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

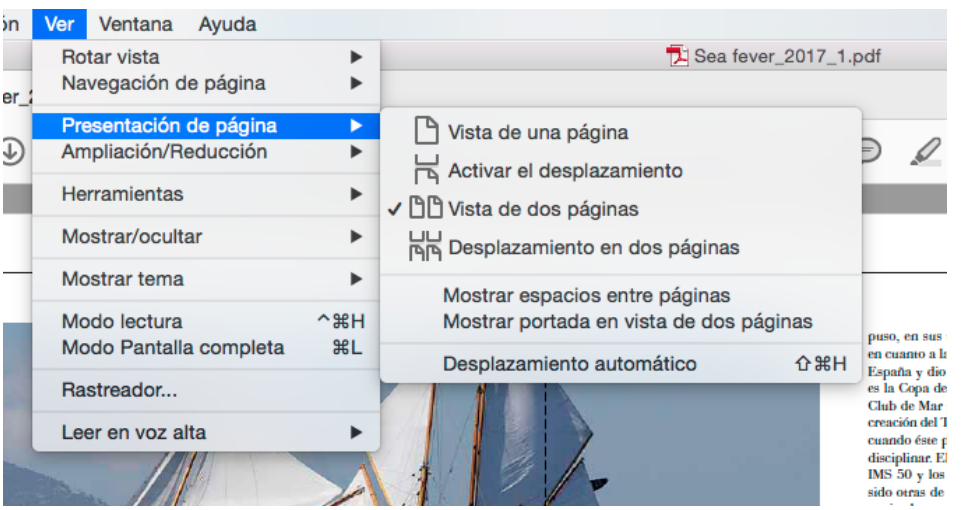
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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 264 · 8 €



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

COCINAS PROFESIONALES · PISCINAS · CERTIFICACIONES SOSTENIBLES

Proyecto a fondo **Hotel Princess Bacelona**



Una cata a ciegas.
518 Chardonnays del Mundo.
Un vino excepcional: Anayón Chardonnay

CHARDONNAY DU MONDE 2025
Médaille D'OR ★ GOLD Medal
Médaille d'Or
Gold Medal

TOP 10
BEST CHARDONNAY
DU MONDE

TOP 10
BEST CHARDONNAY
DU MONDE

GRANDES VINOS
The legacy of Cariñena

D.O. CARIÑENA
EL VINO QUE NACE DE LAS PIEDRAS

PUEDES ADQUIRIRLO EN

www.grandesvinos.com

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

Editorial

Equipamiento Hostelero - N.º 264





EN PORTADA

Rational

www.rational-online.com

Puesta en escena

El lugar donde el comensal pasa la mayor parte del tiempo en un restaurante es la mesa, por lo que mantelería, vajilla, cubertería, cristalería y otros elementos deben cuidarse con el máximo rigor, ya que su apariencia va a influir directamente en la experiencia y la satisfacción del cliente. Por tanto, conocer el correcto montaje de la mesa es básico, ya que su puesta en escena puede ser la clave del éxito o el fracaso del hotel. Como lo es también cómo se haya proyectado la cocina, cuyo diseño debe tener en cuenta múltiples factores que posibiliten que sea cómoda y práctica para los que en ella trabajan, a la vez que cumpla con todas las medidas de seguridad alimentaria y normativa vigente. Uno de los aspectos que más destaca actualmente en una cocina profesional es el relativo a la sostenibilidad, con máquinas de bajo consumo energético y soluciones que optimicen el agua o que ayuden a reducir el desperdicio alimentario. Sobre certificaciones sostenibles también hablamos en este número. La sostenibilidad se ha convertido en un criterio esencial para la industria del diseño, la arquitectura y el equipamiento hostelero, impulsando el uso de materiales, productos y edificaciones con todo tipo de certificaciones. Y no podemos incluir un artículo sobre piscinas sin hacer también referencia a la sostenibilidad, ya que una de las principales fuentes de preocupación del sector es investigar en sistemas que minimicen el consumo de agua, energía y productos químicos.

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

Depósito Legal: DL B 660-1999

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

Sumario

Equipamiento Hostelero - N.º 264









4 Tendencias: Vestir la mesa
19 Zwilling
20 En portada: Rational
22 Cocinas profesionales
31 Sisteven
32 Proyecto a fondo: Hotel Princess Barcelona
40 Certificaciones sostenibles
49 Resuinsa
50 Piscinas
60 Baños
61 Cocinas
62 Food & Beverage
63 Instalaciones
64 Mobiliario
65 Pavimentos y revestimientos
66 Tecnología
67 Textil
68 HIP
72 MIAD
76 Dossier: Equipar un gimnasio

mychef®

UN EQUIPO, INFINITAS POSIBILIDADES.

iCOOK el horno inteligente **con tecnología Multilevel que realiza cocciones simultáneas independientes.** Optimiza tu cocina con múltiples elaboraciones y cero preocupaciones.

MÁS INFO AQUÍ

mychef.pro

mychefpro.com

MULTILEVEL



TENDENCIAS

VESTIR LA MESA

VAYOIL TEXTIL



ATENCIÓN AL DETALLE

RESUINSA



La mesa es el elemento principal para el cliente de un restaurante y, por este motivo, requiere ser montada correctamente para disfrutar de su estancia y hacer más placentera la comida. *Por Isabel Fernández*

La disposición de una mesa puede ser la clave del éxito o del fracaso de un restaurante. Es una de las primeras cosas que el comensal ve al llegar al establecimiento y, por tanto, es imprescindible crear una primera impresión positiva que posibilite disfrutar de la comida con la máxima satisfacción. Todos los detalles afectan al aspecto de la mesa: ubicación, luz, tamaño, colores, etc.

Para Denise Madeira, *marketing manager* de Vista Alegre Hotelware, a la hora de vestir la mesa de un restaurante, es prioritario "garantizar un equilibrio entre funcionalidad y estética, permitiendo una estética agradable al cliente y un servicio eficiente. Desde un punto de vista estético, es importante que los elementos y materiales de la mesa transmitan la identidad y estilo del restaurante, tanto en el concepto gastronómico como en la propia decoración del espacio. Cuando se trata de funcionalidad, la prioridad es seleccionar piezas que sean resistentes al uso y a los lavados frecuentes. Piezas que conserven su buen aspecto a largo plazo y sean fáciles de organizar, limpiar, reemplazar y apilar para facilitar su manipulación".

Por su parte, Mamen Pérez, gerente de Carmela Martí, explica que "hay dos factores que influyen principalmente a la hora de vestir la mesa de cualquier restaurante. El primero es el diseño, es decir, la imagen que el restaurante quiere transmitir y que debe de estar impregnada en todos los ámbitos para que llegue a los comensales. Por ejemplo, un restaurante japonés con un diseño minimalista y moderno no va a utilizar la misma mantelería que uno más clásico, donde la mesa debe estar vestida para trasladar esa elegancia. En ambos casos la mantelería textil es fundamental para transmitir ese ambiente acogedor y cuidado por los detalles, pero en el caso del japonés propondríamos unos manteles individuales, más en línea con el estilo. El segundo factor es la calidad y durabilidad, ya que las mantelerías deben de estar preparadas para el uso intensivo de la hostelería. Además de ser bonitos, los manteles deben ser prácticos. Por ejemplo, tejidos que tienen un aspecto natural pero que su composición es 100% poliéster, por lo que no encogen, ni arrugan en exceso".

Además, Carlos Uriarte, CEO de Idurgo & Capeans, recalca que "la calidad es imprescindible en cada uno de los elementos que la componen".

LENCERÍA

El protocolo marca que lo primero que debe hacerse a la hora de vestir una mesa es colocar el muletón que, además de protegerla de marcas, evita que la vajilla y cristalería produzcan ruidos fuertes cuando se apoyen en la mesa. Este puede estar sujeto por los extremos a las patas de la mesa con cintas o dejarlo caído libremente, aunque es preferible sujetarlo ya que lo ideal es que permanezca tenso en todo momento.

El mantel es la vestimenta principal de la mesa y, por tanto, es fundamental elegir un material que resulte agradable al tacto y un color que acompañe la estética del establecimiento. En cuanto a su colocación, el mantel se debe colocar tocándolo lo menos posible, extendiéndolo con las puntas ubicadas en la dirección de cada una de las patas de la mesa y debe colgar a 40 o 50 cm de cada lado.

A diferencia del mantel, el cubremantel es opcional, pero, en caso de querer utilizarlo, su colocación es idéntica a la del mantel, con la diferencia de que sus medidas son menores. Este debe quedar, una vez extendido, a 10 cm por encima del borde del mantel en cada lado. Aunque se colocarán una vez ya esté puesto

CARMELA MARTÍ



el menaje, cabe destacar que las servilletas irán a juego con el mantel. Deben situarse encima del plato o a la izquierda del primer tenedor y, aunque existen diversas opiniones, se debe evitar introducirlas dentro de las copas, ni tampoco con formas extravagantes, ya que en el proceso se manosean demasiado y es algo que debe evitarse para garantizar una mayor higiene. También se pueden enrollar de forma cilíndrica y colocarlas en originales servilleteros.

Rocío Muñoz Esteban, CEO de SM Textiles para Hostelería, considera que "es fundamental que la mantelería esté en armonía con la decoración y el concepto del local, creando una experiencia visual coherente. Además, elegir la medida correcta es clave para un acabado elegante y funcional".

Por su parte, Bernardo Balaguer, CEO y director de Ventas de Grupo Toledo, sostiene que es esencial "priorizar la calidad y la presentación de los textiles. Esto incluye elegir materiales y servilletas que no sean solo estéticamente agradables, sino también duraderos y fáciles de limpiar. Además, es importante considerar la paleta de colores y el estilo que refleje la identidad del restaurante, creando un ambiente acogedor y atractivo para los comensales. No olvidemos la funcionalidad: los textiles deben ser prácticos y cómodos para el uso diario".

Según María José Esteve, directora de Comunicación y Marketing de Vayoil Textil, "en los manteles y servilletas hay un componente fundamental para el comensal que es la comodidad. Por ello es muy importante que estos productos tengan capacidad de absorción para que se sequen y absorban líquidos y otras sustancias, así como la suavidad de los mismos para que, al limpiarse con una servilleta, arrastre restos de comida, pero sin molestar la piel del cliente".

La funcionalidad es clave en la alta cocina. La nueva generación de lencería de mesa incorpora tecnología antimanchas, que repele líquidos y facilita la limpieza. El mercado ofrece textiles de fácil mantenimiento sin perder elegancia ni calidad.

De esta manera, Ana Luiza Duarte, de la Dirección de Royal Europe Textile, indica que "los textiles más demandados en restaurantes son mantelerías antimanchas, materiales sostenibles (lino, algodón reciclado…), fundas elásticas, caminos de mesa decorativos y tejidos técnicos (repelentes al agua, antimicrobianos, ignífugos…). También se busca personalización con logos y colores neutros o elegantes. La clave está en la calidad, resistencia y estética acorde al estilo del restaurante".

Por su parte, Félix Martí, director general de Resuinsa, comenta que "el sector requiere textiles que combinen resistencia, funcionalidad y estética. Por ello, la durabilidad se ha convertido en un factor clave, ya que los textiles deben soportar un uso intensivo y lavados industriales conservando sus cualidades a largo plazo. También se busca facilidad en el mantenimiento con tejidos que minimicen el uso de productos químicos agresivos y reduzcan el tiempo de planchado. Además, la sostenibilidad se ha converti-

RESUINSA



do en una exigencia fundamental, con una creciente preferencia por procesos de fabricación responsables".

Por otro lado, Sara Gosálbez Peidro, CEO de Hosteltex, señala que, "actualmente, en el sector de la hostelería y la restauración, la demanda en textiles se orienta hacia tres grandes tendencias: sostenibilidad, resistencia y diseño personalizado. Cada vez más establecimientos buscan textiles fabricados con materiales reciclados, fibras orgánicas o procesos de producción responsables con el medio ambiente. La certificación ecológica y la reutilización de materiales son aspectos clave. En segundo lugar, la hostelería requiere tejidos duraderos, resistentes a manchas y lavados frecuentes, que conserven su aspecto impecable sin necesidad de un mantenimiento complejo. Por último, la identidad del restaurante es fundamental, por lo que hay una mayor demanda de mantelería en colores y acabados personalizados".

También habla de sostenibilidad María José Esteve, de Vayoil Textil: "Hay que apostar por materiales respetuosos con el medio ambiente, conseguir artículos que con materia procedente de reciclado (o cultivo orgánico), y/o que necesiten menos consumo de agua y químicos en el lavado sin perder sus características fundamentales de confort, duración y calidad, pero sí que colaboren a mejorar el medio ambiente y reducción de costes".

GRUPO TOLEDO



Muchos restaurantes están, por tanto, apostando por manteles y servilletas con algodón orgánico, lino natural y materiales reciclados. Estos tejidos no solo son *ecofriendlies*, sino que también aportan una textura y apariencia lujosa.

El textil de mesa no solo realza la gastronomía, sino que también refleja la elegancia y la personalidad de su establecimiento.

El diseño minimalista sigue siendo una tendencia en la hostelería. Inspirado en la estética Japandi (fusión del diseño escandinavo y japonés), los restaurantes optan por textiles de mesa simples, con líneas limpias y colores suaves, creando un ambiente sereno y armonioso.

Por otro lado, los colores juegan un papel crucial en la ambientación de un restaurante. Así, los tonos neutros y terrosos dominan las mesas de alta cocina. Además, el beige, arena, terracota y gris suave crean una estética sofisticada y cálida, ideal para resaltar la presentación de los platos.

La personalización también se ha convertido en una tendencia clave. Los restaurantes buscan manteles y servilletas bordadas con su logo o diseños únicos que refuercen su identidad de marca.

ROYAL EUROPE TEXTILE



CENTRO DECORATIVO

Una adecuada decoración de las mesas mejora el ambiente en el establecimiento y proporciona a los clientes un entorno cálido y agradable.

Ana Luiza Duarte, de la Dirección de Royal Europe Textile, comenta que "son populares los centros de mesa minimalistas, las velas led y soportes para reservados. Se buscan materiales resistentes, fáciles de limpiar y acordes al estilo del restaurante, con opciones personalizadas con logos o diseños exclusivos".

RESUINSA



Sobre ello, Félix Martí, de Resuinsa, apunta que "los colores neutros y naturales continúan en auge, pero también se incorporan toques de color con servilletas o caminos de mesa para aportar dinamismo. La personalización sigue en crecimiento con diseños exclusivos que plasman la identidad de cada establecimiento y consiguen diferenciarse del resto".

Mamen Pérez, de Carmela Martí, asegura que "se llevan las mantelerías con texturas tipo lino o lino lavado en colores tierra con tonos como el beige, crema, blanco roto… En esta línea se encuentra el color Mocha Mousse, Patone del año, una cálida tonalidad marrón que transmite una sofisticada elegancia terrosa. Si se quiere optar por colores más vivos, naranja mandarina, lavanda o verde menta marcarán tendencia este año".

También se decanta Sara Gosálbez, de Hosteltex, por "los tonos neutros y terrosos, como beige, arena y verde oliva, que están en auge y aportan sofisticación y armonía. Además, los tejidos con texturas naturales y artesanales son cada vez más valorados por su capacidad de transmitir calidez y autenticidad".

Igualmente Bernardo Balaguer, de Grupo Toledo, ensalza "los colores naturales, las texturas originales, el estilo casual y confortable, y sobre todo la personalización para diferenciarse de la competencia".

Por su parte, María José Esteve, de Vayoil Textil, resalta que "las tendencias juegan con colores complementarios o combinando diferentes estampados en un mismo tono. Las mantelerías lisas abren paso a nuevos diseños con motivos geométricos. Se puede jugar con los tamaños del dobladillo y las aplicaciones (vainicas, festones…) que, junto con las personalizaciones, pueden ser factores diferenciadores del establecimiento".

Además, las mesas ya no se visten con un solo mantel. La tendencia es superponer diferentes capas de textiles, combinando caminos de mesa con manteles de textura suave y servilletas contrastantes. Esto aporta profundidad visual y una sensación de lujo.

Rocío Muñoz Esteban, de SM Textiles para Hostelería, apuesta por "manteles individuales de materiales diferentes, como la polipiel, solos o acompañados de manteles blancos".

IDURGO & CAPEANS



MENAJE

Una vez puestos los textiles en la mesa, se coloca el menaje donde se servirán las creaciones del chef para que las disfruten los comensales. La cristalería, platos o cubiertos tienen una posición específica en la mesa.

Carlos Uriarte, CEO de Idurgo & Capeans, opina que el canal horeca exige "un menaje actual, elegante y, sobre todo, muy funcional".

Vajilla

El plato de presentación es otro de los elementos más importantes de la mesa, ya que a partir de su ubicación se colocarán los demás elementos que vayan encima de él. Debe colocarse con un mínimo de 60 cm entre uno y otro para mantener una distancia cómoda entre los comensales. A su vez, estos deben estar ubicados cada uno a 2 cm del borde de la mesa.

Encima del plato de presentación y centrado se pone el plato llano, y sobre él, el plato hondo o de aperitivo. Cada plato debe estar colocado sobre el anterior, formando una "pirámide" de mayor a menor.

La selección de la vajilla adecuada es fundamental para cualquier establecimiento de hostelería, ya que no solo mejora la presentación de los alimentos, sino que también refleja el estilo y los valores del restaurante. Hoy en día, las tendencias en vajilla se enfocan en la sostenibilidad, el diseño minimalista y la personalización, permitiendo a los restaurantes ofrecer experiencias gastronómicas únicas y memorables.

El sector cada vez más ofrece opciones de vajilla hechas de materiales ecológicos como porcelana reciclada y vidrio reciclado. Estas alternativas no solo ayudan a reducir el impacto ambiental, sino que también mantienen la calidad y la durabilidad necesarias para un uso diario en establecimientos de alta demanda.

Además, la simplicidad y la elegancia son tendencias clave en la vajilla moderna. Los diseños minimalistas, colores neutros y formas sencillas están ganando popularidad debido a su capacidad para realzar la presentación de los alimentos sin distraer la atención. Estos diseños no solo son visualmente atractivos, sino también versátiles y fáciles de combinar con cualquier decoración. Aun así, las vajillas en colores vibrantes están ganando popularidad, ya que aportan alegría y dinamismo a la presentación de los platos. Estas vajillas permiten a los restaurantes crear mesas llamativas y llenas de vida, adaptándose a diversas temáticas y estaciones del año.

En este tipo de menaje también destaca la personalización. Muchos establecimientos optan por vajillas personalizadas con el logotipo del restaurante o diseños exclusivos que refuercen su marca y ofrezcan una experiencia única a los clientes. La personalización de la vajilla no solo añade un toque distintivo a la presentación, sino que también sirve como una herramienta de *marketing* efectiva.

Para Ana Luiza Duarte, de Royal Europe Textile, "se demandan materiales resistentes y elegantes, como porcelana, loza y gres, con acabados mate o esmaltados. Se buscan diseños minimalistas o artesanales, en tonos neutros o colores naturales. También hay una tendencia hacia platos irregulares y texturizados para una presentación única. La vajilla debe ser duradera, apilable, y apta para lavavajillas y microondas, con opciones personalizadas con logos o grabados para reforzar la identidad del restaurante".

Por su parte, Denise Madeira, de Vista Alegre Hotelware, hace hincapié en que, "para el canal horeca, la porcelana y el gres siguen siendo el tipo de material más demandado. Tanto el blanco como el color continúan teniendo demanda, al igual que la tendencia orgánica". Además, esta profesional resalta "las formas irregulares y artesanales (piezas que parecen únicas y crean sensación de exclusividad), tonos neutros inspirados en la naturaleza, mezcla

VISTA ALEGRE



de materiales y texturas (porcelana, cerámica, piedra y madera), materiales ecológicos y vajilla personalizada (logotipo o elementos de la identidad visual del espacio)".

Cubertería

Como ya se ha explicado, en base al plato base se sitúan los demás elementos de menaje sobre la mesa y los siguientes son los cubiertos. Para ello hay que tener en cuenta que hay una regla que debe cumplirse siempre: los cubiertos que se utilicen primero serán los más alejados del plato.

Los tenedores van todos en el lado izquierdo del plato, con las púas hacia arriba y con el mango apuntando hacia el comensal. El orden en el que se ponen es de afuera hacia adentro, por orden de uso. Además, estos deben estar a 2 cm de separación entre sí y el último a 2 cm del plato base. El tenedor de tres puntas es para los pescados y el de cuatro para las carnes. Los cuchillos se ubican del lado derecho del plato base, todos con el filo hacia el plato y el mango apuntando hacia el comensal. El orden, por su parte, es igual que el de los tenedores, colocando de afuera hacia dentro el primero que utiliza el comensal y terminando por el último. Además, estos también deben estar a 2 cm de separación entre sí y el último a 2 cm del plato base. Para los entrantes se utiliza un cuchillo liso de punta roma; para las carnes, un cuchillo dentado, y para los pescados, el que tiene forma de espátula.

Las cucharas se colocan a la derecha de los cuchillos, todas con la concavidad hacia abajo y el mango apuntando al comensal. El orden es igual al de los cuchillos, colocando de afuera hacia adentro por orden de utilización. Al igual que los anteriores cubiertos, estas también deben estar a 2 cm de separación entre sí y a 2 cm del cuchillo.

