compromiso con la innovación y la sostenibilidad con la ampliación de su icónica colección Deck Ethnic. La colección Deck Ethnic, reconocida por su estética inspirada en la madera y su acabado surco de alta confortabilidad, incorpora cuatro nuevos tonos: blanco Ivory (luminosidad y frescura atemporal), Coffe (un marrón intenso y acogedor), Koala (gris amaderado versátil y moderno) y Macao (tonalidad terrosa inspirada en la naturaleza).

Armonía orgánica



En un mundo donde la conexión con la naturaleza se vuelve cada vez más relevante, Decocer introduce en sus colecciones la tendencia "armonía orgánica" para 2025, una propuesta que integra materiales y diseños inspirados en el entorno natural con soluciones funcionales adaptadas a las necesidades actuales. Este movimiento lo concreta en dos colecciones principales: Silk, con acabado nacarado y ondas suaves, y Horizon, un diseño texturizado que incluye un efecto salpicado de granilla. Las superficies cerámicas de esta línea destacan por su versatilidad y su capacidad para adaptarse a diversos estilos de decoración, manteniendo una alta calidad y resistencia.



Suelos laminados de gran resistencia

Gabarró Hermanos presenta la nueva colección de suelos laminados Egger Pro 25+, que supone una renovación prácticamente integral de su gama de suelos existente. AquaDura+ es la principal novedad. Un suelo híbrido equipado con doble protección contra el agua de hasta 72 h, un acabado mate al tacto y una base aislante integrada. NatureSense Aqua+ también ofrece una resistencia al agua de hasta 72 horas y una fórmula especial en su núcleo que minimiza el hinchamiento. Por su parte, NatureSense Aqua, con resistencia al agua durante 24 horas, es perfecta para zonas húmedas como cocinas o baños. Además, NatureSense Herringbone lleva la estética clásica del parquet en diseño espiga, combinando elegancia con la durabilidad del laminado. Por último, NatureSense destaca por su resistencia a la luz, los arañazos y los impactos, además de ser compatible con calefacción por suelo radiante.

Rendimiento acústico y libertad de diseño



Saint-Gobain Ecophon lanza Ecophon Fade™ One Smooth, un sistema flexible de enlucido acústico monocomponente que destaca por su gran adaptabilidad a diferentes espacios, así como por ofrecer una instalación sencilla y una acústica superior. Su versatilidad permite su instalación en techos rectos y curvos, así como en ángulos y cúpulas arqueadas. Así, esta solución aúna el atractivo estético con el rendimiento acústico clase A. Se trata de un sistema monocomponente formado por placas de lana de vidrio sobre el que se proyecta un enlucido acústico monocomponente inorgánico en base de perlita, lo que garantiza una larga vida útil del producto sin variaciones de color. Además, en caso de daño, Fade One posibilita reparaciones, manteniendo siempre un acabado impecable.



Elegancia en piedra caliza

Boost Icor es una colección de efecto piedra creada combinando la calidez típica de la piedra caliza con la impronta del estilo de Atlas Concorde. El nuevo proyecto se inspira en la fuente inagotable de piedras naturales; las superficies presentan una granularidad muy fina y compacta y una excepcional riqueza de detalles: inclusiones, matices y transiciones cromáticas ponen de relieve la meticulosa atención al detalle y la búsqueda de la excelencia que caracterizan a la empresa modenesa. La colección incluye una propuesta desarrollada específicamente para revestimientos: superficies 3D inspiradas en piedras grabadas que juegan con las sombras y las geometrías, mientras que las juntas desaparecen de la vista, lo cual garantiza una continuidad estética.



Moqueta autoportante en losetas

Gerflor Iberia presenta Armonía, su primer sistema de moqueta en losetas autoportante. Con este lanzamiento, la empresa quiere ofrecer una gama complementaria que se pueda combinar con las ya existentes, más concretamente con la recién presentada colección Creation Looselay 2025. El objetivo es poder responder a la creciente demanda del mercado y a las necesidades de los clientes quienes, cada vez más, buscan soluciones integrales para entornos de oficinas, hostelería y *retail*. De esta manera, podrán combinar pavimentos vinílicos y moqueta en sus espacios creando ambientes funcionales, modernos y sostenibles. La capacidad de combinar moquetas con pavimentos permite la creación de ambientes flexibles, dinámicos y de gran eficiencia.

