

# Equipamiento hostelero

www.equipamientohostelero.com

**CURT**  
EDICIONES SA

Nº 260 · 5 €

## REQUENA Y PLAZA

ARQUITECTURA DE SUEÑOS



Hotel Sofraga Palacio

**Tendencias** Iluminación interior · **Dossier** Sofás y sillones  
UNIFORMES · EQUIPOS DE FRÍO · INTELIGENCIA ARTIFICIAL  
CLAVES PARA DISEÑAR LA HABITACIÓN



A man in a dark jacket and light trousers stands in a dimly lit cellar, holding a glass of wine. He is positioned in front of a large, open wooden door that leads to a bright, sunlit outdoor area. The cellar is filled with numerous wooden wine barrels stacked on both sides of the doorway. A large, circular skylight with a radial pattern is visible in the ceiling above the man. The overall atmosphere is one of a traditional, magical wine cellar.

# UN LUGAR MÁGICO. UN VINO ÚNICO.



lustau.es

**LUSTAU**  
FINE SELECTED WINES

[www.wineinmoderation.eu](http://www.wineinmoderation.eu)  
**WINEinMODERATION**  
ELIGE | COMPARTE | CUIDA



# Sumario

Equipamiento Hostelero - N.º 260



## Un refugio donde sentirse a gusto

La optimización del espacio del espacio en un hotel es fundamental. Para ello es necesario tener en cuenta las necesidades específicas de distintos huéspedes, sin olvidar el diseño, que debe reflejar la identidad del hotel, y ser coherente y representar los valores y la imagen del establecimiento. El diseño debe garantizar que la habitación de hotel sea un refugio donde los huéspedes puedan relajarse, descansar y sentirse a gusto. Esto abarca desde la elección de colchones y la disposición del mobiliario, hasta la climatización, insonorización e iluminación. A este último aspecto dedicamos el "Tendencias" de este mes. La iluminación interior en proyectos contract es crucial para crear ambientes que refuercen la identidad de marca a transmitir y mejoren la experiencia de los clientes, destacando elementos decorativos y arquitectónicos. Por último, queremos recordar a las víctimas de la DANA que asoló a varias poblaciones de Valencia y a otros puntos de la geografía española. Entre los afectados se encuentran muchas empresas que se dedican al equipamiento hostelero, que han visto cómo sus negocios han sido arrasados con los devastadores efectos de las inundaciones. Nos solidarizamos con todos ellos y desde *Equipamiento Hostelero* estamos abiertos a ayudarlos en los que podamos a través de nuestras páginas.

## Equipamiento hostelero



Tendencias Iluminación interior · Dossier Sofás y sillones  
UNIFORMES · EQUIPOS DE FRÍO · INTELIGENCIA ARTIFICIAL  
CLAVES PARA DISEÑAR LA HABITACIÓN

### PORTADA

## Requena y Plaza

Palermo, 44. 28043 Madrid.

Tel.: 917 266 370.

requenayplaza@requenayplaza.com

www.requenayplaza.com

- 2 Tendencias: Iluminación interior
- 17 Signify
- 18 En portada: Requena y Plaza
- 20 Proyecto a fondo:  
Selva Restaurant-Sonora Cocktail Bar
- 28 Claves para diseñar la habitación de hotel
- 36 Baños
- 37 Nohrd
- 39 Cocinas
- 40 Máquinas de frío
- 46 Vestuario profesional
- 54 Instalaciones
- 55 Orac
- 56 Mobiliario
- 57 Pavimentos y revestimientos
- 58 Proyectos
- 59 Tecnología
- 60 Inteligencia Artificial
- 66 Travel Technology
- 68 Textil
- 69 Food & Beverage
- 70 Gastronomic Forum Barcelona
- 72 Marbella Design & Art
- 76 Dossier: Sofás, sillones y butacas

**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: 50€. Precio Ejemplar: 5€. Canarias y aeropuertos: 5,20 € **Impresión:** ADDCOM. **Depósito Legal:** DL B 660-1999

**Edita:** **CURT** **EDICIONES** 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.**

## TENDENCIAS

# ILUMINACIÓN INTERIOR

RADISSON BILBAO (GUNNI & TRENTINO)



## EL PODER DE TRANSFORMAR UN ESPACIO

Un diseño de iluminación bien ejecutado crea ambiente, resalta elementos arquitectónicos y genera experiencias, con lo que es clave para transformar cualquier espacio.

