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

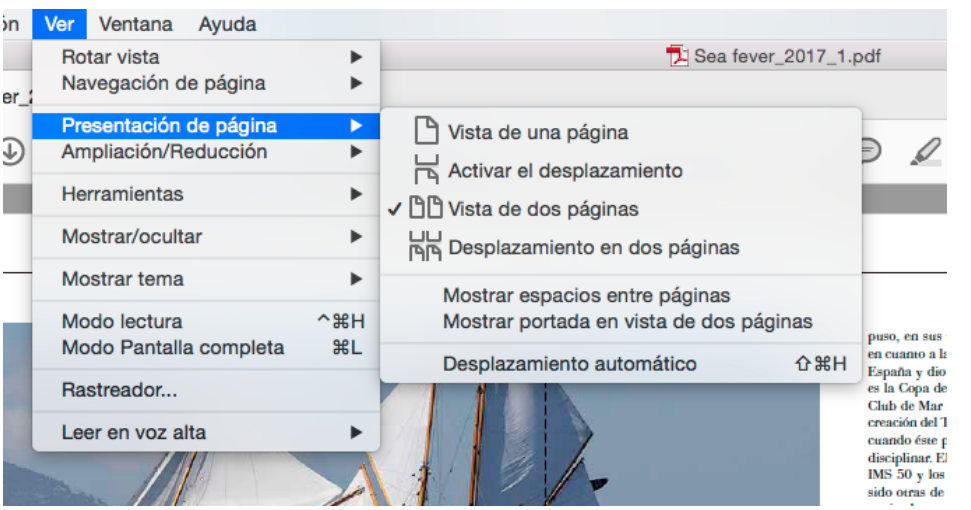
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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 267 · 8 €



©ERLANTZ BIDEGIBOST

Tendencias Proyectos para contract y horeca · **Dossier** Mesas y sillas

ECONOMÍA CIRCULAR · HOTELES ACCESIBLES

TECNOLOGÍA EN LA HABITACIÓN





EXPERIENCIA PEGULLAL



Pasea por nuestros jardines y viñedos diseñados por el reconocido paisajista Fernando Caruncho. Disfruta de la ruta de la camelia con más de 370 especies. Observa el espectacular pazo del s.XVIII y la capilla de la misma época dedicada a San Benito. Culminaremos esta experiencia con una degustación de algunos de nuestros productos.

Duración aprox. 1:30h · Consulta nuestros horarios

BODAS Y EVENTOS

Disponemos de diferentes espacios para celebrar bodas y eventos privados. Contamos con el chef Pepe Solla, con una estrella MIchelin.

RESERVAS

www.pazopegullal.com · info@pazopegullal.com

@pazopegullal



SUMARIO

Equipamiento Hostelero - N.º 267



El diseño, ventaja competitiva

Los espacios alojativos se redefinen para responder a las expectativas de un público cada vez más diverso y exigente, donde la personalización, la comunidad y el entretenimiento son tan importantes como la comodidad. Según un estudio reciente elaborado por APE Grupo, la inversión en diseño hotelero crecerá un 21,5 % en los próximos años. Las empresas que se dedican a los proyectos para el canal contract y horeca deben tener equipos capaces de coordinar todas las fases del proceso, con control de plazos y presupuesto. En la actualidad, se suele demandar que el diseño sea flexible, adaptable a distintos usos y que, al mismo tiempo, cumpla con toda la normativa vigente en materia de accesibilidad, seguridad y sostenibilidad. A la hora de realizar un proyecto de este tipo, sus responsables también deben tener en cuenta la economía circular, que persigue mantener el valor funcional de los materiales el mayor tiempo posible, minimizar la presión sobre los recursos del planeta y reducir la generación de residuos. También es importante apostar por un diseño inclusivo que se adapte a cualquier tipo de persona, independientemente de sus capacidades físicas, sensoriales o cognitivas.



PORTADA

Galaxia

Avda. Miguel Ángel Celdrán Matute, 6.
06005 Badajoz. Tel.: 924 258 211.

2 Tendencias: Proyectos contract y horeca
16 Proyecto a fondo: Galaxia
24 Economía circular
33 Resuinsa
34 Hoteles accesibles
42 Baños
43 Cocina y menaje
44 Food & Beverage
45 Iluminación
46 Instalaciones
47 Limpieza
48 Pavimentos y revestimientos
49 Proyectos
50 Tecnología en la habitación
56 Travel Technology
58 Tecnología
59 Textil
60 Dossier: Mesas y sillas

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

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

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

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





RESTAURANTE 2CERO 7/HOTEL ATENEA (PIA CAPDEVILA)

PROYECTOS CONTRACT Y HORECA

DE PRINCIPIO A FIN

Las empresas especializadas en proyectos para contract y horeca proporcionan un servicio completo, que incluye desde el estudio de necesidades de cada cliente y asesoramiento sobre la imagen del establecimiento, hasta la instalación y montaje final del equipamiento, pasando por el control total en la producción de las obras, intermediación con los proveedores y un adecuado servicio postventa. *Por Isabel Fernández*

El diseño de interiores ha dejado de ser algo decorativo para convertirse en una herramienta estratégica con impacto directo en la salud, la sostenibilidad y el desarrollo económico. Así lo demuestra el hecho de que más del 74 % de los profesionales de la arquitectura y el interiorismo afirme que el diseño mejora el bienestar de las personas, según el estudio *The New Habitat 26/27* realizado por APE Grupo.
La funcionalidad cobra un nuevo sentido en este escenario: ya no se trata solo de optimizar el espacio, sino de crear entornos que se adapten a diferentes ritmos de vida, emociones y necesidades personales. Se convierte así en la segunda gran prioridad para los profesionales del diseño, justo por detrás del bienestar.

LETOH LETOH BILBAO (REQUENA Y PLAZA)





RESTAURANTE DEL HOTEL HESPERIA PRESIDENTE (LUZIO STUDIO)/©MONTSE GARRIGA

En tercer lugar, queda la rentabilidad del proyecto, lo que refleja una evolución en el sector: generar valor hoy también significa generar vínculos.

La sostenibilidad sigue siendo un eje fundamental en el diseño de espacios, aunque con una mirada cada vez más pragmática. Lejos de enfoques idealizados, los profesionales la abordan ahora desde criterios técnicos y medibles, integrándola como parte estructural de los proyectos. El 54,2 % considera que será un aspecto clave a corto plazo y los clientes están dispuestos a asumir un aumento medio del 24,4 % en el presupuesto para lograr soluciones más sostenibles. Además, la inversión global en diseño se incrementará un 18,3 % el próximo año, lo que dibuja un escenario optimista y consciente: más ambición, pero también más responsabilidad.

En el contexto de proyectos de diseño y equipamiento, canal contract se refiere a la distribución de productos y servicios para espacios de uso colectivo, como hoteles, restaurantes, cafeterías, spas, oficinas y otros establecimientos, donde los profesionales del diseño, arquitectos e interioristas juegan un papel clave en la selección de productos y la ejecución del proyecto.

Los clientes finales suelen delegar la toma de decisiones en profesionales como arquitectos, diseñadores de interior o decoradores, conocidos como prescriptores, quienes trabajan con intermediarios comerciales. Su trabajo, por tanto, incluye la selección, suministro e instalación de mobiliario, revestimientos, iluminación y otros elementos de equipamiento. Requiere de una alta capacidad productiva para atender grandes volúmenes de pedidos y cumplir con especificaciones técnicas y normativas específicas. Además, el servicio postventa y la flexibilidad operativa son importantes para garantizar la reposición y el mantenimiento de los productos.



Demandas de los empresarios

En la actualidad, hay una gran cartera de profesionales especializados en este tipo de proyectos que hacen de nexo de unión entre el cliente-empresario del establecimiento y las empresas proveedoras que ofrecen específicamente productos válidos para estos locales. Existen también compañías que ofrecen un servicio integral al proyecto contract, es decir, se hacen cargo desde el primer boceto del diseño del espacio hasta la entrega de llaves, responsabilizándose de toda la cadena de trabajo.

¿Y qué suelen demandar los responsables de los establecimientos a estos profesionales? Franco Costa, presidente de Costa Group, responde que "los empresarios piden sobre todo soluciones a medida que combinen funcionalidad, diseño y durabilidad. Quieren saber cómo podemos apoyarles en cada fase del proyecto: desde la consultoría inicial hasta la producción, pasando por la entrega y el montaje, todo ello con plazos ajustados y respetando el presupuesto".

Por su parte, Àngels Castellarnau Visus, arquitecta y fundadora de Edra arquitectura km0, considera que "los empresarios buscan ante todo que el proyecto responda de forma estratégica a su modelo de negocio. Más allá de diseño atractivo, demandan funcionalidad operativa, durabilidad en los materiales, eficiencia energética y una experiencia espacial que refuerce identidad de marca. Valoran especialmente la capacidad de los equipos técnicos para coordinar todas las fases del proyecto –desde la conceptualización hasta la puesta en marcha– con control de plazos y presupuestos. También es clave que el diseño sea flexible, adaptable a distintos usos, y que cumpla con toda la normativa vigente en materia de accesibilidad, seguridad y sostenibilidad. El éxito de un proyecto integral está en saber escuchar, interpretar y traducir esas necesidades en una arquitectura que sea, al mismo tiempo, eficiente, coherente y con sentido".

Asimismo, la interiorista Pia Capdevila destaca que "existen dos grandes perfiles. Por un lado, están los empresarios que ya cuentan con una identidad de marca muy definida, con manuales corporativos claros y una visión estética consolidada. En estos casos, el proyecto debe alinearse con los valores y códigos visuales de la marca, garantizando coherencia en cada detalle. Por otro lado, hay quienes buscan diferenciarse con un concepto creativo potente, capaz de construir un *storytelling* úni-

CATALONIA MIRADOR DES PORT (PIA CAPDEVILA)/©CATALONIA HOTELS & RESORTS

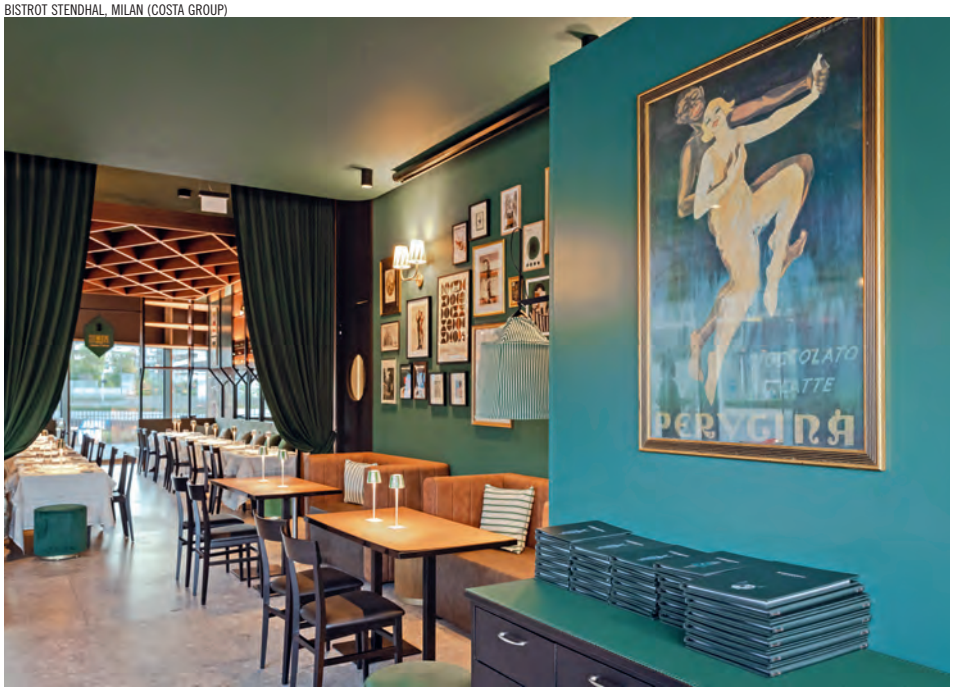


co que transforme la visita en una experiencia. Aquí se trata de sorprender, emocionar y fidelizar a través del interiorismo, generando un universo propio que aporte valor añadido al negocio. En ambos casos, lo que más se valora es la capacidad de diseñar espacios que, además de bellos, sean funcionales, rentables y altamente experienciales".

Fases

Por tanto, hay que tener muy claras las distintas fases del proyecto, quién interviene en cada una de ellas y cómo se va a ejecutar. Juan Luis Requena, socio fundador de Requena y Plaza, apunta que "todas las fases requieren mucha escucha hacia el cliente, considerando que somos los expertos para lograr resolver los desafíos del cliente y evitar darles 'quebraderos de cabeza'. Prima la confianza. En todo caso, esa labor de escucha empieza por la definición y análisis del *briefing*. Aquí tratamos de entender al cliente, no solo en lo más evidente, sino también hay que saber leer entre líneas: con nuestra experiencia vamos guiándole para comprender y acordar

BISTROT STENDHAL, MILAN (COSTA GROUP)



sus objetivos funcionales y estéticos. Una vez tenemos las ideas claras de lo que quiere y necesita el cliente, comenzamos con el diseño más conceptual. Esta etapa es importante porque a futuro ahorra siempre tiempo y dinero: desarrollar una propuesta que integre *branding*, funcionalidad y entorno desde el inicio es clave para que no haya problemas posteriormente. Cuando el diseño ya ha sido aprobado por el cliente, entramos en la etapa de planos técnicos, memoria, selección de materiales y confirmación de presupuesto. Esto nos permite elegir oficios y materiales cumpliendo los plazos y no tener que estar improvisando sobre la marcha de la obra. La ejecución de la obra requiere una comunicación constante. Nosotros nos encargamos de la coordinación de los diversos gremios e innumerables proveedores, del control de calidad según las prescripciones y de la gestión de los plazos de todo el conjunto. Una vez la parte de 'obra pura' va finalizando, comienza el momento de los acabados finales, la decoración y el equipamiento de mobiliario, en el que nuestras fortalezas y el experto conocimiento del amplio equipo de nuestro estudio son realmente destacables por la larga experiencia acumulada en estas tareas".

Paco Lago, CEO y diseñador de Estudio Lago, enumera las siguientes fases: "análisis del concepto y necesidades del cliente (tipo de servicio, *target* y volumen previsto); desarrollo del concepto de interiorismo, adaptando funcionalidad, estética y *branding*; diseño técnico y documentación (planos, instalaciones, iluminación, mobiliario y domótica); presupuesto y planificación de obra y producción; ejecución y seguimiento, asegurando la coherencia con lo proyectado, y ajustes finales y puesta en marcha, incluyendo pruebas de sonido, luz y confort ambiental".

Para Alejandra Pombo, CEO de Pombo Estudio, "es muy distinto a los trabajos en viviendas. En hoteles, a veces ni se cierra el hotel por completo; en restaurantes es superrápido porque hay que rentabilizar cuanto antes. Es importantísimo el concepto que queremos contar y, a partir de ahí, nos ajustamos a los *timmings* que manda el cliente. La primera fase es la más importante: saber transmitir lo que quiere el cliente o, a veces, es al revés, ya que somos nosotros los que proponemos porque el cliente quiere transmitir algo especial, pero no ha encontrado el concepto idóneo. Por ejemplo, con un chef te tienes que adaptar tú; él tiene muy claro lo que desea y tienes que hacer real esa experiencia 360 º. Clientes que quieren locales de moda cumpliendo los tres pilares para el éxito: funcional, estético y rentable; otros quieren actualizarse sin perder su esencia".

Conexión con la naturaleza

La necesidad de atraer a clientes hace necesario que lo que se ofrece vaya asociado a la estética y decoración como valor añadido. Lo natural es fuente de inspiración; se humanizan los espacios mediante texturas, colores, formas, etc.; se prioriza materiales y productos que procedan del reciclaje o que dejen una huella de carbono baja o nula…

Àngels Castellarnau Visus, de Edra arquitectura km0, resalta que, "en el ámbito de la arquitectura, las tendencias actuales desde la bioconstrucción saludable y sostenible se orientan hacia la creación de espacios que cuidan tanto del entorno como de las personas. El uso de materiales naturales y de proximidad –como la tierra, la madera o la cal– permite reducir significativamente la huella ecológica, al tiempo que aporta calidez, textura y confort ambiental. Se prioriza el bienes-



FOUR POINTS BY SHERATON AIRPORT (REQUENA Y PLAZA)

EL DISEÑO COMO UNA VENTAJA COMPETITIVA

APE GRUPO



Según el informe *The New Habitat 26/27* promovido por APE Grupo, los profesionales del diseño sitúan al bienestar por encima de la estética o la funcionalidad, impulsando una transformación transversal en viviendas, oficinas, hoteles y *retail*.

En concreto, el diseño de hoteles ya no solo responde a criterios estéticos o de confort. La inclusión, la sostenibilidad y el deseo de vivir experiencias significativas son ahora los principales motores de cambio en el sector.

Por tanto, el sector *hospitality* está repensando sus espacios con una mirada más empática, sensible a la diversidad funcional, cognitiva y generacional.

Los hoteles incorporan entornos accesibles, estímulos sensoriales controlados y servicios adaptados a distintos perfiles de huésped, desde personas neurodivergentes hasta familias multigeneracionales. No en vano, destacan el estudio, se estima que las personas con diversidad funcional y sus familias disponen de unos ingresos anuales globales de 13 billones de dólares y gastan más de 58.200 millones cada año en viajes.

Por otra parte, los *hostels* viven una revolución silenciosa. Lejos del imaginario de alojamiento económico y básico, emergen espacios cuidados, con una estética muy trabajada, vocación sostenible y servicios flexibles pensados para nómadas digitales, viajeros jóvenes o grupos de amigos. Zonas comunes con diseño, *coworkings* integrados y una programación cultural cada vez más activa redefinen el concepto de alojamiento de bajo coste.

El turismo cultural y experiencial gana fuerza frente al turismo de sol y playa. Viajar ya no responde tanto a un destino como a un motivo: festivales, exposiciones virales, competiciones deportivas o conciertos internacionales se convierten en el verdadero imán para reservar hotel. De hecho, el 78 % de los turistas globales prioriza vivir experiencias auténticas frente a las compras o el turismo convencional.

El estudio concluye resaltando que los espacios alojativos se redefinen para responder a las expectativas de un público cada vez más diverso y exigente, donde la personalización, la comunidad y el entretenimiento son tan importantes como la comodidad. En consecuencia, se estima que la inversión en diseño aumente un 21,5 % en los próximos años.

tar del huésped en todas sus dimensiones: calidad del aire interior, ausencia de compuestos tóxicos, confort acústico y equilibrio higrotérmico, creando entornos regenerativos que favorecen el descanso y la salud. Las estrategias pasivas de climatización, como la ventilación cruzada, la orientación solar o la inercia térmica, cobran protagonismo en diseños que buscan reducir al mínimo la demanda energética sin renunciar a la comodidad. A su vez, se potencia la conexión con la naturaleza mediante soluciones de diseño biofílico –patios, vegetación integrada, vistas abiertas o uso del agua–, que enriquecen la experiencia sensorial de las personas y refuerzan el vínculo emocional con el lugar. La arquitectura se plantea como una intervención de bajo impacto, respetuosa con el entorno y adaptada al paisaje, empleando sistemas constructivos duraderos, reversibles y circulares, capaces de prolongar la vida útil del edificio con el mínimo mantenimiento. Todo ello contribuye a generar vivencias auténticas y memorables, donde el huésped percibe conexión, identidad y sentido. En definitiva, una arquitectura que no solo aloja, sino que cuida, conecta y transforma".

Según Xavier Martinell, director de Luzio Studio, "cada vez damos más importancia a diseños que tengan en cuenta el valor de los materiales, a su mantenimiento, al hecho de que sean los más sostenibles posibles, que su ejecución sea en un tiempo relativamente corto. Usamos colores que transmitan bienestar y diseños que nos conecten más con la naturaleza. Cuando el proyecto lo permite, también entran en juego elementos de contraste y más atrevidos para despertar los sentidos e impactar positivamente a las personas que utilizan el espacio".

Además, Jordi Bertran y Pedro Ferrur, socios fundadores de 118 Studio, opinan que "nos gusta estar a la última, pero siempre manteniendo las sensaciones del interiorismo de años atrás. Técnicamente, el sector progresa mucho más rápido de lo que podemos asumir y estamos notando un avance muy significativo en la evolución de los materiales y acabados que nos permite encontrar soluciones muy creativas. Las molduras decorativas se han convertido en un imprescindible en la

THE STUDIO ROOM (CARMELA MARTÍ)



decoración de locales de hostelería, así como los murales artísticos en sus paredes para dar una imagen más fresca y con personalidad, los azulejos llamativos, la decoración biofílica y el uso del terciopelo como textil estrella en sillas, taburetes y bancos".

