

# El Pacto Mundial de las Naciones Unidas certifica a Resuinsa como proveedor sostenible



Portavoz oficial:





## La importancia de la cocina en los apartamentos turísticos

Durante estos últimos años, hay una constante clara, por el boom de las viviendas vacacionales, apartamentos y alojamientos turísticos. De ahí la importancia de cuidar hasta el último detalle de la decoración en todos sus elementos.

**Loli Moroño, Directora Creativa en PF1 Interiorismo Contract.**



Hay un gran número de viajeros que consumen este tipo de servicios. Cabe recordar que hace años, esta demanda se cubría únicamente, con aparta-hoteles, casas rurales y poco más. Actualmente, cualquier estudio especializado en interiorismo hotelero como PF1 Interiorismo Contract, recibe constantemente encargos de equipamiento y proyectos de interiorismo para cubrir este fin.

Evidentemente, no tiene nada que ver, ni los requisitos que se le exige desde los organismos oficiales, ni en operatividad, ni los rendimientos, ni flujos de público y estética. En fin nada!! De ahí que el planteamiento sea otro. En este tipo de establecimientos tenemos un gran reto, que suele ser conseguir un equilibrio entre las zonas de servicio y las públicas. Totalmente crucial para el éxito del proyecto!

Cabe destacar, que muchos de estos proyectos son establecimientos de cambio de uso, o incluso espacios con muchas limitaciones de

espacio. Esto provoca una contienda entre las zonas públicas y privadas. Las grandes olvidadas, por poner un ejemplo, son zonas para la realización del check-in y check-out, servicios de consigna o zonas para almacenamientos de reposiciones o útiles, para desempeñar las labores básicas, entre otras.

Los servicios que puede ofrecer este tipo de alojamiento turístico, son distintos a lo que se puede encontrar en la hotelería tradicional.



En este caso, el servicio principal es la libertad de disponer de los servicios básicos de un hogar, con sus ventajas y desventajas. De ahí que tengamos que reforzar con algún metro más, las zonas de esparcimiento, además de crear zonas de cocina y cubrir funciones de tratamiento de ropa, entre otros.

Hasta el día de hoy, en la hotelería tradicional, el éxito recae en la unidad alojativa, sobre todo lo relacionado con el descanso "la cama" sin

olvidarnos de los cuartos de baño. En este caso, además de lo anterior, adquiere un protagonismo especial, las diferentes cocinas que se pueden proyectar dependiendo de la tipología de la edificación. Lo más habitual, son la implantación de cocinas funcionales, concepto "cocina americana", pequeña, pero que cubren todas las funciones mínimas requeridas. Anteriormente, era habitual que dichas cocinas se cubrieran, mediante cortinas, persianas, puertas, mamparas, entre otros elementos. No había interés en ser mostradas, dado que no eran elementos de gran carga estética.

Actualmente se ha invertido la situación. Ahora son piedras angulares de los diferentes proyectos, donde orbita todo el diseño de concepto, asumiendo la responsabilidad del peso estético de la estancia.

Una de las primeras premisas a la hora de proyectar una cocina, es realizar una buena distribución de los diferentes módulos y electrodomésticos que se precisen. Además de considerar las medidas y distan-

cias adecuadas para garantizar la operatividad, eficiencia, seguridad y ergonomía, sin olvidarnos de la estética buscada. Planificando y justificando la ubicación de cada módulo, la altura de la encimera, el espacio entre la campana extractora y la zona de preparación, entre otros. Compartiréis conmigo, que no es igual diseñar una cocina para largas, medias o cortas estancias. Otro de los factores a tener en cuenta, sin duda es la prescripción de cada material, tonalidades y acabados. Una misma composición de módulos y electrodomésticos simplemente modificando los acabados o tonos, no tiene nada que ver. Podemos conseguir por tanto, que se adapte a diferentes estilos decorativos o incluso conseguir diferentes sensaciones de calidades. La cocina estándar suele ser la compuesta por 3 módulos, superior e inferior. Con zona de preparación, lavado, pequeña nevera, microondas y extractor. Se pueden colocar algunos accesorios, para dejar la zona de encimera algo despejada, dado que entre la zona de lavado y preparación sólo quedarían unos 60

cm. Otra opción es la prescripción de accesorios para organizar los interiores de los armarios para optimizar el espacio, como por ejemplo cubos de reciclaje, es importante debido a que los apartamentos son pequeños y la ubicación de cubos independientes suele ser un estorbo.

Es clave priorizar electrodomésticos encastrados, simplificar el diseño, la limpieza, otro truco es integrar mediante regletas o iluminación integrada, ahorrar espacio y aportar amplitud. Visualmente es un acierto!

En cuanto a la volumetría de la cocina, cuanto más limpio de formas y menos recovecos, contribuirá a la operatividad de la limpieza. Desde nuestra opinión, desaconsejamos el planteamiento de cocinas sobre dimensionadas, tanto en tamaño como en cantidad y volumetría de electrodomésticos. Esto nos obliga a tener unos costes añadidos de mantenimiento, además de que se disparan los tiempos a la hora de la preparación del apartamento, para el disfrute de unos nuevos huéspedes.