*Por Isabel Fernández*

**Q**ue un hotel o restaurante esté bien iluminado es fundamental para su proyección como negocio. Estética, funcionalidad, ambientación y sostenibilidad son factores determinantes en su iluminación, ya que ayudan a posicionarse y diferenciarse. Su optimización depende de factores como el tipo de luz, la ubicación de las luminarias, la intensidad de la luz, y cómo esta interactúa con los colores y materiales del mobiliario y el resto de la decoración.

Riccardo Carone, propietario y CEO de Deslabs, considera que “la iluminación debe estudiarse y diseñarse junto con la arquitectura y el diseño interior, no más tarde al final del proyecto. El proyecto debe integrar la iluminación en los acabados interiores, la decoración de las paredes, los techos y los objetos”. Sobre ello también opina Julio César Álvarez, responsable de Proyectos de Ledvance España: “La iluminación interior en el contexto de proyectos contract es crucial para crear ambientes que refuercen la identidad de marca a transmitir y mejoren la experiencia de los clientes,



destacando aquellos elementos decorativos y arquitectónicos importantes para la experiencia que se desea. Además, una iluminación correcta influye en el estado de ánimo y el comportamiento de las personas, mejorando el confort visual en cada espacio y contribuyendo a resaltar su funcionalidad. Igualmente, la eficiencia energética es un factor clave y parte esencial de la sostenibilidad del proyecto. Una iluminación bien planificada te da la flexibilidad necesaria para adaptar los espacios a diferentes usos; es un elemento diferenciador que eleva la calidad del diseño interior”.

Desde Gunni & Trentino también destacan que “la iluminación interior tiene el poder de transformar por completo el espacio, y realzar los materiales y acabados. La luz no solo aporta funcionalidad, sino que es un recurso estratégico para crear atmósferas sofisticadas y exclusivas. La iluminación debe ser parte integral del diseño, ya que define el carácter del espacio y ayuda a resaltar los detalles arquitectónicos y decorativos, elevando la experiencia del usuario a otro nivel”.



Además, Mónica Lafuente, fundadora de Let's Pause, sostiene que “la iluminación interior es esencial para transmitir el alma de un espacio. La iluminación no solo cumple una función práctica, sino que también invita a un acercamiento más íntimo”.

### Flexibilidad

Conocer los tipos de iluminación (general, tarea y acento) ayuda a crear ambientes variados y atractivos en cualquier espacio interior. La iluminación general proporciona la luz base para el espacio, cubriendo áreas amplias con una distribución uniforme. Es ideal para iluminar completamente la estancia sin necesidad de otras fuentes de luz. La de tarea se enfoca en áreas donde se realizan actividades específicas, como mesas de trabajo, barras de bar o zonas de lectura. Su objetivo es ofrecer una luz precisa y directa que facilite la visión en tareas concretas. Y la de acento destaca elementos específicos, como obras de arte, plantas o detalles arquitectónicos. Añade dramatismo y profundidad, guiando la atención hacia puntos de interés en el diseño.





## ILUMINACIÓN INTERIOR

VIBIA



El diseño de iluminación se ocupa de la selección y ubicación de las fuentes de luz para alcanzar un efecto armonioso y funcional en el espacio. Al diseñar la iluminación para interiores, es importante adaptarla al estilo y propósito del espacio, como por ejemplo lograr una atmósfera relajante en un restaurante o una luz brillante y motivadora en sitios en los que se propicie el trabajo. Hay que emplear luminarias y lámparas de diseño que, además de funcionales, complementan el estilo decorativo del espacio, ya que la primera impresión es esencial. También hay que combinar fuentes de luz directas e indirectas para equilibrar sombras y resaltar detalles sin generar excesiva luminosidad.

Para optimizar la iluminación de interiores se aconseja planificar la distribución de la luz en función de la arquitectura y el mobiliario, creando zonas específicas para el descanso, el trabajo o la socialización. Además, se debe aprovechar la luz natural siempre que sea posible, ya que es cálida. Así que se pueden utilizar ventanales, o abrir espacios en los techos (tragaluces) para que entre la luz natural y se integre con el entorno. Así, que la luz natural se puede coordinar con sistemas de iluminación artificial que varíen según el momento del día. Y hay que seleccionar fuentes de luz de alta eficiencia y du-

rabilidad, como led, para garantizar un uso prolongado y sostenible.