Rica variedad de acabados y decorados



La colección cerámica Antico Casale de APE Grupo representa la esencia de la Toscana italiana y reinterpreta la tradición artesanal de la terracota del Renacimiento con una amplia visión contemporánea. Con un rica variedad de decorados y acabados, la serie está disponible en tonalidades cálidas que van desde tierras y beiges hasta grafitos, y en los formatos de 60x120 cm, 90x90 cm y 120x120 cm. También cuenta con un peldaño de 33x120 cm, idóneo para piscinas y exteriores.



Expresividad visual

La nueva Creative Collection Chapter XV de Glamora se desarrolla a través de un viaje imaginativo que entrelaza arte, naturaleza y escenografía teatral, dando vida a 36 diseños de extraordinaria expresividad visual. Tres fascinantes mundos temáticos se transforman en imágenes evocadoras y poderosas, capaces de contar historias únicas. Todos los diseños están disponibles en cinco acabados diferentes. Entre ellos, destacan soluciones técnicas innovadoras que combinan diseño y funcionalidad: AcousticShield™, un sustrato acústico diseñado para mejorar el confort sonoro de los espacios sin comprometer la estética; y AquaSkin System, un tratamiento mate impermeable de alto rendimiento, ideal para entornos húmedos como spas, duchas, baños y cocinas.

©FRANCISCO GALLARDO



4Retail construye el restaurante más galáctico de Beata Pasta en Madrid

4 Retail ha construido el tercer local en Madrid de cocina italiana Beata Pasta, perteneciente a Baldoria Group, el más grande de los tres que posee la firma en la capital. Ubicado en la mismísima Gran Vía madrileña, la apuesta de Baldoria Group por un local más grande que sus dos restaurantes hermanos (Beata Pasta Glorieta Bilbao y Beata Pasta Princesa) –suma 300 metros cuadrados en dos plantas– ha permitido al estudio de interiorismo de Alejandra Pombo añadir espectacularidad al espacio, creando un sorprendente ambiente de nave espacial, sin olvidar las constantes alusiones al mundo de la pasta italiana. Como en los otros dos locales de Beata Pasta, la constructora 4Retail se ha encargado de hacer realidad el proyecto, llevando a cabo con la máxima precisión los trabajos de obra civil, instalaciones, equipamiento y mobiliario, lo que le ha requerido un tiempo de ejecución de cinco meses.



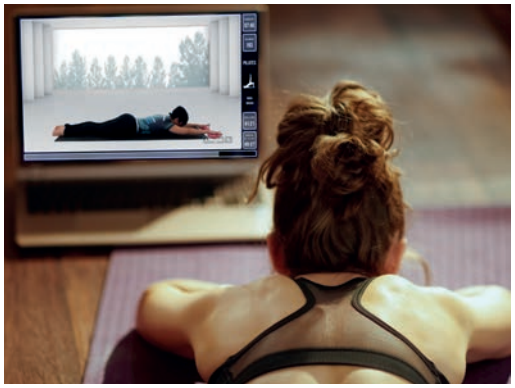
Requena y Plaza proyecta la reforma del Meliá La Palma

Requena y Plaza ha renovado completamente el antiguo Hotel Sol La Palma, que se transforma en el nuevo Hotel Meliá La Palma, un proyecto que combina diseño, sostenibilidad y compromiso con la recuperación económica y social de la isla de La Palma tras la erupción volcánica de 2021. La propuesta de Requena y Plaza conecta el diseño arquitectónico con el paisaje natural de la isla. El hotel dispone ahora de 500 unidades de alojamiento, entre habitaciones, suites y apartamentos. Estos espacios han sido concebidos para maximizar el confort y el lujo, mientras mantienen una conexión directa con la naturaleza. Además, los restaurantes del hotel han sido rediseñados buscando ofrecer experiencias gastronómicas que conecten la cultura local con las expectativas del turismo *premium*. Requena y Plaza ha priorizado la sostenibilidad en cada aspecto del diseño, desde la selección de materiales hasta la planificación de las actuaciones constructivas.