Por otro lado, Mamen Pérez, directora general de Carmela Martí Decoración, recalca que, "en la actualidad, estamos viendo una clara transición del minimalismo cálido al maximalismo, donde los colores saturados y las composiciones audaces están marcando la pauta. Las nuevas tendencias no se quedan a medio camino, ya que escogen un estilo para llevarlo al límite. Nos apasiona esta libertad creativa y, gracias a la impresión digital, podemos adaptarnos a cualquier color de Pantone y aplicarlo a diferentes elementos textiles, como cortinas, alfombras o cojines. Otra tendencia muy en auge es el *color drenching*, que cubre paredes, techos y mobiliario en una misma tonalidad para lograr una estética envolvente. También trabajamos mucho con otra tendencia, los degradados que aportan movimiento y sofisticación a cada espacio".

En marcha en la actualidad

La oferta prevista para España en 2026 se sitúa en torno a unos 200 nuevos hoteles, de los cuales más de un 25 % van a ir enfocados al subsegmento de lujo o gama alta. Entre estos establecimientos, destacan estrenos como Six Senses Madrid, Nobu y Nomade, también en la capital, o Thomson en Sevilla. Por otro lado, el primer semestre de 2025 en el mercado de inversión hotelera en España se ha cerrado con 1.086 millones de inversión, según datos de Cushman & Wakefield. La previsión de la consultora es que el cierre anual acabe en cifras cercanas a los 3.000 millones alcanzados en todo 2024, a la espera del impacto de los portafolios actualmente en venta.

Por tanto, el mercado español tiene en marcha muchos proyectos en la actualidad.

Juan Luis Requena, de Requena y Plaza, señala que, "en estos momentos, en el mundo hotelero, estamos inmersos en una etapa especialmente dinámica para el sector del diseño, en la que los proyectos que más se están consolidando son aquellos vinculados a la transformación, la optimización y la revalorización de espacios ya existentes. Estamos viviendo cómo muchas cadenas hoteleras, tanto urbanas como vacacionales, están apostando por la renovación integral de sus activos. Ya no se trata simplemente de una actualización estética, sino de una revisión profunda del concepto del establecimiento: su identidad, su funcionalidad, su vinculación con el entorno y su capacidad para generar experiencias significativas. Estas intervenciones suelen ir acompañadas de un nuevo posicionamiento estratégico, en el que el diseño juega un papel determinante para crear ambientes con personalidad, reforzar el *branding* de cada cliente y captar nuevos perfiles de cliente. También observamos una fuerte demanda en proyectos de implantación de nuevas marcas hoteleras o de restauración que buscan diferenciarse desde el primer momento con espacios únicos, cargados de intención y coherencia. En este sentido, los conceptos *boutique*, los modelos híbridos –que combinan alojamiento, *coworking* y gastronomía– y las actuaciones sobre inmuebles patrimoniales están ganando una presencia destacada. Otro tipo de proyecto en auge es el de las terrazas y

LOS MARINOS JOSÉ (ESTUDIO LAGO)/©ALBA URBANO-FER GÓMEZ



zonas exteriores, que han adquirido un nuevo protagonismo tras los cambios en los hábitos de consumo. Hoy en día, estos espacios se entienden como extensiones del negocio que deben generar valor, identidad y rentabilidad. No basta con que sean bonitos: deben ser funcionales, eficientes, confortables y pensados para prolongar la experiencia del usuario más allá del interior".

Según Mamen Pérez, de Carmela Martí Decoración, "hoy en día, predominan los proyectos de rehabilitación y renovación de alojamientos con personalidad: hoteles *boutique*, casas rurales, resorts exclusivos, etc.".

Por su parte, Xavier Martinell, de Luzio Studio, agrega que se están realizando "proyectos de apartamentos turísticos para cadenas hoteleras, restaurantes de hoteles y *beach clubs* urbanos".

Para Paco Lago, de Estudio Lago, destacan "los restaurantes de alta gastronomía con identidad de autor, los clubes nocturnos que funcionan como experiencias inmersivas y las cafeterías de día que se transforman en bares de noche. Proyectos híbridos, de uso extendido, que apuestan por la versatilidad del espacio y el diseño inteligente para adaptarse a distintos públicos y momentos del día".

Además, Jordi Bertran y Pedro Ferruz, de 118 Studio, añaden que "los locales de ocio, como cafeterías, bares y restaurantes, están cada vez más atentos a las últimas tendencias en diseño y decoración. Ya no basta con ofrecer una buena carta; el ambiente, la estética y la personalidad del espacio son factores decisivos para atraer y fidelizar a la clientela. Uno de los conceptos más valorados es la cocina a la vista, que transforma el acto de cocinar en un espectáculo. También se observa una clara inclinación por fusionar elementos *vintage* con detalles modernos, creando atmósferas con identidad propia, que



HOTEL TORRE DEL MARQUÉS (EDRA ARQUITECTURA KM0)/©XAVIER D'ARQUER



equilibran lo clásico y lo actual. La iluminación decorativa ha tomado protagonismo, con lámparas colgantes o de araña que funcionan como puntos focales, aportando calidez y elegancia. Por otro lado, los salones privados están cobrando fuerza como espacios exclusivos dentro del restaurante, pensados para brindar experiencias más íntimas, ideales para eventos. En conjunto, los proyectos horeca actuales buscan crear ambientes versátiles y diferenciados, donde el diseño y la funcionalidad se adaptan a los nuevos estilos de vida y las exigencias del mercado".

Digitalización

La digitalización ha cambiado el diseño de interiores. Actualmente todo pasa por un filtro digital, desde los elementos de personalización hasta la visualización. El concepto digital aplicado al diseño de interiores permite también que los clientes puedan perfeccionar la idea, adaptándolas a sus necesidades y gustos particulares. Además, a través de las nuevas tecnologías es posible personalizar muebles, textiles o pavimentos, adaptar al gusto de los clientes el color de las paredes, y organizar y mejorar detalles en la decoración general. Inteligencia artificial (IA), realidad aumentada o 3D son conceptos que están a la orden del día en la arquitectura y el interiorismo.

Por ejemplo, la IA puede encargarse de tareas repetitivas como la selección de producto, facilitar el proceso creativo proporcionando material de inspiración, y una mayor interacción con el cliente que puede experimentar con distintas herramientas y hacer realidad sus ideas. No obstante, estas aplicaciones no pueden sustituir al profesional que sigue teniendo el valor de la creatividad.

La interiorista Pia Capdevila explica que, en el desarrollo de estos proyectos, las nuevas tecnologías, "desde el punto de vista de la propuesta de proyecto, ayudan a poder enseñar mucho antes los proyectos, ya que existen muchas herramientas para su visualización. Desde el punto de vista de la ejecución e implantación de los proyectos, las pantallas, por ejemplo, nos han abierto un mundo en los juegos con proyecciones, ya que es un reclamo visual muy interesante. Las nuevas tecnologías son fundamentales tanto en el proceso creativo como en la ejecución. A nivel de presentación, nos permiten mostrar al cliente una visión muy cercana a la realidad desde fases muy tempranas del proyecto. Renderizados hiperrealistas, recorridos virtuales o, incluso, realidad aumentada ayudan a visualizar el espacio y tomar decisiones con mayor seguridad. En la implantación, las soluciones tecnológicas se han convertido en una herramienta para enriquecer la experiencia del usuario: pantallas, proyecciones inmersivas, iluminación programable, sistemas de sonido integrados… Todo esto permite crear atmósferas cambiantes y adaptables que elevan el concepto del espacio y lo hacen más memorable. La tecnología, bien integrada, se ha convertido en un potente aliado creativo".

Asimismo, Alejandra Pombo, de Pombo Estudio, opina que "la tecnología siempre ayuda, como en los sistemas de domótica para luces, etc. Por ejemplo, la inteligencia artificial puede ayudar a algunas de las fases del proyecto, pero por ahora considero que en nuestro trabajo es crucial el cariño, el cuidado y el entendimiento con el cliente, por lo que por ahora es difícil que se sustituya el trabajo humano".

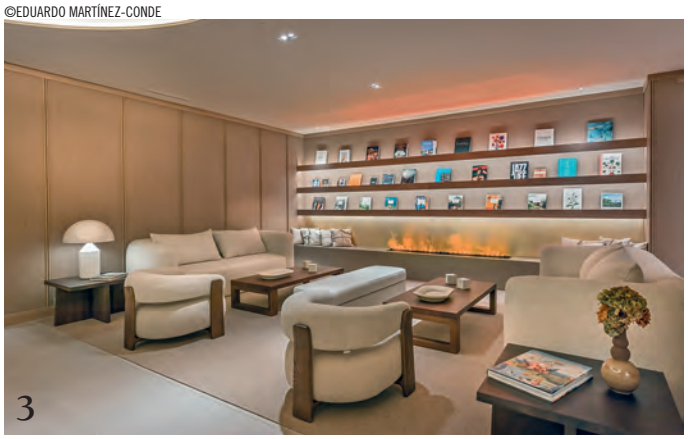
Francisco Costa, de Costa Group, también resalta que, "hoy en día, la tecnología es, sin duda, un medio fundamental y, si se utiliza con los criterios adecuados, puede facilitar y enriquecer nuestro trabajo durante la fase de estudio de diseño y la creación de mobiliario. Pero es igualmente importante preservar la artesanía que, combinada con la innovación y la tecnología, puede dar lugar a la creación de contenidos únicos y exitosos".●

©MERITXELL ARJALAGUER

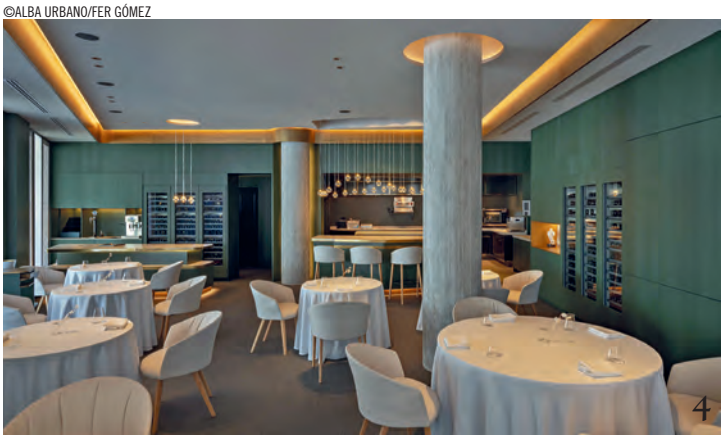

1


2

©EDUARDO MARTÍNEZ-CONDE


3

©ALBA URBANO/FER GÓMEZ


4

1-. Olga Pajares

Los responsables de Tapeo, Dani Rueda y Natalia Ferran, han confiado en el estudio de Olga Pajares para el nuevo restaurante Delta Arrocería Informal, ubicado en el Born de Barcelona. El techo de bóveda de arista entre los arcos es el envolvente perfecto para todos los elementos nuevos del local, que están trabajados para que no hagan sombra a la arquitectura del espacio, como es el caso del volumen de madera de roble que alberga el *back-office* y los baños, que incluso se abre para dejar pasar el pilar o las instalaciones suspendidas. Por su parte, la cocina a la vista desdibuja los límites entre comensal y cocinado.

2-. Alejandra Pombo

El restaurante Pinceladas, situado en el Bless Hotel Madrid, es un pequeño y exclusivo espacio que ha sido cuidadosamente diseñado por Alejandra Pombo para resonar con la atmósfera sofisticada y el esplendor de los años 20, en pleno auge del estilo Art Decó. Esta estética se ha integrado de manera armoniosa con la arquitectura del edificio, que data de principios del siglo XX y el entorno histórico del Barrio de Salamanca. Este espacio no solo complementa el *lobby* del hotel, sino que también destaca como un destino en sí mismo, donde cada detalle ha sido diseñado para ofrecer una experiencia memorable en la que se respira el clasicismo de los años dorados del edificio con la modernidad ejecutada en el destalle de los remates y la calidad de los elementos.

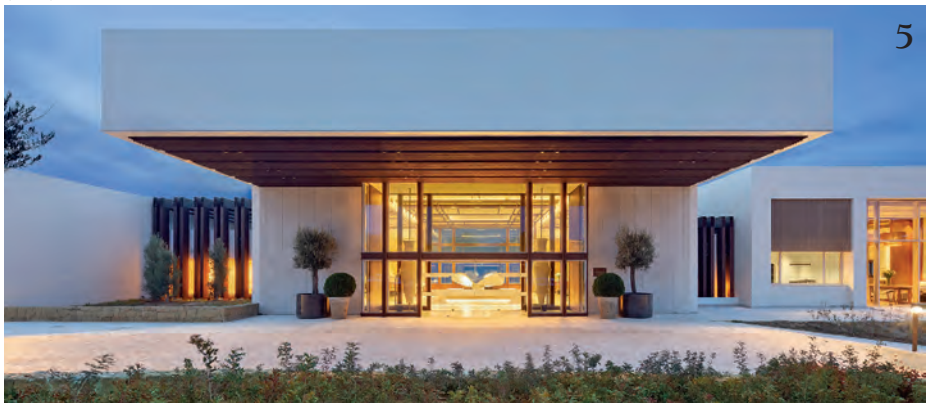
3-. Mil Studios

Mil Studios ha liderado la transformación del Hotel Barceló Bilbao Nervión, redefiniendo su identidad a través de un diseño que fusiona la esencia local con una mirada innovadora. Con una intervención integral que abarca las 350 habitaciones, el *lobby*-recepción, el *lobby bar*, el restaurante Albegui, las salas de eventos y todas las zonas comunes, Mil Studios ha desarrollado un concepto de hospitalidad contemporáneo basado en la calidez de los materiales, el equilibrio lumínico y una atmósfera que envuelve al huésped desde la misma entrada. Inspirados en la conexión entre naturaleza y urbe, el estudio ha trabajado con piedra, cemento proyectado, piezas cerámicas y texturas orgánicas para generar espacios que transmiten serenidad sin renunciar a la autenticidad de Bilbao.

4-. Estudio Lago

Partir de lo esencial para encontrar la belleza en el espacio es el punto de partida del diseño del restaurante Messina realizado por Estudio Lago. Para ello se simplificó la paleta de materiales, utilizando el hormigón que emerge de la demolición para representar el pasado, el metal que encarna la pureza y septicidad de la cocina como símbolo del presente, y una "madera", un material innovador que reinterpreta la naturaleza, proyectando hacia el futuro. Con esta combinación, nace un nuevo Messina, donde la experiencia del comensal se convierte en el centro del diseño. Su enfoque de interiorismo es limpio, elegante y funcional, adaptándose con el control de la luz exterior e interior para transformar el ambiente según el momento. El contraste entre lo recto y lo curvo se manifiesta en diferentes aplicaciones, integrándose con elementos arquitectónicos de líneas simplistas, creando un espacio que es tanto dinámico como armonioso.

©ALVARO VIERA



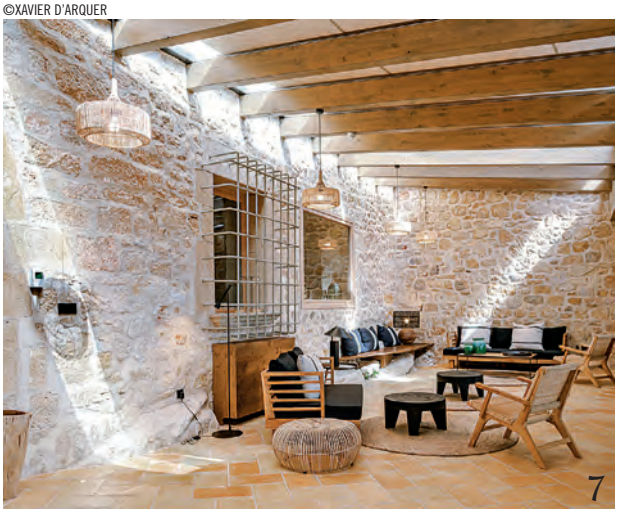
5

©CATALONIA HOTELS & RESORTS



6

©XAVIER D'ARQUER



7

5-. daar Arquitectura

daar Arquitectura ha sido el responsable del diseño del nuevo complejo hotelero Fairmont La Hacienda Costa del Sol ubicado en La Alcaidesa (Cádiz). Este ambicioso proyecto supone un hito en la apuesta por la arquitectura sostenible e integradora, combinando tradición y vanguardia para crear un espacio exclusivo que rinde homenaje a la esencia andaluza. Con una visión contemporánea, pero respetuosa con el entorno, daar Arquitectura ha desarrollado el diseño del hotel y sus villas inspirándose en la arquitectura vernácula mediterránea, con fachadas ciegas, galerías delimitadas por celosías o pórticos, patios interiores y huecos profundos que dialogan con la tradición constructiva local.

6-. Pia Capdevila

El Hotel Catalonia Mirador des Port, un cuatro estrellas situado en Mahón (Menorca), ofrece una nueva imagen gracias a su ampliación y renovación. En colaboración con el estudio de arquitectura Arqués-Kassem & Molinero Arquitectura, Pia Capdevila ha desarrollado todo el proyecto de interiorismo y decoración, tanto del nuevo edificio, situado en un solar colindante del hotel de origen, como de las instalaciones existentes. El principal cambio ha sido el incremento del número de habitaciones, así como de otras zonas comunes. La nueva imagen de sus espacios está completamente focalizada en las connotaciones mediterráneas, dada su ubicación frente al puerto de Mahón. Es un hotel con mucha luz, que invita a la calma, con muchos toques marineros y donde el azul siempre está presente como hilo conductor.

7-. Edra Arquitectura km0

Edra Arquitectura km0 ha recibido el prestigioso Premio Construmat 2025 del Público por el proyecto de rehabilitación y ampliación de una masía del siglo XVII, convertida en el hotel de cinco estrellas Torre del Marqués en Monroyo (Teruel), que apuesta por la tierra como material sostenible y del futuro. En este proyecto la renovación y el uso de sistemas constructivos tradicionales, como la *tapia calicostrada*, permiten controlar la temperatura gracias a su gran inercia térmica. Además, el empleo de materiales locales de bajo impacto, como la tierra, paja, cáñamo y madera, favorece la creación de espacios saludables y confortables, respetando el entorno natural.



8

8-. Requena y Plaza

Requena y Plaza ha diseñado el Hotel Moxy Barcelona, primero de esta marca en España. Este nuevo establecimiento ofrece todas las comodidades de un hotel *boutique*, pero con diseño y servicios pensados especialmente para un público joven. El espacio recuerda de alguna forma a una nave industrial contemporánea con elementos de mobiliario y decorativos que producen un efecto *wow*, y que introducen al cliente en la identidad local barcelonesa. Se ha buscado un diseño muy novedoso y creativo: una imagen "marca de la casa", y que incorpora la identidad local, con imágenes que muestran los barrios emblemáticos de la ciudad, su cultura, arte y estilo de vida. Así, el proyecto para Moxy Barcelona invita al huésped a adentrarse en el fondo de la identidad y la vida cultural y artística local.

©CLEMENTE VERGARA


9


10

©MONTSE GARRIGA


11

©MARIA PUJOL


12

9-. Sandra Tarruella Interioristas

Rhin Garden da nombre a un hotel *boutique* ubicado en la Playa del Sardinero de Santander. Un edificio rehabilitado con 26 habitaciones, zonas comunes y un jardín con piscina. La arquitectura, el interiorismo y el paisajismo se integran en un mismo hilo conductor en esta finca regia de fachada blanca, carpinterías oscuras y cubierta de zinc, lo que aporta un estilo clásico y urbano pero contemporáneo. La ejecución de las zonas comunes, recepción, cafetería y habitaciones ha sido realizada por el estudio Sandra Tarruella Interioristas. En este proyecto se ha trabajado juntamente con el arquitecto Javier de Diego y el paisajista David Añibarro.

10-. Isern Associats

El Beach Club SantaMar del Hotel Santa Marta, un cinco estrellas ubicado en Santa Cristina (Girona), es un ambicioso proyecto paisajístico y de interiorismo que redefine el concepto de bienestar y exclusividad junto al mar. El proyecto ha sido impulsado por Isern Associats, en colaboración con la interiorista Olga Pajares. Se ha apostado por una arquitectura que desdibuja los límites entre la montaña y la playa, con una topografía rediseñada que crea distintos niveles, sombras naturales y recorridos orgánicos. Entre las nuevas zonas destacan dos piscinas, áreas de descanso entre pinos, una zona de masajes frente al mar y una gran plaza de acceso que actúa como nexo entre el restaurante y el solárium. El restaurante SantaMar, también reformado, reivindica la arquitectura original del hotel con una cocina mediterránea fresca y de proximidad.

11-. Luzio Studio

Luzio ha llevado a cabo el proyecto de interiorismo del restaurante del hotel Hesperia Presidente. El objetivo era atraer tanto a barceloneses como a turistas creando un ambiente espectacular y versátil, capaz de dar servicio para cenas, eventos musicales, *showcookings* y reuniones privadas. El restaurante, con una superficie de 800 m^2, se concibe como un espacio abierto sin barreras físicas, pero con zonas claramente diferenciadas a través del color y la iluminación. La distribución se articula en varias áreas con identidad propia: una gran zona abierta con dos áreas, dos espacios privados y un exclusivo *speakeasy*. Cada una de estas zonas integra una barra con un diseño específico y un tono predominante que refuerza su carácter y funcionalidad.