Por parte de la firma Simon, Sonia Luque, responsable del Departamento de Sistemas de Control, y Meritxell Lázaro, responsable del Departamento de Proyectos de Iluminación,

apuntan que a la hora de proyectar la iluminación contract “se valora principalmente la capacidad de la iluminación para crear un ambiente que potencie la identidad de marca y favorezca una experiencia positiva para los usuarios. La eficiencia energética y la durabili-

SIMON





PUJOL ILUMINACIÓN



VIBIA



dad de los sistemas son también aspectos fundamentales, ya que estos establecimientos suelen requerir iluminación constante y de bajo mantenimiento. La personalización en el diseño es crucial para adaptarse a la arquitectura del espacio. Igualmente, hay que favorecer la productividad y el bienestar de las personas”. Según Paula Romero Martínez, del Departamento de Marketing de Luxes, “en el canal contract, se valora principalmente la eficiencia, el impacto estético pero, sobre todo, la capacidad de personalización. Las soluciones diseñadas a medida reflejan la visión de cada cliente y responden a las necesidades específicas de cada espacio. La durabilidad y el ahorro energético son también prioridades, buscando siempre opciones sostenibles y de bajo mantenimiento que, además de embellecer, cuiden del entorno. Todo esto se integra con el bienestar del usuario, brindando sistemas de iluminación que ofrecen confort visual, facilidad de uso y flexibilidad de aplicación ante un mundo en constante cambio”.

Asimismo, Judith Patiño, *head of marketing* de Vibia, agrega que “la flexibilidad y el con-

trol de la luz son aspectos esenciales. Los profesionales valoran mucho la posibilidad de ajustar la iluminación para adaptarla a diferentes momentos del día o usos del espacio, creando ambientes versátiles que contribuyen al bienestar de las personas. Se deben ofrecer soluciones que integran sistemas de control avanzados y luz dinámica, permitiendo crear espacios personalizados que cambian con el tiempo. Esto es fundamental en espacios que requieren versatilidad, como hoteles, restaurantes o zonas multifuncionales, donde la luz puede transformar completamente la atmósfera”.

## Por instalaciones

A pesar de ser considerado un lugar de paso, tanto para los huéspedes como para el personal, el *lobby* y/o recepción son espacios muy importantes ya que en ellos se va a producir la primera impresión del cliente al acceder al establecimiento. Dependiendo de la identidad del hotel, se puede optar por iluminar el mostrador de recepción con una luz dominante o con una luz íntima y acogedora, con un juego

de contrastes y tonos cálidos, de forma que se tienda a la tranquilidad en dicho espacio interior. La luz guiará a los invitados, ayudándoles a reconocer fácilmente la recepción o los salones y, por tanto, la iluminación será más suave. En cuanto a la calidad de la luz, la sala debe equilibrarse entre iluminación vertical y horizontal: una cierta brillantez de los materiales sirve para suavizar las sombras que producen los cuerpos luminosos dirigidos sobre el mostrador de recepción. En los últimos años el *lobby* ha ganado protagonismo convirtiéndose en lugares polivalentes capaces de acoger a todo tipo de usuarios. En el transcurso de la jornada podemos encontrar reuniones de trabajo, grupos de amigos y familiares tomando el aperitivo, o huéspedes acomodados disfrutando del placer de la lectura. Por este motivo se debe segmentar y alternar distintos niveles de iluminancia en cada una de las superficies de útiles.

En los accesos a las habitaciones, facilitar el camino hacia la habitación es fundamental. Además de instalar luz general en el techo o en las paredes, se puede acompañar al huésped con



## ILUMINACIÓN INTERIOR

LUXES



PUJOL ILUMINACIÓN



focos en las escaleras o tiras de luz en el suelo de los pasillos.

En las habitaciones, hay que disponer también de diferentes ambientaciones lumínicas para que el huésped se decante por la que más le interese en cada momento: general, de lectura, de trabajo, de ambiente... En general, el uso de tiras led, con luz indirecta, es una opción perfecta para proyectar una luz cálida y acogedora. También pueden colocarse dentro del armario, proporcionando luz directa. En los laterales de la cama, los apliques son la mejor opción. Es importante elegir luminarias fijas para facilitar el mantenimiento en hoteles. Como luz de lectura, las lámparas de sobremesa proporcionan una luz puntual y pueden orientarse para no molestar a la persona en la cama. Instalar luces de señalización con sensores es esencial para guiar a los huéspedes. Estos sensores de corto alcance colocados cerca del suelo facilitan la visibilidad durante la noche. En el baño de la habitación, se ha de fomentar, a partes igua-

les, sensaciones de intimidad, limpieza y bienestar. Es crucial mantener una temperatura de color uniforme en todo el espacio. La luz del espejo debe iluminar el rostro desde ambos lados para evitar sombras. Para la ducha, se puede optar por tiras led IP65 para una iluminación adecuada sin deslumbramientos. El IP65 es indicado para ambientes húmedos.