La Samanna, un tesoro caribeño vestido por Resuinsa



La Samanna, A Belmond Hotel, situado en las Antillas Francesas, ha contado con los textiles de Resuinsa. El lujo se traduce en los baños de cada habitación a través de textiles esponjosos, absorbentes y personalizados con el emblema del establecimiento. Resuinsa ha concebido prendas para que, después de un baño relajante o de una jornada disfrutando del mar Caribe, el huésped se envuelva en una caricia. Asimismo, las toallas de piscina, perfectas compañeras para los días bajo el sol, combinan suavidad y resistencia, al igual que los textiles del spa del establecimiento. Resuinsa también ha vestido el restaurante de La Samanna, donde los comensales disfrutan de una cocina que fusiona lo local y lo internacional. Estos textiles se integran con el ambiente del establecimiento, jugando con colores neutros y suaves texturas que complementan la luz natural y el sonido de las olas de fondo.



Un videoclub de *fitness* para huéspedes de hotel

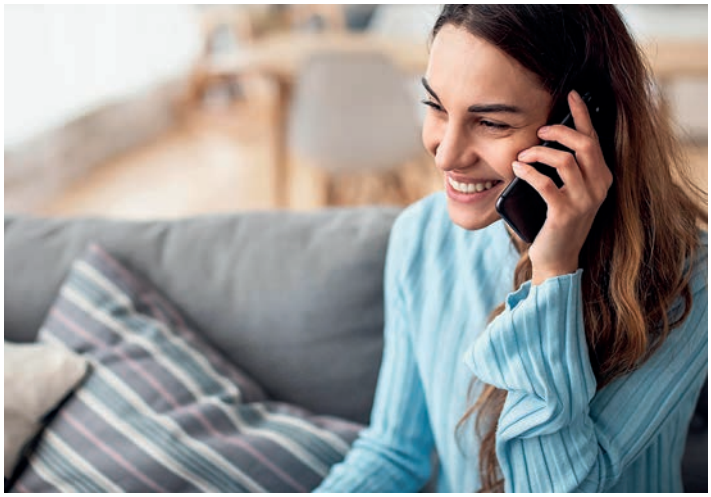
Telegim ha creado QR-System, un servicio de videoclub de *fitness* que no necesita de inversión inicial ni instalación de equipos específicos, dado que el nuevo servicio no requiere ni de equipos emisores ni de ningún tipo de instalación. La implementación y usabilidad es muy sencilla. Tras una configuración y personalización de los accesos a la plataforma, los huéspedes del hotel podrán acceder a un videoclub de clases de *fitness* profesional con un acceso personalizado con el logo del hotel tanto desde sus habitaciones como desde el gimnasio, pudiendo acceder a través de sus propios dispositivos (móviles, *tablets* portátiles…), simplemente leyendo un código QR visualizable en pósters e impresos de sobremesa, con un acceso restringido para solo ser usado dentro de las instalaciones del hotel.

Spa urbano

La minipiscina Vita L de Novellini representa el concepto de relax y lujo, ofreciendo una opción compacta para aquellos que desean disfrutar de una experiencia de bienestar. Con un diseño contemporáneo y líneas rectangulares, este spa urbano es la elección perfecta que aúna elegancia y funcionalidad en espacios más pequeños. El casco, acabado en blanco, se combina con una extensa gama de paneles exteriores para personalizar la pieza según las preferencias. Con unas medidas de 180×140 cm, y una altura de 85 cm, Vita L se adapta perfectamente a espacios reducidos, tanto en interiores como en terrazas o jardines. Su profundidad de 580 mm y su diseño ergonómico aseguran una experiencia de relajación única.







Agente de llamadas telefónicas con IA

Visito, plataforma de IA conversacional para hoteles independientes, lanza Visito Voice, un asistente de voz basado en IA diseñado para gestionar las llamadas telefónicas entrantes de los huéspedes con interacciones naturales en tiempo real. Visito Voice permite a los hoteles automatizar la asistencia telefónica a los huéspedes, resolviendo más del 50% de las llamadas entrantes y garantizando al mismo tiempo un traspaso fluido al personal cuando sea necesario. Disponible las 24 horas del día, los 7 días de la semana, en más de 50 idiomas, el asistente de IA elimina los tiempos de espera, entiende el habla conversacional y se integra directamente con los principales sistemas de gestión hotelera.