12-. Strada Interiors

Strada Interiors ha llevado a cabo el proyecto de interiorismo de la Clínica Dental Dra. Lorena Montés en Tarragona. La reforma ha supuesto la transformación de un local de planta rectangular, carente de carácter arquitectónico, en un entorno cálido y lleno de personalidad. Más allá del plano estético, el diseño persigue un objetivo fundamental: generar una atmósfera amable y serena, con identidad propia, que ayude a los pacientes a sentirse tranquilos y cómodos en su visita al odontólogo. Una cuidada selección de texturas, acompañada por una iluminación cálida y la suavidad de las líneas contribuyen a reducir la tensión asociada a los entornos clínicos.

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





PROYECTO
a fondo

GALAXIA

Modernidad y tradición en equilibrio

La intervención del estudio Néstor Marcos Architecture en el restaurante Galaxia de Badajoz se enmarca en una apuesta por la transformación integral del espacio, con un enfoque que combina eficiencia funcional, innovación técnica y respeto por el contexto preexistente.

Fotografías: Erlantz Biderbost







La propuesta de diseño del restaurante Galaxia, realizada por Néstor Marcos Architecture, se basa en la creación de un ambiente moderno, donde los materiales y las formas generan una experiencia sensorial que responde a las exigencias contemporáneas, sin perder de vista la identidad histórica del lugar.

Uno de los aspectos técnicos más destacados es el tratamiento de la superficie del techo. Se ha optado por mantener la estructura curva revestida de chapas de acero inoxidable de acabado bruñido, cuya geometría busca optimizar la reflexión de la luz, creando un efecto de profundidad y dinamismo. Además, su capacidad para integrar sistemas de iluminación indirecta contribuye a la creación de una atmósfera cálida sin recurrir a una alta densidad lumínica.

Zona de comedor

El proyecto también destaca por la integración de ventanas circulares retroiluminadas. Estas ventanas forman parte del juego de contrastes entre formas geométricas y orgánicas, potenciando la percepción espacial del cliente e incluyen láminas con motivos taurinos que es parte de la historia del restaurante.

En la zona de comedor más privada, se ha trabajado con elementos de carpintería curvos, que actúan como separadores espaciales y, al mismo tiempo, integran iluminación LED de bajo consumo, siendo una interpretación de la forma curva de la bóveda exterior.

La elección de la madera busca el contraste con el acero inoxidable de la otra zona del restaurante, aportándole mucha más calidez.





Otro aspecto relevante del proyecto es el tratamiento del pavimento, en el que se ha optado por un revestimiento porcelánico, con un diseño geométrico en imitación mármol carrara y mármol negro Marquina. Esta elección no solo responde a criterios estéticos, sino también a la necesidad de ofrecer un suelo resistente al desgaste, fácil de mantener y con propiedades antideslizantes. La modulación del pavimento ha sido diseñada para guiar visualmente el tránsito entre las distintas áreas del restaurante, generando una circulación fluida.

Barra

La barra del restaurante, revestida en porcelánico negro y latón, incorpora un sistema modular para el almacenamiento que hace referencias a los arcos existentes del restaurante. La elección de los materiales busca maximizar la durabilidad en un espacio de uso intensivo e integrarse con las prexistencias como era el latón cepillado.

La reforma también ha tenido en cuenta la optimización acústica del espacio. Se han empleado paneles fonoabsorbentes en el techo y elementos textiles en el mobiliario, como tapicerías en tonos cálidos, que no solo aportan confort visual, sino que mejoran significativamente la acústica del restaurante, reduciendo la reverberación en áreas con alto nivel de ruido.

Papel crucial de la iluminación

Como se ha mencionado, la iluminación juega un papel crucial en la ambientación del restaurante. En el rediseño del local, la iluminación no es solo un complemento, sino un elemento esencial en la narrativa del espacio. Más allá de su función técnica, la luz se convierte en una herramienta de diseño capaz de potenciar los materiales, resaltar volúmenes y generar una experiencia sensorial envolvente.




PLAZA de TOROS
BADAJOZ
SABADO, 23 DE AGOSTO DE 1958
¡UNA GRANDIOSA NOCTURNA!
12 Grandes REGALOS 12
4 HERMOSAS Y BRAVAS RESES, 4
Robustiano Fernández
"EL JEREZANO"
José Martínez
"PEPE-HILLO"
Angel Amor
"CHAMACO II"
Eleuterio Fernández
"CARRASQUITO"
DIEZ PESETAS
A las ONCE Y CUARTO en punto de la noche



El concepto lumínico del proyecto se basa en la personalización absoluta: todas las luminarias han sido diseñadas y fabricadas a medida, integrándose de manera orgánica en la arquitectura del restaurante. Esta estrategia ha permitido un control total sobre la atmósfera, logrando un equilibrio entre modernidad, tradición y funcionalidad.

Uno de los elementos más distintivos es la iluminación indirecta en el techo curvo, revestido con acero inoxidable bruñido. Esta superficie no solo amplifica la luz mediante reflejos sutiles, sino que también genera un efecto de profundidad, transformando la percepción espacial.

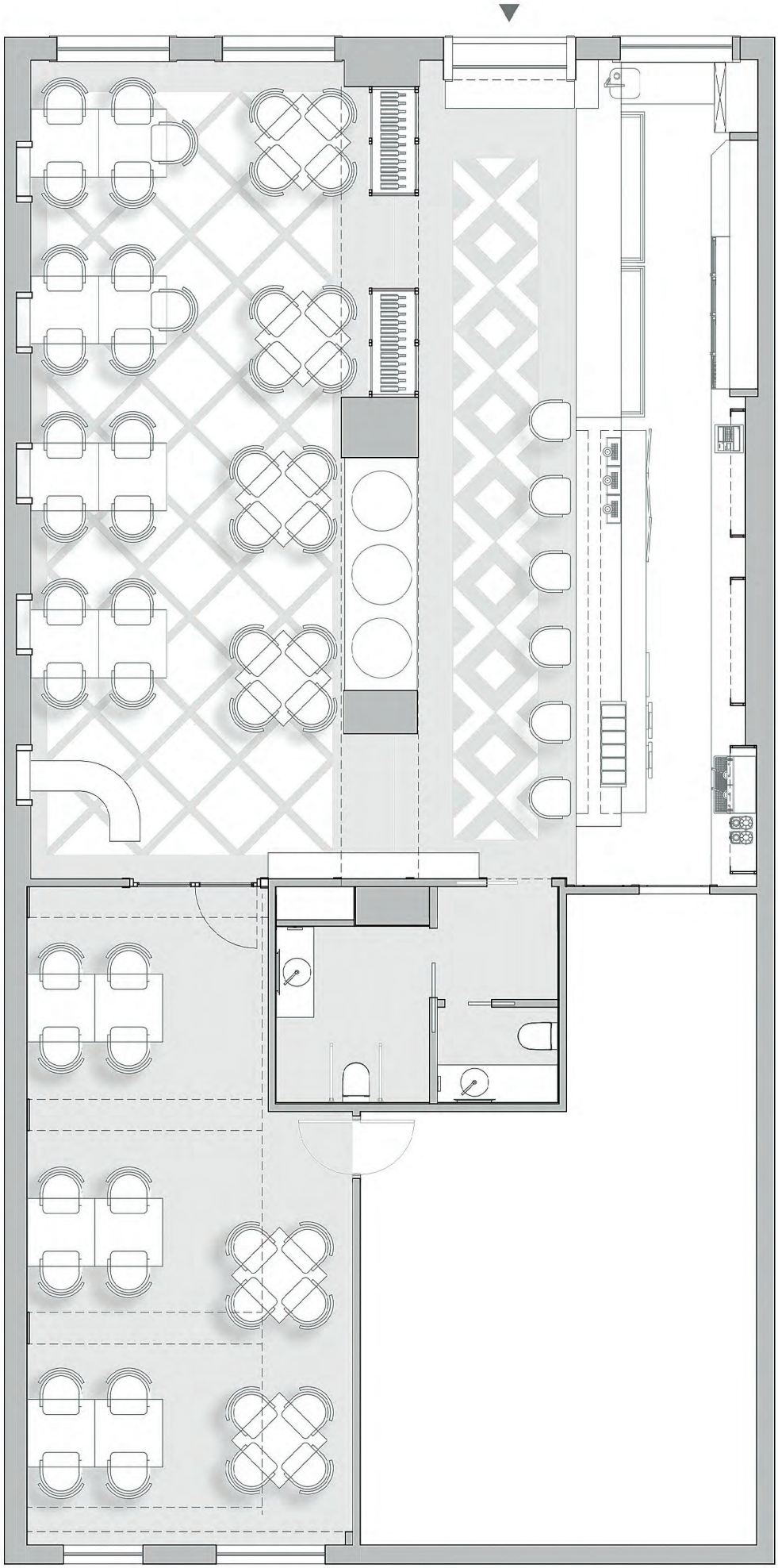
En la zona de comedor, la iluminación ha sido cuidadosamente integrada en los elementos arquitectónicos. Los perfiles LED empotrados en la carpintería curva siguen la forma de los arcos, creando una sensación de fluidez espacial y aportando una luz cálida y envolvente. A su vez, las ventanas circulares retroiluminadas introducen un juego de contrastes geométricos, aportando una identidad visual única al espacio.

La tecnología LED ha sido clave en este proyecto, no solo por su eficiencia energética, sino por su capacidad de ofrecer sistemas regulables que permiten adaptar la intensidad lumínica a distintos momentos del día. Gracias a esta flexibilidad, el restaurante puede transformar su ambiente, pasando de una iluminación vibrante y funcional en las horas de mayor actividad a una atmósfera más tenue e íntima en cenas y eventos especiales.

Cada luminaria del restaurante Galaxia ha sido concebida como una pieza única, diseñada para dialogar con los materiales y potenciar la experiencia del usuario. Esta sinergia entre luz, arquitectura y diseño convierte al espacio en un referente de la iluminación a medida, demostrando que la luz no solo ilumina, sino que da forma y carácter a los entornos gastronómicos contemporáneos.

El proyecto de iluminación ha sido desarrollado en colaboración con Tao Lighting Studio.

En conjunto, el rediseño del restaurante Galaxia es un proyecto que equilibra cuidadosamente la innovación y la estética, generando un espacio funcional, eficiente y visualmente impactante. Cada elemento ha sido pensado para mejorar la experiencia del usuario, desde la materialidad hasta las soluciones tecnológicas implementadas, logrando un espacio que destaca tanto por su elegancia como por su capacidad para adaptarse a las necesidades operativas de un restaurante de alta demanda.●





FICHA TÉCNICA

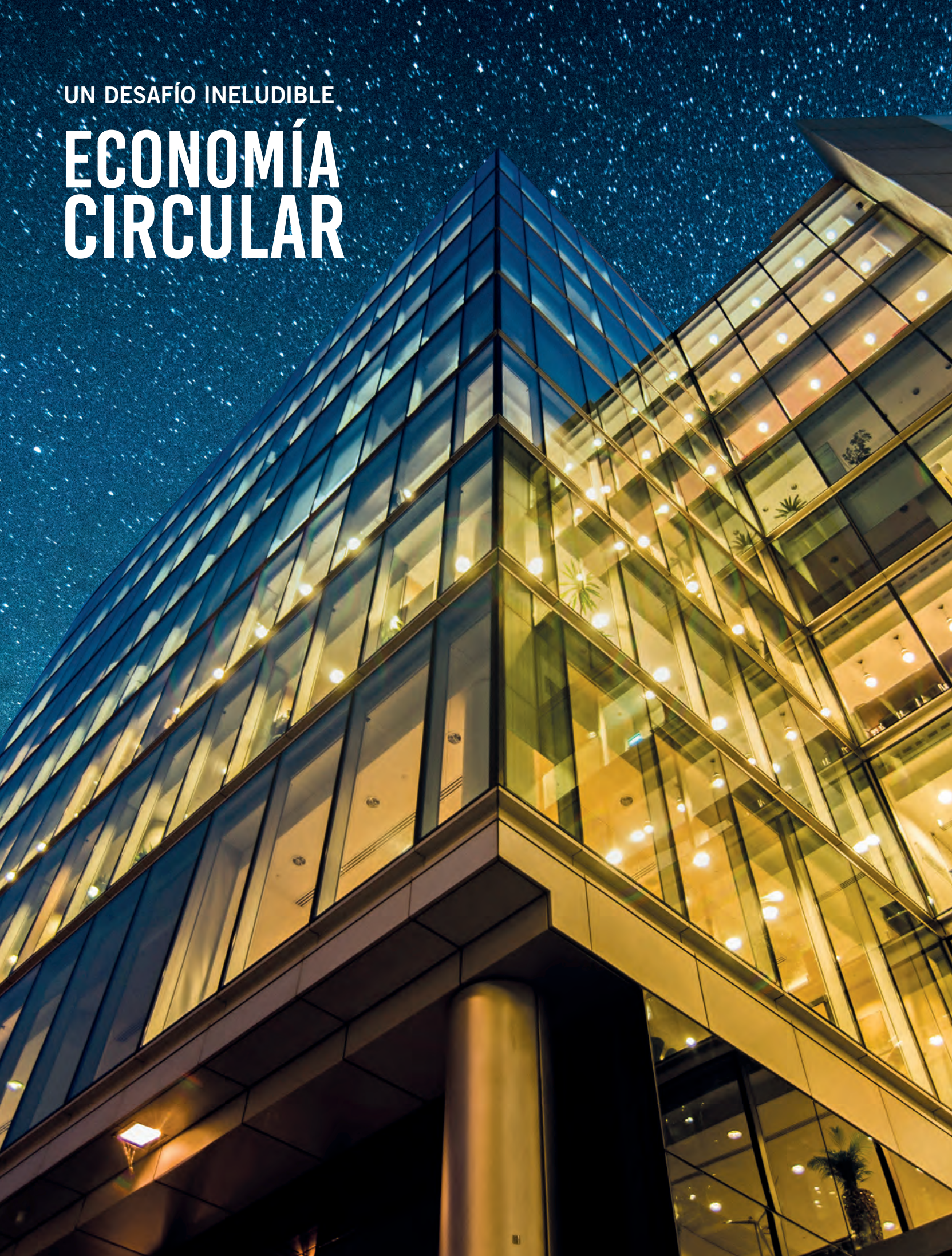
Arquitectura e interiorismo:
Néstor Marcos Architecture
Obra civil: **Luiscoex Construcciones**
Revestimientos cerámicos:
Levantina Group
Iluminación: **Tao Lighting Studio**
Equipamiento de cocina:
Grupo Servitel
Mobiliario: **Grupo Servitel**
Cervecera: **Mahou**

GALAXIA
Avda. Miguel Ángel Celdrán Matute, 6.
06005 Badajoz.
Tel.: 924 258 211.



UN DESAFÍO INELUDIBLE

ECONOMÍA CIRCULAR





SCHNEIDER ELECTRIC

La transición hacia una economía circular es un desafío ineludible para sectores con una alta huella ambiental como el hotelero. En su búsqueda por reducir el impacto medioambiental, están integrando principios de circularidad en sus operaciones, un cambio que no solo responde a las demandas de sostenibilidad de los consumidores, sino que también impulsa la eficiencia operativa y la rentabilidad a largo plazo. *Por Isabel Fernández*



FREEPIK

Aunque el transporte es la principal fuente de emisiones en el sector turístico, representando el 40 % del total, el alojamiento también contribuye significativamente a la huella de carbono. Según la Organización Mundial del Turismo (OMT), la industria hotelera es responsable del 1 % de las emisiones globales de CO_2, una cifra que podría aumentar debido al crecimiento de la demanda. En Europa, HOTREC, la asociación de hoteles, restaurantes y cafeterías europea, estima que los hoteles representan el 20 % de las emisiones del sector turístico.

A la vez, las emisiones de los alojamientos, que se calculan multiplicando el número de turistas por la duración de su estancia y un factor de emisión de CO_2 por noche y huésped, se estimaban en un promedio de 19 kg de CO_2 por noche para huéspedes internacionales y 11,5 kg para nacionales, según un estudio de la OMT en 2008. Sin embargo, el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) señala que estas emisiones podrían reducirse entre un 30 % y un 40% mediante la adopción de nuevas tecnologías y fuentes de energía renovables.

Por otro lado, el *Barómetro Europeo del Alojamiento* de Statista (2024) revela que hasta un 45 % de los gestores de hoteles en España cree que el cambio climático tendrá un impacto alto o muy alto en sus negocios en los próximos tres años. Además, hay que tener en cuenta los compromisos de la Unión Europea para alcanzar la neutralidad climática en 2050.

Según Maria Canals, *building segment director* de Schneider Electric, "en el contexto actual de emergencia climática, los hoteles juegan un papel clave en la transición hacia un modelo de turismo más sostenible y bajo en carbono. Según el Pacto Verde Europeo, el sector debe reducir sus emisiones un 66 % para 2030 y un 90 % para 2050. Para lograrlo, la sostenibilidad debe dejar de ser un añadido y convertirse en el eje estructural de cada decisión. Un hotel verdaderamente sostenible y circular debe contar con una estrategia clara que combine eficiencia energética, optimización de recursos y reducción del impacto ambiental en todas sus operaciones. Esto incluye una gestión eficiente de residuos, el uso de materiales de bajo im-

EUROFRED



pacto, la reducción del consumo de agua mediante soluciones inteligentes y, sobre todo, la integración de tecnologías que permitan medir, analizar y mejorar en tiempo real. La digitalización y el análisis de datos son clave para transformar grandes volúmenes de información operativa en decisiones estratégicas, facilitando una gestión más precisa, ágil y sostenible. De esta forma, la economía circular en el ámbito hotelero deja de ser una aspiración y se convierte en una práctica viable, escalable y alineada con los compromisos globales de sostenibilidad".

Asimismo, Meritxell Esquius, jefe de Marketing de Loxone, considera que, "para que un hotel sea realmente sostenible y cumpla con los principios de economía circular, lo esencial es ir más allá de etiquetas y certificaciones. Se trata de integrar una filosofía que tenga en cuenta todo el ciclo de vida de los recursos, desde la construcción hasta la forma de control diaria del edificio. Así que no solo es cuestión de materiales o reciclaje, sino de cómo gestionan los recursos de forma continua. Los hoteles que realmente marcan la diferencia son los que piensan en cómo actualizar y hacer que su edificio sea cada vez más eficiente, flexible y preparado para el futuro; controlan y optimizan su consumo energético mientras velan por cuidar el confort para el huésped; apuestan por el autoconsumo, aprovechando al máximo la energía que generan; evitan los desperdicios invisibles, como tener la climatización encendida en habitaciones vacías o luces funcionando sin necesidad, y se apoyan en sistemas que les permiten hacer un mantenimiento más duradero, así como adaptarse a cambios, por ejemplo, con sistemas que con *software* se actualizan y alargan la vida útil de sus equipos físicos".

Por su parte, Michael Van Os, responsable del Canal Hospitality de Cosentino, cree que, "en primer lugar, debemos estar ante un proyecto creíble y con una estrategia real e integral de sostenibilidad en la que se anteponga la calidad en vez de la cantidad y que avale una forma de hacer las cosas seria y sostenible, primando el confort, la correcta habitabilidad y la eficiencia en todas las áreas de gestión. Luego, por supuesto, esto se debe trazar y aterrizar. La 'letra' se plasma en sistemas de gestión reales, basados en normas ISO, así como en las certificaciones de sostenibilidad tipo LEED® o BREEAM®, entre otras".

Además, Ignacio Abati, director general de ista, opina que "un hotel verdaderamente sostenible debe ir más allá del simple cumplimiento normativo. Debe incorporar una gestión integral de los recursos, especialmente los de climatización, energía y agua, que esté basada en la eficiencia, la reutilización y la monitorización continua. En términos de economía circular, esto implica reducir al máximo el desperdicio, apostar por sistemas de energía limpia, utilizar materiales reciclables y duraderos en sus instalaciones, y ofrecer una experiencia al huésped que esté alienada con valores medioambientales. Además, la sostenibilidad debe integrarse desde el diseño y la construcción hasta la operación diaria del hotel".

Reducción de la factura

Teniendo en cuenta los datos recogidos en el proyecto europeo CHOSE, centrado en la eficiencia energética en el sector hotelero, los hoteles europeos consumieron 39 TWh (teravatios hora) en el año 2000, la mitad correspondieron a electricidad generada principalmente a partir de fuentes fósiles. Del mismo modo, según la Comisión Europea, la electricidad representa el 40 % del consumo ener-

COSENTINO



gético total de un hotel, con un 45 % destinado a la iluminación.

Estudios como el del proyecto HES también indican que los hoteles tienen el potencial de ahorrar entre un 10 % y un 15 % de la energía que consumen, dependiendo de factores como la antigüedad del edificio, su tamaño y los procedimientos de mantenimiento. La Comisión Europea estima ahorros adicionales del 15 % al 20 % en calefacción; del 5 % al 30 % en refrigeración; del 40 % al 70 % en agua caliente, y del 7 % al 60 % en iluminación.