En el restaurante, el objetivo principal es que el comensal disfrute de la experiencia gastronómica. La entrada debe ser acogedora y atractiva. La luz tiene que ser lo suficientemente brillante para llamar la atención desde la calle, pero no tan intensa que resulte deslumbrante. En las mesas debe ser suave y directa para que los clientes puedan ver claramente la comida y la carta, pero sin ser molesta. Una buena opción puede ser el uso de lámparas colgantes o candelabros que proporcionan una luz focalizada. Si el hotel cuenta con salones de eventos, requerirá una iluminación flexible para atender las diversas actividades





SIMON

que se desarrollan en estos espacios. La iluminación debe gestionarse a través del uso de un sistema de control adecuado que todo el personal pueda operar fácilmente.

Para expertos como Josep M<sup>a</sup> Pujol Llaqueria, director comercial de Pujol Iluminación, “el *hall* o *lobby* debe ofrecer una acogida cálida e impactante. Para ello, se recomienda una iluminación general que sea suave, combinada con puntos de luz decorativa que resalten elementos arquitectónicos o decorativos, creando una atmósfera agradable desde el primer momento. Las zonas comunes, como el restaurante o bar, deben generar un ambiente cómodo y atractivo. La iluminación aquí debe ser funcional, asegurando que los clientes puedan ver adecuadamente sin ser deslumbrados. En las habitaciones, la prioridad es el confort. Se sugiere utilizar una luz general suave, complementada con luces de lectura junto a la cama y opciones de iluminación indirecta que contribuyan a un ambiente relajante. Los pasillos deben contar con una iluminación adecuada para garantizar la seguridad, evitando zonas oscuras que puedan causar accidentes. Las luminarias deben ser eficaces, pero también decorativas. Por último, en los salones o salas de eventos, la flexibilidad es clave. La iluminación debe poder adaptarse a diferentes tipos de reuniones y celebraciones. Un sistema de iluminación adaptable que permita ajustes rápidos y variaciones en la intensidad y el color de la luz es esencial para crear ambientes adecuados según la ocasión”.

SIMON



## REDUCIR EL CONSUMO DE ENERGÍA

- Añadir sensores de movimiento en habitaciones para que se apaguen las luces cuando no haya nadie y aprovechar mucho la luz natural durante el día.
- Las luminarias led son esenciales gracias a su rendimiento energético. Una bombilla led puede durar hasta 50.000 horas, por lo que brindan un buen retorno de inversión.



# ILUMINACIÓN INTERIOR

HOTEL SANT IGNASI MENORCA (LET'S PAUSE). ©MARIAALGARAPHOTOGRAPHY



## MINIMIZAR EL DESLUMBRAMIENTO

**La moderación es clave a la hora de iluminar un hotel. Una iluminación interior demasiado brillante puede provocar deslumbramiento, lo que puede resultar incómodo para los ojos de los visitantes. Si bien la iluminación debe ser suficiente para resaltar todos los elementos interiores, no debe ser tan intensa como para crear deslumbramiento. Un nivel de luz típico de los hoteles es de alrededor de 150, pero puede variar mucho dependiendo de la cantidad de luz natural que ingresa al espacio. Se debe considerar invertir en soluciones antideslumbrantes, a pesar de su costo potencialmente mayor. Los beneficios que aportan bien valen la inversión.**

Asimismo, Riccardo Carone, de Deslabs, plantea que “el hall debe ser impactante y las lámparas y candelabros deben ser una parte prioritaria del espacio con efecto wow. La iluminación del restaurante y del bar deben ser, dependiendo del estilo interior, bastante baja y no pretende ser la escena principal, dando comodidad y tranquilidad. La de las habitaciones debe dar cabida a diferentes escenarios según el uso. Los pasillos, luminosos y dar una sensación de seguridad en caso de emergencia. Los salones tienen que ser cálidos y acogedores”.