Los cubiertos de postre requieren una descripción separada ya que su ubicación es distinta a la del resto. Estos deben ubicarse cerca del extremo superior del plato en el siguiente orden: primero se pone el cuchillo de postre a 2 cm por encima del plato base, con el filo apuntando hacia el plato y con el mango hacia la derecha; por encima del cuchillo de postre, a 2 cm, se ubica el tenedor de postre con las púas apuntando hacia arriba y el mango hacia la izquierda, y por último, encima se coloca la cuchara de postre, a 2 cm del tenedor, con la concavidad hacia abajo y el mango apuntando hacia la derecha.

Cuchillos, tenedores y cucharas presentan en los últimos tiempos diseños que logran un aspecto delicado e infinito sobre la mesa. Además de la estética, su ergonomía es superior a aquellas piezas más robustas y pesadas, consiguiendo que la experiencia gastronómica del comensal mejore en todos los sentidos.

La simplicidad y la elegancia son características clave en los diseños actuales. Líneas limpias, formas geométricas y acabados mate son algunas de las tendencias más destacadas. En algunos restaurantes más informales, los colores vibrantes y las texturas contrastantes están añadiendo un toque de diversión y originalidad a las mesas.

La elección de la cubertería también debe considerar el tipo de cocina ofrecido. Por ejemplo, un restaurante de alta cocina requerirá piezas más elaboradas y elegantes, mientras que un bistró puede optar por un diseño más casual.



VAYOIL TEXTIL

Los materiales más comunes son el acero inoxidable, la plata y la alpaca, siendo el primero el más usado. Cada uno tiene sus propias características en cuanto a durabilidad, estética y precio.
La cubertería debe ser resistente y fácil de limpiar para soportar el uso diario. Por ello, las líneas simples y sin repujados son las más demandadas.
Así, Ana Luiza Duarte, de Royal Europe Textile, destaca que "la cubertería más demandada en restaurantes es la de acero inoxidable 18/10, con acabados mate o satinados, y recubrimientos PVD en tonos dorados, negro o cobre. Se priorizan durabilidad, fácil mantenimiento y diseño elegante, además de opciones personalizadas con logos para reforzar la identidad del restaurante".
Carlos Uriarte, de Idurgo & Capeans, subraya como tendencia "los cubiertos en color y los platos con diferentes diseños de color".
Para mantenerla, es fundamental limpiar la cubertería correctamente para prolongar su vida útil y conservar su brillo. La cubertería se debe guardar en un lugar seco y seguro, preferiblemente en un cajón forrado con tela suave. También hay que realizar un pulido periódico para eliminar manchas y devolverle su brillo original.

IDURGO & CAPEANS



Cristalería

La cristalería se ubica en una leve curvatura al extremo superior derecho del plato base, evitando así que las copas interfieran en la visión del comensal. El orden en que se colocan será: copa de Jerez, de agua, de vino tinto, vino blanco, champán o cava, y copa de licor, manteniendo una separación de unos 2 cm entre ellas evitando que se toquen.



EL PALACE BARCELONA/©HOTEL WINE FEST

Al igual que en otras piezas de menaje, en copas y vasos el minimalismo continúa su reinado, con un enfoque en líneas limpias y formas sencillas que eliminan lo superfluo. Este estilo no solo es estéticamente agradable, sino que también es funcional, permitiendo que la bebida sea la protagonista. Los diseños minimalistas se integran perfectamente en cualquier entorno, desde restaurantes de alta gama hasta bares modernos. Este enfoque en la simplicidad y la elegancia permite que la cristalería minimalista sea versátil y adecuada para una amplia variedad de contextos.
La transparencia sigue siendo un valor fundamental en la cristalería, pero con un giro moderno. Las piezas transparentes son altamente valoradas. Este enfoque no solo resalta la be-

GARCÍA DE POU



GARCÍA DE POU



EL VALOR DEL MONOUSO

En determinados establecimientos hosteleros, la elección de productos monouso juega un papel destacado en la eficiencia operativa del negocio y la satisfacción del cliente. La mayor concienciación ambiental de los consumidores y la obligatoria adaptación a un nuevo contexto legislativo ha acelerado la marcha hacia unos desechables más ecológicos. Los fabricantes de esta clase de artículos llevan años innovando en esta industria, integrando procesos, prácticas y materiales biodegradables y/o ecológicos que minimicen el impacto de su actividad en el medio ambiente. Para Emilio García Busquets, de García de Pou, "el sector horeca busca productos que combinen diseño sin renunciar a la eficiencia en el servicio. La facilidad de mantenimiento y reposición, la optimización de costes y la rapidez en el suministro son aspectos clave. Asimismo, la versatilidad y la capacidad de adaptación a distintos formatos de negocio son factores decisivos a la hora de elegir equipamiento para la mesa". Además, añade que "las mesas de los restaurantes reflejan una apuesta por la personalización y la experiencia del cliente. Se observa una mayor inclinación hacia la mezcla de materiales y estilos para crear ambientes únicos, combinando texturas naturales con detalles sofisticados. También hay una tendencia hacia formatos más funcionales, con piezas modulares que faciliten la gestión del servicio".

lleza del contenido, sino que también aporta una elegancia atemporal a la presentación. Las piezas de cristalería transparentes permiten a los clientes apreciar la pureza y el color de las bebidas, creando una experiencia visual atractiva y sofisticada.

Por otro lado, una tendencia destacada es la incorporación de colores vivos en la cristalería. Copas y vasos en tonos vibrantes como verdes, azules y ámbar están ganando popularidad. Estos colores no solo añaden un toque de dinamismo a la mesa, sino que también permiten a los establecimientos expresar su identidad y estilo único a través de su cristalería. Además, la cristalería de colores puede mejorar la percepción visual de las bebidas, haciendo que se vean más atractivas y apetecibles, o de diversión, como las propuestas para cócteles.

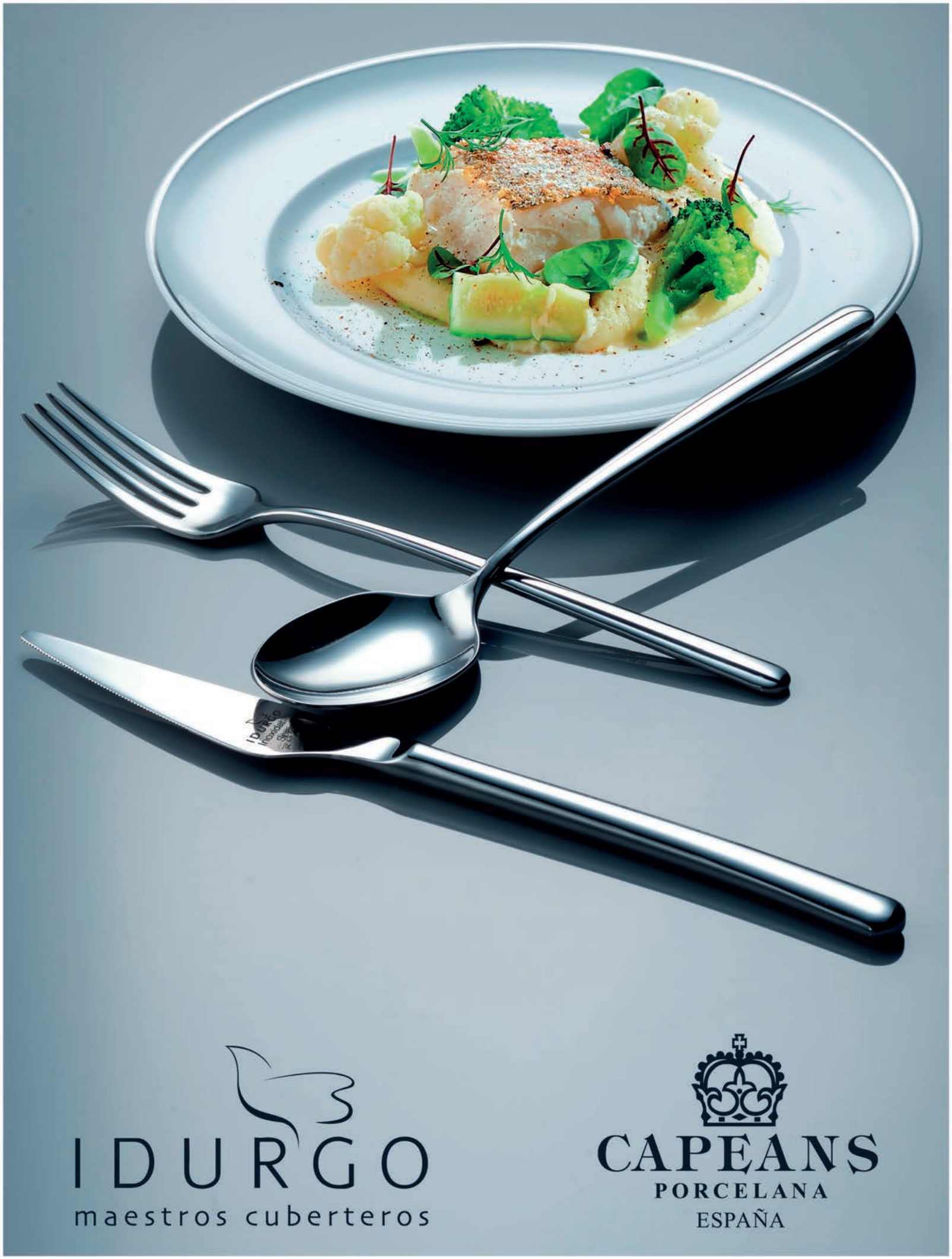
Los diseños geométricos están en auge, combinando estética y funcionalidad. Las formas innovadoras y los contornos geométricos no solo atraen visualmente, sino que también pueden mejorar la experiencia de degustación, ya que suelen ser puntos focales en la mesa, capturando la atención de los clientes y elevando la experiencia gastronómica.

La sostenibilidad se ha convertido en un factor clave en la industria de la cristalería. Los fabricantes están cada vez más comprometidos con la producción de piezas ecoamigables, utilizando materiales reciclados y procesos de fabricación responsables. Esta tendencia no solo apela a la creciente conciencia ambiental de los consumidores, sino que también añade un valor añadido a los productos. Las iniciativas sostenibles en la cristalería demuestran el compromiso de los establecimientos con la responsabilidad ambiental, lo cual es muy valorado por los clientes actuales.

Según Ana Luiza Duarte, de Royal Europe Textile, "en cristalería, se demandan copas y vasos de vidrio templado o cristal fino por su resistencia y elegancia. Se prefieren diseños ligeros y ergonómicos, con bordes delgados para una mejor experiencia sensorial. Hay tendencia hacia copas específicas para cada tipo de vino o cóctel, así como vasos texturizados o de colores para presentaciones creativas. También se valoran materiales ecológicos y reciclables, además de opciones personalizadas con el logo del restaurante".

Plato de pan

El plato de pan es el último elemento a colocar, y debe ubicarse a la izquierda del plato de presentación y sus cubiertos. El cuchillo del pan y la pala de mantequilla que acompañan a este plato, si se requieren, se ponen sobre el plato de pan paralelo a los demás cubiertos y con el filo hacia dentro del plato.●


IDURGO
maestros cuberteros
CAPEANS
PORCELANA
ESPAÑA


1


2


3


4

1. Royal Europe Textile

Royal Europe Textile innova con una exclusiva colección de mantelería ecológica, diseñada para combinar elegancia y sostenibilidad. Elaborada con materiales biodegradables como algodón orgánico, lino reciclado y fibras de bambú, esta línea reduce el impacto ambiental sin sacrificar calidad. Además, incorpora tintes naturales y tratamientos antimanchas libres de químicos dañinos. Disponible en una variedad de colores y diseños sofisticados, es la opción ideal para negocios que buscan estilo y compromiso con el planeta.

2. Vista Alegre

La simplicidad despreocupada y contemporánea de la vajilla Illusion hace de ella una colección atractiva para el sector de la hostelería. La ausencia de decoración y las líneas minimalistas permiten una gran variedad de combinaciones perfectas para cualquier ambiente y ocasión, ayudando a realzarlas. Una vajilla completa y versátil integrada en la oferta Essential de Vista Alegre para que cada chef proyecte en ella su mejor ilusión.

3. Bassols

Los modelos Helio y Neon combinan el *know how* artesanal con la sofisticación contemporánea, dando lugar a una mantelería en lino europeo que realza cualquier mesa. Su exquisita textura, naturalidad y caída impecable las convierten en piezas esenciales en los espacios más exclusivos y hoteles de cinco estrellas. Confeccionadas en Km 0 con fibras de la más alta calidad, garantizan resistencia, suavidad y una elegancia atemporal, asegurando una experiencia única en cada servicio.

4. Carmela Martí

La mantelería Pix-Tago es un básico para cualquier establecimiento de hostelería, ya que su textura estilo lino viste las mesas de una forma acogedora y sofisticada. Al ser un tejido 100% poliéster, es muy práctico ya que no se arruga ni encoge. Además, Carmela Martí ofrece una gran variedad de colores confeccionados a medida, ya sea para mantel individual, camino de mesa, mantel o faldón para eventos.



5


6


7


8

5. Staub

Los bols, cuencos, bandejas y mini *cocottes* de cerámica Staub se presentan en prácticos sets y están disponibles en cuatro colores: cereza, blanco marfil, azul *vintage* y gris *vintage*. Las piezas son multifuncionales y sirven tanto para lucir platos individuales como para exponer en el centro de la mesa o servir parte del menú. Aptas para el horno, poseen un esmalte que evita la absorción de humedad durante el horneado, evitando que los productos se sequen en exceso. El calor se difunde suavemente en toda la pieza y, tras la cocción, conserva el calor excepcionalmente bien. También se puede usar en el microondas, y es válida para el lavavajillas y el congelador.

6. Resuinsa

El lino es un tejido natural que aporta elegancia y distinción a las mantelerías de los establecimientos hosteleros. Su textura suave y su caída impecable realzan la presentación de la mesa, creando un ambiente sofisticado. Además, es altamente transpirable y fresco, lo que lo convierte en una opción ideal para cualquier clima. La apariencia de la mesa se puede elevar con el lujo natural y la sofisticación de los manteles de lino 100% de Resuinsa. Ideales para eventos especiales y proyectos de interiorismo, estas prendas aportan una estética versátil y distinguida a cualquier espacio.

7. Tork

La gama de servilletas Ocre de Tork es una vuelta a lo natural. El ocre es el color del propio producto sin tintes añadidos, no se decolora y es 100% reciclado. Por otro lado, cumple con la normativa EN13432, que certifica que su ciclo natural equivale a la hoja de un árbol –se biodegrada en menos de seis meses y se desintegra en menos de 12 semanas, además de ser compostable–. También el embalaje que contiene el producto es de cartón reciclado. Cuenta con certificación FSC y la Ecoetiqueta de la UE. Esta gama está disponible para las servilletas de restaurantes, bares, hoteles y cafeterías, compatible con los dispensadores XpressNap y XpressNap Fit.

8. Hosteltex

El mantel 100% poliéster de Hosteltex es la opción ideal para establecimientos que buscan durabilidad, fácil mantenimiento y excelente relación calidad-precio. Este tejido permite una limpieza eficaz y rápida, evitando preocupaciones por manchas difíciles. Además, no requiere planchado, ya que es menos propenso a la arruga y mantiene su forma lavado tras lavado. El poliéster es un material robusto que garantiza una larga vida útil, incluso con lavados frecuentes. Disponible en una amplia variedad de colores, se adapta fácilmente a la estética de cada establecimiento.


9


10


11


12

9. García de Pou

La nueva colección de mantelería Spunbond con textura impresa ofrece una combinación de estética y funcionalidad. Fabricados en polipropileno de alta calidad, estos manteles destacan por su resistencia a los desgarros y su capacidad para repeler líquidos, protegiendo eficazmente la superficie de la mesa. Disponibles en distintos formatos, se presentan como manteles individuales y caminos de mesa en colores marfil, terracota, burdeos, turquesa y grafito. Su diseño imita la apariencia del textil, pero es reciclable y de un solo uso.

10. Churchill

Con cinco colecciones nuevas y varias incorporaciones a su cartera, el lanzamiento de primavera 2025 de Churchill ofrece novedades en formas, colores reactivos y diseños. Las novedades presentan esmaltes de estilo artesanal con formas orgánicas sencillas, nuevos diseños estampados y ampliaciones de la gama de porcelana fina. La primavera de 2025 también presenta la historia de Envisage, la colección monococción de Churchill, y una nueva incorporación a la gama, Envisage Cascade. Esta línea es la materialización de un concepto visionario y avances técnicos en la fabricación como parte del espíritu de Churchill de construir un futuro más sostenible.

11. Idurgo

La línea de cubertería Obelisco de Idurgo es la elección perfecta para restaurantes tanto por su diseño como por su alta calidad. Está diseñada para integrarse en todas las mesas, con sus líneas puras, trazos elegantes y carácter contemporáneo. La colección está fabricada en acero inoxidable 18/10 de 4 mm de espesor.

12. Capeans

Emperatriz es una colección de vajilla de Capeans que se caracteriza por contar con la robustez necesaria para el trabajo profesional. De ella destacan su blancura, dureza y excepcional resistencia a la abrasión, resultado de las propiedades de la pasta y los esmaltes que se emplean en su fabricación.

sisteven

SISTEMAS DE VENTILACIÓN

SISTEMAS DE VENTILACIÓN PARA COCINAS PROFESIONALES

CON MÁXIMA RESISTENCIA A LA CORROSIÓN

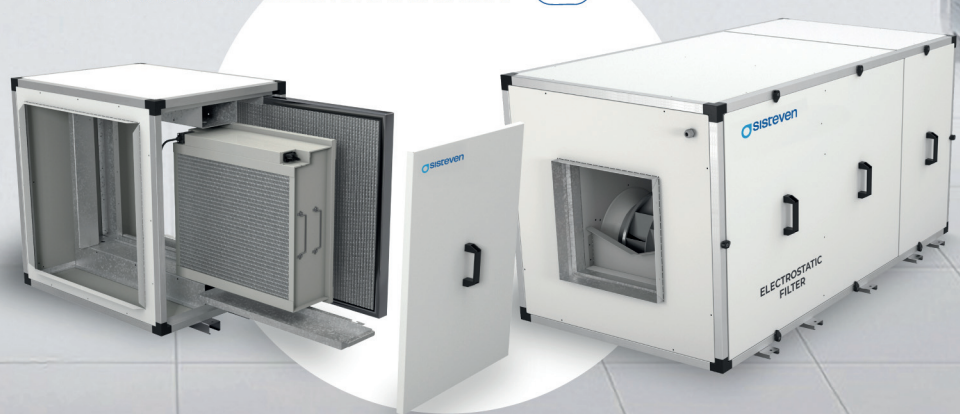
Magnelis®
An ArcelorMittal product
ArcelorMittal

C5 SEGÚN LA
NORMA ISO 12944





CON TECNOLOGÍA DE
FILTRACIÓN ELECTROSTÁTICA



+34 91 889 76 13

comercial@sisteven.com

www.sisteven.com


13


14

13. Riedel
Riedel Veloce es una impresionante colección de copas basada en tecnología de vanguardia. La copa es más alta que la Extreme de Riedel, y tiene un tallo y un caliz más fino. Una máquina especialmente desarrollada en la fábrica de Riedel en Weiden (Alemania) permite dibujar tallos que son iguales a los hechos a mano por un maestro vidriero. La base, con un diámetro de 100 mm, es un nuevo estándar para formas de vidrio grandes y es el máximo que se puede producir a máquina. El peso de Riede Veloce es notable y se ha reducido considerablemente con respecto al de la colección Extreme. El equilibrio y la sensación perfectos que sugieren una copa hecha a mano.

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

15. Calma House
El elegante conjunto de cuatro piezas de cubertería de la imagen incluye un tenedor, un cuchillo, una cuchara y una cuchara de postre, todas diseñadas con un mango de resina en un vibrante color azul y un cuerpo de acero inoxidable cromado en dorado. El juego de cubiertos azules Mango pertenece a la nueva gama de cubertería de Calma House.

16. Cookplay
Oceancook es la última colección de Cookplay, un llamamiento a recuperar especies que se encuentran en peligro de extinción en el Mediterráneo y que se ha elaborado con la colaboración de la Fundación Oceanogràfic València. La sinuosidad del movimiento de las rayas al nadar y sus posibilidades morfológicas fueron la inspiración para configurar los cuatro platos fundamentales: llano, hondo, postre y *side*. Por otro lado, el caballito de mar se adaptó para ser el platito de aceite; las anguilas, para vasos y boles, y el colmillo del tiburón como un recipiente con tapa.


15


16

ZWILLING

Fresh & Save Bowls: alimentos más frescos

Zwilling mantiene la frescura de los alimentos con un sistema de almacenamiento inteligente que permite preparar, hornear, servir y almacenar al vacío con el mismo recipiente.



Zwilling J.A. Henckels lanza Zwilling Fresh & Save Bowls, la última incorporación al innovador sistema de almacenamiento al vacío todo en uno. Esta colección revoluciona la forma de preparar, servir y almacenar los alimentos, garantizando una frescura duradera. La tecnología de vacío Zwilling Fresh & Save sela los sabores, nutrientes y texturas, manteniendo los alimentos frescos y deliciosos hasta cinco veces más en comparación con los métodos de almacenamiento tradicionales. Estos recipientes están diseñados para preservar tanto la calidad como el sabor de los alimentos y no desperdiciar absolutamente nada.