Desde Salvador Escoda, Toni Salvador Noya, *product manager* de Calidad Aire Interior y Purificación, Pedro García, jefe de la División Energía & Renovables, y Toni Verge, jefe de la División Climatización, aseguran que "el hotelero dispone de diversas soluciones y sistemas para reducir su facturación energética en distintas áreas del hotel. Algunas de las opciones más comunes incluyen: mejorar el aislamiento del edificio utilizando materiales de alta eficiencia en paredes, techos y ventanas, y sellar adecuadamente su filtración del aire; implementar sistemas de gestión inteligente que optimicen el uso de climatización, iluminación y ventilación basándose en la ocupación y las condiciones ambientales; utilizar sistemas de gestión de energía o plataformas que monitoreen y controlen el consumo energético en tiempo real, identificando ineficiencias y aplicando correcciones para optimizar el uso de energía; instalar sistemas que aprovechen el calor residual de equipos y procesos, utilizándolo para calentar agua o precalentar aire fresco, reduciendo la necesidad de energía adicional; emplear bombas de calor para transferir calor de fuentes renovables, como aire o agua, y proporcionar calefacción o agua caliente de manera eficiente; instalar paneles solares (módulos solares fotovoltaicos y térmicos) para generar electricidad y para el calentamiento de agua, reduciendo la dependencia de fuentes de energía convencionales; y utilizar equipos de alta eficiencia energética y tecnologías de inducción en la cocina, y optimizar los procesos de lavandería para reducir el consumo de agua y energía. En el ámbito de la climatización, existen múltiples soluciones que permiten reducir el consumo energético. Los sistemas de caudal variable (VRF), las unidades de aerotermia y las bombas de calor de alta eficiencia para producción de agua caliente sanitaria (ACS) permiten adaptar la demanda energética del hotel al uso real, lo cual supone un ahorro significativo frente a sistemas tradicionales. Además, el uso de sistemas de control centralizado permite gestionar zonas de forma independiente, optimizar la operación de los equipos y evitar consumos innecesarios. La renovación de equipos antiguos por unidades más eficientes es, sin duda, una de las inversiones más rentables a corto y medio plazo".

Según Marta Tomás, directora de Energías Renovables y Proyectos de Eurofred, "actualmente, reducir significativamente la facturación energética pasa por integrar soluciones de máxima eficiencia, que aseguren el rendimiento y tengan un consumo mínimo. La climatización es una palanca clave, pues consume entre un 50 % y un 60 % de la energía total de un hotel medio. Reducir este porcentaje requiere de aplicar tecnologías como bombas de calor aerotérmicas y sistemas híbridos que ofrezcan climatización y también agua caliente sanitaria durante todo el año. Al centralizar ambas ins-



ISTA

LEDVANCE ESPAÑA



talaciones es posible generar ahorros, que pueden incrementarse al hibridar fuentes renovables como la fotovoltaica o la solar térmica. Adicionalmente, contar con sistemas inteligentes y de regulación digital permite monitorizar y optimizar el rendimiento en tiempo real, logrando una máxima eficiencia energética".

Por otro lado, David García, *product manager* de Sistemas de Control de Simon, indica que "los hoteleros disponen de diversas soluciones para optimizar sus consumos. Una de las más efectivas es contar con una iluminación eficiente, basada en tecnología LED y sistemas de control que ajusten el encendido según la presencia de personas o con la cantidad de luz natural disponible. También es fundamental implementar sistemas de climatización y ventilación inteligente, que regulen automáticamente la temperatura, evitando un uso innecesario de energía. La gestión energética de sensores y automatización contribuye de forma significativa a optimizar el rendimiento de los recursos del edificio. Finalmente, la monitorización constante de los consumos ayuda a detectar ineficiencias y ajustar el funcionamiento general del hotel en tiempo real. Todo esto configura un modelo de gestión energética más consciente, flexible y alineado con los principios de sostenibilidad operativa".

Con respecto al agua, Álvaro García, *regional área manager* y responsable de Proyectos y Prescripción de la Zona Norte de Presto Ibérica, apunta que "existen muchos sistemas, como la reducción de caudales gracias a los aireadores o reductores de caudal en los puntos de consumo, pero sin provocar la pérdida de confort del usuario; la implantación de griferías temporizadas y/o electrónicas, evitando que los grifos se queden abiertos vertiendo agua sin control; sistemas de monitorización y control de consumos de agua para concienciarse y buscar el ahorro; sistemas de apertura en frío en las griferías monomando reduciendo así el consumo energético de ACS; sistemas de reutilización de aguas grises, etc.".

Además, Michael Van Os, de Cosentino, añade que, "siendo muchas las palancas o variables a tener en cuenta, destacaría la utilización de sistemas de aislamiento exterior, diseño de huecos optimizados por orientaciones, protecciones solares y sistemas de ventilación de recuperación de calor. Esto nos lleva a tecnologías o soluciones de aprovechamiento, como las protecciones solares que pueden limitar la demanda en refrigeración y también reducir la calefacción. Todo ello apoyado en una correcta y efectiva domótica. Apuntar también la potenciación de iluminación natural, la eliminación de puentes térmicos o, ya en el terreno del interiorismo y la decoración, jardines verticales y otros modelos similares de vegetación".

Inversión en renovaciones

Si se trata de una obra, todas estas soluciones son más sencillas de implantar. En el caso de que el hotel ya esté en funcionamiento, ¿qué puede hacer para renovarse invirtiendo en economía circular?

Fuentes de Embalajes Raja® responden que "el primer paso es replantear su modelo de funcionamiento actual para pasar de una lógica lineal, basada en usar y desechar, a una circular, en la que los recursos se utilizan durante el mayor tiempo posible, optimizando su valor y minimizando los recursos. Este paso

LOXONE



implica tomar decisiones estratégicas que impactan tanto en la operativa como en la experiencia del cliente. Para ello, hay que comenzar con una auditoría de recursos y residuos para identificar oportunidades de mejora. A partir de ahí, el hotel puede rediseñar sus procesos y productos apostando por materiales reutilizables, reciclables o compostables, especialmente en áreas clave como la restauración, *amenities*, limpieza y lavandería. Optar por proveedores que ofrezcan productos con menor impacto ambiental y que permitan trazabilidad y transparencia en el ciclo de vida es fundamental. En el ámbito de la gestión de residuos, el hotel debe establecer sistemas eficaces de recogida selectiva, reciclaje y, si es posible, compostaje *in situ*. La reutilización y reparación también son pilares clave. Desde su mobiliario, productos textiles e invertir en materiales que alarguen la vida útil de los activos o faciliten el mantenimiento también forma parte de esta estrategia. A nivel energético, se debe apostar por fuentes renovables, optimizar consumos y aplicar sistemas de eficiencia también refuerza el enfoque circular. Y, sin duda, es fundamental la formación del personal y la sensibilización de los clientes para que la economía circular sea real y no solo una etiqueta. Comunicar de forma transparente las acciones sostenibles del hotel y ofrecer al huésped la posibilidad de implicarse refuerza la coherencia del modelo. En definitiva, renovarse en clave circular es una oportunidad para los hoteles: no solo mejora su impacto ambiental y eficiencia, sino que fortalece su diferenciación, reputación y capacidad de adaptación a las demandas de un viajero cada vez más consciente".

Maria Canals, de Schneider Electric, comenta que "renovar un hotel desde una perspectiva de economía circular implica repensar su modelo operativo. No se trata solo de modernizar sus instalaciones, sino de adoptar una lógica regenerativa, donde los recursos se utilizan de forma más inteligente, se alargue su vida útil y se minimicen sus residuos. Para avanzar en esta dirección, es fundamental contar con una estrategia de sostenibilidad integral que no solo establezca objetivos, sino que defina cómo alcanzarlos. Esta estrategia debe traducirse en acciones concretas: desde la selección de tecnologías eficientes hasta la redefinición de procesos internos, incorporando criterios de circularidad en cada etapa. La innovación es un catalizador clave para esta transformación, permitiendo que la eficiencia energética, la digitalización y la automatización se integren en la operación diaria sin comprometer la calidad de la experiencia del huésped. Además, una renovación circular implica a todo el ecosistema del hotel: personal, proveedores y cliente, generando una cultura de sostenibilidad que se refleja en cada detalle. Apostar por este enfoque no solo mejora el impacto ambiental, sino que posiciona al hotel frente a un nuevo perfil de viajero, más consciente y exigente, que valora y prioriza aquellas empresas que lideran con el ejemplo".

En términos de iluminación, Julio César Álvarez, responsable de Proyectos de Ledvance España, explica que se pueden realizar una serie de acciones: "actualización tecnológica (implementar tecnología LED de alta eficiencia energética en todas las áreas del hotel), sistemas de control inteligentes con sensores de movimien-

EL EMBALAJE, CLAVE EN LA EVOLUCIÓN HACIA LA SOSTENIBILIDAD



EMBALAJES RAJA

El embalaje ha cobrado una gran relevancia en apartados esenciales de cualquier evento, en todas sus fases, para asegurar la coherencia estética y que se transmiten los rasgos que definen la organización: invitaciones, empaquetado y presentación de los alimentos para garantizar la experiencia gastronómica, regalos, etc. En 2025, la personalización y la sostenibilidad destacan como tendencias, según Embalajes Raja®. En lo que respecta a la sostenibilidad, en línea con el objetivo de minimizar la huella de carbono y organizar eventos sostenibles que reduzcan el impacto ambiental, crece la demanda de soluciones sostenibles, como bolsas de papel fabricadas con materias primas renovables, recicladas y reciclables, envases biodegradables o vajilla desechable compostable.

PRESTO IBÉRICA



to y temporizadores, optimizando así el uso de energía) y diseño lumínico eficiente (rediseñar el sistema de iluminación del hotel para maximizar la eficiencia, reduciendo el número de luminarias necesarias y utilizando materiales reciclados)".

Para Meritxell Esquius, de Loxone, "renovarse puede significar no solo cambiar materiales o instalar nuevos equipos, sino también repensar cómo se gestionan los recursos a largo plazo. Un hotel puede empezar por digitalizar su infraestructura, de forma que los sistemas sean más inteligentes, adaptables y duraderos. Por ejemplo, invertir en soluciones que se actualicen por *software* alarga la vida útil de los equipos y evita tener que reemplazarlos físicamente con cada mejora. También es clave automatizar funciones como iluminación, climatización o ventilación para que solo funcionen cuando realmente se necesitan. Además, integrar el control energético en un sistema único ayuda a tomar decisiones más informadas, optimizar el uso de energía renovable y evitar consumos invisibles. Todo esto reduce el desperdicio, mejora la eficiencia y permite al hotel evolucionar sin necesidad de grandes reformas constantes. La economía circular aplicada a un hotel pasa por construir una base tecnológica que permita crecer de forma sostenible, flexible y con sentido común".

Además, Marta Tomás, de Eurofred, agrega que "un hotel que desea renovarse con criterios de sostenibilidad y avanzar hacia un modelo de economía circular debe entender que cada decisión en su rehabilitación puede tener un impacto duradero tanto ambiental como económico. En el ámbito de la climatización, esto implica adoptar un enfoque integral que combine eficiencia energética, uso responsable de recursos y diseño para el ciclo de vida completo de los equipos e infraestructuras. Primero, es clave apostar por sistemas de climatización de alta eficiencia que utilicen energías renovables. No obstante, la verdadera circularidad no está solo en el uso, sino también en el diseño y mantenimiento de estos sistemas: elegir soluciones modulares, reparables y actualizables alarga su vida útil y reduce residuos. Además, un hotel puede aplicar principios de economía circular rehabilitando su edificio con materiales reciclados, reutilizando componentes existentes y planificando para una futura desmontabilidad. En climatización, esto se traduce en integrar sistemas que puedan ser desmontados y reciclados, o incluso reacondicionados, al final de su vida útil".

España, con margen de mejora

Por tanto, enfocar la sostenibilidad desde la gobernanza e implementar tecnología digital para el ahorro de recursos es fundamental. Y es que el sector hotelero pone en juego parámetros de muy diversa índole, lo que hace que sea imprescindible un planteamiento transversal, de forma conjunta y anticipada. Es prioritario insertar la sostenibilidad en el propio plan estratégico de la empresa hotelera para desplegarla en cada una de sus áreas y departamentos, y así evitar ejecutar de forma aislada medidas de eficiencia energética sin una perspectiva global.

¿Está suficientemente concienciado el sector hotelero español al respecto?

Según David García, "la conciencia del sector hotelero español ha evolucionado de forma muy positiva en los últimos años. Muchas cadenas y establecimientos independientes han asumido el reto de la sostenibilidad como una oportunidad de transformación y diferenciación. Sin embargo, aún existe un amplio margen para impulsar la economía circular de forma estructural, especialmente en lo que respecta a la integración de soluciones tecnológicas que permitan un uso más eficiente y flexible de los recursos. En Simon obser-

SIMON



vamos una creciente demanda por parte del sector para integrar soluciones inteligentes y eficientes que mejoren no solo la experiencia del huésped, sino también el rendimiento operativo del hotel. Esta es señal clara de que la sostenibilidad ya no solo es una opción, sino una estrategia de futuro para el sector".

Por su parte, desde Salvador Escoda, sus representantes opinan que, "aunque hay espacio para mejorar, los hoteles españoles están cada vez más concienciados sobre la importancia de la sostenibilidad y la economía circular. Se están realizando esfuerzos significativos para avanzar en esta dirección, incluyendo la adopción de certificaciones ambientales, la implementación de tecnologías sostenibles, y la participación en iniciativas de responsabilidad social y ambiental. Sin embargo, es necesario seguir promoviendo la educación y la concienciación para lograr una adopción más amplia y profunda de estos principios en todo el sector hotelero. Cada vez más, la climatización representa una parte muy significativa del consumo energético de un hotel y muchos responsables ya entienden que invertir en sistemas eficientes no solo es una decisión medioambiental, sino también económica. Las cadenas hoteleras con visión a largo plazo están incorporando tecnologías como la aerotermia y el control inteligente de zonas. Sin embargo, aún hay margen de mejora en el segmento de hoteles independientes, donde el retorno de la inversión no siempre se percibe a corto plazo".

RODMAN

FABRICACIÓN DE MATERIAL ELÉCTRICO

Gran Via Corts Catalanes, 984 - 08018 BARCELONA - telf. 93 307 08 30
e-mail: rodman@rodman-elect.com - web: www.rodman-elect.com

RODMAN, empresa española con más de 65 años de experiencia en la fabricación de material eléctrico, les ofrece su variedad de conmutadores e interruptores magnéticos de superficie y de empotrar.



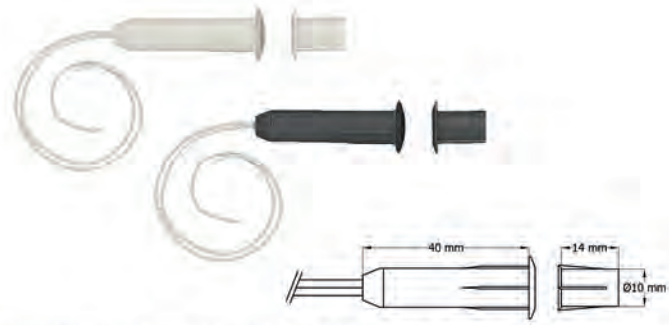
CONMUTADOR MAGNÉTICO CM-8 y **FINAL DE CARRERA** de diseño discreto, para CONTROL y EFICIENCIA ENERGÉTICA.

Con dos partes: IMÁN y MECANISMO. Un campo MAGNÉTICO activa un potente CONMUTADOR: fiable para múltiples maniobras de hasta 230Vca - 8A - 2.000W.

Conexión conmutada N.C. y N.A. según necesidades.

CAJA en plástico BLANCO, GRIS, NEGRO y otros colores bajo demanda.

SOPORTE SEPARADOR incluido para facilitar el montaje.



INTERRUPTOR MAGNÉTICO EMPOTRABLE IME-01 e **IME-21** con imán REDUCIDO y DISCRETO para su instalación empotrada en marcos de PUERTAS y VENTANAS.

Con dos partes: IMÁN y REED. Su discreto imán acciona mediante campo MAGNÉTICO una ampolla REED que abre o cierra el paso de corriente de hasta 1,5 A.

Conexiones N.C. o N.A. según referencia de artículo.

CAJA en color BLANCO, NEGRO y bajo demanda.

APLICACIONES: control de climatizados en hoteles y viviendas para ahorro energético, finales de carrera, como interruptor en puertas y ventanas, como control de luz en armarios, etc.

SOLUCIONES

Las tecnologías y metodologías que presentan un mayor potencial de multiplicar la sostenibilidad el sector hotelero son:

- **ARQUITECTURA BIOCLIMÁTICA Y MATERIALES SOSTENIBLES: el diseño arquitectónico de los hoteles influye significativamente en su consumo energético. La orientación de los edificios para optimizar la ventilación y la luz natural, junto con el uso de materiales con alta inercia térmica, permite reducir la demanda de calefacción y refrigeración.**

- **CONTROL AUTOMATIZADO DE CLIMATIZACIÓN Y VENTILACIÓN: los sistemas de climatización basados en inteligencia artificial ajustan de manera automática la temperatura en función de la ocupación y las condiciones climáticas externas. En concreto, tecnologías como los termostatos inteligentes y los sistemas HVAC conectados pueden reducir hasta un 30 % el consumo energético en comparación con los sistemas tradicionales.**

- **GESTIÓN AVANZADA DEL AGUA: el consumo de agua en los hoteles es elevado debido a la demanda en habitaciones, cocinas, lavanderías y áreas recreativas. Grifos y duchas inteligentes, sensores de fugas y sistemas de reciclaje de agua permiten reducir hasta un 50 % el consumo hídrico. Adicionalmente, la captación y filtración de agua pluvial, la reutilización de aguas grises y los sistemas de control inteligente optimizan el uso de este recurso vital sin afectar la experiencia del huésped.**

- **SISTEMAS DE GESTIÓN ENERGÉTICA (EMS): los Energy Management Systems (EMS) permiten monitorizar y controlar en tiempo real el consumo de energía en las instalaciones hoteleras. Mediante sensores IoT y plataformas de análisis basadas en inteligencia artificial, estos sistemas optimizan la distribución de energía, reducen picos de demanda y maximizan la eficiencia operativa. Además, pueden integrarse con fuentes de energía renovable, como paneles solares y almacenamiento en baterías.**

- **ENERGÍAS RENOVABLES Y ALMACENAMIENTO ENERGÉTICO: la incorporación de fuentes de energía renovable, como la energía solar y la geotermia, permite reducir la dependencia de combustibles fósiles. Además, el almacenamiento inteligente mediante baterías optimiza el uso de energía, reduciendo costes y mejorando la estabilidad del suministro eléctrico.**

- **PLATAFORMAS DE GESTIÓN HOTELERA INTEGRADA: los sistemas de gestión de propiedades hoteleras (PMS) con módulos de eficiencia energética permiten integrar todas estas tecnologías en una sola plataforma, facilitando la toma de decisiones basadas en datos, lo que facilita una toma de decisiones basadas en datos y garantiza un uso eficiente de los recursos.**

- **ILUMINACIÓN EFICIENTE Y CONTROL INTELIGENTE: el uso de iluminación LED y sistemas de gestión automatizada puede disminuir el consumo eléctrico un 40 %. Sensores de movimiento y plataformas de control remoto regulan la intensidad lumínica en función del nivel de ocupación y la luz natural disponible, evitando el desperdicio de energía.**

TELEVÉS



Fuente: Televés

También incide Ignacio Abati, de ista, que, "en los últimos años, hemos visto un salto cualitativo en la concienciación y acción por parte del sector hotelero. Grandes cadenas están incorporando criterios de eficiencia en sus planes de transformación, no solo como respuesta al incremento de costes, sino como parte de sus estrategias de sostenibilidad y RSC. Aun así, hay margen de mejora, especialmente en los hoteles independientes o que tienen una mayor antigüedad. Para ellos, las soluciones escalables, digitales y con retorno a corto plazo son una excelente puerta de entrada para iniciar el camino hacia un modelo más eficiente y circular".

Fuentes de Embalajes Raja® recalcan que, "en España, durante los últimos años, los hoteles han dado pasos importantes hacia la sostenibilidad y, cada vez, son más los que integran criterios medioambientales en su estrategia. No obstante, también es cierto que esta concienciación no es homogénea, y es que, en muchos casos, la sostenibilidad aún se entiende como un coste añadido y no como una oportunidad de mejora continua y competitiva. La buena noticia es que el comportamiento del cliente también está cambiando y el turista cada vez valora más que los alojamientos donde se hospeda tengan un compromiso real con el medio ambiente. Esto actúa como motor de cambio para el sector. Sí hay una concienciación creciente en los hoteles españoles, pero aún es necesario reforzarla con más formación, incentivos, acompañamiento y regulación clara. La transición hacia un modelo más sostenible y alineado con la economía circular es posible, pero requiere un compromiso constante y transversal".