### Sostenibilidad y tecnología avanzada

La sostenibilidad y la tecnología avanzada son dos ejes principales en el diseño de iluminación para interiores contract. La tecnología led se ha convertido en la norma por su eficiencia energética y versatilidad. Los sistemas de iluminación automatizados permiten ajustar la intensidad y temperatura de la luz durante el día, proporcionando una experiencia dinámica y adaptativa en el espacio.

Las lámparas colgantes y escultóricas, con formas geométricas o naturales, están en auge en proyec-

tos contract. Una lámpara escultórica es una pieza central que puede transformar un espacio.

También sigue en tendencia el minimalismo y los materiales naturales: las luminarias en materiales como madera, piedra o cerámica aportan una estética más natural y sostenible.

Paula Romero Martínez, de Luxes, indica que “las tendencias en iluminación interior giran en torno a la tecnología, el diseño sostenible y el bienestar. La luz circadiana se convierte en una herramienta esencial en espacios contract, adaptándose a los ritmos biológicos para mejorar el confort de los usuarios, mientras que los sistemas de iluminación inteligente permiten personalizar la luz según la actividad o el momento del día, maximizando la eficiencia energética y la experiencia del usuario. En cuanto al diseño, predominan las líneas minimalistas y los acabados naturales que complementan el entorno sin sobrecargarlo, junto a la popularidad de sistemas de iluminación oculta que realzan la arquitectura de forma sutil y sofisticada. Los estudios lumínicos permiten que cada proyecto tenga una solución única y específica, y las zonas regenerativas ganan relevancia





LUXES

## ILUMINACIÓN INTERIOR

idea de que la iluminación debe cambiar a lo largo del día, imitando los ciclos de la luz natural. Esto se logra a través de sistemas que permiten ajustar la intensidad y la temperatura de color, creando ambientes que se adaptan a los ritmos circadianos de las personas. Desde el punto de vista del diseño, se están explorando nuevas formas de combinar emociones y materialidad. Las luminarias ahora no solo se valoran por su funcionalidad, sino también por la experiencia emocional que generan. Se desarrollan productos que juegan con materiales innovadores y que combinan diferentes efectos de luz —difusa, directa e indirecta— para crear atmósferas equilibradas y confortables en cualquier espacio”.

Fuentes de Gunni & Trentino resaltan que, “en el interiorismo de alta gama, la iluminación está evolucionando para destacar no solo por su funcionalidad, sino por su capacidad de transformar espacios, creando experiencias únicas y memorables. Hoy en día, el diseño de iluminación no es solo una cuestión de tecnología o materiales sostenibles, sino de cómo estas soluciones contribuyen a la atmósfera y la personalidad de un espacio. Las luminarias se están convirtiendo en verdaderas obras de arte, donde cada pieza es elegida para complementar y enriquecer el entorno. Hay que dar prioridad a la exclusividad y a un enfoque personalizado, seleccionando diseños que sean tanto estéticos como funcionales. Esto se traduce en piezas que no solo iluminan, sino que narran una historia, crean un ambiente y generan emociones, haciendo que cada espacio sea realmente distinto y refleje la esencia y estilo de los clientes”. Las tendencias van y vienen, pero el concepto y toque personal permanecen.●

como espacios que, a través de una iluminación cuidadosa, ayudan a crear ambientes ideales para el descanso y la desconexión”.

Incide también Mónica Lafuente, de Let's Pause, en que “una de las tendencias más fuertes actualmente es la apuesta por los materiales naturales y sostenibles. Cada vez más, los diseñadores buscan soluciones que respeten el medio ambiente y que, al mismo tiempo, aporten calidez y humanidad a los espacios, como pueden ser elementos que la naturaleza nos ofrece, como hojas, semillas y raíces, que se pueden transformar en piezas contemporáneas sin perder su esencia natural. Además, hay una creciente demanda por la personalización y la artesanía. Los espacios contract quieren diferenciación y las piezas hechas a mano permiten crear ambientes únicos. Esto, combinado con una luz suave y orgánica, crea atmósferas que invitan a la calma y al bienestar, alineándose con la búsqueda de experiencias más conectadas con la naturaleza y lo auténtico”.

Para Sonia Buque y Meritxell Lázaro, de Simon, “las principales tendencias se centran en la personalización, la integración de tecnologías avanzadas y la eficiencia energética. Estas tendencias buscan transformar espacios convencionales en entornos más versátiles, adaptables y sostenibles. La tecnología led sigue destacando por su eficiencia energética y capacidad de ajuste de color e intensidad, permitiendo personalizar los ambientes”.