Audio inteligente para reuniones



Xilica® presenta RoomHub™, un procesador de audio inteligente que revoluciona la manera en que las empresas implementan y gestionan el audio en salas de reuniones medianas y grandes, salas divisibles y aulas. Desde el momento en que se conecta a la red, la inteligencia integrada de RoomHub detecta y configura automáticamente los componentes del sistema, desde micrófonos hasta cámaras. Su tecnología AI Auto-Deploy™ analiza la acústica de la sala y ajusta automáticamente el rendimiento del audio, eliminando la necesidad de programación especializada durante la configuración.



Para entornos confidenciales

Cabolo®, empresa italiana del Grupo Cedat85, introduce innovaciones en su sistema de IA de Cabolo®, solución que graba, transcribe, traduce, resume, subtitula y archiva reuniones en tiempo real sin depender de la nube y garantizando la máxima seguridad y confidencialidad. Cabolo® es compatible con todos los sistemas de audio y las principales soluciones de videoconferencia, incluso en entornos complejos. Esta adaptabilidad mantiene una alta fiabilidad y facilita el uso práctico de tecnologías de voz avanzadas en aplicaciones de audio y vídeo, que van desde salas de reuniones híbridas hasta eventos a gran escala, donde la claridad y la precisión del habla son primordiales.

Manejar un elevador de pantalla es más fácil que nunca con el nuevo sistema de elevación eléctrico RISE DirectControl™ de Vogel's. Solo hay que bajar o subir la pantalla con el toque de la mano, sin necesidad de tocar ningún botón. La velocidad del elevador se ajustará a la fuerza de la mano que se aplique.

Mover la pantalla con un ligero toque

Se encuentra disponible para pantallas de hasta 98 pulgadas con un peso máximo de pantalla de 100 kg. Este nuevo modelo presenta sistema de anticolisión que, en caso de obstrucción, el elevador retrocede en sentido contrario. La solución se puede aplicar en centros educativos, oficinas o salas de reuniones de hoteles, permitiendo adecuar la altura de la pantalla a según quien esté en aquel momento realizando una presentación en ella.



Confort y sofisticación



Carmela Martí presenta Sherpa, una colección de cojines y *plaids* diseñada para aportar una calidez única a cualquier espacio. Inspirada en las texturas suaves y envolventes de materiales como la lana buclé y el borreguito, Sherpa no es solo una propuesta textil, es una invitación a reconectar con el confort y la sofisticación. Esta línea se adapta tanto al refugio acogedor de una casa de montaña como al ambiente elegante de un hotel urbano. Sus tonalidades neutras –topo, blanco roto y una gama de grises delicados– funcionan como lienzos versátiles que encajan a la perfección con otros estilos y texturas.



Tejido reciclado para protección solar

Sauleda refuerza su compromiso con la sostenibilidad con su tejido de protección solar fabricado a partir de los sobrantes textiles propios: Loop. Se trata del primer tejido reciclado del mercado, especialmente indicado para protección solar exterior, que puede colocarse en toldos, pérgolas y todo el resto de cerramientos exteriores. Loop es un tejido técnico de alta calidad, diseñado para ofrecer una protección solar óptima. Tiene protección UV; es repelente al agua y de secado rápido; cuenta con tratamiento antimoho, y está disponible en 10 colores y diseños diferentes.





10 tendencias que están transformando **el turismo y la hotelería**

Fiturtechy, organizado por el ITH y Fitur del 22 al 24 de enero, fue el principal punto de encuentro del conocimiento sobre tecnología, negocios, destinos y sostenibilidad turística.

Fiturtechy 2025 cerró sus puertas consolidándose, una vez más, como el epicentro de la innovación turística. Organizado por el Instituto Tecnológico Hotelero (ITH) en colaboración con Fitur, este evento reunió a más 250 expertos y profesionales de empresas y entidades públicas del sector para debatir sobre el futuro del turismo y la hotelería, enmarcados en las leyendas y cuentos de *Los mil y un viajes*. En esta edición, se han identificado las 10 grandes tendencias que marcarán el rumbo de la industria, apostando por un turismo más inteligente, regenerativo, tecnológico y centrado en las personas.

1 Inteligencia Artificial y personalización

La Inteligencia Artifical (IA) sigue revolucionando la experiencia del cliente, facilitando ofertas y servicios hiperpersonalizados que anticipan sus necesidades, desde la planificación hasta su regreso. La tecnología permite generar recomendaciones en tiempo real, mejorando la experiencia de cada viajero. De hecho, gracias a la IA el usuario va a poder contar con mucha información previa de carácter visual, llegando incluso a poder desarrollar un "previaje" muy intenso y concreto sobre lo que va a visitar.