Por último, Julio César Álvarez, de Ledvance España, afirma que "el sector hotelero es cada vez más exigente con sus métricas de eficiencia y sostenibilidad, y ha demostrado una gran resilencia hasta el momento. Hay tres focos en los que deberían poner especial atención: rentabilidad de sus instalaciones a través de soluciones más eficientes a nivel energético; tecnología de primer nivel que mejore la calidad de luz y les permita, mediante sistemas conectados, gestionar sus instalaciones de la manera más accesible y productiva posible, y soluciones personalizadas que contribuyan a la sostenibilidad del sistema y les ayude a reducir su huella de carbono".●

RESUINSA

El reto de reciclar los residuos textiles hoteleros

¿Qué ocurre con todas las sábanas, toallas y textiles que los hoteles desechan cada año? Resuinsa refleja que el 70 % de estos desechos podrían destinarse a procesos de reciclaje



En España se estima que existen 1.200.000 habitaciones en establecimientos hoteleros, que generan alrededor de medio millón de kilos de residuos textiles al año sin una gestión adecuada. Una cifra que evidencia un gran reto para el sector. Detrás de la imagen de una habitación impecable, existe una realidad invisible que contrasta con el estándar de calidad que espera el huésped.
Resuinsa lidera desde hace más de año y medio un sistema de recogida de residuos textiles con la participación de más de 30 hoteles en todo el país. A partir de esta iniciativa, la empresa ha analizado el flujo de residuos textiles en el sector hotelero, concluyendo que el 70 % de estos desechos podría destinarse a procesos de reciclaje o reutilización. No obstante, un 30 % queda fuera del circuito debido a elementos como etiquetas, cremalleras, bordados o botones, que impiden su tratamiento.



Para Félix Martí, director general de Resuinsa, “los datos muestran que hay un enorme margen de mejora si gestionamos correctamente los residuos y trabajamos con criterios de sostenibilidad en toda la cadena. La implicación del sector puede marcar una diferencia real a escala nacional e internacional”.

Un sector con capacidad de liderazgo a la espera del marco legal

El sector hotelero español, uno de los principales destinos turísticos del mundo, posee una gran responsabilidad para impulsar un cambio real en la industria textil. Es un sector potente tanto por su volumen económico como por su capacidad de influencia y visibilidad internacional. En este contexto, la sostenibilidad deja de ser una cuestión de imagen para convertirse en una responsabilidad compartida entre todos los actores.
En este contexto, la aprobación de la nueva legislación europea sobre residuos textiles, cuya entrada en vigor está aún pendiente, será decisiva para fomentar la economía circular. “Es fundamental que esta ley salga adelante cuanto antes. El sector está totalmente preparado para liderar el cambio, pero necesita un marco normativo plausible que nos permita avanzar con firmeza y coherencia”, afirma Martí.
Así pues, desde hace años, Resuinsa trabaja bajo los principios de la economía circular, desarrollando textiles duraderos, reciclables y fabricados bajo estándares sostenibles certificados.



“A través de la innovación, el compromiso y una visión a largo plazo, es posible ofrecer calidad, diseño y confort sin renunciar al cuidado del entorno. Sabemos que el reto es grande, pero también lo es la oportunidad de convertir a España en un referente internacional en sostenibilidad hotelera, comenzando por un aspecto tan esencial como son los textiles”, concluye Félix Martí.●

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

HOTELES **ACCESIBLES**

Diseñar hoteles accesibles no es únicamente una cuestión de responsabilidad social o normativa, sino una manera de anticiparse a las necesidades reales de toda clase de usuarios. Un diseño verdaderamente inclusivo y universal se adapta a cualquier tipo de personas independientemente de sus capacidades físicas o cognitivas.

Por Isabel Fernández



POR UNA AUTONOMÍA PLENA

Según el Real Patronato sobre Discapacidad, dependiente del Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030, la accesibilidad universal es la característica que deben cumplir los entornos, procesos, bienes, productos y servicios, objetos y dispositivos para que todas las personas los puedan utilizar y entender de la forma más segura, cómoda y autónoma posible. La accesibilidad universal es fundamental para que los usuarios con discapacidad vivan de forma independiente, participen en la sociedad y tengan las mismas oportunidades que el resto de las personas. Un concepto que está unido a la accesibilidad universal es el diseño universal, que es la forma de crear entornos, productos y servicios para que sean accesibles sin necesidad de adaptación.

ILUNION HOTELS



HOTELES ACCESIBLES

Si todo lo que nos rodea es accesible, las personas con discapacidad podrán disfrutar de sus derechos. Las medidas de accesibilidad son las que corrigen las cosas que el diseño universal no ha podido hacer. En estos casos, se deben hacer ajustes razonables, que son las modificaciones y adaptaciones necesarias que se deben realizar, por ejemplo, en un edificio, para garantizar que las personas con discapacidad disfruten de sus derechos y libertades en igualdad de condiciones. Los ajustes razonables dan una solución a una situación en particular.

Cabe destacar la importancia de crear entornos accesibles que permitan a todas las personas, independientemente de su edad o capacidad, utilizar espacios, en este caso hoteles, de forma autónoma y segura. El desarrollo y extensión del diseño universal es fundamental ya que no solo beneficia a personas mayores, con movilidad reducida o problemas sensoriales o cognitivos, sino que también mejora la experiencia de uso para niños y adultos sin discapacidades pero que, por ejemplo, puedan tener una lesión temporal. Eliminar barreras físicas y cognitivas promueve la inclusión y garantiza que las instalaciones sean funcionales para todos los usuarios.

Beatriz Miguel, directora de negocio de Ilunion Hotels, modelo de cadena pionera y referente en accesibilidad universal, diversidad e inclusión social y laboral de personas con discapacidad en el sector turístico, apunta que “creemos realmente en la igualdad real de oportunidades y defendemos que la accesibilidad no solo debe ser una opción, sino una condición base en cualquier espacio de uso público. No se trata únicamente de cumplir una normativa, sino de garantizar que todas las personas puedan disfrutar del turismo en igualdad de condiciones. Esto empieza por nuestro propio equipo: más del 60 % de nuestra plantilla pertenece a la denominada ‘plantilla social’ (personas con discapacidad o en situación de vulnerabilidad). Nuestros hoteles, ‘con todos incluidos’, se adaptan a cada una de sus necesidades”.

Además, Vicente Fernández, director comercial de Ghessu, destaca que “la accesibilidad universal no debería ser una opción, sino un estándar. Un hotel verdaderamente acogedor es aquel que garantiza el bienestar y la autonomía de todos sus huéspedes, independientemente de su edad o capacidades”.

MEDICLINICS



Por su parte, Zayra Rodríguez, responsable de Marketing y Comunicación de Losdi, comenta que “la adecuación de un hotel para ser utilizado por todas las personas, independientemente de tener o no alguna discapacidad, es esencial para asegurar el acceso equitativo y la inclusión. Proporcionando instalaciones accesibles, el hotel respeta la dignidad de todos, especialmente de quienes tienen movilidad limitada, limitaciones sensoriales u otras necesidades particulares. Asimismo, estas adaptaciones



también son ventajas para otros grupos, como personas mayores o niños pequeños, mejorando así el confort y la funcionalidad general del lugar. Un establecimiento accesible aumenta su mercado potencial, cumple con las leyes vigentes, y mejora su imagen ante clientes y sitios de reseñas. Al dedicar recursos a la accesibilidad, se evita la exclusión y se brinda una experiencia de alta calidad, inclusiva y placentera para todos los visitantes, fortaleciendo la lealtad y la imagen del negocio".

Puntos críticos

Hay muchos espacios que son puntos vulnerables en un hotel, pero todos los expertos coinciden en que los accesos, escaleras y baños son los principales.

Álvaro Carrillo de Albornoz, director general

PRESTO EQUIP



PRIORIDADES EN EL BAÑO

Para lograr un baño verdaderamente accesible y funcional para todos, es fundamental considerar una serie de características clave que aborden aspectos ergonómicos, de usabilidad, normativos y de seguridad.

- **ERGONOMÍA OPTIMIZADA: la ergonomía es esencial en el diseño de grifería y accesorios de baño. Manetas de gran tamaño y fácil agarre permiten un uso cómodo y sin esfuerzo, especialmente para personas con limitaciones de fuerza o destreza manual.**
- **ACTIVACIÓN INTUITIVA: la grifería gerontológica de accionamiento por palanca y los lavabos con inclinación neumática dotados con un borde de fácil agarre para levantarse o sentarse y apoyo anatómico para codos facilitan el accionamiento de los grifos, además de ser una solución perfecta de fácil acceso para sillas de ruedas.**
- **INSTALACIÓN COMPATIBLE: la adaptabilidad de los elementos de baño es fundamental para su implementación en diversos entornos. Por ejemplo, ofrecer productos como barras de apoyo y grifería que pueden instalarse fácilmente en espacios existentes, sin necesidad de reformas estructurales, lo que facilita su instalación.**
- **CUMPLIMIENTO DE LAS NORMATIVAS DE ACCESIBILIDAD: conforme a las recomendaciones del CTE y normativa UNE.**
- **DURABILIDAD Y SEGURIDAD: materiales resistentes al uso intensivo y diseño sin aristas peligrosas, asegurando su resistencia al uso intensivo y minimizando el riesgo de accidentes.**

Fuente: Presto Equip

del Instituto Tecnológico Hotelero (ITH), explica que "las zonas más críticas suelen ser aquellas con mayor tránsito de personas y en las que se realizan tareas esenciales del día a día del huésped. Tanto accesos al edificio, como áreas de recepción, aseos comunes, restaurantes, zonas de ocio y habitaciones, deben ser espacios diseñados o adaptados para garantizar la autonomía y comodidad de todas las personas, incluyendo aquellas con movilidad reducida o necesidades especiales.

También es importante considerar los itinerarios, eliminado barreras arquitectónicas y mejorando la señalización visual, táctil o sonora".

Según Rubén Marcos, responsable de Marketing de Valida, "los puntos más críticos en un hotel suelen ser los accesos principales, donde se encuentra la entrada y la recepción. También son vulnerables los núcleos de comunicación vertical, que vienen a ser los espacios donde se encuentran las escaleras y ascensores, del mismo modo que las zonas comunes, como los restaurantes, piscinas y gimnasios. Y, por supuesto, las habitaciones y los baños. Conviene prestar atención a los itinerarios interiores y exteriores que conectan una planta con otra, a las rampas mal diseñadas o a los pasillos demasiado estrechos. La experiencia de un huésped debe ser fluida y segura desde la llegada hasta el *check out*, sin barreras visibles ni invisibles".

Además, Beatriz Miguel, de Ilunion Hotels,

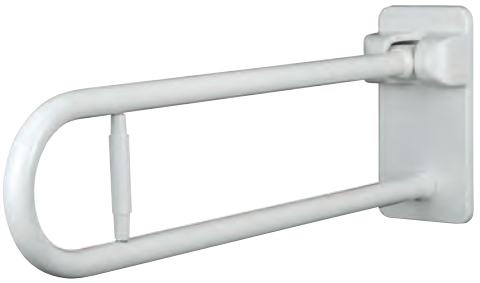
DURAVIT



GHESSU



GHESSU



LOSDI



resalta que hay que contar con “señalética comprensible, accesos y habitaciones adaptadas para personas con movilidad reducida, y con sistemas de apoyo para personas con discapacidad auditiva o visual. Hemos definido nuevas tipologías de habitaciones adaptadas (PMR, sensorial auditiva, visual y funcional) y desarrollado un laboratorio de accesibilidad para diseñar un prototipo de habitación con los nuevos estándares de diseño. Y seguimos trabajando cada día para mejorar nuestros servicios en términos de inclusión”.

Asimismo, Zayra Rodríguez, de Losdi, recalca que, “para que un hotel sea accesible a todas las personas, es fundamental incorporar elementos e instalaciones que faciliten el acceso autónomo y seguro del espacio. Entre los más importantes se encuentran las entradas sin obstáculos (como rampas con la pendiente adecuada), puertas de fácil apertura, superficies antideslizantes... Además, los baños deben estar adaptados con espacio suficiente para moverse y equipados con recursos adecuados. En este sentido, las barras de sujeción ya sean abatibles o fijas, son indispensables. Las abatibles son especialmente útiles junto al inodoro, ya que permiten brindar apoyo y se pueden levantar para no obstaculizar el paso, lo que las hace versátiles en espacios compartidos. Las barras fijas, por otro lado, ofrecen estabilidad constante y son recomendadas en zonas como la ducha o los lavabos. Contar con estos elementos no solo mejora la accesibilidad del negocio, sino que también demuestra un compromiso por parte del establecimiento”.

Específicamente sobre baños, Sonia Ramírez, responsable de Marketing de Duravit España, sostiene que “son indispensables los lavabos y sanitarios a la altura adecuada, con espacio suficiente para maniobras, duras a ras de suelo y griferías de fácil manejo. Además, es esencial que todo el recorrido del huésped, desde el acceso hasta la habitación, esté libre de barreras arquitectónicas. La tecnología también puede aportar soluciones útiles, como sistemas de apertura automática o domótica adaptada. En este sentido, los asientos de lavado, que combinan higiene, confort e innovación, representan un gran avance. No solo mejoran la experiencia del usuario, sino que ofrecen una alternativa más digna, higiénica y autónoma para personas con movilidad reducida. Incorporar este tipo de soluciones es una forma inteligente de unir accesibilidad, diseño y bienestar”.

NOFER



ADAPTADOS A OSTOMIZADOS

Nofer ha lanzado una nueva propuesta para baños adaptados a quienes han pasado por una ostomía, un procedimiento que implica la creación de una abertura en el cuerpo para eliminar desechos corporales y que requiere cuidados específicos en el día a día. Los múltiples desafíos a los que se enfrentan por la falta de instalaciones adecuadas pueden limitar significativamente su autonomía y bienestar. Es por eso por lo que surge la necesidad de baños para personas ostomizadas, seguros, funcionales y que garanticen la higiene y accesibilidad. Más allá de su utilidad técnica, el nuevo conjunto ha sido creado para responder a una necesidad real, ofreciendo una solución que combina accesibilidad, comodidad, higiene y diseño. Está formado por un inodoro mural de fácil acceso frontal que facilita su uso; un fluxor pulsador empotrado para una descarga eficiente; una ducha de mano con gatillo y cable extensor acompañada de un grifo monomando, ambos situados estratégicamente en el lado derecho, y espejo, dosificador de jabón, portarrollos y percha. Este producto ha sido desarrollado con el apoyo de la FAPOE (Federación de Asociaciones de Personas Ostomizadas de España).

Para Núria Malapeira, del Departamento de Marketing de Mediclinics, “en el caso de los baños dentro de las habitaciones, es fundamental garantizar una experiencia segura, cómoda y, sobre todo, autónoma. Dado que el huésped suele utilizar este espacio sin asistencia, cada elemento debe estar pensado para facilitar su uso: desde el espacio suficiente para permitir el giro de una silla de ruedas, hasta un inodoro a la altura adecuada con barras de apoyo a ambos lados, lavabos sin obstáculos inferiores, y duchas a ras de suelo con superficies antideslizantes, asiento abatible y barras de sujeción bien posicionadas. Por otro lado, los baños de uso común en zonas como el *lobby*, los restaurantes o las áreas recreativas también deben estar perfectamente adaptados. No siempre resulta viable que una persona con movilidad reducida regrese a su habitación para acceder a un baño accesible. Por eso, estas instalaciones deben incorporar cabinas con el espacio adecuado para maniobrar, barras de apoyo, lavabos adaptados y sistemas de asistencia o emergencia que refuercen la seguridad del usuario. Entre los componentes indispensables se incluyen lavabos ergonómicos, grifos monomando, espejos reclinables, inodoros adaptados, asientos de ducha y bañeras con puerta lateral. Cada uno de estos elementos está diseñado para optimizar la accesibilidad, sin renunciar a la funcionalidad ni al confort que exigen los estándares de hospitalidad modernos. No obstante, la movilidad por sí sola no es suficiente: la seguridad del usuario es un aspecto esencial. En este sentido, las barras de apoyo desempeñan un papel protagonista. Ubicadas estratégicamente en zonas críticas como la ducha o el inodoro, ofrecen puntos de sujeción fiables que reducen el riesgo de caídas y facilitan las transferencias. Estas barras, disponibles en múltiples configuraciones –rectas, abatibles, angulares o de doble anclaje–, deben instalarse conforme a la normativa SUA (Seguridad de Utilización y Accesibilidad), asegurando así una integración efectiva y segura en el entorno”.

Otro experto en la materia, Vicente Fernández, de Ghessu, también hacen hincapié en que “son fundamentales los asideros y barras de apoyo, ya sean fijos o abatibles, los lavabos ergonómicos de fácil acceso, los espejos abatibles, los asientos adaptados para ducha y los inodoros especialmente diseñados para personas con movilidad reducida”.

VALIDA



ELEMENTOS CLAVE

- **Sillas y plataformas salvaescaleras en escaleras que no pueden ser suprimidas.**
- **Elevadores verticales para salvar desniveles sin necesidad de grandes obras.**
- **Puertas automáticas y accesos sin desniveles.**
- **Habitaciones con baños adaptados, barras de apoyo, duchas a ras de suelo y mobiliario funcional.**
- **Rampas integradas arquitectónicamente y con la pendiente adecuada.**
- **Señalización táctil y visual, sistemas de bucle magnético en la recepción y recursos digitales accesibles, como *apps* o webs compatibles con lectores de pantalla.**

Fuente: Rubén Marcos, responsable de Marketing de Valida

Normativa, un motor de cambio

En los últimos años se han promulgado diversas leyes sobre accesibilidad para que los alojamientos cumplan con unos estándares para eliminar todo tipo de barreras. ¿Pero están los hoteles españoles suficientemente adaptados o todavía queda mucho para conseguir una accesibilidad total?

Rubén Marcos, de Valida, responde que "España ha avanzado mucho en materia de accesibilidad en la última década, especialmente en establecimientos de nueva construcción o renovados recientemente. Sin embargo, aún queda todavía mucho por hacer. Muchos hoteles presentan barreras arquitectónicas, soluciones parciales o adaptaciones que no responden a una visión integral de la accesibilidad. La normativa es una guía, pero la verdadera excelencia nace del compromiso voluntario de cada establecimiento con la inclusión".

Álvaro Carrillo de Albornoz, de ITH, también incide en que, "en los últimos años, se han producido avances significativos en materia de accesibilidad dentro del sector hotelero en España, impulsados tanto por la normativa como por una creciente concienciación social. Sin embargo, aún se debe hacer más. Muchos establecimientos, especialmente los de construcción más antigua, siguen presentando barreras que dificultan una experiencia plenamente inclusiva. La adaptación debe ir más allá del cumplimiento legal y enfocarse en ofrecer un entorno hospitalario y funcional para todos. Apostar por la accesibilidad no solo mejora la calidad del servicio, sino que también refuerza la reputación del hotel y su compromiso con la sostenibilidad social".

Desde Duravit España, Sonia Ramírez, también coincide en que "se han logrado avances importantes en los últimos años, especialmente en establecimientos nuevos o renovados recientemente. Sin embargo, todavía queda camino por recorrer, sobre todo en hoteles más antiguos o en destinos menos urbanizados. La normativa ha sido un motor de cambio, pero creemos que el verdadero impulso vendrá cuando se entienda que la accesibilidad no solo es una obligación legal, sino una inversión en calidad, imagen de marca y compromiso social".

Por su parte, Núria Malapeira, de Mediclinics, subraya que "España ha hecho importantes progresos, especialmente en grandes ciudades y zonas turísticas, y es considerada uno de los países europeos más comprometidos con el turismo accesible. Sin embargo, todavía queda para lograr una accesibilidad universal real y homogénea en todo el territorio. La combinación de voluntad política, inversión privada, formación del personal y participación activa de las personas con discapacidad será clave para seguir avanzando".●

Generación ‘wellness’



Con líneas esenciales y una estética joven y contemporánea, Beat, de la marca Carimali, se impone con fuerza en el panorama del *wellness*. El mezclador con pulsador Beat encarna esta evolución: una solución tecnológicamente avanzada, diseñada para ofrecer una experiencia de uso intuitiva, precisa y altamente funcional. Las manecillas permiten regular de forma independiente y precisa el caudal de cada chorro, garantizando el máximo control y adaptándose perfectamente a las necesidades individuales.



Kaldewei amplía su gama de desagües de diseño para ducha con FlowPoint Zero: un nuevo sumidero que combina elegancia y funcionalidad al máximo nivel. Creado por el diseñador Werner Aisslinger, el desagüe destaca por su acabado de alta calidad en acero inoxidable macizo. El embellecedor se integra perfectamente en el ambiente de cualquier cuarto de baño y está disponible en superficies cepilladas en acero inoxidable, champán y grafito, además de negro mate y blanco alpino mate. Con su reducida altura de montaje y su posicionamiento libre en la zona de la ducha al ras de suelo, el FlowPoint Zero ofrece la máxima flexibilidad a la hora de diseñar el cuarto de baño.



Los clientes evitan los restaurantes con aseos en mal estado

Un estudio reciente de Tork, marca de Essity, muestra que la experiencia en los aseos es fundamental para los clientes. Casi el 50 % de las personas encuestadas lleva un registro de los lugares públicos, incluidos los negocios, en los que han tenido una mala experiencia en los aseos para evitarlos en el futuro. Esta cifra se eleva al 73 % en el caso de los clientes de restaurantes o cafeterías que afirman que su decisión de volver se ve afectada por una mala experiencia en los aseos. Los clientes de los restaurantes indican que los criterios que más valoran son: las toallas de papel para secarse las manos (el 81 % las considera fundamentales, frente al 65 % que afirma que son importantes los secadores de chorro de aire); dispensadores automáticos de jabón (el 78 % los considera importantes); cubos para productos de incontinencia (74 %); grifos automáticos (73 %); cisternas automáticas de inodoros (72 %), y señales que recuerden a los visitantes que deben lavarse las manos (68 %).