Elaborados con los mejores materiales, los Zwilling Fresh & Save Bowls vienen en duraderas opciones de acero inoxidable, vidrio y cerámica Staub. Son cómodamente apilables y encajables, con lo que ahorran espacio, y están disponibles en tres tamaños versátiles: 12 cm, 18 cm y 24 cm. Las tapas son intercambiables y como novedad, por primera vez, permiten sellar al vacío cuencos de cerámica, incluidos los cuencos Staub Ceramique (sin asas). Este sistema adaptable satisface necesidades básicas en la cocina, ya sea preparando una receta voluminosa o almacenando pequeñas sobras, brindando la solución perfecta para cada situación.

Todos los cuencos son aptos para lavavajillas, no contienen BPA y están diseñados para el uso cotidiano. Además, el elegante diseño los convierte en una opción práctica y estilosa para presentar nuestros platos favoritos desde la preparación hasta la mesa. Los Zwilling Fresh & Save Bowls no son solo para almacenamiento: elevan la experiencia culinaria en fondo y forma.

Las combinaciones son infinitas. Zwilling añade eficacia, color y estilo a la cocina con los Fresh & Save Bowls. Con ellos, es posible combinar con Staub Ceramique para crear una presentación en mesa vibrante y espectacular. Además. después de servir, es posible guardar fácilmente las sobras con tapas compatibles que se adaptan perfectamente a los cuencos Staub Ceramique.●





Zwilling J.A. Henckels Iberia
www.zwilling.com/es

RATIONAL

Una visión verde para el futuro de la cocina profesional



La sostenibilidad está adquiriendo cada vez más importancia en el mundo de la cocina profesional, ya que está estrechamente relacionada con la producción y la forma de procesar los alimentos.

Cada vez más negocios hosteleros tienen la sostenibilidad en el punto de mira y, afortunadamente, con pequeños cambios y ajustes se puede reducir el desperdicio de alimentos, así como los residuos de embalajes y la huella de CO_2. Pero ¿cómo se puede mantener una visión global de las múltiples medidas y de los ajustes que se pueden aplicar en una cocina profesional? La siguiente lista de comprobación elaborada por Rational contiene los consejos más importantes a tener en cuenta para una cocina profesional respetuosa con el medio ambiente.

1 Controlar y regular el consumo y las pérdidas de energía

Uno de los mayores retos a los que se enfrentan las cocinas profesionales es el alto consumo de energía y los costes que esto conlleva. Un restaurante necesita entre cinco y siete veces más electricidad por metro cuadrado que un edificio comercial convencional. La mayor parte de la energía se utiliza para cocinar, almacenar y conservar los alimentos. Es importante recordar que incluso los equipos de cocción en modo de espera o *stand by* consumen electricidad, aunque no estén en funcionamiento, lo que a su vez aumenta innecesariamente el consumo de electricidad y los costes. Si se conectan los equipos de cocción a una toma de corriente múltiple con interruptor de apagado, no sólo se ahorrará energía, sino también tiempo, ya que no hay que apagar los equipos individualmente. Además, hoy en día existen equipos como el iCombi Pro de Rational que, si no se utilizan durante un periodo de tiempo determinado, se apagan automáticamente. Estos equipos también cuentan con un revestimiento termorreflectante para reducir las pérdidas de calor y reducir el consumo de energía en hasta un 10%. Todos los cristales pueden desmontarse para facilitar la limpieza.

2 Sustituir los equipos de cocción antiguos por modelos con mayor eficiencia energética

Para que la cocina profesional sea más sostenible, vale la pena comparar los costes energéticos, operativos y de mantenimiento de los equipos antiguos con los nuevos y calcular el tiempo de amortización. Esto se aplica especialmente a vaporizadores combinados como el iCombi Pro de Rational. La etiqueta de eficiencia energética indica qué tan respetuoso es el equipo con el medio ambiente. La Clase A es la que consume menos electrici-

dad, la Clase G la que más. Otra pregunta que debe hacerse es si para una cocina profesional sostenible es mejor utilizar varios equipos individuales o uno multifuncional. En esta última categoría se encuentra, por ejemplo, la iVario de Rational, que permite cocer, asar y freír con un solo equipo hasta cuatro veces más rápido y con hasta un 40% menos de energía.



3 Identificar el potencial de ahorro

¿Se pueden controlar los equipos de cocción y ahorrar energía al mismo tiempo con el manejo digital de la cocina? Esto es posible con una solución de conectividad digital como, por ejemplo, ConnectedCooking. Esta herramienta de gestión de cocinas de Rational muestra con exactitud el consumo de energía de cada equipo, y ayuda a mantener una visión general y a identificar potenciales de ahorro. Además, todos los y las chefs pueden controlar los equipos a través de la aplicación y descargar todos los datos APPCC pertinentes desde cualquier lugar.



4 Controlar y manejar la limpieza

La sostenibilidad también permite agilizar procesos como la limpieza. Por ejemplo, el ahorro en producto químico, en tiempo y en recursos que proporciona un sistema de limpieza automático como iCareSystem AutoDose de Rational supone una diferencia clave que marca un antes y un después. Este sistema contiene dos cartuchos integrados en el equipo con detergente sólido: ActiveGreen y Care. Gracias a estos cartuchos, no será necesario dosificar el detergente y el cuidado para cada proceso de limpieza. Esta opción ofrece la posibilidad de iniciar la limpieza de forma autónoma y sin la participación de un empleado. Esto sucede o bien en el momento deseado, por ejemplo, después de la hora de finalización del servicio, o bien cuando encaje en la agenda del día.

En las opciones de limpieza, estas actividades se pueden programar fácilmente por separado para cada día, según el uso del equipo o conforme a la planificación semanal, incluso con varias limpiezas al día. Esto aumenta la seguridad laboral, ahorra tiempo y garantiza la seguridad higiénica APPCC.



5 Tener siempre en mente el retorno de la inversión.

En el caso de los equipos inteligentes como puede ser el vaporizador combinado iCombi Pro, se utiliza un 18% menos de energía, se reduce el uso de materias primas hasta en un 15% y también disminuye la carga de trabajo en más de un 40% en comparación con los equipos de cocción de hace 10 años. La iVario Pro cuenta con un ahorro medio de energía de 68 kW/h al día en comparación con las sartenes y ollas tradicionales. Estos factores pueden ser decisivos a la hora de plantear un cambio sostenible.●

Rational
https://www.rational-online.com/es_es/

MYCHEF



COCINAS PROFESIONALES

El diseño de una cocina industrial debe tener en cuenta múltiples factores que permitan que sea cómoda y práctica para los que allí trabajan, al mismo tiempo que cumpla con todas las medidas de seguridad alimentaria y con la normativa vigente. *Por Isabel Fernández*

Eficientes y tecnológicas



Proyectar una cocina profesional va más allá de simplemente colocar equipamiento de hostelería y muebles en un espacio. Se trata de comprender el flujo de trabajo, de conocer las normas de higiene y seguridad, así como las necesidades específicas de cada negocio. Una cocina industrial que no esté diseñada correctamente desde su inicio va a conllevar muchos inconvenientes en el día a día que, después, ya no serán fáciles de solucionar y que van a condicionar, en muchos aspectos, el futuro del negocio.

Tanto si es una cocina industrial pequeña para cafeterías o bares como si es otra más grande en un restaurante, se deben seguir una serie de premisas que ayuden a conseguir su mejor distribución. La cocina debe ser un área completamente segura para los trabajadores, pero también para los alimentos que pasan por ella. Por este motivo, a la hora de diseñar una cocina es determinante ponerse en manos de los mejores profesionales.

Roser Gestí, *marketing director* de Mychef, explica que, "al diseñar una cocina profesional, es esencial considerar la ergonomía, la eficiencia operativa y la distribución del espacio, ya que un flujo de trabajo optimizado depende de cómo se distribuyen las áreas de preparación, cocción y almacenamiento. La integración de tecnología innovadora en los equipos también juega un papel clave, con soluciones que mejoran la precisión, la automatización y la gestión de la producción. Además, la calidad de los materiales, la facilidad de mantenimiento y la sostenibilidad deben ser prioridades, ya que estos factores no solo impactan en la rentabilidad a corto plazo, sino también en la funcionalidad a largo plazo de la cocina".

FREEPIK



Fuentes de Tefcold señalan que, “aunque cada proyecto es un mundo y es difícil de hablar de parámetros estandarizados, sí que podemos mencionar algunos factores que siempre deben tenerse en cuenta. Los principales: qué servicio se dará a los clientes, dónde estarán situadas las tomas para los suministros, cuánto personal trabajará en la cocina o de qué tipo de producción hablamos y cuál será su volumen. Son muchos los elementos que entran en juego y, por eso, es recomendable escuchar a los profesionales, desde chefs hasta comerciales e instaladores. Ellos son quienes mejor pueden aconsejar a los empresarios”.

Además, Diego Luparia, director de la División de Cocinas Profesionales de Dimasa, resalta que “es fundamental tener en cuenta el tipo de cocina que se va ofrecer y la cantidad de comensales. No es lo mismo diseñar una cocina para un restaurante de alta cocina que para un bar de tapas o un establecimiento de comida rápida. Por ejemplo, en una cocina tradicional se suelen requerir espacios amplios y bien equipados, con zonas diferenciadas para la preparación, cocción y emplatado de los alimentos. La cocina de vanguardia se caracteriza por la innovación y la creatividad, por lo que necesita espacios versátiles y adaptables, con equipos modernos y sofisticados. La de comida rápida se distingue por la rapidez y la eficiencia, por lo que son prioritarios espacios compactos y bien organizados, con equipos diseñados para la producción en masa y el servicio rápido. La de bar de tapas se caracteriza por la variedad y la rapidez, por lo que requiere espacios versátiles y bien equipados, con zonas diferenciadas para la preparación de los diferentes tipos de tapas. Además, algunos de los factores más importantes a tener en cuenta son: ubicación y distribución del espacio (la cocina debe estar ubicada en un lugar estratégico, con fácil acceso para el personal y para los proveedores,



MORGUI

HIU



DISTRIBUCIÓN

El espacio del que se dispone, las medidas de la cocina y la forma que tiene son los factores más relevantes para decidirse por un tipo u otro de distribución de cocina profesional. Las principales formas de distribución en la actualidad son:

- **EN LÍNEA: la más adecuada para espacios reducidos y estrechos. Cuenta con zonas de trabajo a ambos lados para aprovechar todo el espacio disponible. La zona de preparación debe comenzar por la pared más alejada de la puerta para que el área de recogida esté lo más próxima posible a la puerta. Solo apta para cocinas industriales pequeñas y con poco personal, ya que no ofrece zonas de paso.**
- **EN FORMA DE "U": perfecta para cocinas más amplias, ofrece una zona final o central con más equipamiento a disposición del personal. Permite la preparación de varios platos de forma simultánea, lo que agiliza todo el proceso de preparación y, por tanto, reduce la espera de los comensales.**
- **EN FORMA DE "L": los equipos y las áreas de trabajo se disponen en dos lados de un rectángulo, formando una "L". Es adecuada para restaurantes más pequeños con un flujo de trabajo más simple.**
- **EN ISLA: es ideal para cocinas grandes o con mucho flujo de personal. Al contar con un espacio disponible más amplio, se colocan una o varias islas centrales para zonas de trabajo. Pueden situarse en ellas electrodomésticos como hornos para aligerar más el trabajo, mientras que en las zonas de pared se trabaja de forma circular.**
- **ABIERTA: habitual en restaurantes de estilo contemporáneo y moderno, se caracteriza por estar abierta al comedor, lo que permite a los comensales ver cómo se preparan los alimentos. La cocina debe estar bien iluminada y ventilada, con una buena disposición del equipo y materiales duraderos y estéticamente atractivos. El diseño debe fomentar la interacción entre los cocineros y los clientes.**

y la distribución del espacio debe ser funcional y permitir un flujo de trabajo eficiente), selección de equipos (es esencial elegir equipos de alta calidad que sean adecuados para el tipo de cocina que se va a ofrecer. Los equipos deben ser duraderos, fáciles de limpiar y mantener, y eficientes energéticamente), normativas y regulaciones (hay que asegurarse de que el proyecto de cocina cumple con todas las normativas y regulaciones vigentes, tanto a nivel local como nacional. Estas normativas pueden afectar a aspectos como la seguridad, la higiene, la accesibilidad y el medio ambiente), eficiencia energética y sostenibilidad (cada vez es más importante tener en cuenta la eficiencia energética y la sostenibilidad a la hora de diseñar una cocina profesional. Esto puede implicar la elección de equipos eficientes, la instalación de sistemas de iluminación led, y la implementación de medidas para reducir el consumo de agua y energía), y diseño y funcionalidad (la cocina debe ser funcional y agradable. Debe ser un lugar de trabajo cómodo y seguro para el personal, y debe transmitir una imagen positiva a los clientes).

Equipamiento necesario

Otra cuestión que se debe plantear es qué equipamiento hace falta para trabajar en óptimas condiciones. La cocina debe ser práctica y resultar útil al personal. Para que esto se cumpla, el mobiliario debe contar con armarios para guardar el material y disponer de suficientes mesas y encimeras para que todos puedan trabajar y moverse en su espacio. Además, estos deben estar situados a la altura perfecta para que los trabajadores no tengan que agacharse ni subirse de más. Se aconseja situar los armarios a una medida de 50 cm sobre las en-

DIMASA



cimeras, que deberán colocarse entre 85 y 90 cm de altura.

Previo a la colocación de los equipos, se requiere tener muy bien definidos e identificados, en los planos de instalación, donde irán los punto de luz, fuerza, tomas de agua, desagües, etc. Este punto es fundamental para que la logística de la instalación se realice con total agilidad.

En la elección de la maquinaria entran en juego las medidas de la cocina industrial y el tipo de comida que se va a preparar. El equipamiento imprescindible consiste en armarios frigoríficos y congeladores, en lo referente a máquinas de frío industrial, y en campanas extractoras, fuegos, hornos y freidoras, en cuanto a equipos de calor. Pero, además, hay otros elementos, como planchas, máquinas de hielo, tostadoras, asadores de pollos o barbacoas, entre otros.

Desde el Departamento de Equipamiento Profesional y Proyectos de Cocinas Profesionales de Makro enumeran "la campana de extracción de humos para garantizar la eliminación de olores y gases tóxicos en la cocina; cocina de fuego abierto, vitrocerámica o inducción; freidora de gas o eléctrica (resistencia o inducción); *fry top* a gas o eléctrico que pueden ser liso, ranurado o de cromo duro; parrilla a gas o carbón; cuecepastas; equipos frigoríficos tanto refrigerados o congelados para mantenimiento de producto fresco y elaborado; abatidor de temperaturas para evitar la proliferación de bacterias en los alimentos, y hornos de gas o eléctricos. A destacar en este punto un equipo extremadamente versátil, como son los hornos mixtos. Son equipos de cocina que combinan las funciones de un horno de convección y un horno de vapor en un solo aparato. Estos hornos utilizan ventiladores para distribuir el calor de manera uniforme dentro de la cámara de cocción, lo que permite una cocción más rápida y homogénea de los alimentos. Además, son programables y capaces de realizar varias funciones como cocinar, asar, gratinar, cocer al vapor, cocciones al vacío a bajas temperaturas, etc. en un solo equipo. Se trata de una maquinaria que posibilita un ahorro de espacio y tiempo, así como la disminución de mermas y el ahorro energético de la cocina".

Simone Perotto, jefe de Ventas de Unox España, también destaca que "el horno es el epicentro de cualquier cocina industrial. Contar con tecnología punta no solo garantiza estandarización en la cocción, sino que también optimiza los recursos, reduciendo el consumo de agua y energía. Además, los hornos más modernos pueden llevar a cabo la mayoría de los procesos de cocción (asar, dorar, freír, cocinar al vapor, a la parrilla, al vacío, deshidratar, ahumar…), ahorrando espacio y energía en comparación con otros equipos de cocina".

Para Jordi Solench, director de Operaciones y cofundador de Randstech, "ciertas máquinas se han convertido en elementos básicos dentro de las cocinas industriales modernas. Entre ellas destacan: hornos combinados o de convección, que permiten realizar distintas técnicas de cocción (convección, vapor o mixto) en un solo dispositivo; planchas y cocinas de induc-



ción, valoradas por su rapidez, bajo consumo energético y seguridad; abatidores de temperatura, esenciales para garantizar una conservación rápida y segura de los alimentos; envasadores al vacío, útiles para prolongar la vida útil de los productos, mejorar la producción y garantizar un control eficiente de las porciones, y lavavajillas y trenes industriales, imprescindibles para mantener la higiene y agilizar las tareas de limpieza. En función de la propuesta gastronómica y el volumen de trabajo, también pueden requerirse equipos especializados como freidoras de alto rendimiento, hornos de brasa o dispositivos *sous vide*".

MEDIDAS ESTÁNDAR

En España, la normativa vigente sobre medidas de cocina industrial la imponen las ordenanzas municipales, por lo que no hay un reglamento único. Aun así, se puede determinar que lo más frecuente es que la superficie de la zona de cocina debe ser superior a la suma del 10% del local más el 20% de zona de comedor. El espacio mínimo de cocina debe ser de entre 4 y 5 metros cuadrados. El ancho mínimo de las zonas de paso o de trabajo debe ser de 80 centímetros en las cocinas pequeñas y se recomienda que hay mínimo 1.20 metros si se dispone del espacio suficiente. Hablando de las medidas estándar de cocinas industriales, debemos saber también que la altura mínima es de 2.80 metros.

Iluminación y ventilación

El diseño de una cocina industrial también debe tener en cuenta dos aspectos básicos: la iluminación y la ventilación. La iluminación en una cocina industrial debe ser de luz blanca, con una buena distribución y con luces fijas en el techo.

En el tema de la ventilación, se debe calcular con precisión las dimensiones de la campana y de los extractores para evitar que se acumule humo en la zona y la aportación de aire sea idónea.

Estos aspectos se deben tener siempre en cuenta a la hora de pensar en las dimensiones de una cocina industrial.

Joan Llopart, *sales and chef area manager* de Welbilt, indica que "una correcta ventilación no solo mejora la calidad del aire y la seguridad del entorno de trabajo, sino que también contribuye a la eficiencia energética. La integración de sistemas de extracción inteligentes y soluciones de filtrado avanzadas permite reducir el consumo y minimizar el impacto ambiental".

Por su parte, Jordi Salvador Noya, *product manager* de Calidad, Aire Interior y Purificación de Salvador Escoda, comenta que "la ventilación y extracción en una cocina industrial es muy importante, ya que puede afectar tanto a la calidad de los alimentos como a las personas que trabajan en ella. Es fundamental tener un sistema de ventilación que permita la renovación del aire en la cocina. La cantidad de aire que debe ser renovado dependerá del tamaño de la cocina y del número de personas que trabajen en ella. Un buen sistema de ventilación ayudará a mantener el aire fresco y a reducir los olores y la acumulación de humedad. Hay que compensar al menos con un 80% el caudal de extracción de la campana para mantener una depresión en cocina. Además, una buena extracción de humos y vapores es esencial en cualquier cocina industrial para evitar la acumulación de grasa y reducir el riesgo de incendios. Es importante contar con campanas extractoras adecuadas y bien ubicadas, así como con conductos de extracción que lleven los humos y vapores fuera de la cocina. También es esencial controlar la temperatura y la humedad para evitar la proliferación de bacterias y otros microorganismos. Un sistema de ventilación adecuado ayudará a mantener una temperatura y humedad idóneas en la cocina. Por último, es fundamental tener en cuenta las normativas y regulaciones locales en cuanto a ventilación y extracción en la cocina industrial. Es necesario cumplir con los requisitos establecidos en

RANDSTECH



abiertos y accesibles, con un enfoque en materiales resistentes y fáciles de limpiar, como el acero inoxidable, vidrio y superficies antihuellas. Además, el diseño modular continúa ganando popularidad por su flexibilidad y personalización".

Asimismo, Diego Luparia, de Dimasa, sostiene que "las cocinas profesionales vistas al público han experimentado una transformación significativa en su diseño y estética, impulsadas por la búsqueda de una experiencia gastronómica más inmersiva y transparente. En cocinas abiertas, la tendencia principal es la eliminación de barreras físicas, permitiendo a los comensales observar el proceso de preparación de los alimentos. Esto crea un ambiente dinámico y teatral, donde los chefs se convierten en artistas y la cocina en un escenario. Grandes ventanales y cristaleras se utilizan para maximizar la visibilidad y crear

cuanto a caudal de extracción, distancia entre campanas y conductos, así como otros aspectos técnicos".

También Roger Morgui, de Morgui, hace hincapié en que "una buena ventilación y extracción debe ser eficiente sin ser perceptible. Esto significa que no debe generar ruidos, vibraciones, corrientes de aire molestas ni olores, aunque su ausencia se notaría de inmediato en el confort y la eficiencia de la cocina. Para lograrlo, las campanas deben calcularse adecuadamente en cuanto a caudales y flujos de aire, evitando ineficiencias y garantizando un equilibrio térmico adecuado. Además, es fundamental la instalación de sistemas de compensación de aire que mantengan la temperatura y la humedad óptimas. Toda instalación debe cumplir con las normativas vigentes, como el uso de conductos ignífugos (EI-30), ventiladores resistentes a altas temperaturas (400 ºC/2h) y sistemas de filtración avanzados para reducir el impacto ambiental. También es clave optar por diseños que faciliten la limpieza y el mantenimiento, como campanas sin juntas visibles o sistemas de autolavado".