Desde el punto de vista de las empresas hoteleras, por ejemplo, gracias a la IA contarán con herramientas que facilitarán enormemente la gestión de ingresos, entre otros aspectos por la fijación de una política de precios más dinámica y en tiempo real.

2 Robótica, cobots y automatización de procesos

La introducción de cobots (robots colaborativos) en hoteles y establecimientos turísticos está transformando la operativa diaria, mejorando la eficiencia y permitiendo a los empleados centrarse en tareas más creativas y de alto valor añadido.

Sin embargo, aunque la tecnología avanza rápidamente, la industria hotelera sigue priorizando la interacción humana como un elemento diferenciador clave. La implementación de cobots debe ir acompañada de una estrategia de integración que refuerce la experiencia del cliente sin perder la calidez y autenticidad que caracterizan al sector de la hospitalidad.



3 Digitalización y gemelos digitales

La digitalización sigue evolucionando y redefiniendo la industria turística. Destaca el creciente uso de gemelos digitales, representaciones virtuales de destinos y alojamientos que permiten realizar simulaciones precisas y personalizar la experiencia del viajero antes de su llegada.

Estos modelos virtuales no solo optimizan la planificación de la experiencia del cliente, sino que también mejoran la eficiencia operativa mediante el análisis predictivo y la gestión proactiva de infraestructuras. Desde el mantenimiento preventivo en hoteles hasta la planificación inteligente de rutas turísticas, los gemelos digitales representan una revolución en la toma de decisiones basada en datos.

Un claro ejemplo de ello es el caso de los gemelos digitales creados para Palladium Hotel Group, presentado en Fiturtechy por Sergio Zertuche, *chief sales & marketing officer* de la compañía, mostrando así la importancia de "utilizar la tecnología para mejorar la experiencia del cliente a través del *customer journey*".

4 Análisis, gestión de datos y desestacionalización del turismo

El Big & Smart Data se consolida como una herramienta esencial para la toma de decisiones estratégicas. Desde la predicción de flujos turísticos hasta la optimización de recursos, los datos permiten un turismo más inteligente, eficiente y adaptado a las necesidades de los viajeros. La diversificación de la oferta turística y el uso de datos inteligentes están permitiendo a los destinos combatir la estacionalidad, promoviendo un flujo de visitantes más equilibrado a lo largo del año y reduciendo la presión sobre los recursos locales.

En este sentido, "el verdadero valor del dato está en su compartición dentro del sector hotelero, impulsando la economía del dato y generando un impacto real en la industria", señalaron los expertos durante el debate llevado a cabo bajo el título *Resiliencia y competitividad de destinos turísticos maduros en el espacio de datos europeo de turismo.*

5 Nuevos formatos en publicidad y comunicación

La evolución de las redes sociales y las tecnologías emergentes están revolucionando la forma en que las marcas se comunican con sus audiencias. Las experiencias inmersivas, el contenido interactivo y los formatos innovadores son clave para captar la atención del viajero digital.

Las empresas turísticas, especialmente las cadenas hoteleras, están apostando por desarrollar estrategias de comunicación vinculadas a embajadores de marca frente a la más "tradicional" de *influencers*/colaboradores, según comentó el director global de Social Media de Meliá Hotels International, Santiago García. Desde el punto de vista de redes, se destaca también la oportunidad que se



abre con nuevos canales NextGen. Asimismo, se vislumbra el nacimiento de las primeras *influencers* virtuales, que son prescriptores de productos y servicios turísticos, como Alba Renai.
Entre los beneficios que aportan están la posibilidad de maximizar la personalización, control total de la imagen desde la agencia, mantener siempre una comunicación coherente, adaptación a los gustos del usuario o la capacidad de estar disponibles 24/7 y que en definitiva generan más *engagement*.

6 Experiencia del cliente y del empleado, y formación

La calidad en la experiencia no solo se centra en los huéspedes, sino también en los empleados. Las empresas están invirtiendo en herramientas y estrategias que garantizan la satisfacción de sus equipos, como, por ejemplo, el uso de exoesqueletos textiles en tareas operativas, plataformas digitales para la gestión del talento y programas de formación continua, entendiendo que empleados motivados generan experiencias excepcionales para los viajeros.
La capacitación en habilidades digitales, inteligencia emocional y atención personalizada será clave para la adaptación del sector a un entorno en constante evolución.