Lujo sostenible

Los huéspedes de hotel ahora pueden disfrutar de un nivel superior de lujo personal con la introducción del dispensador sostenible SmartCare en la colección Balmain Signature Hotel. Gracias a su diseño monomaterial y sus excepcionales estándares de higiene, SmartCare establece un nuevo referente en lujo sostenible. Sin bomba y completamente reciclable, su avanzada tecnología de membrana evita la contaminación de retorno, garantizando el más alto nivel de higiene y seguridad para los huéspedes en entornos hoteleros.





Dar color a la mesa

Las panaderías parisinas y sus coloridos escaparates han sido el motivo de inspiración para el nuevo conjunto de cerámica Les Macarons de Staub. El set de seis cuencos de cerámica está diseñado para dar color a la mesa en una combinación armoniosa y sin estridencias. Los cuencos tienen un diámetro de 12 cm y una capacidad de 400 ml. Su revestimiento de esmalte en colores pastel hace que la cerámica sea aún más robusta. Además, son aptos para el sistema de vacío Fresh and Save, convirtiendo los boles en recipientes perfectos para almacenar y conservar alimentos.



Circularidad

Epta presenta Unit, la primera vitrina refrigerada de su marca larp concebida e industrializada íntegramente bajo los principios del modelo circular. Cada componente, incluido el compresor, está diseñado para facilitar el acceso y la sustitución, gracias a un sistema de *casette* y asa que simplifica la extracción de las unidades y los procesos de ensamblaje. La tapa y la base forman una sola pieza, lo que permite la reparación de nódulos individuales en caso de avería u obsolescencia. Su revestimiento aislante no utiliza espumas sintéticas, sino que emplea corcho natural 100 % biodegradable. Además, se emplean plásticos reciclados. Su sistema de refrigeración, totalmente natural, está basado en isobutano R600a, un hidrocarburo que combina un alto rendimiento de refrigeración con un impacto medioambiental mínimo, gracias a unos valores de ODP y GWP de cero y tres, respectivamente.

Piezas únicas

Leandro Cano presenta la colección de piezas únicas que conforman su primera vajilla, en colaboración con el taller Torres Ferreras, dirigido por su fundador Miguel Ángel Torres Ferreras, actual Premio Nacional de Artesanía, y su hijo Luis Torres. Cano y Torres han empleado dos técnicas fundamentales que definen la personalidad de la colección. La primera es la técnica de la sobrecubierta, mediante la cual se decora 100 % a mano con pincel y pigmento sobre un esmalte blanco. La segunda es la técnica ancestral de la "manguilla", que se aplica en las piezas artísticas y se traza con una "barbotina" creando relieves y texturas tridimensionales.

©RUTH CARPINTERO





Invitación a la calma

La colección Storm es la nueva propuesta de knIndustrie dedicada a la mesa. Nacida de la colaboración con Ivan Tresoldi, transforma los gestos más cotidianos, como servir y recibir, en momentos de convivencia a través de la simplicidad de la vida cotidiana. Compuesta por bandejas, una bandeja giratoria y un cubo botellero, Storm transmite un significado que va más allá del mero uso: en un mundo donde todo pasa rápido, la colección es una invitación a la calma.



Un rosado sofisticado y elegante

La Rous nace del propósito de recoger la energía y pureza únicas de la dehesa y transformarlas en un rosado que exprese el equilibrio, personalidad y belleza de Dehesa El Molinillo. Un vino que sorprende por su espectacular capacidad de envejecimiento, convirtiéndose en un rosado de guarda, ofreciendo su versión más sofisticada y elegante con el paso de los años.

MARIDAJE PERFECTO



La nueva Barista Cake Tiramisú de Erlenbacher es una tarta realizada con esponjosos dados de bizcocho empapados en el mejor café y cremoso mascarpone sobre una crujiente base de masa quebrada. Como Barista Cake, se ha desarrollado especialmente para combinarla con diversas especialidades de café. Sus texturas finas y cremosas combinan a la perfección con los sabores de un café *expresso* o un *cappuccino*.

Envoltorio 100 % *ecosostenible*

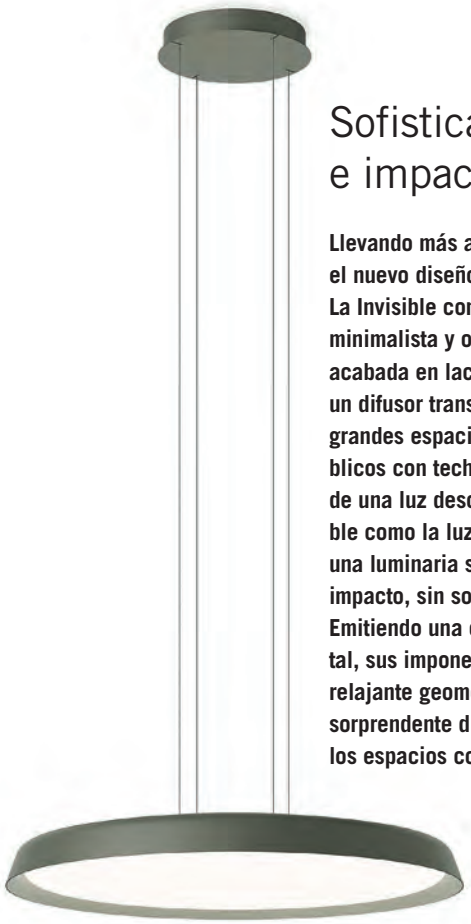
Let's Chocolaat, marca disponible en Crispins Europe, lanza sus nuevas trufas de sabor Dark & Brownie (intenso chocolate negro con 55 % de cacao y centro cremoso de *brownie*) y Milk & Hazelnut (suave chocolate con leche al 35 % con corazón de crema de avellanas). Están empaquetadas en un envoltorio completamente compostable. con tonos oscuros contrastados y detalles en ocre.





APERITIVO *gourmet*

Señorío de Montanera colabora con Croft Twist para crear el *pack* perfecto con que disfrutar del mejor aperitivo *gourmet*. Esta edición especial reúne, entre otras cosas, los exquisitos ibéricos de bellota loncheados de Señorío de Montanera (jamón, paleta, lomo, chorizo y salchichón), así como el Fino Spritz de baja graduación (5, 5º) de Croft Twist, una bebida brillante, suave y ligeramente burbujeante elaborada a partir de una mezcla de finos elegantes, hierbabuena y un toque cítrico de limón.



Sofisticada e impactante

Llevando más allá la colección Big, el nuevo diseño de Vibia firmado por La Invisible consiste en una pantalla minimalista y opaca, elegantemente acabada en lacado mate que oculta un difusor translúcido. Idónea para grandes espacios industriales y públicos con techos altos, Bigger difunde una luz descendente tan agradable como la luz natural. Bigger es una luminaria sofisticada que genera impacto, sin sobrecargar el espacio. Emitiendo una cascada de luz cenital, sus imponentes proporciones y su relajante geometría introducen una sorprendente dimensión que enrique los espacios con profundidad y estilo.



Gran presencia escénica

Hyperion es una colección de lámparas de gran presencia escénica caracterizada por elementos de cristal de forma cúbica redondeada y estructura metálica. Este diseño de Massimo Castagna para Tonelli Design se presenta en versión suspendida en dos configuraciones diferentes, *chandelier* con cinco cristales, en vertical con cuatro cristales, así como en suspensiones monocristales de dos tamaños diferentes y en lámpara de pie en configuración vertical de cuatro cristales.

Cuando la luz se vuelve etérea



Contardi enriquece el universo de la colección Bianca con Twist, la nueva suspensión helicoidal de Dainelli Studio: un símbolo fluido y escultural que transforma la luz en una expresión de movimiento y estilo. El distintivo diseño de Bianca se inspira en la estructura de un copo de nieve: a simple vista, parece una mancha blanca, pero al observarla con atención, como si se observara a través de un microscopio, revela su perfecta forma geométrica, fruto de la belleza de la naturaleza. La lámpara está compuesta por módulos conectados de forma inalámbrica. Twist se integra en las versiones de sobremesa, suelo, pared y suspensión sencilla, cautivando con su estructura escenográfica y su carácter poético, donde la luz se vuelve etérea.

Integrarse en la naturaleza

Pivot B, de Luce & Light, es una colección de bolardos para exterior con piquetas de diferentes alturas, disponible con una o dos fuentes de luz. Diseñada para iluminar de forma discreta y puntual parterres, setos, estatuas, elementos arquitectónicos y caminos rodeados de vegetación, se integra perfectamente con el entorno circundante. Los elegantes pies de Pivot B ocultan en su interior los cables de alimentación y el sistema de IPS, que protege de las infiltraciones de agua, para un impacto estético mínimo.



Homenaje a Carlo Scarpa



Carlo es el nuevo accesorio de calefacción fruto de la colaboración entre Antax IT y Dante O. Benini que rinde homenaje al arquitecto italiano Carlo Scarpa y reproduce un detalle técnico, diseñado por él y utilizado en numerosas obras. El tema inspirador es una moldura de goteo, que el maestro veneciano había cuidado meticulosamente para que el agua de lluvia de los alféizares no se derramara sobre las fachadas de los edificios. En la colección Carlo se interpreta como la coronación de un tubo vertical de calefacción, de 35 mm de diámetro, que puede utilizarse como complemento de otros sistemas de calefacción. El detalle está realizado en acero inoxidable satinado y la elaboración con corte láser genera una incisión –enriquecida por dos pequeños orificios decorativos– que permite plegar una parte del perfil metálico y obtener así un práctico gancho en el que colgar albornoces, toallas o prendas.

Menos consumo



Eurofred amplía el portfolio de Fujitsu con una gama VRF con el nuevo Airstage J-VS, que permite conectar hasta 13 unidades interiores a una única unidad exterior, optimizando el rendimiento y reduciendo el consumo en proyectos de climatización de tamaño medio o grande. Estos sistemas permiten ajustar el volumen de refrigerante que recibe cada unidad interior, adaptándose a las necesidades de enfriamiento o calefacción de cada espacio con una climatización independiente y eficiente.



Estores de material reciclado

Lumon, a través de su empresa Visor, especializada en sistemas de protección solar, lanza unos estores de interior que destacan por su compromiso con el medio ambiente. Este nuevo producto está fabricado con un 84 % de materiales reciclados, incluyendo aluminio 100 % reciclado y plástico PET reciclado que equivale a unas 18 botellas de medio litro por unidad. Este nuevo modelo de estores cuenta con la certificación EPD y, además, su huella de carbono es un 58 5 inferior a la de la anterior colección de estores de interior que la marca comercializó.

Amplia oferta cromática



Jung ofrece nuevos acabados cava y moka para sus series de mecanismos eléctricos A 550 y A Flow. La serie A 550 concentra un diseño esencial con esquinas y cantos definidos que otorgan carácter a sus interruptores para espacios contemporáneos. Por su parte, la serie A Flow presenta líneas fluidas que se adaptan a estilos modernos y dinámicas. Ambas colecciones refuerzan el compromiso de Jung con la sostenibilidad, visible en su fabricación bajo el estándar Cradle to Cradle.

La mitad de los aeropuertos más transitados del mundo usa **Tork Visión Limpieza**



Tork ha alcanzado un hito significativo en la gestión de limpieza basada en datos: cinco de los diez aeropuertos más transitados del mundo utilizan Tork Visión Limpieza, lo que significa que, en 2024, cerca de 1.200 millones de personas transitaron por edificios que utilizan esta tecnología puntera. Esta solución emplea datos en tiempo real para optimizar las operaciones de limpieza en aseos, asegurando que mantener los estándares de higiene y la satisfacción del cliente son una prioridad. De hecho, según estudios internos de la marca, hasta un 40 % del tiempo de limpieza en oficinas y grandes recintos se destina al mantenimiento de los aseos. Este hito se produce en el décimo aniversario del lanzamiento de Tork Visión Limpieza. Mediante sensores del Internet de las Cosas (IoT) en dispensadores de aseos y contadores de personas, se notifica al personal de limpieza cuándo necesitan recarga y cuántos usuarios han entrado en esas instalaciones, indicando así cuándo es necesaria su limpieza. Las empresas que utilizan esta tecnología reportan que los dispensadores están llenos el 99 % del tiempo. Actualmente, Tork cuenta con más de 100.000 dispositivos conectados que envían más de 1,3 millones de mensajes diarios al personal de limpieza que trabaja con Tork Visión Limpieza.

Maximizar la productividad

La fregadora-aspiradora de conducción manual BD 50/50 Classic de Kärcher tiene una capacidad para cubrir hasta 2.000 m²/h, lo que la convierte en una herramienta valiosa para mejorar la eficiencia y productividad en las operaciones de limpieza. La operatividad de la BD 50/50 Classic se centra en la simplicidad, gracias a su sistema Easy Operation que integra las funciones de fregado, aspirado y pulido en un único selector. El cambio del cepillo circular se realiza de forma rápida y segura mediante un pedal. El acceso a la batería también se ha optimizado: el depósito de agua sucia superior se extrae fácilmente, permitiendo un reemplazo ágil de la batería y minimizando las interrupciones.





Para una limpieza inteligente

i-team Global presenta el i-mop 40 y el i-mop 40 Pro, la última evolución de su gama insignia. Fáciles de operar, están hechos para espacios pequeños y obstruidos con demandas de limpieza difíciles. Cuentan con motores más silenciosos, mejoras ergonómicas, piezas modulares para facilitar la reparación y una mayor eficiencia del agua para una mayor sostenibilidad. El i-mop 40 y el i-mop 40 Pro están diseñados para fregar hasta el borde y cuentan con una escobilla de goma fácil de hacer clic con un kit de elevación integrado para optimizar el tiempo de permanencia. Equipados con cepillos contrarrotantes que funcionan a 350 revoluciones por minuto (RPM), proporcionan una limpieza potente de todos los suelos duros.



Grosfillex presenta un nuevo diseño de su revestimiento decorativo Element Premium 3D aspecto mármol, en acabado brillante. Se trata de la nueva gama de paneles decorativos Marbre Calacatta Brillant, que aparentan el lujoso mármol originario de las canteras italianas de Carrara. Sus elegantes vetas doradas se entrelazan con un fondo blanco puro, creando un contraste visualmente impactante. Se comercializan en lamas de 260 cm de alto x 50 cm de ancho y de 6 mm de profundidad, y tienen un peso de 1.946 gramos/m².



Composiciones dinámicas y modernas

Inspirándose en la belleza natural y la fluidez de la composición musical, la marca belga Noël & Marquet ofrece el panel de pared Allegretto, la innovadora incorporación de The Essence of Rhythm, la nueva y llamativa colección de paneles de pared en 3D. Tomando su nombre de un tempo musical que combina ligereza y decisión, Allegretto se caracteriza por un motivo lineal, atrevido y asimétrico que transforma las superficies en composiciones murales dinámicas y modernas. La inspiración mineral de sus texturas añade ritmo, profundidad y una refinada materialidad a cualquier ambiente, creando un equilibrio perfecto entre expresividad visual y funcionalidad arquitectónica.

Rediseñar el baño con estilo



Acquabella lanza su última creación, Panel Slim, una propuesta decorativa pensada para renovar el baño con un toque contemporáneo y sin complicaciones. Este panel de resina, con solo 3 mm de espesor y un peso 50 % más ligero que otros paneles, es fácil de transportar, manipular y cortar *in situ,* lo que facilita su instalación incluso en reformas rápidas. Además, se puede colocar sobre azulejos existentes. Su resistencia a abrasiones, arañazos y productos químicos, así como su fácil limpieza, lo convierten en una opción práctica y duradera7. El Panel Slim está disponible en dos texturas exclusivas: Slate, que evoca la autenticidad de la piedra natural, y Zero, de acabado liso y minimalista.

Mayor confort y acústica



Gerflor Iberia presenta la nueva versión de su aclamado LVT, el producto Creation Clic Acoustic. Aunque mantiene su práctica instalación mediante sistema clic y su lámina acústica posterior, se ha incorporado un nuevo núcleo más flexible. Este avance técnico aporta dos beneficios clave. Por un lado, una absorción acústica mejorada. El nuevo núcleo no solo reduce el ruido de impacto (hasta 19 dB), sino que además atenúa el sonido en el momento de la pisada. Y, por otro, ofrece un mayor confort y adaptabilidad. Caminar sobre pavimentos Creation Clic Acoustic es ahora más agradable gracias a su superficie cálida y confortable. Además, su flexibilidad permite una instalación más sencilla incluso sobre superficies con irregularidades, algo que anteriormente no era posible sin una solera perfectamente nivelada.

©MARIA PUJOL



Focus protagoniza el *lounge* del restaurante **Eldelmar** de los hermanos Torres

Dentro de los numerosos proyectos contract alrededor del mundo en los que Focus está presente, destaca uno de los más recientes: el restaurante Eldelmar situado en Barcelona. Se trata de la nueva apuesta gastronómica de los Hermanos Torres, reconocidos chefs con tres estrellas Michelin, y cuyo proyecto de interiorismo ha firmado Trenchs Studio. Entre otros espacios, el restaurante cuenta con un bar junto a la zona *lounge* equipada con butacas y mesas bajas en torno a la chimenea central Ergofocus holográfica, creando un ambiente cálido y reservado. La Ergofocus se muestra esbelta y elegante desde su posición central y suspendida, ofreciendo con su giro de 80º una atractiva visión del fuego, con sus troncos de apariencia realista y el agradable sonido del crepitar de las llamas.

Saxun da sombra al mítico **Café del Mar** en Ibiza



Los toldos palilleros modelo Aneas de Saxun son un referente de sombra versátil y funcional para el sector de la hostelería. Ejemplo de ello es la instalación realizada en el mítico local de ocio Café del Mar de Ibiza. En concreto, el proyecto cuenta con 17 toldos palilleros Aneas 80×40 instalados de forma continuada, que dibujan una línea recta paralela al mar Mediterráneo. Tanto la lona como la perfilería están elaborados en color blanco, color icónico de Ibiza y de este histórico local. El tejido técnico utilizado es una lona Soltis w96, y en color blanco 8102. Este tejido corresponde a una gama perfectamente indicada para acondicionar terrazas como la del Café del Mar.



Fantini en el suelo de **Da Vittorio Caffè Louis Vuitton**

Para celebrar la reapertura del histórico local de Louis Vuitton en el número 2 de Via Monte Napoleone de Milán, Fantini Mosaici contribuyó a la creación del suelo del exclusivo Da Vittorio Caffè Louis Vuitton. El patio, concebido como un elegante jardín de invierno, presenta en su centro un suelo que es a la vez una obra de arte y un testimonio de la artesanía italiana. El diseño original del artista Martin Klein cobra vida a través de una composición de guijarros de mármol natural, elaborados mediante la técnica tradicional del mosaico inverso sobre papel. Las piedras, todas de origen italiano, incluyendo mármoles de Carrara, Occhialino, Giallo Siena y Fior di Pesco, fueron seleccionadas para crear un degradado sutil de blancos, grises y negros. Con una superficie aproximada de 88 m^2, el suelo requirió tres meses de trabajo en el taller y veinte días de instalación *in situ*, a cargo de un equipo altamente especializado.

TRS IBIZA HOTEL



TECNOLOGÍA EN LA HABITACIÓN

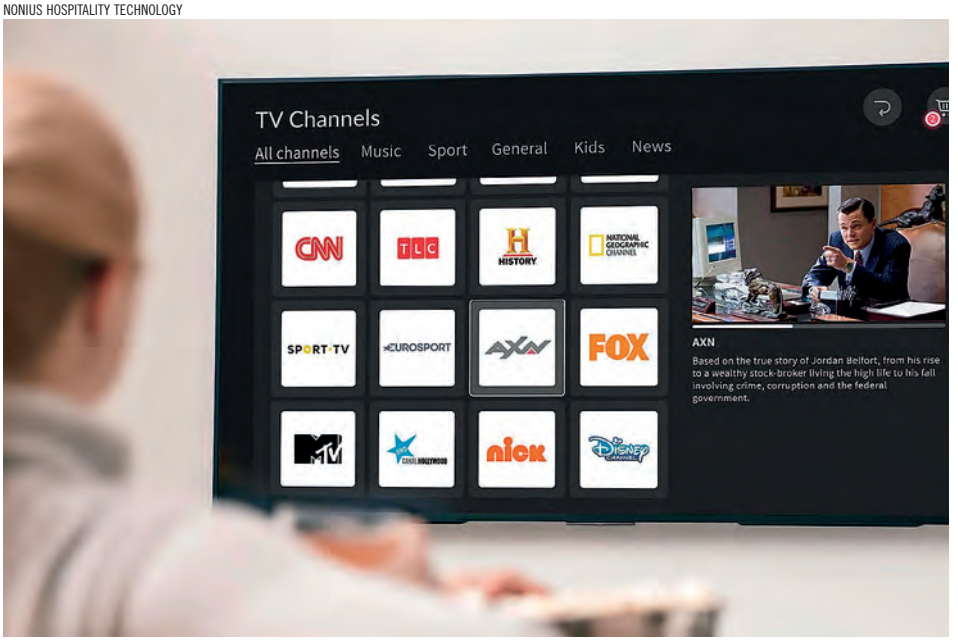
EXPERIENCIA CONECTADA

La industria hotelera integra las nuevas tecnologías en sus instalaciones con el objetivo de llevar a otro nivel la experiencia de los huéspedes y la habitación es el espacio en el que ellos mismos pueden ajustar los distintos servicios según sus preferencias.