Estética

En la actualidad, los comensales cada vez son más exigentes. No solo quieren comer bien, sino hacerlo en un ambiente agradable. Si la sala sigue unas tendencias en cuanto a diseño, la cocina debe estar acorde con ella, más teniendo en cuenta que esta cada vez más se abre al cliente.

Según Roser Gestí, de Mychef, "las cocinas están evolucionando hacia espacios más



WELBILT

ZONAS PRINCIPALES

- **RECEPCIÓN: el lugar en el que se reciben los alimentos y todo tipo de productos que envían los proveedores.**
- **ALMACENAMIENTO: en el almacén deben haber áreas diferenciadas según la conservación que necesiten las materias primas (congelación, temperatura ambiente, cámara frigorífica, etc.).**
- **PREPARACIÓN: en la organización de una cocina profesional no puede faltar un espacio para preparar las materias primas antes de pasar al cocinado.**
- **COCCIÓN: es de las partes de una cocina industrial más importantes. En ella se realiza la preparación final de los alimentos antes de que lleguen al cliente. En algunas cocinas se divide en zona caliente, para freír, asar o cocer; zona fría, para ensaladas o platos que no necesiten cocción, y zona de postres.**
- **EMPLATADO: espacio dedicado a la creación de las presentaciones culinarias.**

RATIONAL



- **DE PASE: zona en la que los camareros recogen los platos para servirlos en las mesas. Es el área de contacto entre cocina y el personal de servicio o comedor.**
- **LAVADO: entre los elementos de una cocina profesional se hacen muy necesarios los lavavajillas y fregaderos para que el flujo de platos, ollas y utensilios de cocina permita que siempre haya enseres limpios y listos para usar.**

una sensación de conexión entre la cocina y el salón. Esto aporta luminosidad y amplitud al espacio. Una iluminación cuidada se emplea para destacar los puntos clave de la cocina, como la zona de cocción o la barra de preparación. La iluminación puede ser cálida y acogedora, o más teatral y dramática, según el estilo del restaurante".

Sobre el tema de materiales, desde Makro afirman que "el acero inoxidable es la estrella en las cocinas profesionales debido a su resistencia a la corrosión, la altas temperaturas y los químicos. Además, es fácil de limpiar, lo que lo hace ideal para mantener altos estándares de salud e higiene en la cocina. Por otro lado, los revestimientos en resina epoxi de uso alimentario son idóneos para suelos y paredes, ya que son resistentes a la humedad, aceites y productos químicos. Además, son materiales no porosos fáciles de limpiar e higiénicos. El granito y los mármoles sintéticos son materiales duraderos y resistentes a las manchas y el calor. Son ideales para encimeras y mesas de trabajo, principalmente en pizzerías, ya que son fáciles de limpiar y muy robustos".

Asimismo, Jordi Solench, de Randstech, considera que "el acero inoxidable continúa siendo el principal material recomendado debido a su alta resistencia a la corrosión, facilidad de limpieza y durabilidad, características indispensables en entornos profesionales. En áreas específicas donde se busca un diseño más distintivo o texturas diferentes se están usando cada vez más superficies compactas tipo *solid surface*, siempre que cumplan con las normativas de higiene y resistencia térmica. Para suelos y revestimientos, se aconsejan baldosas antideslizantes y materiales altamente duraderos que soporten choques térmicos y uso intensivo sin comprometer su integridad".

Avances tecnológicos y sostenibles

Los avances tecnológicos proporcionan comodidad, además de ahorro de tiempo y de costes. Los fabricantes trabajan para que las máquinas sean cada vez más eficientes y sostenibles, y que su consumo sea inferior al que tenían los equipos hace años, logrando ahorros de entre un 40% y un 50% en energía, además de un consumo menor de agua.

Como comentan desde Tefcold, "las cocinas industriales, en los últimos años, han evolucionado muchísimo, sobre todo, para buscar una mayor sostenibilidad. En este sentido, se tiende a buscar máquinas de bajo consumo energético y soluciones que optimicen el uso del agua o que ayuden a reducir los desperdicios alimentarios. Transitar hacia energías renovables y los gases refrigerantes amables con el medio ambiente o introducir el Internet de las Cosas (Iot) y sensores inteligentes son tres vías para conseguirlo. Estos últimos, por

SALVADOR ESCODA



ejemplo, permiten monitorizar el consumo de los recursos en tiempo real, detectar ineficiencias y realizar ajustes para evitarlas. Al final, el resultado es un menor impacto en el entorno, manteniendo la calidad del servicio y mejorando la rentabilidad".

Para Simone Perotto, de Unox España, "la Inteligencia Artificial y la automatización han permitido la estandarización de procesos, mejorando la eficiencia y reduciendo el margen de error. Hoy en día, los equipos pueden aprender de los usuarios y ajustar su funcionamiento para optimizar resultados. La conectividad también juega un papel clave, permitiendo la monitorización y gestión remota de los equipos para garantizar un rendimiento óptimo".

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

Además, Roger Morgui, de Morgui, agrega que "un sistema de extracción eficiente puede reducir el consumo energético en un 20-30%. Para ello, es recomendable utilizar reguladores de velocidad y convertidores de frecuencia que ajusten el rendimiento según las necesidades reales. También se promueve el uso de iluminación led y sistemas de recirculación de agua para optimizar el consumo".

Y es que como apunta Joan Llopart, de Welbilt, "la sostenibilidad ya no es una opción, sino una necesidad. La reducción del consumo de agua, la optimización del uso de energía y la integración de tecnologías que minimicen el desperdicio de alimentos son factores clave en el futuro de la gastronomía. Las soluciones que combinan eficiencia y responsabilidad medioambiental no solo benefician al negocio, sino que también cumplen con las crecientes exigencias del mercado y la legislación".●



MAKRO

SISTEVEN

Respirar aire limpio en la cocina profesional

Los sistemas de ventilación con filtros electrostáticos de Sisteven posibilitan que en las cocinas profesionales también se pueda respirar aire limpio.





La actividad diaria en las cocinas profesionales genera una gran cantidad de contaminantes, incluyendo grasas, partículas en suspensión y compuestos orgánicos volátiles (COV). Si estos contaminantes no se tratan adecuadamente antes de ser liberados al exterior, pueden causar problemas ambientales y afectar a la calidad del aire en zonas urbanas, especialmente en áreas rodeadas de viviendas. Además, la acumulación de residuos en los conductos de ventilación aumenta el riesgo de incendios y reduce la eficiencia del sistema de extracción, por lo que es imprescindible contar con sistemas de filtración adecuados. Por este motivo, Sisteven diseña y fabrica sistemas de ventilación equipados con múltiples etapas de filtración y tecnología de filtros electrostáticos.

Los filtros electrostáticos destacan por su alta eficacia en la captura de partículas y su menor pérdida de carga en comparación con los filtros mecánicos tradicionales. Mediante su funcionamiento, las partículas quedan atrapadas en placas colectoras cargadas eléctricamente, de tal manera que se eliminan gran parte de los contaminantes sin afectar significativamente el flujo de aire. De esta forma, se optimiza el rendimiento del sistema de extracción con un menor consumo energético.

Otra de sus ventajas es su reutilización. Al ser lavables, se reduce la necesidad de reemplazo frecuente, minimizando costos operativos y residuos. Además, su capacidad de retención de grasas ayuda a mantener los conductos más limpios, disminuyendo el riesgo de incendios y mejorando la seguridad de la instalación. También contribuyen a la reducción de emisiones contaminantes, lo que beneficia la calidad del aire en entornos urbanos. Estas ventajas convierten a la tecnología de filtración electrostática en el aliado perfecto para las cocinas profesionales.

En consecuencia, como fabricante experto, Sisteven ofrece sistemas de ventilación con filtración electrostática integrada, como los modelos de la serie CFRT/ALPS FE. Estos equipos cuentan con una estructura en perfilería de aluminio, acabado en chapa prelacada y tapas con envolvente acústica de 25 mm de aislante de alta calidad. Además, su turbina a reacción permite alcanzar altas prestaciones de caudal y presión disponible. Por otro lado, cuentan con tapas de inspección para mantenimiento y bandeja recogegrasa, lo que facilita mucho las labores de limpieza.

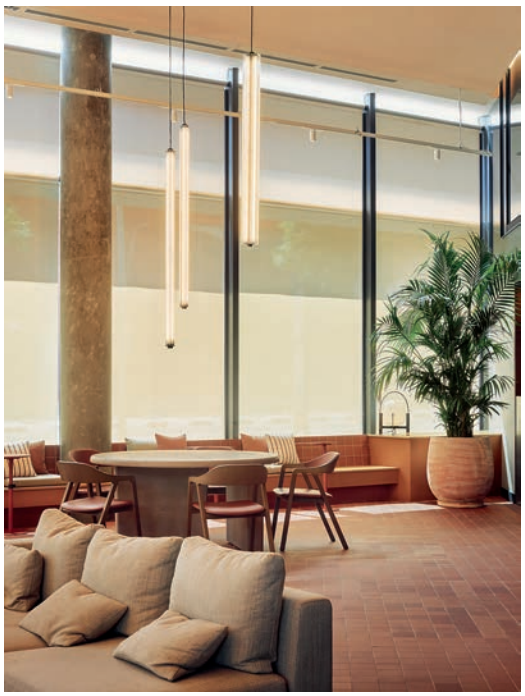
Por otro lado, Sisteven también cuenta con opciones de filtración sin ventilador, como los modelos de la serie TFE, que resultan ideales para acoplar a sistemas de ventilación ya existentes. Además de las mismas calidades y acabados que los sistemas con ventilador, estas unidades de filtración son compatibles con la mayoría de las series en perfilería de aluminio existentes en el catálogo de Sisteven. Esto permite flexibilizar su instalación con todo tipo de cajas de ventilación, pero manteniendo la apariencia de un único equipo compacto.

La combinación de eficacia, bajo mantenimiento y menor impacto ambiental convierte a los filtros electrostáticos en una inversión clave para garantizar las prestaciones óptimas del sistema de ventilación y cumplir con las normativas de calidad del aire.●

Sisteven
Tel.: 918 897 613. www.sisteven.com

HOTEL PRINCESS BARCELONA

Isern & Associats ha capturado la esencia del Hotel Princess Barcelona, diseñado por Óscar Tusquets, al llevar los colores vibrantes del exterior –azul, terracota y hormigó– a su renovado interior. *Fotografías: Jorge de Jorge*









El estudio de arquitectura Isern & Associats, experto en proyectos de arquitectura hotelera, ha llevado a cabo la completa renovación del Hotel Princess Barcelona, ubicado en un edificio emblemático obra del arquitecto catalán Óscar Tusquets. “Renovar una obra maestra como esta es un desafío apasionante. Hemos trabajado con gran respeto por la visión original de Tusquets, a la vez que hemos adaptado el hotel a las necesidades actuales”, afirma Daniel Isern, arquitecto y fundador de Isern & Associats.

Diálogo interior-exterior

La propuesta de renovación de todos los espacios hoteleros, concebida por Isern & Associats, establece un diálogo fluido entre el interior y el exterior del edificio. “Queríamos trasladar al interior lo que se ve desde fuera”, explican desde el estudio de arquitectura barcelonés. Una apuesta por el equilibrio y la coherencia estética, que dota a este establecimiento hotelero de una atmósfera envolvente de calidez y confort.

El edificio, ubicado en el número 1 de la Avenida Diagonal, se alza en un solar triangular y suma 28 plantas con 356 habitaciones. Tusquets jugó con la geometría del lugar para articular dos prismas de diferentes alturas conectados por un puente de cristal, donde los materiales y los colores (azul, naranja y hormigón) ayudan a enfatizar su rotundidad.













Nuevos espacios para nuevas necesidades

El proyecto de renovación ha supuesto trabajar en una nueva distribución, que optimiza al máximo la superficie disponible y se adapta a las nuevas necesidades de este establecimiento hotelero urbano de categoría cuatro estrellas. El cambio distributivo de los espacios de trabajo en la planta baja ha permitido ampliar el *lobby* y ha mejorado tanto el espacio como la orientación de la zona de recepción. El restaurante, ubicado en la planta tercera, ha sido totalmente rediseñado y se otorga el protagonismo a una gran barra central, de tal modo que permite generar tres zonas distintas. Por su parte, el spa se ha reubicado al otro lado de la terraza.

En las plantas de habitaciones, si bien no se ha modificado el número de unidades, el mayor cambio se da en las suites, que se vuelven más espaciosas gracias a la eliminación de espacios residuales.

Conceptualmente, los pasillos entran en todas las habitaciones generando un pequeño espacio de recibidor, que da acceso a las diferentes estancias de cada habitación. Si bien se trata de una distribución abierta, el uso de materiales y la forma en que se distribuye el espacio hacen que cada zona se entienda por sí misma sin necesidad de otros cierres.



Paleta cromática en azul y terracota

Dos colores articulan todos los espacios: el azul y el tono terracota, que definen toda la materialidad, bien mimetizándose, bien por contraste. El hormigón, por su parte, actúa como elemento unificador entre las distintas áreas.

Así pues, el azul, presente en pavimentos, techos y acabados, define uno de los prismas de las habitaciones, el spa y el restaurante. El terracota se utiliza en el otro prisma y también en el restaurante para desayunos. La planta baja juega con los dos colores para separar los distintos usos. El azul para la recepción y el tono terracota para el bar.

Un par de elementos originales se conservan como referentes al pasado: la silla Gaulino, diseñada por Tusquets, reinterpretada con un esmalte acorde a la nueva gama de colores, y las lámparas Tolomeo.

En un entorno dominado por hoteles corporativos, el Hotel Princess Barcelona se distingue por su carácter único y su conexión con la ciudad. La renovación ha logrado preservar la esencia del edificio original, al tiempo que lo ha adaptado a las necesidades del viajero contemporáneo. El resultado es un hotel que ofrece una experiencia memorable y auténtica.●





FICHA TÉCNICA

Realización del proyecto: Isern & Associats
Dirección del proyecto: Daniel Isern
Proyecto de interiorismo y dirección de interiorismo: Olga Pajares y Antón García

Diseño de iluminación: Isern Associats
Distribuidor de iluminación: Lumens
Marcas iluminación: Flos, Marset, Parachilna, Oluce, Santa & Colee, Olson & Jensen

Mobiliario a medida: Diseño Olga Pajares y Antón García realizado por Fusteria Maresme + Vergés
Mobiliario de compra: distribuido por Cubiñà
Marcas de mobiliario: &tradition, Billiani, B&B, Audo Copenhagen, Takt, Perobell, Lagranja, Alki, Gervasoni, Inclass, Hay, Andreu World, Dadra, Ethnicraft, Bivaq, Pedrali, Alfombras Cumellas, KP, Ege Moquetas, Palmira Vergés

Textiles: Güell Lamadrid
Tapicería y confección: Inter Decor Canarias

Gres porcelánico: Florim, Royal Mosa, Piedra Natural
Distribuido por: Jòdul, Dital, Cerámica Cumella

Sanitarios: Roca
Lavamanos: Sira Concrete
Grifería: Tres

HOTEL BARCELONA PRINCESS
Avenida Diagonal, 1.
08019 Barcelona.
Tel.: 933 561 000.
www.hotelbarcelonaprincess.com/es



JUNG



MADE TO TOUCH.
DESIGNED TO CIRCULATE.

Desde hace más de 50 años, millones de mecanismos de la serie LS 990 están en uso alrededor del mundo. Esto se debe no solo a su diseño atemporal, sino también a la calidad duradera de los productos y materiales utilizados en su fabricación. En la certificación Cradle to Cradle, JUNG ha obtenido la puntuación „Gold" en la categoría „Material Reutilization".

JUNG.ES

CERTIFIED cradle to cradle BRONZE

CERTIFICACIONES SOSTENIBLES

La sostenibilidad se ha convertido en un criterio esencial para la industria del diseño, la arquitectura y el equipamiento hostelero, impulsando la adopción de prácticas que minimizan el impacto ambiental, así como el uso de materiales, productos y edificaciones con todo tipo de certificaciones. *Por Isabel Fernández*



Entre otras certificaciones, Resuinsa cuenta con el GOTS, Oeko-Tex o Fairtrade

Gestión responsable

De acuerdo con un reciente estudio del Consejo Mundial de Viajes y Turismo (WTTC), en los últimos años, la industria turística ha reducido significativamente su impacto negativo sobre el medio ambiente, gracias a iniciativas sostenibles y al creciente interés de los clientes por opciones más ecológicas. La contribución de este sector a las emisiones globales de gases se redujo del 7,8% en 2019 al 6,7% en 2023.

Por tanto, la sostenibilidad hotelera ha dejado de ser una tendencia pasajera para convertirse en un pilar clave dentro de la industria turística. Cada vez más viajeros priorizan el impacto ambiental en sus decisiones, optando por alojamientos que demuestran un compromiso real con la sostenibilidad.

En este escenario, las certificaciones ecológicas se han convertido en un sello de distinción para los hoteles que buscan destacarse por su gestión responsable. Con ellas no solo se contribuye al cuidado del medio ambiente, sino que también se mejora la reputación del establecimiento y se aumenta su rentabilidad. Adoptar una o varias de estas certificaciones ecológicas no solo refuerza el compromiso del hotel con la sostenibilidad, sino que también puede ayudar a optimizar recursos y mejorar la experiencia de los huéspedes. La combinación de prácticas ecológicas y el uso de herramientas tecnológicas permite gestionar de manera más eficiente los recursos, desde el consumo de energía hasta la gestión de residuos.

Uno de los aspectos que adquiere mayor relevancia para estos hoteles es su política de compras. Ya sea directamente por la coherencia con el modelo de negocio sostenible o por las exigencias de las certificaciones de turismo responsable, estas políticas condicionan las compras de productos y servicios de los hoteles abriendo una oportunidad para aquellos proveedores que sepan adaptarse a estas exigencias.



Las soluciones de Kaldewei han obtenido recientemente el Cradle to Cradle® Silver

El diseño sostenible es una respuesta a la demanda ecológica que también funciona en otro sentido. Concretamente, como una oportunidad para innovar en cómo los espacios interactúan con el medio ambiente, mejorando la calidad de vida y reduciendo costes operativos.

Un edificio sostenible debe cumplir una serie de requisitos mínimos para garantizar que es un espacio saludable para los usuarios, pero en el caso de los hoteles este aspecto es todavía más importante, ya que deben maximizar el bienestar de clientes y empleados.

La prioridad de la luz natural para la iluminación es uno de los requisitos que mejoran el confort de un usuario. Por ejemplo, hay hoteles certificados con ventanales que superan las dimensiones medias, un diseño que permite una orientación para proveer de más horas de luz solar las instalaciones o fachadas de vidrio con medidas para prevenir el deslumbramiento.

Por otra parte, las estancias de un hotel sostenible deben garantizar un óptimo confort térmico en base a las necesidades o preferencias de cada persona. Estos sistemas están monitorizados para controlar diariamente su eficiencia y pueden regularse en función de las necesidades de cada habitación, lo que los convierte en sistemas mucho más eficientes.

Para evitar afecciones respiratorias, los productos utilizados en la limpieza y las pinturas y materiales de algunos hoteles están exentos de COVs (Compuestos Orgánicos Volátiles), presentes en varios productos químicos y perjudiciales para la salud durante una exposición prolongada. Además, algunos edificios se proveen de productos y alimentos ecológicos de proximidad, garantizando de esta forma la calidad del servicio. La eficiencia energética es un aspecto destacado de las construcciones sostenibles. Además de suponer un ahorro económico en el mantenimiento, contar con sistemas eficientes reduce la contaminación al mitigar las emisiones de CO_2. Para cumplir estos requisitos, algunos hoteles instalan sus propias fuentes de energía limpia o contratan los servicios de una empresa que suministra energía 100% renovable.

La biodiversidad del entorno también se ve favorecida. Así, algunos edificios incorporan en sus zonas verdes especies vegetales autóctonas, que no necesitan riego adicional al estar adaptadas al clima, y se instalan cubiertas vegetales sobre el aparcamiento, una medida que ayuda a climatizar y absorbe parte de las emisiones de CO_2 del inmueble. Los propios aparcamientos, en ocasiones, ofrecen puntos de recarga para vehículos eléctricos y una zona de estacionamiento de bicis, medidas para promover vías de transporte alternativas.

Por último, los hoteles sostenibles suelen contar con un riguroso protocolo de gestión y reciclaje de residuos, y existe cartelería y paneles informativos que explican a clientes y trabajadores cuáles son las normas y las medidas de sostenibilidad que deben aplicarse para un correcto uso de las instalaciones.

EN HOTELES

Para un hotel, obtener una certificación ecológica es un compromiso valioso que no sólo beneficia al medio ambiente, sino que también agrega un atractivo distintivo al establecimiento. Así es como, en un mundo donde la responsabilidad ambiental se convierte en un factor clave en las decisiones de los viajeros, el hotel destacará como un espacio sostenible preparado para recibir a aquellos que buscan experiencias auténticas y responsables. Además, mejorará su reputación.