7 Turismo regenerativo, desperdicio alimentario y sostenibilidad

Más allá de la sostenibilidad, el turismo regenerativo busca un impacto positivo en los destinos, restaurando ecosistemas y promoviendo el bienestar de las comunidades locales. Este enfoque redefine la relación entre el viajero y el entorno, priorizando la huella positiva sobre el territorio. A su vez, el sector turístico está implementando estrategias innovadoras para minimizar el desperdicio de alimentos, desde tecnologías de predicción de demanda hasta iniciativas de reaprovechamiento en hoteles, alineándose con los Objetivos de Desarrollo Sostenible.



En este sentido, la colaboración y la tecnología juegan un papel clave: "La tecnología tiene que estar al servicio de las personas, acabar con el desperdicio alimentario es una cuestión de equipo», destacaron durante Fiturtechy en el debate *El banquete sostenible: transformando el desperdicio alimentario en riqueza circular en los destinos turísticos.*

8 *Wellness* y lujo consciente

Los viajeros buscan cada vez más experiencias que prioricen su bienestar físico y mental. El auge del lujo consciente combina exclusividad con sostenibilidad, ofreciendo productos y servicios *premium* que respetan el medio ambiente y las comunidades locales. Se están fortaleciendo los hoteles destino vinculados a lugares concretos, en un contexto en el que el *wellness* ha pasado de ser un lujo a una necesidad, tal y como señaló el presidente de Castilla Termal, Roberto García, en Fiturtechy. Se va imponiendo la instalación de tecnologías y de todo aquello que agudice el sentir y potenciar la relación con la naturaleza.

9 Innovación colaborativa y sostenible

La colaboración entre empresas, destinos y organizaciones está impulsando soluciones innovadoras que reducen el impacto ambiental. Desde la gestión eficiente de residuos hasta la implementación de energías renovables, la sostenibilidad es el eje de la innovación en el turismo.

En este contexto, "las empresas que ponen la sostenibilidad como eje de su actividad, por ejemplo, aquellas vinculadas a BCorp, están obteniendo un incremento de la facturación de entre un 20-30%", apuntaba Javier García Cuenca, presidente de ITH. La sostenibilidad es una cuestión que el cliente da por hecho y resulta fundamental para captar y retener talento; en definitiva, favorece una mejor satisfacción del cliente, del empleado y también del accionista.

10 Ciberseguridad y confianza digital

En un entorno hiperconectado, la ciberseguridad se convierte en una prioridad. Proteger los datos de los usuarios y garantizar transacciones seguras es clave para mantener la confianza del cliente y reforzar la reputación de las empresas turísticas.
La protección de datos, la implementación de *blockchain* para transacciones seguras y el desarrollo de sistemas avanzados son algunas de las estrategias que está adoptando el sector.
Estas tendencias reflejan un cambio profundo hacia un modelo turístico más tecnológico, consciente y centrado en las personas, tanto para los huéspedes como para los empleados. De hecho, la implantación de estas tecnologías debe servir para atraer talento a un sector que lo demanda. Fiturtechy 2025 ha demostrado que el futuro del sector estará guiado por la innovación, la digitalización y un firme compromiso con la sostenibilidad.●

Hotel Cevisama

Un refugio arquitectónico visionario



Del 24 al 28 de febrero, Cevisama recreó un hotel de más de 800 metros cuadrados con un diseño innovador, paneles translúcidos, piscinas, un palmeral mediterráneo y dos suites de inspiración árabe y japonesa.

Un inmenso arco de ovalado daba entrada a un luminoso *hall* en el que el logotipo Hotel Cevisama elaborado con material cerámico fue la carta de bienvenida a una de las instalaciones muy pocas veces vista en una feria y que deslumbró en Cevisama. El equipo del reconocido arquitecto de origen portorriqueño Héctor Ruiz-Velázquez diseñó en Feria Valencia una instalación mediante la cual Cevisama reivindicó y puso en su lugar a la cerámica y el equipamiento de baño como elementos de moda y material versátil para el negocio del contract.