Por Isabel Fernández



NONIUS HOSPITALITY TECHNOLOGY



ENGENIUS



En la actualidad, los clientes de un hotel pueden disfrutar en las habitaciones de funciones inteligentes, como el control de climatización o iluminación automatizado, los dispositivos activados por voz y los sistemas de entretenimiento avanzados. El constante avance de la tecnología no solo ha cambiado el concepto de confort y experiencia del huésped, sino que también ha elevado el nivel de personalización y su control acerca de todo lo que le rodea. Por ejemplo, se puede configurar el televisor con el nombre de cada usuario y este podría acceder a sus cuentas personales de sus servicios de *streaming* como Netflix, Prime Video o Apple TV.

Además de contar con Internet de alta velocidad, televisores inteligentes o sistemas domóticos, los clientes pueden acceder al servicio interactivo de las habitaciones y a la información del hotel mediante sus tabletas o teléfonos móviles, que incluso pueden funcionar como llaves de acceso a la estancia. Los asistentes controlados por voz, como Google Home o Alexa, son cada vez más habituales y posibilitan hacer consultas de información o solicitudes al personal de recepción. Además, hay baños que cuentan con espejos que ofrecen información meteorológica e, incluso, canales de noticias. Y no hay que olvidarse que las habitaciones deben ofrecer diversos sistemas de carga inalámbrica.

Juan Carlos Sánchez, *key account manager* de Nonius España, indica que un equipamiento tecnológico avanzado y actualizado en una habitación "transmite modernidad, confort y atención al detalle. La tecnología bien integrada eleva la percepción de calidad del hotel, y demuestra que se preocupa por ofrecer una experiencia personalizada y alineada con las expectativas de los huéspedes actuales, que están cada vez más conectados y digitalizados".

Por su parte, Jesús Yanes, *country manager* de EnGenius Iberia, considera que, "para el huésped, disponer de los mismos servicios digitales que tiene en su hogar, como conexión Wi Fi de alta velocidad, tecnología *cast* para vídeo y audio, cargadores USB integrados o control de ambiente desde el móvil, genera una sensación inmediata de familiaridad y confort. Esta percepción se traduce en una mayor satisfacción durante la estancia y, en consecuencia, en una mejor valoración del establecimiento en plataformas de reserva como Booking, Expedia o Google Reviews. Las valoraciones de los clientes no solo recogen el trato personal o la limpieza, sino cada vez más aspectos tecnológicos que hacen la experiencia más fluida, autónoma y personalizable. En un mercado tan competi-

NONIUS HOSPITALITY TECHNOLOGY



tivo como el hotelero, los establecimientos que invierten en soluciones tecnológicas modernas –como redes gestionadas en la nube, sistemas de proyección de contenidos, altavoces inteligentes o domótica– no solo fidelizan al cliente, sino que también mejoran su visibilidad *on line* y elevan su puntuación media, lo que se traduce en una mayor tasa de conversión en reservas. En definitiva, la tecnología en la habitación ya no es un lujo, sino un factor decisivo de elección para muchos viajeros. Equipar las habitaciones con soluciones avanzadas es invertir directamente en reputación digital, fidelización y rentabilidad".

Automatización y audiovisuales

Por tanto, una habitación inteligente es un espacio que se encuentra acondicionado con diferentes equipos tecnológicos que posibilitan la automatización de distintas tareas en la propia estancia. Para ello, hay en el mercado diferentes sistemas o aplicaciones cuya finalidad es sobre todo facilitar la ejecución de diversas actividades y conseguir que el control de ellas pueda realizarse de forma sencilla y ágil a través de un dispositivo móvil.

Las aplicaciones tecnológicas también hacen posible la reducción de costes operativos al permitir la configuración, mantenimiento y manejo centralizado de los dispositivos inteligentes de cada habitación. Además del ahorro energético, se minimizan costes. Así, puede haber sensores de movimiento y modos de ahorro de energía para una mayor eficiencia, además de sistemas automatizados de iluminación, temperatura y persianas.

Para José Luis Pineda, director del Área de Hospitality España de Televés, "los hoteleros buscan cada vez más sorprender al huésped facilitándole experiencias totalmente personalizadas, ofreciendo el control

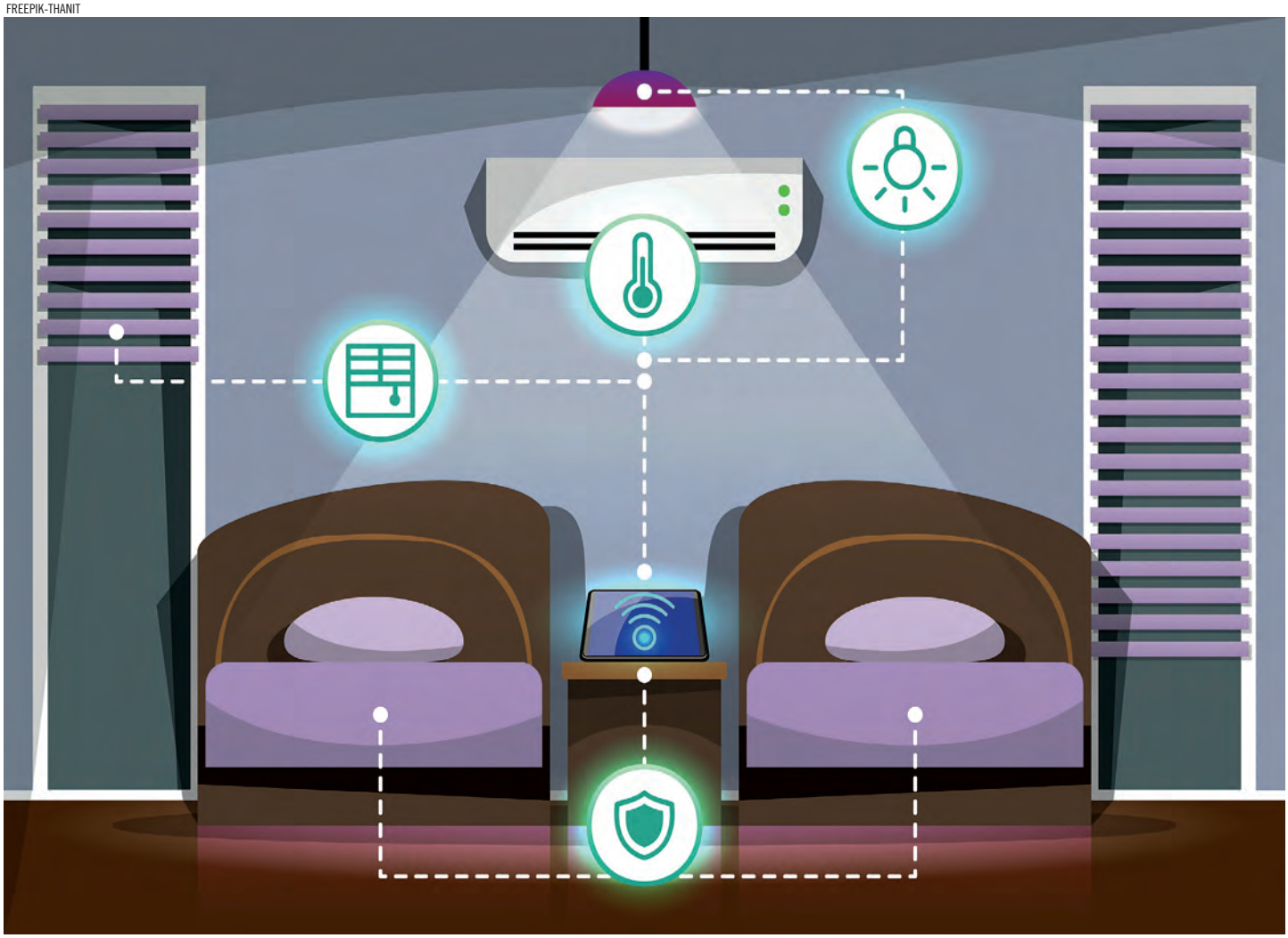


BANG & OLUFSEN-ANTOLINI

ARMONÍA ENTRE SONIDO Y PIEDRA

Para esos hoteles que quieren piezas exclusivas y artesanales, bajo petición, Bang & Olufsen lanza una nueva colaboración con Antolini®, la marca italiana especializada en piedra natural. Así, los altavoces Beosound Balance Natura presentan una base con diseño innovador que combina la maestría de Antolini® en la elaboración de la piedra con el conocimiento de Bang & Olufsen en el aluminio. La base escultural eleva el altavoz a una altura óptima, sirviendo como una pieza de decoración de alto impacto y como un elemento de audio funcional. Los altavoces están disponibles en una selección de cuarzo natural de la Exclusive Collection de Antolini® y en madera petrificada de la Precioustone Collection. Materiales que ofrecen una translucidez y profundidad únicas, enalteciendo la interacción entre luz, textura y sonido. Un elemento característico es el anillo de aluminio anodizado, situado entre la base y el altavoz, una transición visual perfecta que equilibra elementos naturales y de ingeniería. La combinación precisa de colores realza la armonía entre los materiales, enfatizando tanto el contraste como la cohesión.

FREEPIK-THANIT



de la habitación (luces, temperatura, cortinas…) desde aplicaciones móviles, incorporar asistentes virtuales para gestionar solicitudes o crear ambientes inmersivos mediante sistemas de iluminación y sonido que se adaptan al momento del día o al estado de ánimo del cliente. En este sentido, las estaciones de carga inalámbrica y los espejos inteligentes, que integran funcionalidades audiovisuales, son otros de los elementos que están entrando con fuerza en el mercado. Además, la conectividad con servicios externos, como recomendaciones personalizadas de actividades, restaurantes o eventos, habilitadas mediante inteligencia artificial, eleva aún más la experiencia, haciendo que el huésped sienta que todo está diseñado pensando en él. Sin embargo, el verdadero valor está en orquestar todos estos elementos en una solución gestionada e interoperable".

En cuanto a los servicios tecnológicos audiovisuales, Juan Carlos Sánchez, de Nonius España, destaca que "la televisión interactiva con acceso a contenidos personalizados, la posibilidad de hacer *cast* desde dispositivos personales, una conexión Wi Fi de alta velocidad y servicios de entretenimiento bajo demanda son imprescindibles hoy en día. Además, la integración con servicios del hotel, como el *room service* o la solicitud de *amenities* desde la televisión, se está convirtiendo en estándar en hoteles de todas las categorías".

Por su parte, Jesús Yanes, de EnGenius Iberia, apunta que, "en el contexto actual del sector hotelero, los servicios tecnológicos audiovisuales fundamentales en una habitación deben ir más allá de la simple presencia de un televisor. Hoy en día, el huésped, ya sea un turista o un viajero de negocios, espera una experiencia digital personalizada, fluida e intuitiva, muy similar a la que tiene en su hogar o en su entorno profesional. Uno de los elementos prioritarios es, sin duda, la integración de tecnologías de *cast* de contenidos, que permiten al huésped proyectar en la pantalla del televisor sus propios contenidos desde su dispositivo móvil: ya sea Netflix, YouTube, presentaciones de trabajo o videollamadas. Esta funcionalidad aporta una experiencia de confort, control y privacidad, muy valorada por los usuarios actuales, que cada vez demandan mayor autonomía y personalización en sus estancias. La posibilidad de proyectar contenidos propios no solo mejora la satisfacción del huésped, sino que también reduce las incidencias técnicas, minimiza las llamadas a recepción y elimina la necesidad de configuraciones complejas o mandos remotos adicionales. Para garantizar esta experiencia, es fundamental contar con una infraestructura de red robusta, con conectividad Wi Fi de alto rendimiento, baja latencia y seguridad integrada. Solo así se puede asegurar una transmisión fluida de contenidos en alta definición o incluso 4K, sin cortes, sin *buffering* y con una calidad profesional".

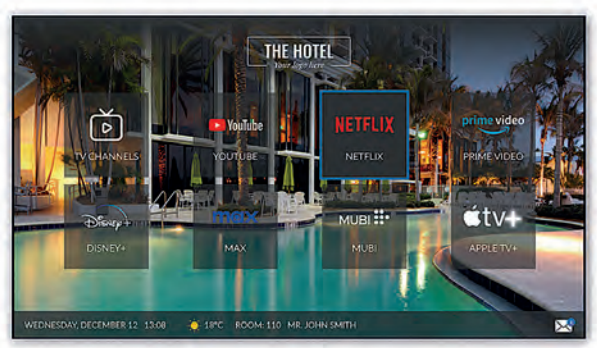
José Luis Pineda, de Televés, también incide en que, "con la democratización de la tec-

HÔTEL BALZAC PARIS (TELEVÉS)



nología, los huéspedes ya no esperan contar con soluciones de las que no disponen en sus hogares, sino que solo quieren disfrutar de una experiencia audiovisual que se aproxime lo máximo posible a la que tienen en casa. Esto incluye pantallas inteligentes de alta resolución conectadas a plataformas y sistemas de entretenimiento integrados, donde el cliente puede lanzar contenidos directamente desde su dispositivo móvil de manera segura y sin fricciones. Para ello, también es imprescindible una red Wi Fi robusta de alta velocidad, que soporte servicios de alta demanda como videoconferencias o *streaming* en 4K, y sistemas de sonido avanzados, que pueden ser gestionados por el propio huésped o automatizados mediante soluciones IoT para crear ambientes personalizados. Todo ello respaldado por una infraestructura que garantice la calidad del servicio, mientras que, en algunos casos muy concretos, una línea futura a considerar podrían ser las redes 5G privadas o la gestión centralizada del tráfico de red".

NONIUS HOSPITALITY TECHNOLOGY



Y mucho más

Pero hay muchos más sistemas y servicios por ofrecer. Así, José Luis Pineda agrega que, "más allá de las pantallas inteligentes, que ya son el estándar básico en lo que a expectativas se refiere, los hoteles pueden integrar todo tipo de dispositivos inteligentes compatibles tipo Alexa o Google Assistant, *tablets* para gestionar todos los servicios de la habitación (desde el *room service* hasta la climatización), y estaciones multimedia donde el huésped pueda conectar fácilmente sus dispositivos. En ese escenario, la integración de dichos dispositivos en un ecosistema conectado es el aspecto clave a la hora de gestionarlos de una manera eficiente para que los huéspedes puedan sacar el máximo provecho de sus posibilidades y funcionalidades. Razón por la que damos tanto peso a la creación de sólidas y escalables infraestructuras de red y a las integraciones que permitan garantizar la compatibilidad de todo aparato multimedia que se añada al sistema".

Desde Nonius España, Juan Carlos Sánchez comenta que "los hoteles pueden incorporar *tablets* para el control de la habitación, asistentes virtuales, sistemas de sonido Bluetooth, pantallas inteligentes que permiten videollamadas o acceso a plataformas de trabajo remoto y hasta espejos interactivos en suites de categoría superior".

HOTEL & SPA TERME PREISTORICHE



EL GRAN AVANCE DE LA TECNOLOGÍA EN LOS ÚLTIMOS AÑOS OBLIGA A LOS HOTELES A OFRECER PRESTACIONES QUE LOS DIFERENCIE DE LA COMPETENCIA

Desafíos e innovación

La implementación de la tecnología en las habitaciones plantea varios desafíos en el sector hotelero. Uno de ellos es que se requiere una gran inversión para actualizar la infraestructura existente y adaptarla a los sistemas que ya haya en el hotel para que sea compatible, así como la necesidad de capacitar al personal en la nueva tecnología. También hay que tener en cuenta que hay que proteger la privacidad de los clientes, además de las conexiones de red. No hay que olvidarse de que se debe garantizar la facilidad de uso para los huéspedes con distintos conocimientos tecnológicos.

La tecnología que se instala en las habitaciones va a incorporar todavía más en el futuro avances como la realidad aumentada y virtual para el entretenimiento inmersivo de los clientes. Además, se va a producir una mayor integración de la inteligencia artificial para ofrecer experiencias más personalizadas e intuitivas, así como avances en los sistemas de comandos de voz y en la biometría con el objetivo de mejorar la seguridad.

Sobre ello José Luis Pineda, de Televés, asegura que, "entre las tendencias más destacadas, vemos un avance imparable hacia la hiperpersonalización, impulsada por inteligencia artificial y big data. Las plataformas de gestión de contenidos como Arantia Cast ya permiten a los hoteles ofrecer al huésped exactamente lo que quiere, cuando lo quiere, y esto solo irá a más. También están ganando protagonismo los sistemas de sonido espacial y las pantallas de ultraalta definición (8K, OLED), que elevan la experiencia audiovisual a niveles antes reservados solo para el hogar de lujo. Por otro lado, la sostenibilidad tecnológica es un factor clave: los hoteles buscan sistemas energéticamente eficientes, integrados con redes de IoT que optimicen el uso de recursos, y plataformas que permitan eliminar elementos físicos como llaves, tarjetas o incluso menús en papel, sustituyéndolos por soluciones digitales seguras y sostenibles. Finalmente, no podemos dejar de mencionar el impacto futuro de las redes 6G y, aunque incipientes, los gemelos digitales abren también una vía futura para simulación de uso energético o mantenimiento predictivo".

Por su parte, Juan Carlos Sánchez, de Nonius España, afirma que "se observa una fuerte evolución hacia soluciones 'todo en uno' que combinan TV, *cast*, señalización y control de habitación en una única plataforma. También destacan las tecnologías basadas en la nube, que permiten una gestión centralizada, actualizaciones remotas y mayor escalabilidad. Además, hay una creciente preocupación por la sostenibilidad, lo que impulsa el desarrollo de equipos más eficientes energéticamente y con mayor durabilidad".●

FREEPIK





FREEPIK

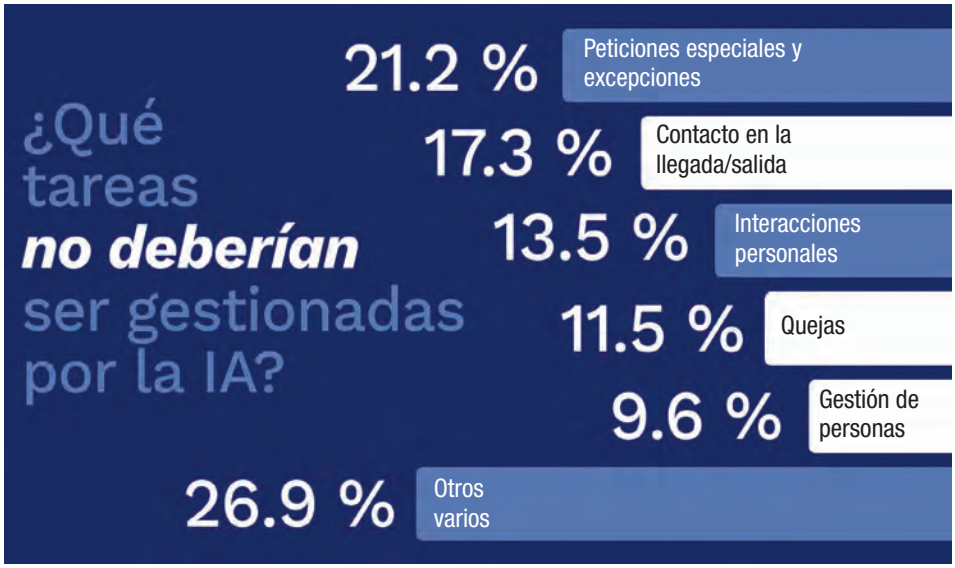
IA en hoteles

¿avance o riesgo?

¿En qué tareas quieren los hoteleros que actúe la IA? HiJiffy desvela las claves en su nuevo informe.

Desde grandes cadenas hasta hoteles independientes, la última encuesta de HiJiffy demuestra que la inteligencia artificial (IA) ya no es una tendencia del futuro: es una realidad del presente. Pero, a medida que la automatización se integra más en las operaciones hoteleras, surge una pregunta más compleja: ¿dónde está el límite?

FUENTE: HIJIFFY



FUENTE: HIJIFFY



Esa misma pregunta es el punto de partida del nuevo libro blanco *¿Dónde está el límite?* de HiJiffy, que explora cómo la IA está transformando la hostelería y cómo encontrar el equilibrio adecuado entre eficiencia tecnológica y trato humano.

Basado en respuestas de profesionales del sector, datos propios procedentes del análisis de 16 millones de mensajes de huéspedes y opiniones de expertos en tecnología hotelera, este informe analiza cómo se está utilizando la IA hoy en día y para qué podría utilizarse mañana.