Bioscore

Bioscore es una *startup* de origen valenciano dedicada a la certificación y consultoría en materia de sostenibilidad turística. Desde su creación en 2020, ha certificado más de 850 hoteles en 29 países y trabajado con los principales grupos hoteleros. No solo certifica hoteles, también lo hace con destinos. Su sello Blue

CERTIFICACIONES SOSTENIBLES



ADA Cosmetics es el único fabricante de cosmética hotelera del mundo que cuenta con la certificación Cradle to Cradle Certified® Silver



Leaf Bioscore está destinado a espacios exteriores, piscinas y áreas verdes de complejos turísticos y deportivos que deseen dar la respuesta adecuada a los retos actuales en materia de impacto medioambiental, así como a solventar la necesidad de eficiencia hídrica en sus establecimientos.

Biosphere

La metodología Biosphere traslada al turismo los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030 de las Naciones Unidas. Esta distinción, otorgada por el Responsible Tourism Institute, asegura el cumplimiento de requisitos internacionales de sostenibilidad y posiciona a los hoteles sostenibles para que los turistas responsables los encuentren primero. Aporta conocimientos, casos de éxito, asesoramiento y un certificado que garantiza que el hotel es un ejemplo a seguir.

Breeam

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

EarthCheck

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

EcoLíderes

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

Ecostars

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

Green Globe

Green Globe y su Norma Internacional para el Turismo Sostenible evalúa 44 criterios respaldados por más de 380 indicadores de cumplimiento. No solo mide la sostenibilidad ambiental, sino que también examina los aspectos sociales y económicos, incluyendo a asociados y proveedores. Con tres niveles de certificación, Green Globe emplea auditores externos para garantizar un análisis objetivo de cada propiedad. Además, al estar afiliada a ONU Turismo, Green Globe alinea sus indicadores con los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible marcados por las Naciones Unidas.

Six Senses Ibiza es el primer resort y comunidad residencial con certificación sostenible Breeam en Baleares



Groupe GM ofrece en sus productos certificados como Ecolabel, Ecocert o Biorius

Green Key Global

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

Leed

Leed (Leadership in Energy & Environmental Design-Líder en Eficiencia Energética y Diseño Sostenible) es un sistema internacionalmente reconocido de certificación de edificios sostenibles. En función de su grado de excelencia, se establece una calificación por puntos conseguidos a través de una verificación, por una tercera parte independiente, de que un edificio o una comunidad están diseñados y construidos mediante estrategias encaminadas a mejorar la eficiencia en todos los indicadores más importantes: ahorro de

CERTIFICACIONES SOSTENIBLES



A Acquabella se le ha concedido las ISO 9001, 14001 y 45001, así como la medalla de plata de EcoVadis

energía, eficiencia en agua, reducción de emisiones de CO_2, mejora de la calidad interior, gestión y conservación de recursos, reducción de residuos, etc. El sello Leed garantiza que el edificio ahorra un porcentaje importante de energía y agua con respecto a una construcción tradicional y sus emisiones de CO_2 son muy inferiores.

Passivhaus

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

Travelife

Travelife es un programa integral que, además de certificar, ofrece orientación y formación para mejorar la sostenibilidad del hotel. Este sello es idóneo para hoteles que necesitan ordenarse, identificar áreas de mejora y recibir herramientas prácticas para avanzar. Las auditorías son exhaustivas y formativas, y abordan áreas clave como gestión de residuos, eficiencia energética y responsabilidad social.

Verde

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



En la certificación Cradle to Cradle, Jung dispone de la puntuación Gold

Well

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

EN PRODUCTOS Y MATERIALES

La sostenibilidad es primordial en la arquitectura, el interiorismo y el equipamiento hostelero. A medida que se incrementa la conciencia social sobre el impacto ambiental, cuando se proyecta un hotel o restaurante es indispensable el uso de elementos y materiales que se integren en el entorno, como madera certificada y/o recuperada, piedra y fibras naturales, así como la maximización de la luz natural y las vistas al exterior; elementos decorativos naturales como plantas, piedras y otros que conecten el interior con la naturaleza; textiles orgánicos y fabricados con producción sostenible, etc. A continuación, se detallan algunos de los certificados más empleados en productos para decorar y equipar un establecimiento.



La serie Simon 270 obtiene la certificación Cradle to Cradle Certified® en nivel Bronce

Better Cotton

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



CERTIFICACIONES SOSTENIBLES



Vayoil Textil cuenta, entre otras certificaciones, con la de Better Coton

Cradle to Cradle

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

FSC

Es una certificación internacional, independiente y de terceros, expedida por el Consejo de Administración Forestal (FSC), que garantiza el máximo seguimiento de la madera y de sus derivados. El control se aplica a todo el trayecto efectuado por el material (cadena de custodia), desde el bosque hasta el consumidor. La certificación incluye las maderas compradas y las vendidas por la empresa, y garantiza que, en la cadena de producción, no se emplean materiales procedentes de fuentes controvertidas (como la tala ilegal y/o de procedencia dudosa). FCS es el órgano que promueve la gestión responsable de bosques y plantaciones.



La colección Loos de BKContract está fabricada en madera natural de certificacion PEFC y FSC

Global Recycle Standard

Global Recycle Standard (GRS) es una norma de producto voluntaria para rastrear y verificar el contenido de materiales reciclados en un producto final. Se aplica a toda la cadena de suministro y aborda la trazabilidad, los principios medioambientales, los requisitos sociales, el contenido químico y el etiquetado. La GRS abarca el procesamiento, la fabricación, el envasado, el etiquetado, el comercio y la distribución de todos los productos elaborados con un contenido mínimo del 20% de material reciclado. También establece requisitos para la certificación por terceros del contenido reciclado, la cadena de custodia, las prácticas sociales y medioambientales, y las restricciones químicas.

Gots

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

Oeko-Tex

Este sello certifica a productos como colchones, sofás, alfombras, mantelerías y servilletas, ropa de cama y de baño, etc. OekoTex es una asociación internacional independiente formada por 17 centros autorizados y presente en más de 70 países. Aitex es el único centro español acreditado para otorgar certificaciones Oeko-Tex. Este sistema impulsa el desarrollo de productos sostenibles en la industria textil y de cuero, creando distintos certificados dependiendo de las necesidades del mercado. Su porfolio está compuesto por seis certificaciones, que abarcan todos los procesos de producción: etiquetas de producto como el Estándar 100, Leather Standard y Made in Green; etiquetas que certifican la optimización de los procesos de fabricación responsables como STeP y Responsibile Business, y una etiqueta que identifica productos químicos, auxiliares y colorantes respetuosos con el medio ambiente, Eco-Passport. El más conocido y empleado es el Estándar 100, y garantiza que los productos textiles certificados han sido analizados ante más de 300 sustancias nocivas y están libres de ellas. También destaca el STeP, que avala que todo el proceso productivo de la empresa textil es sostenible. Se audita continuamente, y engloba criterios medioambientales, de Responsabilidad Social Corporativa (RSC), de salud y seguridad. Además, permite certificar la huella de carbono y la huella hídrica de las empresas con datos fiables.

PEFC

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

EN COSMÉTICA

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

Natrue

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



La luminaria Medusa de Olé Lighting ha sido producida con material reciclado de acuerdo con el Global Recycle Standard



Las puertas de Vicaima de Sama Hotel cuentan con la certificación FSC®

SAMA HOTEL (VICAIMA)

Cosmos

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



La tarima Dasso, disponible en Gabarró, dispone de la certificacion PEFC

RATEHAWK



BUSCAR OPCIONES DE RESERVAS SOSTENIBLES

RateHawk, el sistema de reserva *on line* de hoteles, vuelos en avión y traslados para profesionales del turismo, ha incorporado el nuevo filtro "Certificación de sostenibilidad" en la búsqueda de alojamientos. Este filtro ayuda a los agentes de viajes a encontrar alojamientos con menor huella de carbono, prácticas ecológicas e iniciativas de sostenibilidad bien diseñadas. Estas opciones de alojamiento llevan el distintivo de "Certificación de sostenibilidad" en su ficha, para identificarlas con mayor facilidad.

del total del producto ha de ser ecológico. CAAE es la única certificadora española autorizada por Cosmos Organic.

OTRAS

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

BCorp

Se trata de una certificación que evalúa el impacto global de una empresa en términos sociales, ambientales y económicos. Es perfecta para empresas con un fuerte compromiso con la sostenibilidad integral. Entre sus ventajas, evalúa desde la gobernanza hasta las relaciones con los empleados, clientes y comunidades, y genera un impacto positivo medible y mejora la reputación corporativa. Es un símbolo de excelencia y compromiso para los clientes y socios comerciales.

Ecolabel

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

EcoVadis

La certificación EcoVadis se da a las empresas que colaboran para mejorar continuamente el ecosistema siguiendo una ética sostenible que se ve reflejada en la huella social y ambiental. Esta certificación proporciona un servicio de calificación de RSE (Responsabilidad Social Empresarial). EcoVadis abarca una gama amplia de sistemas de gestión no financieros que incluye los impactos de medio ambiente, prácticas laborales y derechos humanos, ética y compras sostenibles.

Fairtrade

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

GBN Network

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

ISO

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

RESUINSA

Viste con elegancia y lujo La Samanna

Este complejo, situado en la isla de Saint Martin, pertenece al grupo LVMH (Louis Vuitton Moët Henness) y cuenta con textiles de Resuinsa.



Cuando se sueña con el Caribe, se imagina como una postal idílica: playas de arena blanca, aguas turquesa y atardeceres que pintan el horizonte con tonos dorados y rosados. En Saint Martin, una isla que respira exotismo y sofisticación, ese sueño toma forma real en La Samanna, A Belmond Hotel. Cada detalle de este exclusivo establecimiento de las Antillas Francesas invita al relax, convirtiendo cada experiencia en un recuerdo imborrable.

Desde su posición privilegiada sobre la Bahía de Long Bay, La Samanna es una sinfonía de *glamour* y vibraciones tropicales. Además, su historia se vio reforzada en 2019, al unirse al grupo LVMH (Louis Vuitton Moët Henness), el emblema del lujo mundial. Este nuevo capítulo no ha hecho más que consolidar su estatus como un destino donde el confort, la calidad y la excelencia son clave y, para ello, 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.





Combinación de textiles y gastronomía local

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.

Estas prendas de Resuinsa cuentan con el certificado Global Textile Organic Standard (GOTS), sello internacional que avala la sostenibilidad en el sector textil. Se trata de una de las normas más importantes que certifica, de forma independiente, que el algodón con el que se trabaja tiene su origen en la agricultura orgánica/ecológica.

En definitiva, la compañía internacional ha reproducido en los textiles de La Samanna, A Belmond Hotel la relajación y el lujo más contemporáneo, combinando calidad con sostenibilidad medioambiental. Así, los huéspedes disfrutan de una experiencia que va más allá de lo tangible, sumergiéndose en la historia del buen hacer hotelero y la innovación constante en un entorno idílico.●

Resuinsa
Tel.: 963 916 805
E-mail: resuinsa@resuinsa.com
www.resuinsa.com

PISCINAS

Poder de atracción

Las piscinas ayudan a los operadores hoteleros a atraer clientes, pero la clave para optimizar recursos está en escoger el tipo de instalación más adecuada. *Por Isabel Fernández*



H10 ATLANTIC SUNSET HORIZONS COLLECTION

MELIÁ LA PALMA

Las zonas de baño de los hoteles y complejos turísticos son elementos esenciales que mejoran la experiencia de los huéspedes. Estos paraísos acuáticos no solo ensalzan el ambiente general del establecimiento, sino que también se convierten en puntos focales para relajarse, socializar y crear recuerdos inolvidables. Las posibilidades que ofrecen para hacer una buena foto y las actividades de ocio que normalmente se asocian con las piscinas de hotel (relax, diversión, deporte…) constituyen dos de las grandes motivaciones para los clientes. La incorporación de otros elementos circundantes (desde una coctelería hasta espectáculos de agua o parques acuáticos) contribuye a dar forma a un espacio recreativo único capaz de potenciar mucho más el rendimiento económico de estos negocios. Elegir la instalación acuática adecuada es de vital importancia para asegurar, por un lado, la satisfacción de los usuarios finales y, por otro, la eficiencia de la inversión realizada por los operadores de piscinas.

Para Alejandro Cárdenas, responsable de Marketing de Filinox-Soluciones en Acero Inoxidable, "la piscina es un pilar clave en la identidad y atractivo de un hotel. En muchos casos, es un factor decisivo en la elección del alojamiento, refuerza su posicionamiento en el mercado y eleva la experiencia del huésped. Una piscina bien diseñada no es solo un extra, sino una inversión estratégica que aumenta la ocupación y la satisfacción del cliente".

En este sentido, el sector actual de las piscinas ofrece aplicaciones innovadoras, como las tecnologías de automatización y los sistemas de información de datos en tiempo real, así como técnicas de construcción modernas que reducen el tiempo de construcción de la piscina y minimizan los costes, tanto de mantenimiento como de funcionamiento.

Soluciones para todos

Las soluciones de piscina para hoteles existentes actualmente permiten a los hoteles y resorts escoger entre un buen número de atractivos y modernos diseños que encajen en sus modelos de negocio y atraigan al tipo adecuado de clientes. Así, el diseño del proyecto hotelero desempeñará un papel clave a la hora de escoger la piscina. Si se trata de un edificio moderno decorado principalmente con acero inoxidable y cristal mediante un esquema de color sencillo, se puede optar por una piscina de entrenamiento o recreativa, una infinita o incluso un hidromasaje de exterior. En términos de diseño, no hay duda de que una piscina de cristal o de acero inoxidable es perfecta para este tipo de hotel. Como alternativa, también se puede recurrir a un recubrimiento de mármol, que embellecerá el ambiente y el área de la piscina.

Por otra lado, los hoteles más tradicionales o rústicos podrían beneficiarse de spas ornamentados y piscinas de relax exteriores en las que se podría jugar con diseños de piedra terracota. Asimismo, si el hotel cuenta con un tradicional estilo chalet, puede decantarse decantándose por una piscina cubierta.

En el interior, se puede optar por un diseño moderno y elegante de spa, que se distinga del resto del hotel. Sin embargo, para un hotel de montaña, se puede contemplar la posibilidad de un diseño de spa en madera y tonos cálidos.

También hay que pensar en los metros disponibles. Si hay metros de sobra, se puede instalar una piscina de entrenamiento o una gran piscina recreativa para todo tipo de clientes, desde la persona que viaja por placer hasta la que lo hace por trabajo.





EZARRI

Las instalaciones cuyo espacio interior es reducido o se encuentra limitado para una piscina subterránea pueden instalar una *vitality pool* –instalación que combina efectos de agua (cascadas o masajes cervicales) con efectos de aire (como camas de hidromasaje)– o una mini piscina de hidromasaje. Otra opción es instalar una piscina en el *rooftop* o una de entrenamiento con un solo carril para brindar a los clientes la posibilidad de hacer ejercicio durante su estancia.

Los resorts no pueden prescindir de una gran piscina recreativa. Deben ofrecer siempre una gran piscina con una parte poco profunda o con una piscina grande para adultos junto a una más pequeña para niños. De este modo, toda la familia podrá disfrutar del agua con seguridad. Un *splash park* para los

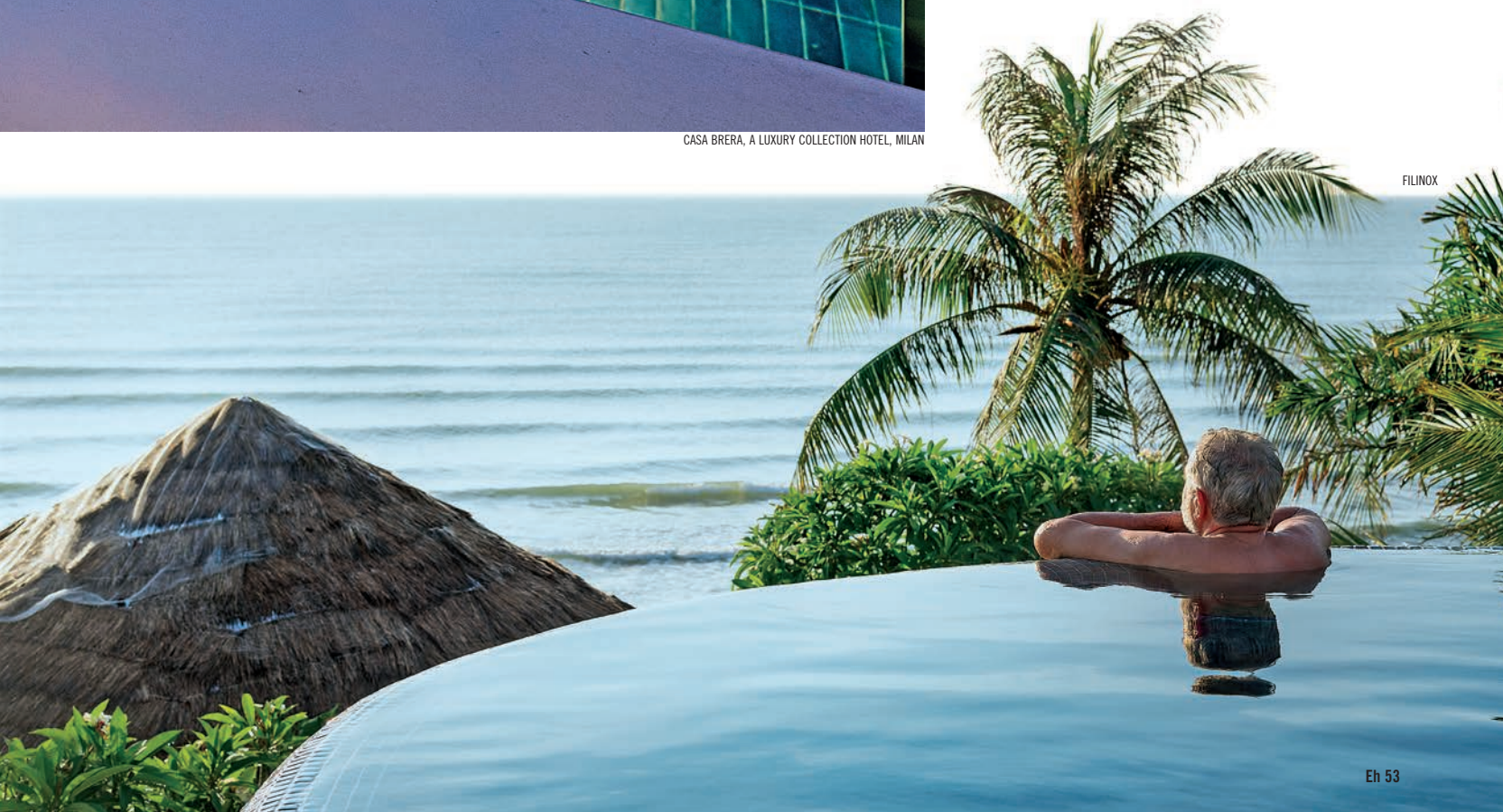


CASA BRERA, A LUXURY COLLECTION HOTEL, MILAN

pequeños, un lago, toboganes, piscinas tematizadas u otros elementos similares también resultan ideales para un resort, ya que invitan a los clientes a quedarse más tiempo en el recinto. Las soluciones de piscina para este tipo de instalaciones tienden a ser grandes espacios centrados en el entretenimiento y el *wellness*. Si se dispone de espacio suficiente, también puede instalar un centro *wellness*, que puede estar integrado por spas, una *vitality pool* y piscinas especiales de tratamiento, como tanques para terapia de flotación. A este centro podrían acceder usuarios no residentes pagando una cuota y también podría incluirse en un paquete para los clientes del hotel.

En hoteles urbanos o centrados especialmente en viajeros de negocios, la piscina y el centro *wellness* permiten a los usuarios desconectar tras un largo día de trabajo. Si dispone de espacio suficiente, es ideal una piscina de entrenamiento, como una *lap pool* (de natación). Otras opciones son una *infinity* o la ubicada en el *rooftop*. Asimismo, los espacios *wellness* son siempre bienvenidos en los hoteles para convenciones, pudiendo incluir una *vitality pool* de acero inoxidable.

Siguiendo la fórmula hotel & spa, esta opción responde a la creciente demanda del turismo *wellness*. Las instalaciones de pisci-



FILINOX

RIU CREOLE



na son el eje central en este tipo de hotel y ofrecen un espacio ideal para la relajación y tratamientos exclusivos. Más allá de las experiencias clásicas de spa y sauna, junto con los masajes y los tratamientos de belleza, para completar la zona de aguas se recomienda una *vitality pool* o una piscina de entrenamiento en acero inoxidable, piscinas *wellness* de distintas temperaturas y tamaños, como las piscinas de contraste en agua fría, y una piscina de hidromasaje.

Como señala Sara Guzmán, directora de Marketing de Hisbalit, "la piscina ideal para cada tipo de hotel debe adaptarse a su entorno, su concepto y el perfil de los huéspedes, convirtiéndose en un elemento diferenciador que refuerce la experiencia del cliente. En los hoteles vacacionales, la piscina es un elemento protagonista, diseñada para el disfrute y relax. Se priorizan amplias zonas de baño, con áreas diferenciadas para adultos y niños. Las piscinas infantiles deben destacar por su diseño lúdico, colores vibrantes y, sobre todo, seguridad. En los hoteles urbanos, donde el terreno suele ser más limitado, las piscinas se diseñan para ofrecer una experiencia exclusiva. Las *infinity pools* en azoteas, con vistas panorámicas, o con diseños minimalistas y elegantes son tendencia, aportando un plus de distinción al hotel. En los hoteles rurales, la integración con el entorno natural es clave. Se busca que la piscina armonice con el paisaje, utilizando materiales que evoquen la naturaleza. Son comunes las piscinas con efecto lago, de borde infinito o con diseños orgánicos que realzan la belleza del entorno".