Hotel Cevisama se diseñó como un refugio arquitectónico visionario que fusiona sostenibilidad, diseño innovador y un enfoque centrado en lo humano. Con el lema *Mediterráneo: tierra, luz, aire y vida*, el proyecto reinterpreta la hotelería contemporánea, recuperando el valor del ritual humano dentro de la experiencia de hospedaje. La propuesta buscaba que los espacios públicos no sean meras zonas de paso, sino que se integren de manera fluida con la comunidad local, convirtiéndose en puntos de conexión entre los huéspedes y el entorno que los rodea. La cerámica, como material central, se convirtió en el puente entre el interior y el exterior, fundiendo ambos ámbitos de manera natural.

La zona de piscinas y spa, rodeada por un palmeral mediterráneo, se conectaba armónicamente con el interior del edificio, creando una continuidad que atraviesa las áreas de recepción y pasillos del hotel. La cerámica, con su versatilidad y continuidad, unía estos dos mundos y servía de vínculo entre la zona de huéspedes y el edificio de conferencias al norte, exponiendo la relación entre los espacios internos y externos.







Suites de inspiración árabe y japonesa

En cuanto a las habitaciones, el hotel ofrecía dos propuestas innovadoras y únicas. La Suite Essence mostraba un concepto revolucionario, donde la cerámica se convertía en la "piel" del espacio, cubriendo tanto el suelo como las paredes. Inspirada en las culturas árabe y japonesa, esta suite crea un ambiente de bienestar y relajación, integrando la sostenibilidad energética al regular las temperaturas de manera natural, favoreciendo tanto el bienestar físico como mental de los huéspedes.

Por su parte, la Suite Sensu ofreía una experiencia única de flexibilidad y personalización, inspirada en el abanico japonés Sensu. Gracias a sus paneles textiles translúcidos, el huésped puede modificar el espacio según sus necesidades y deseos, creando diferentes configuraciones que se adaptan a cada momento.

Firmas participantes

La instalación Hotel Cevisama contó con el impulso y el patrocinio de la Generalitat Valenciana, y la participación directa en la construcción de este de diversas firmas expositoras de Cevisama, seleccionadas por el propio equipo de Héctor Ruiz-Velázquez.

Así, en el ámbito del sector cerámico, participaron Ape Grupo, Cristacer, Decocer, Emac, Exagres, Gayaforés, Victoria Ceramics Spain, Mapei, Realonda, STN Cerámica, Undefasa-Solid + y Vives.

Por su parte, dentro del segmento del baño también participaron Coycama, Decosan, Genexia, Hidronatur, Manillons Torrent, Nofer, Poalgi, Ramon Soler-Solerbath y Vogo.

Por su parte, en la decoración y acondicionamiento de Hotel Cevisama también intervinieron las firmas del equipamiento del hábitat y complementos Fokobu, Irsap, Jaime Jurado, Khama Hotel, Lumbre Chimeneas de Diseño, Ondarreta, Point y The Masie.●





Unox

Speed Compact Eco de Unox reduce los tiempos de cocción y maximiza la facilidad de uso. Con él se puede actuar a toda velocidad: ser rápido en el servicio es fácil, al igual que obtener un excelente rendimiento de cocción las 24 horas del día. Entre sus características se encuentran, en primer lugar, la facilidad de uso, pero también que se simplifican las operaciones del personal con tecnologías inteligentes, su panel fácil de usar; su diseño compacto y elegante; que es silencioso y elimina olores, etc. Además, se adapta perfectamente a cualquier entorno.



Rational

El VarioSmoker de Rational proporciona a la carne, el pescado y las verduras notas de ahumado natural, cuya intensidad se puede determinar siempre según los gustos. Incluso el ahumado a bajas temperaturas no supone problema alguno. Gracias a la solución *plug & play* (conectar y listo), empezar a ahumar resulta fácil. Los procesos de cocción inteligentes del iCombi Pro de Rational controlan el VarioSmoker a través de la conexión USB, y garantizan resultados de cocción y ahumado óptimos y profesionales.



Máquinas de Vacío Orved

NSV 500 es un cocedor *sous-vide* todo en uno: integra las funciones de marinado, cocción *sous-vide* y sellado/dorado de alimentos en un solo aparato. El agua y las bolsas no son necesarias. Esta máquina simplifica el proceso de cocción *sous-vide,* al contar con un control preciso de la temperatura; panel de mandos intuitivo, por medio de una *app*), y cocción al vacío sostenible. Protege la forma y textura de los alimentos gracias al funcionamiento sin bolsa. Es ideal para espacios muy reducidos.