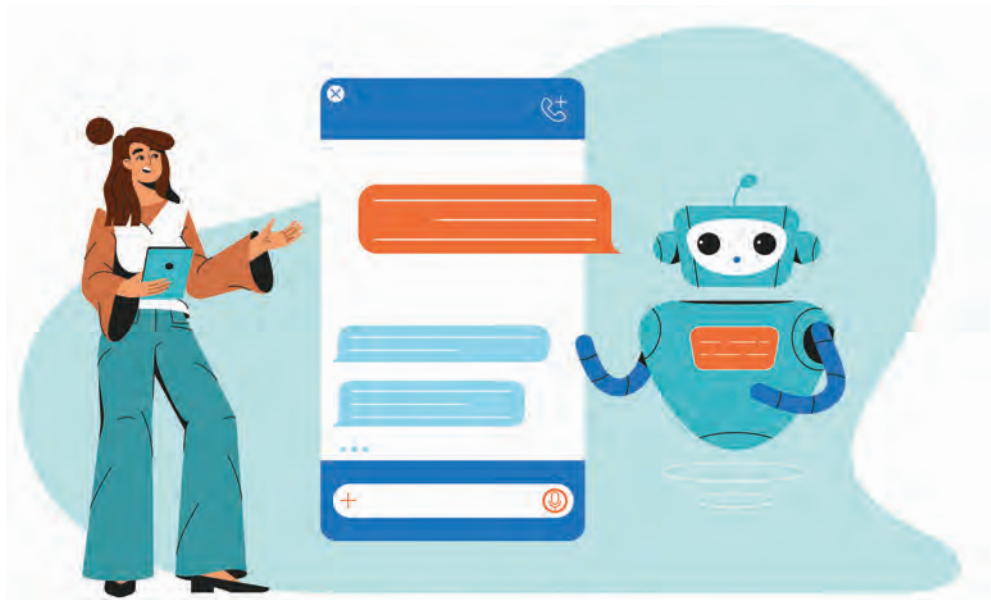
Más del 26 % de los hoteleros afirma que responder preguntas repetitivas es una de las tareas más tediosas de su trabajo.

Los datos revelan que un 86 % de los profesionales del sector hotelero considera que la automatización mediante IA les ha ayudado a ahorrar tiempo, especialmente al reducir la carga de tareas repetitivas como responder preguntas frecuentes, gestionar la comunicación postreserva y llevar a cabo tareas administrativas rutinarias.

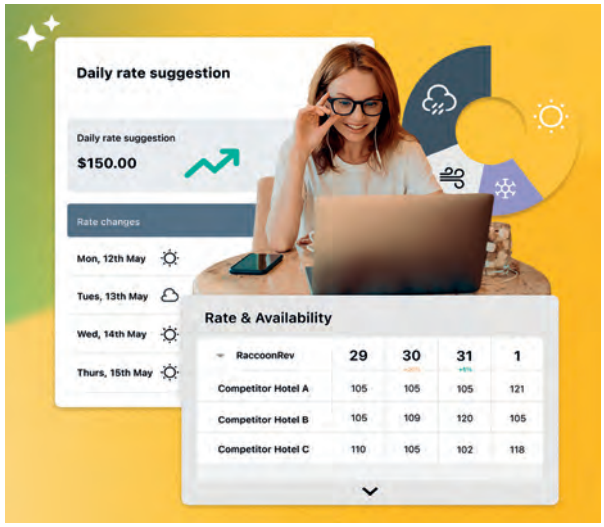
El informe no solo destaca los beneficios: también explora los límites. Ante la pregunta de qué tareas deberían seguir estando lideradas por personas, los hoteleros señalaron claramente las solicitudes especiales, las interacciones de llegada y salida, y el trato personal.

"Los hoteleros ya no se preguntan si la automatización tiene cabida en su día a día, sino cómo utilizarla de forma inteligente, dónde está el límite y cómo proteger lo que más importa: la conexión humana. Este libro blanco es nuestra aportación a esa reflexión. En él encontrarás ideas del personal que ya usa IA, comentarios de expertos, experiencias de marca y datos procedentes de casi 16 millones de mensajes de huéspedes recopilados durante el último año", explica Tiago Araújo, CEO de HiJiffy.

Basado en experiencias reales y múltiples perspectivas, *¿Dónde está el límite?*, está concebido como un iniciador de conversación. Concluye con una práctica lista de comprobación de preparación para la IA, pensada para ayudar a los hoteleros a evaluar sus estrategias actuales y asegurarse de que su enfoque de la automatización respalde y no sustituya el cuidado auténtico al huésped.●



FREEPIK



RoomRaccoon, sistema de gestión para hoteleros independientes, presenta RaccoonRev Plus, una herramienta de *revenue management* avanzada, impulsada por inteligencia artificial, que ofrece recomendaciones de precios a nivel RMS directamente dentro de la plataforma de RoomRaccoon. RaccoonRev Plus está diseñado para cerrar la brecha entre la fijación de precios básica basada en reglas y los complejos Sistemas de Gestión de Ingresos (RMS) tradicionales. Utilizando IA predictiva, RaccoonRev Plus genera recomendaciones diarias de tarifas con hasta 90 días de antelación, teniendo en cuenta señales como precios de la competencia, historial de demanda, ritmo de reservas, previsión meteorológica y anticipación en la reserva.

Más rentabilidad para los hoteles independientes

Mayordomo digital



Getronics presenta a Gero, su nuevo mayordomo digital. Basado en tecnología de IA Generativa, permite a los huéspedes interactuar de forma completamente natural para gestionar su estancia 24×7 de manera sencilla y cómoda. Gracias a su integración con los sistemas y aplicaciones del hotel, Gero facilita tareas como realizar reservas, obtener información, ajustar la temperatura de la habitación, gestionar la iluminación o responder preguntas, todo mediante un simple comando de voz. Gero es un mayordomo autónomo, capaz de realizar acciones sin intervención humana y completamente integrado en los procesos y aplicaciones del hotel.



Revolución en los pagos

Dojo, proveedor de herramientas y tecnología de pagos, y Glop, especialista en *software* TPV para terminal punto de venta (TPV), han unido sus fuerzas para revolucionar los pagos del sector hostelero en España. Gracias a esta alianza, los 18.000 clientes de Glop contarán con una solución que combina la tecnología de ambas compañías. Un equipo que integra Dojo Pocket, uno de los terminales de pago de última generación de la *fintech*, con el terminal de comandas de Glop, para aumentar la eficiencia y la rapidez de los negocios al registrar, gestionar y sincronizar automáticamente cada pedido con su factura correspondiente en un único dispositivo.

Proyección inalámbrica de contenidos



EnGenius lanza SmartCast, su solución avanzada de proyección inalámbrica de contenidos. Diseñada para responder a la creciente demanda de personalización digital en habitaciones de hotel, hospitales y residencias, con esta nueva solución, todos los entornos gestionados con EnGenius Cloud podrán activar SmartCast de forma nativa, sin recurrir a *hardware* adicional, licencias IPTV o configuraciones complejas. Con esta incorporación, EnGenius no solo facilita la experiencia del usuario final, sino que reduce radicalmente la carga operativa y técnica para integradores e IT *managers*.

Homenaje a la artesanía

La colección Tabriz de Lizzo es un homenaje a la artesanía y al proceso de creación manual, encontrando su inspiración en las famosas alfombras de Tabriz. Este tejido tapicero, elaborado principalmente con fibras naturales como el yute, el cáñamo y el algodón, refleja la riqueza y la dedicación de la tradición artesanal. Su textura única y llena de carácter no solo se distingue al tacto, sino que también crea una estética visualmente acogedora con un toque rústico.





Apariencia cálida

Resuinsa lanza Georgia, una colección que redefine el concepto de elegancia natural en el sector hotelero. A diferencia del lino tradicional, el lino lavado pasa por un proceso especial que suaviza su textura y le otorga un acabado relajado y natural, manteniendo todas sus propiedades y logrando un tacto agradable y una apariencia cálida. Gracias a su versatilidad, el lino lavado se integra en estilos tan diversos como el mediterráneo contemporáneo, el nórdico o el *wabi-sabi*, creando ambientes cálidos y con personalidad que fortalecen la conexión emocional con el huésped. Los diseños de Georgia se presentan en un color blanco roto, que combina esta estética orgánica con una composición técnica que garantiza una larga vida útil.

Superficie suave y continua

Durante años, Dots ha sido un éxito de ventas en las colecciones de interior de Warli, elogiado por su versatilidad y personalización. En 2025, Dots evoluciona de un producto único a un programa de trabajo integral. Esta expansión permite una personalización inigualable mediante la combinación de 10 colores de trama y 10 colores de urdimbre, garantizando así la satisfacción de las necesidades únicas de cada proyecto. Tejido a mano con una mezcla de lana y tencel, Dots crea una superficie suave y continua, finamente elaborada con elementos de lana retorcida. El distintivo patrón de puntos en varios tonos de color se logra mediante una técnica especializada de teñido y retorcido aplicada a la lana.





Velilla viste la propuesta gastronómica de Javi Estévez

Velilla consolida su posición como proveedor clave de uniformidad profesional. Y lo hace no solo a través del crecimiento sostenido en cifras –con un incremento del 31 % en volumen en el primer semestre de 2025 en el canal horeca–, sino también a través de alianzas estratégicas como la que mantiene desde hace casi una década con el chef Javi Estévez. Desde hace casi diez años, Velilla es el responsable de vestir al equipo del reconocido cocinero –estrella Michelin y dos Soles Repsol– en sus tres restaurantes, empezando por La Tasquería, seguido de La Barra de la Tasquería y El Lince, todos situados en Madrid.



Bolia

El estudio croata Neisako presenta Palo, una serie de mesas de roble macizo certificado FSC® con líneas depuradas y acabados meticulosos. El trazo continuo de su contorno le otorga un aspecto suave, pero su robustez es garantía de muchos años de vida. Disponibles en versiones rectangular o redonda, con o sin extensiones, las mesas Palo se adaptan a cualquier situación, desde cenas íntimas hasta grandes celebraciones.



Vergés

Volta es una silla atemporal que destaca por la elegancia y sutileza de su diseño. Las líneas suaves de su estructura tubular contrastan armoniosamente con los elementos planos elegantemente curvados y la unión angular en el respaldo. Gracias a sus colores y acabados personalizables, esta silla diseñada por Julien Renault se adapta a todo tipo de entornos. Se encuentra disponible con o sin tapizado, con o sin reposabrazos, y es totalmente apilable en ambos modelos.

S-Cab

Malvasia Rivera, sillón de exterior diseñado por Francesca Lanzavecchia, presenta un respaldo de cuerda trenzada que le confiere un aspecto más cálido y natural. El entrelazado evoca las suaves texturas de un tejido, envolviendo con gracia la estructura tubular curvada, que reinterpreta las formas clásicas del asiento en un equilibrio perfecto de líneas esenciales y contemporáneas. La estructura está adornada con reposabrazos de generosas proporciones y un asiento acolchado que produce un confort inmediato.





Tectona

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



Actiu

Fabricadas bajo la técnica del moldeo rotacional, Dorik da lugar a una sofisticada colección de mesas que combinan diferentes alturas y tamaños capaces de amoldarse a distintos espacios y usos. La colección se inspira en la grandeza de las columnas clásicas dóricas de la cultura griega. Como en la arquitectura de la Grecia clásica, Dorik se caracteriza por su elegancia atemporal y su aspecto sencillo pero limpio, de proporciones armónicas.



4Mariani

El corazón de Incipit, diseño de Althea Prati, reside en su silueta escultural, que se revela en un juego de módulos diferenciados. El asiento abierto ofrece una ligereza inesperada, casi etérea, a la vez que conserva la solidez de una estructura robusta. El respaldo es un viaje a través de diferentes alturas que se expresan con elegancia en las versiones ejecutiva, de conferencia y cabina.

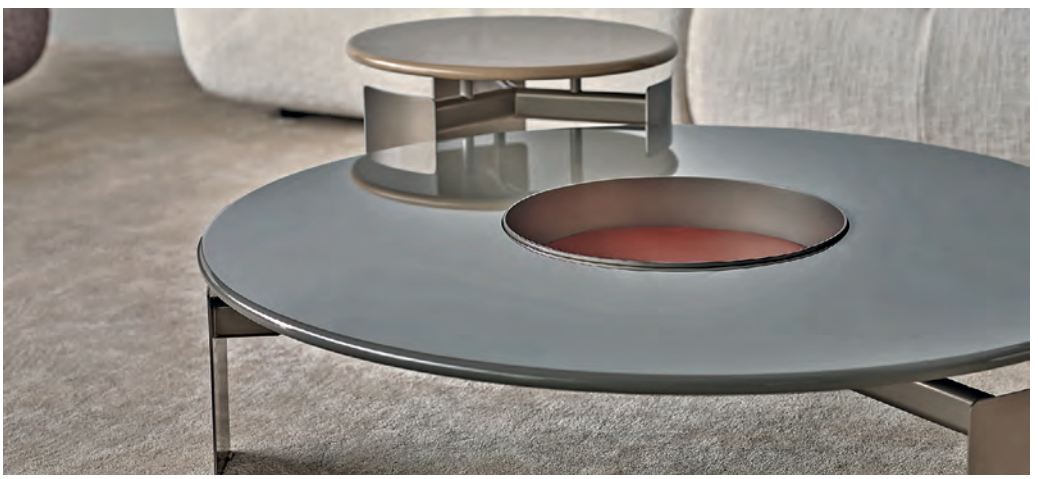


Grosfillex

La colección Cannes está compuesta por sillas 100 % reciclables, apilables, ligeras, de fácil manejo y ergonómicas, gracias a sus curvas de confort en asientos y respaldo. Fabricadas en fibra de vidrio, son ideales para zonas de exterior, ya que son resistentes a los rayos UV y a condiciones de climatología adversa. Se encuentran disponibles en una amplia gama de colores: antracita, Havane (beige), terracota, verde suave, azul mineral y amarillo.

Busnelli

El surco de un disco, la perfección de un círculo y una bandeja de cortesía. Vinyl, un diseño de Daniele Lo Scalzo Moscheri, es un proyecto en el que el proceso de sustracción ha realzado sus contenidos estéticos y funcionales esenciales. Las tapas, con formas redondeadas, están suspendidas y flotan sobre finas láminas. La bandeja central, revestida de cuero, añade un toque de elegancia y prestigio a los accesorios más pequeños.





Plust Outdoor | Attitude

La nueva silla Fade Stack Chair es escultural, cómoda y apilable. Su practicidad la hace ideal para espacios que requieren flexibilidad y funcionalidad, sin renunciar al estilo distintivo de la familia Fade, con su elegante superficie estriada y un asiento que combina cromáticamente con las patas metálicas galvanizadas y pintadas. Este diseño de Marco Gregori se produce en Italia mediante la técnica de moldeo rotacional.



Vondom

La colección de muebles Africa de Vondom, diseñada por Eugeni Quitllet, captura la esencia de la sencillez y la originalidad. La nueva Africa Upholstered Armchair reinterpreta la silueta original con un cojín tapizado que abraza el cuerpo y eleva el confort en cualquier espacio, dentro o fuera de casa. Su forma sencilla pero refinada responde a una filosofía muy clara: encontrar la belleza en lo esencial. El tapizado aporta una nueva dimensión sensorial.

Dedon

Las generosas proporciones y la amplia superficie de Solyd aseguran un amplio espacio para la conexión, creando el escenario perfecto para momentos compartidos. Diseñada por Martin Hoss, este modelo reinterpreta las mesas de trabajo tradicionales con una artesanía atemporal. Con unas medidas de 280 cm de largo y 100 cm de ancho, está construida con teca de primera calidad procedente de plantaciones certificadas de Indonesia.





Giorgetti

Diseñada por Carlo Colombo, la mesa Moorea aúna innovación y artesanía, creando un objeto de gran impacto visual. El tablero, de piedra volcánica procedente de las canteras del siglo XVII del Monte Etna, está enriquecido con polvo de vidrio reciclado. La estructura de acero inoxidable garantiza su robustez, mientras que las patas de teca maciza, con base triangular convexa, le dan un toque escultural. Las estrechas aberturas bajo el tablero facilitan el drenaje del agua, lo que la hace perfecta para exterior. Se encuentra disponible en dos formas: cuadrada y rectangular.



Vical

La mesa de comedor Suchdol se caracteriza por su equilibrio moderno y por estar realizada con materiales nobles. Este modelo, con estructura de fresno en negro y sobre de cristal templado, transmite elegancia con una estética sobria. Sus medidas son: 230 cm de ancho, 110 cm de fondo y 76 cm de alto.

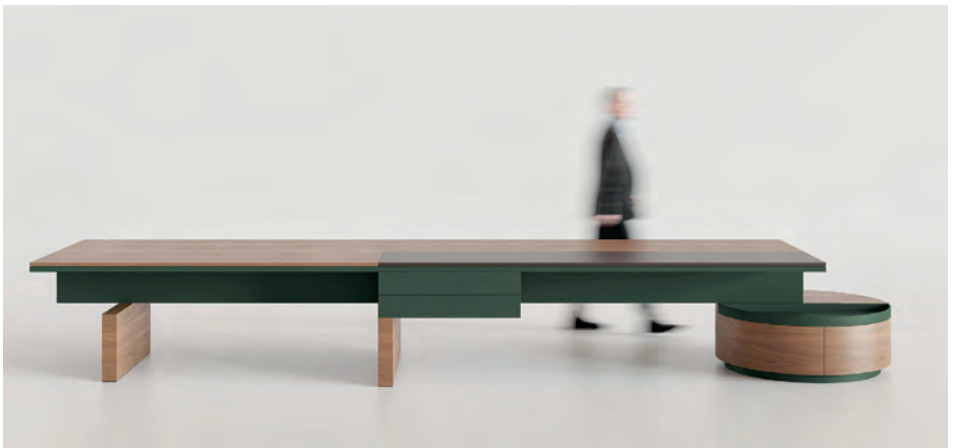


Lago

Líneas esenciales y geometrías rigurosas definen Beat, el taburete de carácter contemporáneo que combina equilibrio estético y confort ergonómico. Su estructura esbelta y minimalista se articula en torno a un asiento circular acolchado, sostenido por un fino vástago metálico. El detalle distintivo es el reposapiés asimétrico, un elemento gráfico que aporta dinamismo y ligereza.

BK Contract

Loos es una exclusiva colección de mesas de alta dirección diseñada por Francesc Rifé. Con un diseño que prescinde de lo superfluo, la mesa se sostiene sobre una única viga estructural central, un giño a la figura del equilibrista y un detalle que no solo define su estética, sino que también oculta los cables y elementos técnicos, promoviendo un ambiente de trabajo limpio y ordenado. Su innovador sistema modular permite diversas configuraciones, adaptándose a las necesidades cambiantes de los espacios de trabajo.





Gloster

Inspirándose en la rica tradición de fabricación de muebles en teca de Gloster, la estructura de la mesa Rail está meticulosamente elaborada a partir de madera seleccionada a mano y acabada en forma artesanal. Sus suaves radios la diferencian de los perfiles cuadrados convencionales, mientras que las fijaciones ocultas garantizan que su estructura sencilla, pero robusta, soporte sin esfuerzo una elegante y resistente tapa de cerámica. Se presenta en medidas de 240 cm o 290 cm.

AVANCE PRÓXIMO MES

Nº 268

GREENS VILAMOURA (VICAIMA)



TENDENCIAS

Cerramientos y aislamientos

El objetivo principal de cerramientos y aislamientos es aislar los espacios, generando ambientes confortables para los usuarios, tanto a nivel acústico como térmico, además de mejorar la eficiencia energética

CARMELA MARTÍ



DOSSIER

Tapicería y cortinaje

Los textiles son elementos clave para aportar calidez y estilo a cualquier hotel o restaurante. Cortinas, alfombras, tapicería, etc. no solo decoran, sino que también reflejan la identidad de la marca, y crean una atmósfera acogedora y elegante que atrae a los clientes.



SAMMIC

Lavado en la cocina

La limpieza de la vajilla, cubertería y cristalería debe seguir un proceso meticuloso para garantizar la eliminación de residuos alimenticios, microorganismos y cualquier otro tipo de contaminación.

GARCÍA DE POU



Productos de acogida

Geles, champú, jaboncitos, acondicionadores, gorros de ducha, peines, toallitas, pañuelos, zapatillas o kits dentales se pueden personalizar y presentar con distintos tipos de calidades.

FREEPIK



Transformación digital en el hotel

La tecnología permite a los hoteles alcanzar sus objetivos más importantes, como automatizar los procesos cotidianos, optimizar la distribución, impulsar las reservas, crear un flujo de ingresos saludable, analizar datos y ofrecer experiencias distintas a los huéspedes.



La Guía de Proveedores 2026

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



CURT EDICIONES SA

www.curtediciones.com

EXHIBITION — CONFERENCES & WORKSHOPS — INNOVATION & TRENDS — AWARDS

interihotel

EUROPE'S LEADING
HOSPITALITY DESIGN EVENT



THE POWER OF ENCOUNTERS

BCN25
OCT 21–23

FIRA BARCELONA GRAN VIA

an initiative by

ambit
LIVING SPACES CLUSTER

register at **interihotel.com**