Por otro lado, desde el Departamento de Marketing de Ezarri Mosaico, opinan que, "en los hoteles vacacionales, el diseño suele seguir la línea estética de la cadena hotelera, priorizando el ocio y la amplitud. En los rurales, la piscina suele integrarse con el entorno natural, ofreciendo un espacio de relajación en armonía con el paisaje. En los urbanos, muchas veces el espacio es limitado, por lo que se opta por piscinas más pequeñas o, incluso, se sustituyen por spas".



ROOM MATE LEO



ELEMENTOS Y JUEGOS DE AGUA

Entre los elementos acuáticos pensados para adultos se encuentran cascadas, cortinas de agua y chorros de hidromasaje. Por su parte, los toboganes y los *splash parks* logran realzar las instalaciones para niños y marcan la diferencia. Asimismo, las piscinas tematizadas representan instalaciones de agua únicas que requieren un diseño y una conceptualización profesional.

Fuentes del Departamento de Marketing de Ezarri Mosaico afirman que, "gracias a la impresión digital, las piscinas infantiles pueden personalizarse con cualquier diseño que el creador imagine. Desde motivos marinos hasta personajes animados, esta tecnología permite imprimir cualquier imagen, convirtiendo la piscina en un espacio único y atractivo para los más pequeños".

Iluminación como elemento escénico

Con el diseño adecuado del sistema de iluminación de la piscina, se puede mejorar el espacio de un hotel, crear atmósferas tematizadas o ambientar piscinas para actividades nocturnas. Los sistemas de iluminación led sostenibles, tanto subacuáticos como para exteriores, proporcionan una iluminación extraordinaria que, al mismo tiempo, posibilita ahorrar energía e incrementar la eficiencia.

Alejandro Cárdenas, de Filinox, apunta que "la iluminación transforma la piscina en un elemento escénico, mejorando tanto la seguridad como la experiencia nocturna. Actualmente, las tendencias incluyen luces led programables, ideales para crear ambientes personalizados; tecnología DMX, que sincroniza iluminación con música o espectáculos de agua, y efectos de luz sumergidos, que realzan la arquitectura de la piscina".

Revestimientos que definen el estilo

En cuanto al revestimiento de la piscina, el sector ofrece múltiples diseños e infinitas combinaciones capaces de crear una continuidad visual entre la piscina y aquello que está a su alrededor, pero también incluso con el interior del establecimiento. No hay que olvidar coger piezas que sean de fácil limpieza y mantenimiento, así como seguras, especialmente antideslizantes.

Sara Guzmán, de Hisbalit, considera que "el revestimiento es un elemento clave en la piscina, ya que define su imagen, diseño y calidad. No solo influye en la estética y en la sensación que transmite el agua, sino también en su mantenimiento y durabilidad". Además, Guzmán añade que "el mosaico de vidrio sigue siendo la opción más adecuada para el revestimiento de piscinas. Se trata de un material sostenible, de alta calidad, higiénico y antialergénico, con una absorción del 0%, lo que evita la proliferación de hongos y bacterias. Además, está diseñado para ofrecer seguridad y confort al caminar descalzo, sin riesgo de cortes o rozaduras. Su resistencia a los productos químicos y a los cambios de temperatura lo convierte en una opción duradera, con una vida útil de entre 30 y 40 años. En términos de diseño, el mosaico ofrece múltiples posibilidades en colores, texturas y acabados. Se pueden crear efectos visuales únicos y adaptar el diseño al estilo del hotel. Para zonas donde la seguridad es una prioridad, también existen acabados antideslizantes que refuerzan la protección sin perder estética".

También se decantan por el mosaico de vidrio desde el Departamento de Marketing de Ezarri Mosaico: "El revestimiento es un elemento clave en la piscina, ya que es el acabado visible y el que define su estilo. Actualmente, se apuesta por mosaicos que imitan materiales naturales como mármol, madera, granito o piedra, aportando elegancia y armonía con el entorno. En cuanto a formatos, el mosaico de 50 mm es el más popular hoy en día. El mosaico de vidrio reúne todas las características necesarias: es un material ecológico, altamente resistente a los productos químicos y adaptable a cualquier forma. Además, su amplia variedad de colores permite crear diseños personalizados y atractivos".

Por su parte, Alejandro Cárdenas, de Filinox, destaca que "los materiales deben ser resistentes, fáciles de limpiar y acordes con la imagen del hotel. Entre las opciones más populares se encuentran el gres porcelánico, el acero inoxidable y los revestimientos en piedra natural, que aportan un toque sofisticado y elegante, especialmente de noche".

HISBALIT



Innovación y sostenibilidad

El impacto de la digitalización y la conectividad en el mantenimiento de la piscina, la importancia del diseño arquitectónico o la creación de experiencias saludables, de ocio y bienestar marcan tendencia. Además, la sostenibilidad es la principal fuente de preocupación a la hora de innovar centrándose en investigaciones que minimizan el consumo de agua, energía y productos químicos.

Según Alejandro Cárdenas, en cuanto a diseño, "la tendencia es convertir la piscina es un espacio de experiencias, más allá del simple baño. Esto se consigue con elementos como cascadas, cañones de agua, tumbonas de aire y zonas de *wellness*. También hay una clara apuesta por piscinas con efecto *infinity*, bordes desbordantes y diseños minimalistas con materiales *premium*". Además, el responsable de Marketing de Filinox indica que "la sostenibilidad es una prioridad en la industria hotelera. Hoy en día, existen soluciones innovadoras para reducir el consumo de agua y energía en la piscina, como sistemas de filtración de bajo consumo; cubiertas automáticas para reducir la evaporación; uso de energías renovables para calentar el agua, y reutilización del agua de lluvia para el llenado. Estas estrategias no solo reducen costes operativos, sino que también mejoran la imagen del hotel ante un público cada vez más consciente del medio ambiente".



BARCELÓ CONIL PLAYA. ©M. YLLERA

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

MAYTRONICS



Para mantener la calidad del agua y la seguridad de los huéspedes, es necesario que la limpieza e higienización se hagan correctamente.

Por ejemplo, es importante utilizar un colador de hojas para eliminar a diario la suciedad que flota en la superficie. Se deben retirar con cuidado las hojas, insectos, ramas y otros objetos que caigan al agua.

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

También hay que mantener limpia y desinfectada la zona externa de la piscina para evitar que entre suciedad en esta.

La piscina de un hotel tiene una alta frecuencia de uso, por lo que es importante que el agua sea siempre pura, transparente y en condiciones impecables para los clientes.

Así, el mantenimiento de los equipos como la motobomba, el filtro y otros utilizados en la piscina deben estar siempre al día para que funcionen perfectamente. El filtro debe lavarse a contracorriente después de cada uso y limpiarse al menos una vez al mes. Hay que aprovechar para comprobar de vez en cuando si hay obstrucciones.

Cuando se trata de mantener el agua de la piscina, es esencial que la filtración se realice a diario, cuando la piscina no esté en uso. Esto ayudará a atrapar pequeñas partículas y a mantener el agua muy limpia.

Además, es necesario clorar regularmente, manteniendo el nivel de cloro libre en el agua entre 1 y 3 ppm en todo momento. Esto mantendrá la piscina limpia, desinfectada y segura para el baño. Un generador automático de cloro es un elemento que no debe faltar en la rutina de tratamiento químico del agua de la piscina de un hotel. Con este equipo, ya no habrá que preocuparse de clorar el agua, ya que el propio dispositivo detecta el nivel de cloro libre y, cuando el nivel es bajo, produce automáticamente cloro a partir de la sal añadida previamente al agua. De este modo, la piscina estará siempre protegida y sana.

El pH del agua pH del agua debe medirse con frecuencia utilizando un kit de medición específico para que se mantenga entre 7,2 y 7,6. Si se produce un desequilibrio, se deben hacer los ajustes necesarios para volver al equilibrio. Se tiene que comprobar también la alcalinidad y la temperatura del agua.

Para facilitar la rutina de limpieza y mantenimiento, se pueden contar con algunos aliados. Los equipos de automatización agilizan el cuidado de la piscina y son una inversión excelente.

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



PIERRE & VACANCES FUERTEVENTURA ORIGO MARE

Asimismo, Sara Guzmán, de Hisbalit, explica que "las tendencias actuales en diseño de piscinas apuestan por una conexión con la naturaleza y la sofisticación estética. En cuanto a revestimientos, destacan los colores inspirados en el entorno natural, como los verdes y arenas, que evocan tranquilidad y armonía. Para proyectos más vanguardistas, los tonos oscuros, como negros y grises, están ganando protagonismo, aportando un aire elegante y moderno. También se imponen los acabados veteados en tonos mates, que imitan materiales clásicos y atemporales como el mármol y las piedras naturales, añadiendo un toque de distinción y exclusividad a la piscina". Además, agrega que, "si el objetivo es optimizar costes sin renunciar a la calidad y la sostenibilidad, la mejor opción es apostar por materiales locales, ecológicos y duraderos".●

HOTEL PALASSIET - TRÉSOR BALI (ROSA GRES)



DISFRUTARLA TODO EL AÑO GRACIAS A LA CLIMATIZACIÓN

Climatizar una piscina significa calentar el agua para que alcance una temperatura agradable y constante, independientemente del tiempo que haga. La temperatura ideal va a variar según el uso que se le quiera dar. Generalmente, se recomienda que la temperatura esté entre los 25 ºC y los 28 ºC. Si la piscina es infantil, se puede añadir 1 o 2 ºC extra para un poco más de comodidad. Si es una piscina terapéutica o relajante, pueden estar entre 30 ºC y 32 ºC.

Para lograr una correcta climatización, se requieren dos componentes esenciales: un sistema de calefacción que aumente la temperatura del agua, y un aislante térmico que reduzca las pérdidas de calor y maximice la eficiencia del sistema. Ello se puede conseguir con una buena cubierta, un sistema de calentamiento y la importancia de los deshumidificadores.

Las cubiertas son una solución diseñada para evitar la pérdida de calor y mantener el agua caliente y limpia cuando la instalación no está en uso. Las cubiertas de piscinas brindan a los operadores un ahorro económico y energético en términos de mantenimiento del agua, y ayudan a prevenir accidentes, como la caída al agua de los más pequeños. Las cubiertas solares se colocan directamente sobre la superficie del agua y aprovechan la radiación solar para aumentar y mantener la temperatura. Además, reducen la evaporación, una de las principales causas de pérdida de calor. Las cubiertas altas generan un microclima alrededor de la piscina, permitiendo su uso incluso en invierno. Su instalación es costosa, pero ofrecen máxima protección y comodidad. Las cubiertas bajas, más económicas y compactas, captan la energía solar y ayudan a mantener el agua caliente, aunque no permiten usar la piscina completamente cubierta.

En cuanto a los distintos sistemas de calentamiento, las bombas de calor son las más empleadas en hoteles y aprovechan el calor del aire para calentar el agua de manera eficiente. Son ideales por su bajo consumo energético y alta eficiencia, aunque requieren una inversión inicial moderada. Por su parte, los calentadores eléctricos, fáciles de instalar y efectivos en piscinas pequeñas, pero con un alto consumo eléctrico, son menos rentables a largo plazo. Los intercambiadores de calor utilizan el calor generado por una caldera o sistema de calefacción doméstico. Son eficaces, pero dependen del sistema principal, lo que puede incrementar los costos operativos. Por último, los paneles solares, ecológicos y de bajo coste operativo, captan la energía solar para calentar el agua. Funcionan mejor en regiones con alta radiación solar y requieren un espacio adecuado para la instalación.

En piscinas cubiertas, la humedad elevada puede causar condensación y problemas estructurales. Los deshumidificadores eliminan el exceso de humedad, creando un ambiente cómodo y seguro. En cuanto a su instalación, existen tres tipos: consolas, portátiles y fáciles de instalar; empotrados, integrados en el diseño del espacio, ideales para grandes áreas, y centrales que, conectados al sistema de ventilación, ofrecen el máximo rendimiento en piscinas interiores. Por otro lado, si nos fijamos en su funcionamiento, hay cuatro clases: refrigerante (utiliza un evaporador y un condensador para extraer la humedad del aire. Recoge el aire húmedo, donde se condensa el vapor de agua. El agua se recoge en un tanque, y expulsa el aire seco al exterior), desecante (emplea materiales absorbentes para absorber la humedad del aire. Se succiona el aire húmedo, haciendo que el vapor se adhiera a este material. Luego, se expulsa el aire seco al exterior), termoeléctrico (usa la tecnología termoeléctrica para extraer la humedad, se succiona el aire húmedo hacia un módulo de enfriamiento, donde se enfría y condensa. Al igual que con el refrigerante, solo queda que se recoja el agua en un tanque y se expulse fuera) y por adsorción (utiliza materiales adsorbentes, donde se adhiere el vapor de agua. Luego, expulsará el aire seco fuera).

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

Diseño continuo y fluido



Kaiser, de Solerbath, es una línea de lavabos de porcelana que combina elegancia y funcionalidad. Estos lavabos se caracterizan por sus líneas rectas y esquinas suavemente redondeadas, que crean una pieza de diseño continuo y fluido. Su diseño ergonómico, unido a una construcción en una sola pieza, garantiza funcionalidad y belleza en cada detalle. Además, Kaiser permite dos modalidades de instalación: sobreencimera o suspendido con fijación a la pared, ofreciendo versatilidad para ajustarse a diferentes estilos y necesidades.



Pulsadores de descarga ultrafinos

Un nuevo y ultrafino pulsador de descarga en formato panorámico llega al mercado con el modelo Sigma40 de Geberit. Con tan solo 4 mm de grosor, es más fino, ancho y corto que un pulsador para el inodoro estándar. Además de su aspecto minimalista, Sigma40 ofrece una gran variedad de diseños. En dos versiones, redonda y cuadrada, estos pulsadores de doble descarga para el ahorro de agua están disponibles en múltiples acabados y materiales, desde acero inoxidable cepillado en tonos metálicos hasta vidrio y acero en diferentes combinaciones de colores y con revestimiento antihuellas *easy-to-clean* (muy fácil de limpiar).

Secar bien los pies



Valyrio Technologies lanza el secapiés Airsword FD 270, que responde a la necesidad de un secado completo, placentero y seguro. En su desarrollo han participado podólogos de reconocido prestigio. En apenas 22 segundos, este dispositivo elimina por completo la humedad del pie debido a su potente flujo de aire, a la vez que incorpora higiene extra gracias a un filtro HEPA y luz ultravioleta. Al evitar el uso de toallas y la necesidad de agacharse, Valiryo Secapiés garantiza un plus de comodidad y ergonomía en la rutina diaria. Pero lo más sorprendente y satisfactorio es la sensación agradable que se genera, ya que su flujo de aire envolvente deja los pies ligeros y frescos, ofreciendo un plus de comodidad después de la ducha o en cualquier momento del día.



La ducha que facilita la limpieza

Strohm Teka presenta la ducha 180º, que incluye un sistema propio ocultando el flexo y la ducha de mano dentro de la barra giratoria gracias a la sujeción magnética. Al realizar un giro de 180º, el flexo no solo aparece, también sirve como sistema de activación de la ducha. La ocultación del flexo no solo permite cuidar de la estética, también evita la posible aparición de golpes o roces al colocar el flexo. A nivel higiene, este sistema facilita la limpieza del baño y consigue mantener un espacio mucho más higiénico al reducir la posibilidad de interacción con otros elementos.

Máquina de café con premio

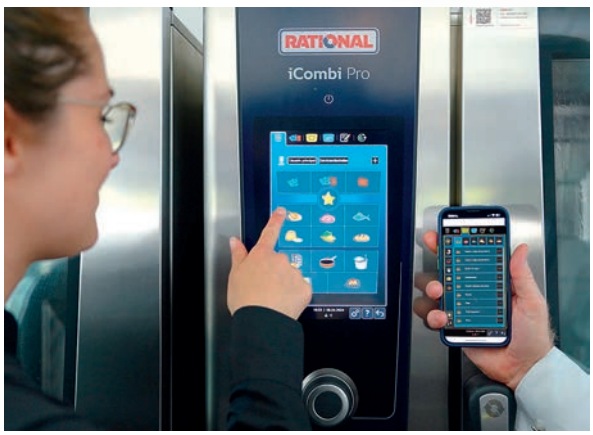
El nuevo modelo W100 de Wittenborg, marca escandinava disponible en Evoca Group, ha sido galardonado con el premio iF Design Award 2025 en la disciplina Producto-categoría 1.16 Cocina, concedido por el iF International Forum Design GmbH. La W100 combina a la perfección el diseño escandinavo, famoso por su minimalismo y funcionalidad, con la artesanía italiana, ofreciendo un producto de calidad excepcional. Su tecnología superior garantiza facilidad de uso y bebidas de alta calidad. La máquina cuenta con una avanzada pantalla táctil de 12 pulgadas, conectividad digital mejorada y la electrónica más avanzada con tecnología HTML5.





Seguridad alimentaria

La nueva gama de cubetas y tapas PP Basic de Araven, elaborada en polipropileno libre de BPA, cumple con las más exigentes normativas de seguridad alimentaria. Este material ofrece también una fácil limpieza, gran durabilidad, resistencia a temperaturas de entre 95 ºc y -40 ºC –puede tanto calentarse como congelarse– y alta transparencia. Las cubetas están disponibles en hasta seis formatos gastronorm, de GN 1/9 a 1/1, y tres alturas distintas y tanto con base lisa como perforada para evacuación de líquidos. Además, la nueva tapa Basic incorpora el sistema ColorClip de Araven, que permite una rápida clasificación según múltiples categorías y criterios (tipología de alimento, fechas…).



Formación digital gratuita

Rational amplía su plan de formación digital: nuevos contenidos de formación en formato vídeo en español de los equipos de cocción iCombi Pro, iCombi Classic e iVario Pro, manuales de cocción, fichas técnicas, instrucciones de uso…, todo en una nueva *app* gratuita ya disponible. La *app* permite acceder a más de 100 vídeos prácticos en los que un chef de Rational explica paso a paso distintos procesos de cocción que se pueden realizar en un equipo de cocción mediante ejemplos de aplicación y poniendo en práctica múltiples recetas, así como las instrucciones de funcionamiento a nivel de programación, modos de uso y limpieza. También se podrán consultar todos los documentos técnicos como catálogos, fichas, informaciones sobre la limpieza, los accesorios y mucho más.

Máxima conservación y eficiencia



Tefcold Iberia presenta su gama de armarios expositores diseñados para garantizar la conservación de los productos e incrementar el atractivo del negocio. La línea está formada por una amplia variedad de equipos, desde islas y vitrinas de refrigeración, murales refrigeradores, mesas frías o refrigeradores de supermercado, hasta *backbars*, enfriadores de latas, minibares, refrigeradores de encimera y, por supuesto, armarios expositores para minoristas de alimentación y bebidas, vinos y productos farmacéuticos.

El cognac de Henessy envuelto en el cuero de Loewe

Los mundos del cognac, el lujo y la moda se unen con la colaboración entre Hennessy y Loewe. Juntos presentan una exclusiva y meticulosa obra de arte inspirada en la cáscara de una castaña. Este exclusivo "nido" no solo protege la botella, sino que también rinde homenaje a los círculos de madera de castaño tradicionalmente utilizados para resguardar los barriles más preciados de Hennessy, así como al color característico de los icónicos accesorios de cuero de Loewe.





INGREDIENTES **NATURALES**

Chocolates Trapa lanza sus nuevas mini *cookies* con pepitas de chocolate diseñadas especialmente para horeca. Elaboradas con una receta propia y siguiendo un proceso tradicional, destacan por su cuidada selección de ingredientes naturales. Su masa, hecha con harina de trigo (por lo que, a diferencia del resto de la gama de la marca, contiene gluten), aporta una textura crujiente y ligera, mientras que las gotas de chocolate *premium* de Trapa añaden el toque perfecto de sabor. En línea con el compromiso de Trapa con la sostenibilidad y la alimentación saludable, no contienen aceite de palma.



CRUJIENTES
mucho más tiempo

Lamb Weston® presenta sus nuevas Frenzy Fries que, con su forma única de tres lados, provistas de piel y una textura extra crujiente por fuera y cremosa por dentro, se adaptan a las tendencias actuales y a las demandas del sector horeca. Estas patatas ofrecen una experiencia sensorial excepcional. Su principal ventaja es que se mantienen crujientes hasta 20 minutos después de ser cocinadas, algo clave para el funcionamiento de los negocios gastronómicos.

CAFÉ *premium*

Lavazza cuenta con la nueva colección Tales of Italy: cuatro innovadores *blends* que expresan los distintos perfiles organolépticos y rituales del café de los lugares más icónicos del *espresso*. Una línea que combina el característico gran cuerpo del café italiano tradicional con un *bouquet* aromático excepcional, dando vida a un sabor contemporáneo, redondo, distintivo y menos amargo. Cuatro sabores compuestos por *blends* únicos que integran el café Robusta Fermentada y Arábica Cereja Apasita como innovación.





Desinfección inteligente

El nuevo clorador salino SWGA de Gre no solo transforma la sal en cloro de manera segura y natural, eliminando la necesidad de usar cloro en tabletas o líquido, sino que también regula automáticamente los niveles de pH, ajustando la dosificación para un equilibrio óptimo del agua de la piscina. Gracias a la aplicación Fluidra Pool, se puede monitorear y gestionar los parámetros de la piscina de forma remota desde el *smartphone*. Sin importar dónde se esté, se tiene el control total de la cloración salina y otros ajustes clave para garantizar el equilibrio perfecto del agua. Además, la regulación automática del pH evita ajustes manuales constantes, mejorando la calidad del agua y prolongando la vida útil de los materiales de la piscina.