Edenox

La potente tecnología de las freidoras de inducción de sobremesa TF-82-I TF-82-D-I garantiza una temperatura precisa de forma continuada. El sistema de inducción, a diferencia del sistema eléctrico, separa los elementos eléctricos del aceite, lo que garantiza la máxima protección eléctrica. Además, es fácil de limpiar ya que la cuba es embutida, sin ningún pliegue en su interior, y no dispone de ningún elemento de calentamiento en su interior. Cuenta con una triple protección de seguridad contra sobrecalentamiento y un diseño avanzado del chasis que previene de quemaduras por contacto con la freidora. El control digital de la temperatura permite una rápida respuesta a cambios de temperatura y su preciso control. Una vez introducidos los productos a freír, la recuperación de la temperatura de trabajo es más rápida que una freidora tradicional de resistencias eléctricas.

Sammic



Sammic lanza Emulsionizer PRO 1.0, un innovador filtro de acero inoxidable diseñado para integrarse con el triturador profesional XM-12. Esta combinación permite triturar, filtrar y emulsionar simultáneamente, optimizando procesos culinarios que antes requerían múltiples pasos.
El Emulsionizer PRO 1.0 incorpora bases perforadas intercambiables, lo que le permite adaptarse a diferentes preparaciones y ofrecer resultados precisos según las necesidades del profesional. Fabricado en acero inoxidable de alta calidad, garantiza durabilidad y resistencia en entornos exigentes. Los chefs pueden lograr texturas homogéneas y emulsiones perfectas con mayor eficiencia. El Emulsionizer PRO 1.0 está disponible como accesorio independiente o en un *pack* combinado con el XM-12.



Salva

Las batidoras de Salva son equipos concebidos para la realización de mezclas de pastelería. Tienen un sistema de eje planetario que permite realizar mezclas perfectamente homogéneas de cualquier tipo de mezcla de pastelería. Posibilitan varias funciones como batir, mezclar o amasar cualquier clase de masa ligera. Las batidoras planetarias industriales están diseñadas para ofrecer un rendimiento excepcional y durabilidad a largo plazo. Con una potencia de motor potente y una capacidad de mezcla superior, estas batidoras son perfectas para preparar una amplia variedad de productos de repostería y panadería.



Zwilling

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



Smeg España

El horno profesional SMEG Galileo está diseñado para chefs exigentes que buscan perfección en cada plato. Con seis modos de cocción de alto rendimiento, permite cocinar con precisión gracias a la inyección directa de vapor y la función grill con de humedad. Su cavidad ThermoFunnel optimiza la distribución del calor, asegurando una cocción uniforme y eficiente. Además, cuenta con una sonda multipunto para un control exacto de la temperatura y una interfaz táctil de última generación de 7” para una experiencia intuitiva.

AVANCE PRÓXIMO MES

Nº 264

RESUINSA



TENDENCIAS

Vestir la mesa

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

SALLÉS CIUTAT DEL PRAT BARCELONA AIRPORT



DOSSIER

Equipar un gimnasio de hotel

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

Certificaciones sostenibles



FREEPIK

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

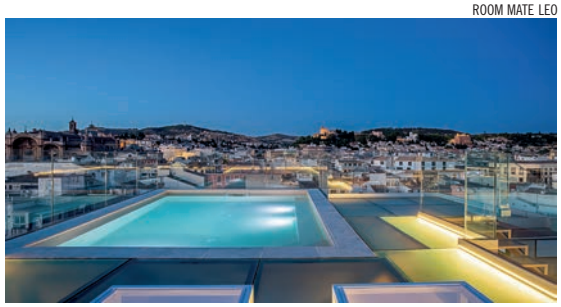
MORGUI



Cocinas profesionales

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

ROOM MATE LEO



Piscinas

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

DISPONIBLE GRATIS ON LINE

Descárguela en

www.equipamientohostelero.com



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

CURT
EDICIONES SA
www.curtediciones.com

El baño.



Hay baños y baños. Los de Roca tienen muebles que aunan estética, funcionalidad y versatilidad. Se adaptan a ti y a tu espacio para ofrecerte el máximo bienestar y confort.

roca.es

Roca