Enchufes de suelo estanco



Con un diseño atemporal y materiales de alta gama, la nueva colección de enchufes de suelo estancos Bubox by Modelec ofrece soluciones que destacan por su cuidado diseño, resistencia, y armonía en su integración en espacios interiores y exteriores. Se trata de enchufes estancos IP67 con tecnología de vanguardia que garantizan una protección óptima contra el polvo y el agua, permitiendo que sean resistentes a condiciones ambientales extremas. Su tapa sin tornillos en latón o en inox 316L, material que se usa en el ámbito marino, cuenta con una alta capacidad de resistencia a la corrosión contra la humedad y el agua.

Más posibilidades de diseño

Grupo Ayuso distribuye tres nuevos modelos de carpinterías en PVC: Elegant, Vela y Dorado. Elegant es un sistema de carpintería practicable con sección de 76 mm y cuenta con el marco Forthex con una hoja reforzada con acero. Por su parte, la serie Vela es una carpintería corredera con sección de 70 mm y diseño de tres cámaras. Por último, el sistema Dorado es una carpintería practicable de 70 mm y diseño de cinco cámaras. Con estas tres series Grupo Ayuso mejora la oferta de soluciones de cerramientos y carpinterías aportando nuevas posibilidades de diseño, de estructura y de eficiencia.



Versátil y resistente

Jung amplía su catálogo con A Cube, un diseño innovador de instalación en superficie que complementa su serie A de mecanismos eléctricos. Su estructura en termoplástico a prueba de golpes permite una instalación sencilla sin necesidad de cajas de empotrar. A Cube amplía así la riqueza de variaciones y posibilidades en las instalaciones eléctricas sobre mampostería, hormigón liso o madera. La nueva A Cube se presenta en seis colores, alineándose con la estética de la serie A 550. Gracias a su versatilidad, puede instalarse tanto en posición horizontal como vertical, garantizando una integración armoniosa en cualquier entorno. Los accesorios como las descargas de tracción y las entradas de cables y de tubos garantizan un montaje sencillo.



Como mesa o taburete



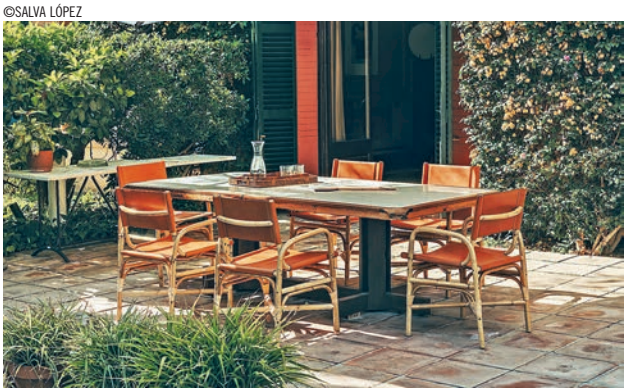
Diseñada por Marco Zito, Petal, de la firma Bross, es un elemento versátil que puede utilizarse como mesa de centro o taburete bajo, ideal para zonas de espera y conversación, así como para zonas de estar y de dormitorio. Una característica distintiva es su carcasa, compuesta por dos lados curvos con esquinas suavemente redondeadas, tapizada y revestida en cuero o tela. El tablero es de fresno natural, teñido o lacado mate, con un elegante borde trabajado.



Un mueble bar para interactuar

Pierattelli Architetture presenta Cocktail Cabinet, el mueble bar creado en colaboración con Officine Gullo. Fruto de una exhaustiva investigación de los materiales y su interacción con el espacio, combina la cálida veta del nogal Canaletto con la sofisticación del mármol de Carrara, mientras que el acabado en níquel rayado aporta un toque de contraste. El diseño incluye una estructura interna altamente funcional, concebida para garantizar una experiencia de uso intuitiva. El cuerpo central está perfectamente organizado, incluyendo un estante extraíble forrado en polipiel para guardar vasos y dos cajones superiores: uno para los utensilios de coctelería y el otro que oculta un depósito de hielo extraíble, fabricado íntegramente en acero.

©SALVA LÓPEZ



Una pieza única

Isist Atelier lanza Constanza, una silla de cuero y ratán diseñada por Miguel Milá, que falleció el año pasado, y su hijo Gonzalo Milá. Constanza surge de la propuesta de Isist Atelier para realizar una silla utilizando cuero en asiento y respaldo. Miguel y Gonzalo optaron por usar caña de ratán para la estructura, de cuya fabricación se ha encargado la firma Trenat. La calidez del ratán al tacto y a la vista y, sobre todo su ligereza, le otorgan las sensaciones agradables que buscaban los diseñadores. Constanza es una silla versátil en su uso. La verticalidad del respaldo permite disponerla alrededor de una mesa de comedor, y la adaptabilidad y confort de la piel y brazos la convierten en una cómoda butaca para la sala de estar.

©MAREK JAROS



En 3D

El estudio de arquitectura multidisciplinar External Reference presenta la colección Senzafi. Se trata de un sistema modular que transforma la noción tradicional del mueble. Más allá del objeto estático y definitivo, su diseño introduce la idea de una estructura capaz de extenderse indefinidamente. Inspiradas en la libertad de adaptación, cada pieza –cama, mesa y estantería– ha sido diseñada para ajustarse a las condiciones mutantes del espacio. La colección Senzafi ha sido concebida mediante herramientas de diseño paramétrico e impresión 3D. Cada unidad está diseñada considerando tanto su funcionalidad como su proceso de fabricación, logrando una combinación eficaz entre la resistencia del material y la geometría de las piezas para maximizar su rigidez.



Retrofuturista

Noël & Marquet presenta Arc 3D, una propuesta inspirada en los interiores retrofuturistas Space Age de los años 70. Con su silueta redondeada y alargada, reinterpretan, de manera contemporánea, el tradicional panelado, aportando carácter y dinamismo a cualquier espacio. Como evoca el nombre, el arco se convierte en un elemento capaz de transmitir suavidad y dulzura estética, fusionándose con colores y acabados personalizables. Fabricados en poliuretano de alta densidad, están disponibles en dos versiones, Arc S y Arc L, se pueden combinar entre sí para crear composiciones murales únicas y originales. Su tamaño estándar es de 380x14,5x950 mm.

Belleza iridiscente

La colección Luster de revestimientos murales de lujo de la marca Arte rinde homenaje a la belleza iridiscente de las conchas de capiz. Inspirada en la tradición colonial española de utilizar este material en ventanas para filtrar la luz con un resplandor cálido y elegante, Luster eleva esta técnica artesanal a un nuevo nivel en el mundo del interiorismo. La colección incorpora las conchas de capiz en cuatro diseños únicos, cada uno de ellos también disponible en formato loseta. Gracias a una innovadora técnica de relieve, en la que los patrones se crean presionando las conchas sobre cordeles previamente adheridos a la base, Luster ofrece una combinación perfecta de lujo, textura y brillo nacarado natural. Cada diseño está disponible en dos tonos neutros y dos colores vibrantes.



Luz en la oscuridad



El microterrazo Bealstone® fotoluminiscente está compuesto por unos agregados que tienen la propiedad de absorber la luz natural o artificial y se integran perfecta y discretamente con el resto de agregados. De color blanco/beige durante el día, cambian por completo la atmósfera de los espacios al caer la noche. Al permanecer expuestos a la luz durante 10 minutos, estos agregados se mantienen luminiscentes en la oscuridad durante 8 horas iluminando suelos, paredes, techos y mobiliario. Esta solución, aplicada como pavimento, ayuda a las personas a desplazarse en la oscuridad tanto en interiores como en exteriores, aportando mayor seguridad y un interesante efecto decorativo.



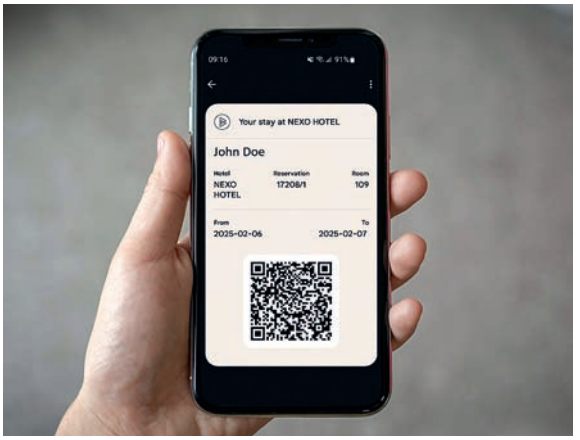
Estilo ecléctico

Gracias a su marcada tridimensionalidad, Ribbed, de Ceramiche Refin, realza la profundidad del gres porcelánico y confiere a las superficies un estilo ecléctico. Las crestas grabadas a distancias irregulares aportan dinamismo a los revestimientos e interactúan con la luz creando sombras llamativas y variaciones tonales. La colección está realizada con la innovadora tecnología 3Deep, que superpone un gráfico especialmente diseñado sobre la superficie de la baldosa, maximizando el efecto visual del material con cada incidencia de la luz. 3Deep recrea la profundidad del sombreado, combinando perfectamente textura, superficie y estructura para realzar la profundidad y el volumen desde cualquier ángulo.

IA Agéntica



Cisco ha desvelado recientemente su visión de colaboración basada en la IA Agéntica, junto con nuevas soluciones diseñadas para crear las experiencias más avanzadas para clientes, empleados y equipos de TI. Las innovaciones en AI Agentic incluyen la disponibilidad general de Webex AI Agent para una experiencia de cliente optimizada, además de nuevos flujos de trabajo en AI Assistant para Webex Suite que mejoran las experiencias de los trabajadores, Webex Calling Customer Assist y AirPlay en dispositivos Cisco para Microsoft Teams Rooms.



Experiencia digital más fluida

Sihot ha digitalizado la información de las reservas, permitiendo a los huéspedes añadirlas a sus *wallets* de Apple o Google. Utilizando un código QR en la reserva digitalizada del hotel, los huéspedes se benefician de una experiencia digital más fluida en el *check in*. Con acceso instantáneo a la información de la reserva en su teléfono móvil y una integración fluida con los productos Sihot existentes –Sihot.PMS, Sihot.Web, Sihot.Kiosk y Sihot.Go!–, la confirmación de reserva digitalizada simplifica la identificación de los huéspedes en los terminales de *autocheck in* y en la recepción.

Robot masajeador



Zenai Tech Wellness, la primera experiencia Tech Wellness en Europa, es un revolucionario robot de masaje inteligente de última generación que ofrece tratamientos completamente personalizados para mejorar la salud y el bienestar de sus usuarios. El dispositivo fusiona inteligencia artificial (IA) con relajación y cuidado personal. Fruto de la colaboración entre Serena Spa y BIA Robotics –fabricante español del robot–, Zenai utiliza algoritmos avanzados de IA para analizar las necesidades del usuario, adaptando la presión, la intensidad y los movimientos del masaje para garantizar una experiencia completamente personalizada. Zenai no pretende sustituir la interacción humana, sino potenciarla. Esta revolucionaria tecnología está disponible en Serena Spa (Gripo Spa4Hotels), situado en el Hotel Sir Victor de Barcelona.

TPV's móviles



Concept International Spain anuncia la llegada al mercado español de los nuevos TPV's móviles DT362 DN y DT382 DN de DT Research para optimizar la gestión de pedidos y pagos en hostelería y *retail*. A diferencia de la mayoría de terminales de punto de venta portátiles, que operan con Android o iOS, estos modelos de 6 y 8 pulgadas destacan por incorporar Windows, una característica poco común que los convierte en la opción ideal para negocios que buscan una solución compatible con sus sistemas TPV tradicionales basados en este sistema operativo. De esta manera, pueden contar con una solución de tamaño reducido pero con toda la potencia de Windows, ofreciendo una alternativa ágil y eficiente a los terminales Android e iOS dominantes en el sector.



Elegante caída con misticismo sutil

La nueva colección de visillos Epic de Lizzo está inspirada en la grandeza de las epopeyas clásicas. Son tejidos que transforman los espacios con sus elegantes caídas y su misticismo sutil, aportando una gracia atemporal a los ambientes. Fibras naturales como el lino convergen con la innovación textil, resultando en una polivalente colección donde también hay una referencia *outdoor*.



¡Ya es primavera!

Calma House presenta su nueva colección primavera-verano-2025 que cuenta con seis estilos decorativos en tendencia: mediterráneo, *heritage*, natural, ecléctico, *boho* y *kids*. Dentro de cada estilo la firma ha diseñado diferentes artículos textiles como mantelerías, fundas de cojín, colchas, cortinas, alfombras, *plaids*, *foulards*, cojines de suelo o para sillas de playa, para que cada usuario pueda dar a cada estancia de la vivienda, del hotel, restaurante o casa rural, su toque más personal. La novedad más destacada del Catálogo Spring-Summer 2025 de Calma House es la cápsula Cloud. Una ampliación de la colección de exterior con nuevos cojines repelentes al agua y resistentes al sol.



HIP 2025

Previsiones superadas

La novena edición del salón HIP congregó a 817 firmas expositoras y dejó un impacto económico en Madrid de más de 84 millones de euros.





HIP-Horeca Professional Expo cerró las puertas de su novena edición consolidándose como la mayor feria europea de soluciones horeca. En total, del 10 al 12 de marzo pasaron por Ifema Madrid 56.793 empresarios, directivos y profesionales con el objetivo de saber las soluciones –presentadas por 817 firmas expositoras– y conceptos que pueden aplicar a su negocio para seguir siendo competitivos.

El éxito de HIP 2025 también puso a Madrid en el primer plano internacional como epicentro del conocimiento e innovación en un sector horeca que es parte de la identidad de la ciudad. De hecho, la capital es ya el segundo destino urbano más atractivo del mundo, donde el gasto por turista ha crecido un 21% en el último año, según datos compartidos en el encuentro. Asimismo, la celebración de la feria produjo un impacto económico de más 84 millones de euros.

Manuel Bueno, director de HIP 2025, se mostró satisfecho "por una edición en la que, de la mano del conjunto del sector, hemos compartido de una manera muy práctica y experiencial las estrategias para que el hostelero pueda abrir su persiana día tras día asegurando la rentabilidad del negocio, su desarrollo y la motivación tanto suya como del equipo".







Las claves del éxito, en Hospitality 4.0 Congress

En HIP 2025 se desarrolló Hospitality 4.0 Congress, el mayor foro mundial de tendencias horeca, que acogió a 703 ponentes, líderes en su negocio o departamento operativo. Desde sus escenarios, todos ellos pusieron blanco sobre negro en una industria en la que se prevé un crecimiento contenido este 2025, principalmente en el caso del *foodservice*, si bien segmentos como el hotelero seguirán en una fuerte senda de expansión. En este sentido, Edurne Uranga, vicepresidenta de la sección de FoodService Europa en Circana, detalló que "el consumidor de 2025 será cauto, de forma que se tienen que trabajar muy bien los momentos de consumo pre, durante y postservicio. Para ello, se debe de poner el foco en las recomendaciones *on line*, el *delivery*, en particular telefónico, darle valor al ambiente y a las experiencias dedicadas a comunidades muy concretas".

Por su parte, Cristina García Fuente, directora de Foodservice y Restauración en Kantar Worldpanel, aseguró que "estamos entrando progresivamente en un nuevo ciclo en el que la inflación ya no será protagonista", algo que aumentará la competencia. Por lo tanto, "tenemos un mercado muy dinámico con un canal ganador que es el *fast food*, donde también destacan los restaurantes temáticos porque saben cómo enganchar al consumidor".



Sin duda, esta captación del cliente fue el *leitmotiv* del congreso. Saber qué quiere y cómo actúa es esencial en un perfil al que todos definen como más exigente y empoderado –gracias a la huella digital que se crea de cada establecimiento–, para el que la búsqueda de experiencias es una prioridad, y que solo es fiel a aquellas marcas que le enamoran.

Experiencias vinculadas al lujo, de acuerdo con Antonio Catalán, presidente de AC Hotels by Marriott, están siendo igualmente macrotendencia en el mundo de los alojamientos. "Han desaparecido los hoteles de dos estrellas, este concepto se ha reinventado, ahora el foco está en los hoteles de lujo y los *boutique*", señaló el directivo.

Una inclinación a la que Carmen Matutes, subdirectora general de Palladium Hotel Group, añadió la sostenibilidad: "Cada vez nos importa más a todos. Si tu promesa de marca es que desarrollas políticas responsables, conseguirás que se identifiquen más contigo. Aunque no es solo una inversión en *branding,* se trata también de gestionar mejor tus recursos y aumentar tu *revenue*".

En este momento en el que la conexión emocional y los recuerdos memorables son



esenciales para mantener la competitividad, la tecnología tiene un papel fundamental, y la IA es la gran protagonista. Al respecto, Juan Gil, Travel & Hospitality director en Microsoft, detalló en HIP 2025 que "con la inteligencia artificial se enriquece la experiencia del empleado, se reinventa el *engagement* con los clientes y se reformulan procesos de negocio".

En cuanto al *marketing* digital, Ana Día del Río, Global PR & Comunication mánager de Metricool, precisó que "la tendencia es la autenticidad para generar comunidad. O lo que es lo mismo, pasar del *marketing* di-



gital al *creator economy*: hacer grupos sólidos con contenido cotidiano".
Otro de los temas más cadentes de estos tres días fue la gestión de equipos y el impacto que tendrá la posible reducción de jornada. Algo que para Nino Redruello, CEO de Grupo La Ancha, supone "una gran noticia. Las personas en el sector van a condicionar los modelos de negocio, de forma que esto tiene que evolucionar".

Grandes voces inspiradoras de ayer y hoy

De igual manera, HIP 2025 recibió a los empresarios en los que se miran muchos emprendedores por haber revolucionado su segmento con su modelo de negocio. En el ámbito de las hamburguesas este sería el caso de Vicio. Su confundador, Aleix Puig, acudió a HIP 2025 remarcando las acciones de *marketing* que realizan a fin de construir una reputación que va mucho más allá del producto que venden. "Invertimos un 5% de nuestra facturación en *marketing* porque estamos convencidos de que cuidándolo se genera un vínculo más fuerte con el cliente. Si implicas a tu comunidad en el proceso se establece una conversación de forma orgánica que crea *awareness* de marca de forma gratuita".
Pero también hubo espacio para veteranos que llevaron la innovación a su máximo nivel, como la familia Roca. En este sentido, Joan Roca, chef ejecutivo y cofundador de El Celler de Can Roca con tres estrellas Michelin, se citó en HIP 2025, junto a su hijo Marc Roca, chef y director de operaciones en el restaurante en cuestión, para exponer su relevo generacional. En palabras del cofundador, "estamos está a punto de cumplir cuarenta años, por lo que nos planteamos seguir o no, y finalmente tuvimos el compromiso de continuar diez años más. Por ello, hemos creado un pequeño ecosistema a raíz de El Celler que podría seguir funcionando con mi sobrino, Martí, y mi hijo, Marc, que quieren ser cocineros y dar recorrido al negocio".
Asimismo, la novena edición de HIP contó con la sesión inspiradora del emprendedor y conocido empresario José Elías. Su visión sobre los negocios y su escalabilidad fue una de las más seguidas. Igualmente, Marian Rojas Estapé, médico psiquiatra y autora del *bestseller Cómo hacer que te pasen cosas buenas,* dio las claves para lidiar con los retos a los que se enfrentan los hosteleros.●



©PALOMA PACHECO



Suite 16, de Eichholtz por Pepe Leal

MIAD 2025

Talento, creatividad e innovación

Del 26 de febrero al 9 de marzo, la plaza de toros de Las Ventas de Madrid reunió en MIAD a interioristas y arquitectos que presentaron las últimas tendencias de diseño de interiores residencial y contract.

La segunda edición de Madrid Inside Art & Design (MIAD) volvió a sorprender con una exhibición de talento, creatividad e innovación en el mundo del interiorismo y el diseño.

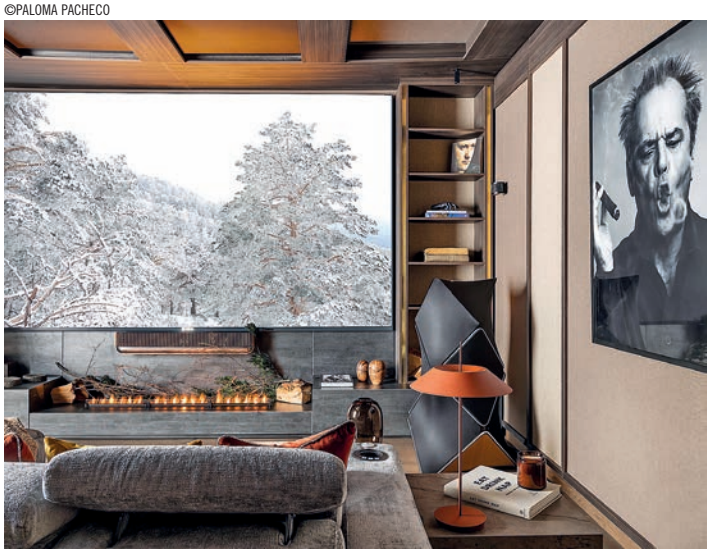
Tras el éxito de su primera edición, MIAD 2025 apostó por una presencia internacional aún más destacada, con diseñadores, interioristas y marcas provenientes de distintos rincones del mundo. Esta edición contó con más de 30 espacios exclusivos donde reconocidos interioristas y estudios de arquitectura colaboraron con las marcas participantes. Los espacios diseñados contaron con las colaboraciones de: Eicholtz by Pepe Leal, Lu Ariz & Holdlianh Beiró, Global TV by Atelier Studio, Natuzzi by Disak Studio, Cocinas Río by Disak Studio, Alfons Tost, Ecocero by Noé Prades, Creative Campus, Inko by Cynthia Roman, La Ebanistería by Cristina Puerta, Interioristas en Acción (IEA), Porcelanosa by Nothing Studio, Gresmanc Group by José Arroyo, Dornbracht by Silvia Trigueros, Ramos y Cobos by Sonsoles Bravo, Uecko by Freehand Arquitectura, Kvadrat y Rabadan by David Pastor, Leguina Collazo, Welcome Design, Grupo Nagar + Huëst by Conn Studio, + Bar Servitel by Guille García Hoz, y Florencia Fernández, Ascale by Inés Benavides y Sanycces by Paralela Taller Creativo. Al reunir marcas e interioristas de renombre, MIAD fue el lugar ideal donde descubrir cuáles serán aquellas tendencias, tanto consolidadas como incipientes, que debemos conocer en lo que a diseño, arquitectura e interiorismo se refiere. Observando los diferentes espacios se pudo comprobar cómo destaca la sostenibilidad en los procesos, la integración de materiales innovadores, la fusión de artesanía y tecnología, y la exploración de nuevos formatos de interacción entre los espacios y las personas.

©GONZALO BOTET



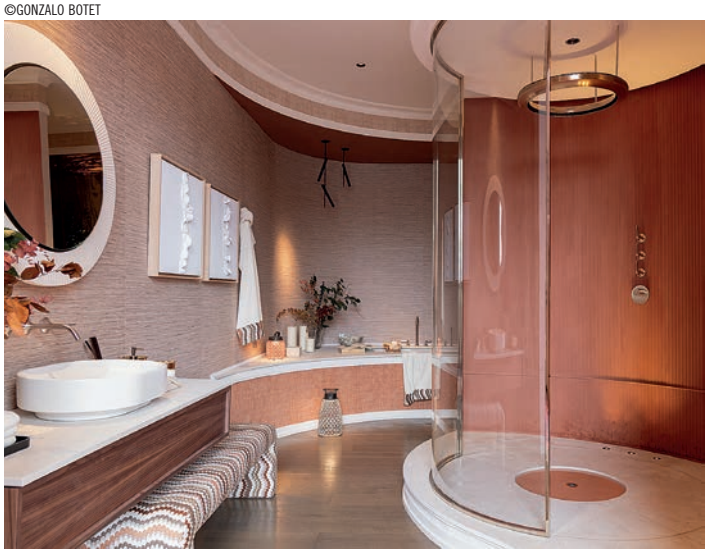
¡Ostras, qué bar! por Alfons & Damián

©PALOMA PACHECO



Aspen, Global TV por Altelier Studio

©GONZALO BOTET



Halo, Dornbracht por Estudio Silvia Trigueros

Experiencias interactivas y contenido exclusivo

MIAD 2025 organizó un completo programa de actividades con talleres, conferencias y experiencias inmersivas sobre las últimas tendencias en diseño y arquitectura. Aprovechando los espacios con cocina, como Cocinas Río e Inko, se realizaron *showcookings* con reconocidos chefs. Destacó la participación de Javier Aranda, chef con una estrella Michelin, quien protagonizó el *showcooking* de Inko.

También resultaron muy interesantes las charlas programadas en el auditorio, abiertas al público. Por ejemplo, el prestigioso interiorista Noé Prades, que presentó un espacio exclusivo en colaboración con Ecocero, reflexionó sobre su visión del diseño en la actualidad.

Premios

La esperada gala de premios se celebró el 7 de marzo en La Casa de la Luz (*showroom* de Simon), donde un jurado de prestigio, compuesto por Teresa Sapey, Enric Pastor y María Macías, reconoció los proyectos más destacados de la feria. Además hubo un premio al espacio más votado por el publico, elegido por las miles de personas que visitaron MIAD.

©GONZALO BOTET



Éter, Grupo Nagar & Huëst by Conn Studio

©GONZALO BOTET



Satélite, Ecocero por Noé Prades

©GONZALO BOTET



Alba, Welcome Design

Primer premio

Suite 16 de Eichholtz por Pepe Leal

Este proyecto combina el pasado y el presente en armonía, respetando la arquitectura neomudéjar de la Plaza de Las Ventas y utilizando una cuidada selección de materiales.

Segundo premio

¡Ostras, qué bar!" por Alfons & Damián

Un espacio donde diseño y gastronomía se encuentran en un entorno inspirado en la suavidad de los nácares, la arena y la espuma del mar.

©GONZALO BOTET



La Tela Hace Hogar, Kvadrat & Rabadán by David Pastor

©PALOMA PACHECO



Aspen, Global TV by Altelier Studio

Premios del público

1º Premio:
Aspen de Global TV por Altelier Studio
2º Premio:
Halo de Dornbracht por Silvia Trigueros

Proyecto más ecológico y sostenible

1º Premio: Satélite de Ecocero por Noé Prades
2º Premio: Éter Auditorio de Grupo Nagar + Huëst por Conn Studio

Mejor tratamiento de la luz y el color

1º Premio: Alba: El Pulso Cromático de la Luz por Welcome Design
2º Premio: La Tela Hace Hogar de Kvadrat-Rabadán por David Pastor

A la innovación tecnológica

1º Premio: Aspen de Global TV por Altelier Studio
2º Premio: Material de Porcelanosa en el espacio Nothing Alabama de Nothing Studio

©GONZALO BOTET



Nothing Alabama, Porcelanosa by Nothing Studio

Al diseño del producto

1º Premio: Sofá STV de Plutarco en La Tela Hace Hogar de Kvadrat-Rabadán por David Pastor
2º Premio: Mesas Yin y Yang de Cristina Puerta Estudio por Cristina Puerta y Marta Arranz para La Ebanistería

Mención especial a la recuperación de la lana española

El jurado también quiso destacar la recuperación de la lana española en el interiorismo, valorando este material sostenible y artesanal, que ha sido utilizado en tres espacios de formas distintas: Global TV de Altelier Studio, con revestimientos de lana a cargo de Farras Home.
Gabinete de Psicología de Hold Architecture & Design, con un tapiz de lana de Juliane Bock.
Sanycces de Paralela Taller Creativo, con un tapiz de lana de Gaia Schillaci.●



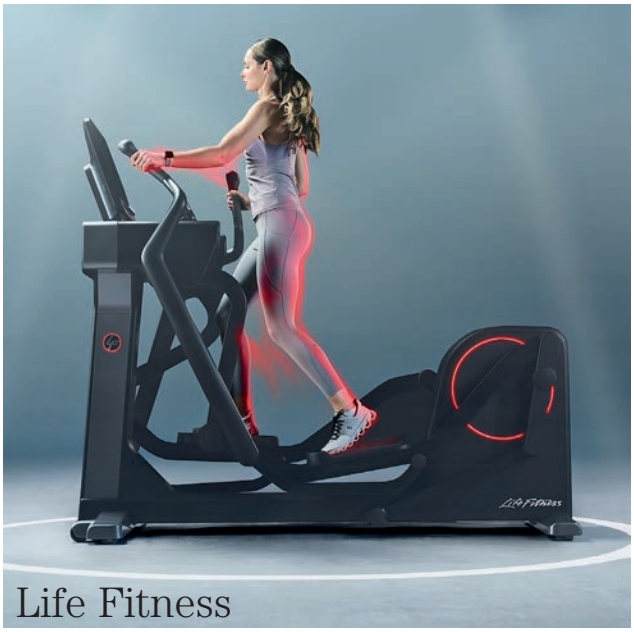
Lotum

Lotumsport Flex es un revestimiento continuo a base de resinas de poliuretano combinadas con una capa de caucho reciclado que ofrece una combinación única de seguridad, comodidad y durabilidad. Este pavimento proporciona una superficie flexible que absorbe impactos, reduciendo el riesgo de lesiones y el estrés en las articulaciones. Su bajo nivel acústico crea un ambiente tranquilo y relajante, perfecto para concentrarse en el entrenamiento. Además, su fácil limpieza y mantenimiento garantizan un espacio higiénico y atractivo.

Grosfillex

La gama de paneles decorativos Element Premium 3D supone una alternativa excelente a los revestimientos clásicos para decorar paredes de spas, saunas y gimnasios. Son ligeros, de fácil montaje, 100% estancos, totalmente hidrófugos, y su material es sano y respetuoso con el medio ambiente (A+). Son resistentes al desgaste, los impactos y la humedad.





Life Fitness

El innovador mecanismo de inclinación Symbio™ Incline Elliptical genera una trayectoria elíptica que emula el movimiento natural del cuerpo al correr, optimizando el rendimiento en cualquier nivel de inclinación. Además, el exclusivo sistema interactivo Muscle Map™ permite a los usuarios ajustar la intensidad de su entrenamiento y enfocarse en grupos musculares específicos según sus objetivos. La intuitiva consola de 24" ofrece entrenamientos guiados y recorridos por terrenos interactivos.



Etenon Fitness

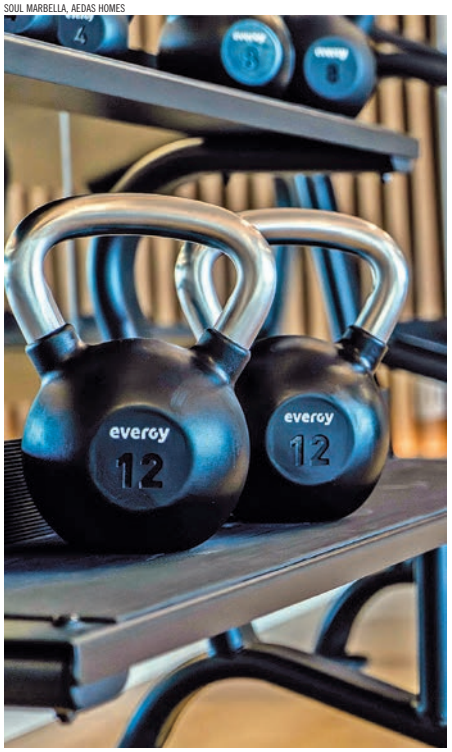
Multifunción Smith permite a los usuarios realizar una amplia variedad de ejercicios de fuerza, *core* y estabilidad en un único equipamiento. La máquina incluye: dos poleas laterales en cada columna, facilitando ejercicios de tracción y fortalecimiento muscular; sistema Multipower para discos y placas, que ofrece versatilidad en los entrenamientos de resistencia; agarres superiores para dominadas para trabajar la musculatura superior con comodidad; anclaje de barra para remos para ejercicios de espalda; seis soportes para discos para un almacenamiento ordenado y accesible; barra fija para dominadas que soporta hasta 150 kg, y panel informativo con ejercicios.



Pavigym

BigJag es una solución acústica diseñada por Pavigym para reducir el impacto sonoro sin necesidad de superponer múltiples capas. Su sistema modular facilita la instalación, mientras que su superficie de caucho virgen ofrece un acabado resistente, elegante y fácil de limpiar. Con BigJag los hoteles pueden mantener el buen rendimiento de su gimnasio sin que el ruido afecte al descanso y la experiencia de sus huéspedes.

SOUL MARBELLA, AEDAS HOMES



Thomas Wellness Group

Gracias a su equipamiento *fitness* innovador, duradero y de diseño *premium*, Energy es ideal para cualquier instalación hotelera. Su línea Evergy Limited garantiza funcionalidad y satisfacción, adaptándose a las necesidades más exigentes. Además, su catálogo incluye máquinas de musculación, entrenamiento funcional y *racks*, optimizando cada espacio.

WATERROWER | NOHRD



Diseño, calidad, innovación y sostenibilidad son los valores en los que, durante más de 30 años, se ha fundamentado la creación de nuestros equipos fitness. Todos los diseños de WATERROWER | NOHRD cuentan con un exquisito trabajo de artesanía artística que combina una hermosa estética con materiales de la mejor calidad y funcionalidad sin concesiones.

+34 91 640 7004 info@waterrower.es www.waterrower.es



Matrix Fitness

Nada potencia más el ejercicio que la colección *ultrapremium* de equipamiento de cardio Onyx. Esta línea combina superficies lisas, acabados elegantes y texturas onduladas con un toque de luz intensa para estimular los sentidos. Cada interacción y cada momento están diseñados para ser excepcionales, envolventes y diferentes. La colección está compuesta por cinta, *ascent trainer, climbmill*, bicicleta vertical, bicicleta reclinada y elementos de fuerza.

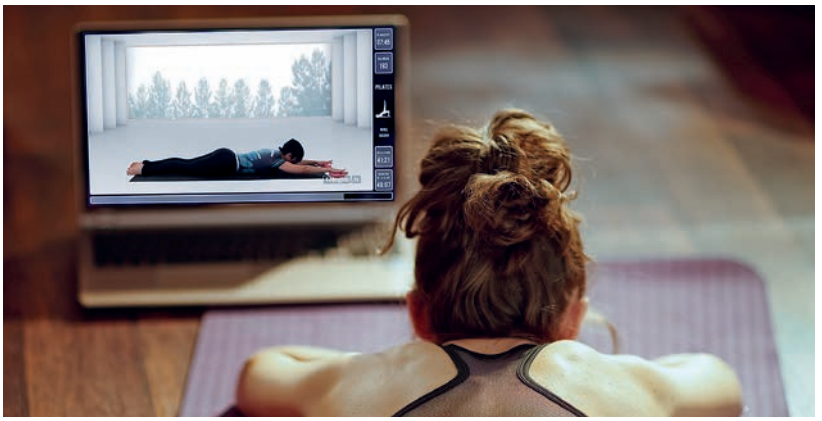


F&H Fitness

En la imagen se observa la máquina *rack* FH-T1001B y el banco ajustable FH DIF35. Esta jaula multifución está diseñada para la máxima flexibilidad y seguridad. Fabricada en acero, su construcción resistente y versátil hace que el entrenamiento sea agradable y rápido. Con ella se tiene una máquina *smith*, un *power rack*, un entrenador funcional, bloques de peso, poleas, etc., con lo que se puede trabajar todo el cuerpo. Por otro lado, el banco cuenta con un diseño ergonómico, que ofrece confort, estabilidad y versatilidad, permitiendo muchos movimientos de ejercicio.

Telegim

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. 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, pudiendo entrar a través de sus propios dispositivos (móviles, *tablets* portátiles…), simplemente leyendo un código QR con un acceso restringido para solo ser usado dentro de las instalaciones del hotel.





Altro

Los pavimentos sin adhesivo Altro Adhesive-Free son la solución ideal para mejorar tanto el diseño como la funcionalidad de gimnasio de manera rápida y sin complicaciones. Altro ofrece una amplia variedad de diseños y colores y, gracias a su innovador sistema Adhesive-Free, el revestimiento se instala directamente sobre el suelo existente, sin necesidad de adhesivos. Esto reduce el tiempo de instalación hasta un 50%, sin ruidos ni obras, permitiendo que el espacio esté disponible para su uso el mismo día.



Poolbiking

Spa Gym Corner by Poolbiking es una gran solución para transformar un spa en un centro holístico de relax y deporte. El concepto básico requiere de solo 6 m^2 en los que se implementan los tres elementos más comunes: una estación de fuerza, una bicicleta o elíptica y una cinta de correr, una opción muy económica con durabilidad garantizada superior a 10 años y que, por su simplicidad, evita mantenimientos y reparaciones al no incorporar ni electrónica ni elementos plásticos.

Protek



Bigfoot Atene es el módulo diseñado específicamente para el *fitness*, gracias a su cinta de correr plegable que desaparece una vez finalizada la actividad física, pasando de una medida de 160x70 cm a cero en un solo gesto. Apto para el armazón de 40 cm, el módulo está disponible con una altura de 240 cm y una anchura de 100 cm. El módulo puede, además, equiparse con luces led y tomas de corriente, así como cerradura electrónica, garantizando así su seguridad. Para mayor facilidad de uso, Bigfoot Atene puede ser motorizado, de modo que se pueda abrir o cerrar mediante un mando a distancia especial o una aplicación.



Mygym

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

Gabarró

Fabricadas con el compacto laminado HPL Reysipur® de la marca Polyrey, las cabinas sanitarias de Gabarró cuentan con resistencia a la humedad, golpes, arañazos, productos químicos, agrietamiento, abrasión, rayado, calor o quemaduras de cigarrillos. Al ser sometidas a un tratamiento antibacteriano, son higiénicas, fáciles de limpiar y desinfectar. Gracias a su material no poroso y antihongos, y al estar tratadas con Sanitized con iones de plata, se garantiza la destrucción del 99,9% de las bacterias.



AVANCE PRÓXIMO MES

Nº 265

GLOSTER



TENDENCIAS

Iluminación exterior

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

AMBIAZZA



DOSSIER

Carpas, parasoles, pérgolas…

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

SOFAS CAMAS CRUCES



Mobiliario convertible

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



SIGNATURE KITCHEN SUITE

Vinotecas

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

NECTA (EVOCA GROUP)



Vending y *dispensing*

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

DISPONIBLE GRATIS ON LINE

Descárguela en

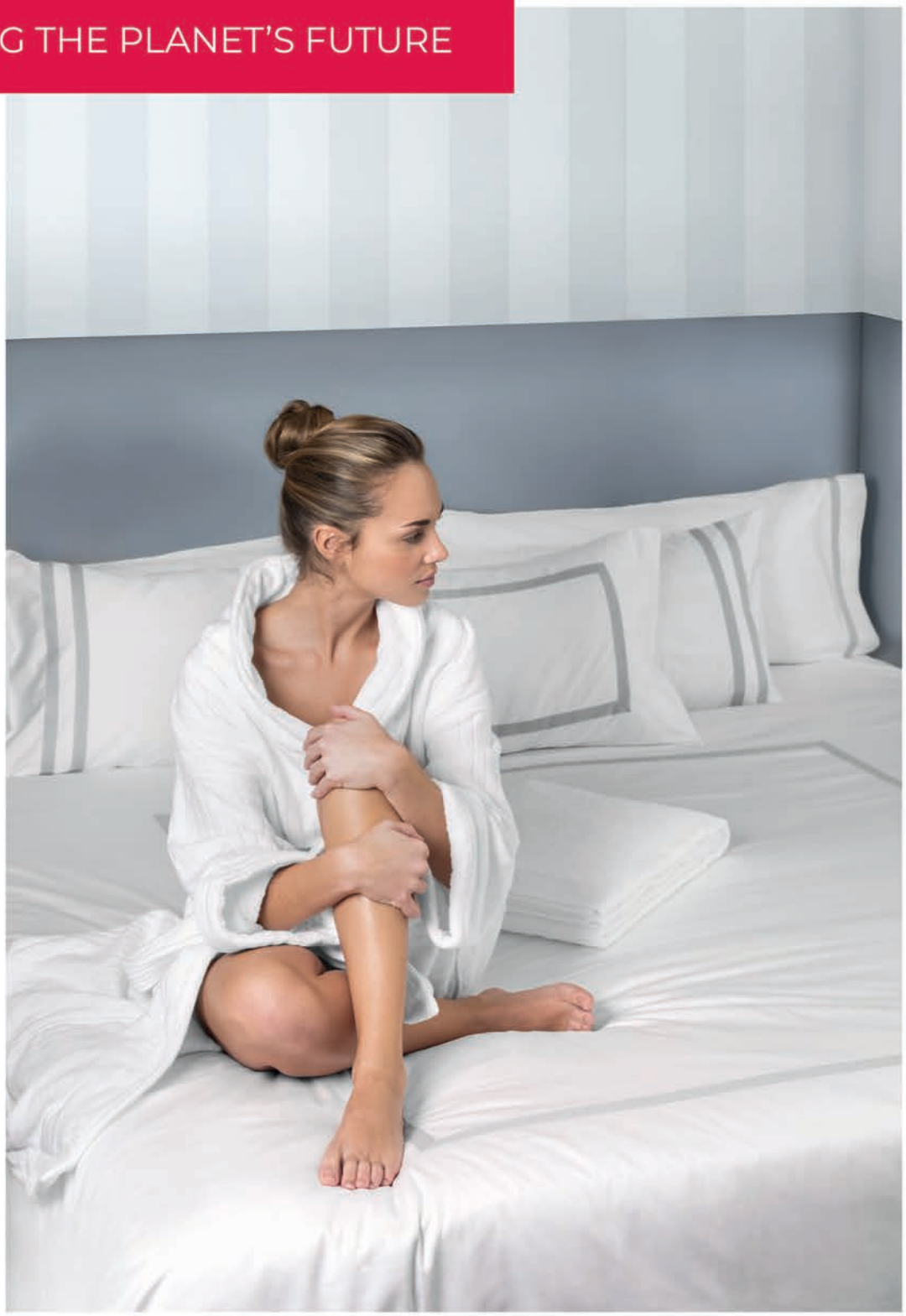
www.equipamientohostelero.com



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

CURT
EDICIONES SA
www.curtediciones.com

BOOKING THE PLANET'S FUTURE



vayoil

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

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

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