Josep M<sup>a</sup> Pujol, de Pujol Iluminación, también cree que “la eficiencia energética y la sostenibilidad son primordiales. El uso creciente de la tecnología led no solo reduce el consumo energético, sino que también minimiza la huella de carbono. Además, la personalización se ha vuelto clave. Los diseñadores y arquitectos buscan soluciones que se ajusten perfectamente a las necesidades de cada proyecto. En términos de diseño, las luminarias minimalistas y elegantes son cada vez más populares, utilizando materiales innovadores que refuerzan la estética del entorno”.

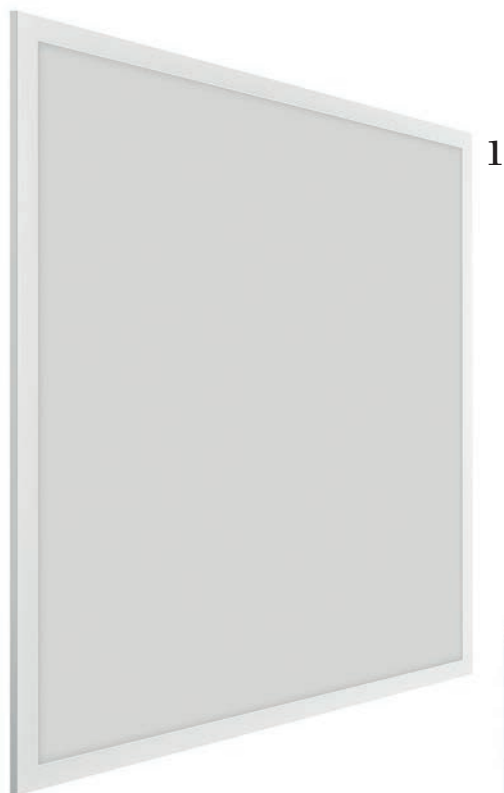
Además, Julio César Álvarez, de Ledvance España, subraya que, “con la introducción disruptiva de la tecnología led, se ha elevado el listón de la eficiencia energética y, por extensión, la sostenibilidad de las soluciones lumínicas. En este sentido, los operadores del sector de la hostelería incorporan estas soluciones para alcanzar sus objetivos de desarrollo sostenible, además de su rentabilidad económica. Pero las tendencias han evolucionado. Actualmente es necesario incorporar sistemas de gestión de iluminación inteligentes, capaz de optimizar al máximo la iluminación interior. Asimismo, destaca el ascendente protagonismo de la iluminación centrada en el ser humano (Human Centric Lighting), que humaniza los espacios gracias a su capacidad de adaptarse a los biorritmos de las personas”.

Desde Vibia, Judith Patiño prefiere “no hablar de tendencias y apostar en cambio por un enfoque holístico y atemporal hacia el diseño de interiores y la iluminación. Cabe destacar la importancia de la luz dinámica y el enfoque en el bienestar. La luz dinámica se basa en la

HOTEL VALDEMOSSA MALLORCA (LET'S PAUSE).







1

### 1. Ledvance

Panel Performace 600 es un conjunto de luminarias empotrables de panel cuadrado para sistemas de techo de 600x600 mm. Se puede emplear como sustituto directo para luminarias con lámparas fluorescentes en oficinas, salas de conferencias, áreas de recepción, vestíbulos, pasillos, ascensores... Su conexión eléctrica es posible sin herramientas debido al conector pulsador. Produce una luz agradable y alta consistencia de color, así como un ahorro de energía gracias a la alta eficacia del sistema: hasta 120 lm/W.



2



3

### 2. Signify

Philips MyCreation es la gama de luminarias impresas en 3D de Signify que ha sido diseñada para un uso circular, ya que está fabricada con materiales reciclados y reciclables. Estas luminarias han sido creadas por un equipo internacional de diseñadores que, a través de la impresión 3D, logran texturas y formas únicas e inspiradoras que brindan un toque elegante a la par que sostenible. La impresión personalizada permite ajustar el diseño de las luminarias a las necesidades específicas de cada proyecto y cliente, reforzando al mismo tiempo la imagen de la marca.

### 3. Astro Lighting

La luz de lectura Keta instalada a ras constituye todo un prodigio de la ingeniería. Destinada al montaje vertical u horizontal en la pared, presenta una fuente de luz empotrada que reduce el deslumbramiento y un interruptor de encendido y apagado que se retrae. Entre sus elegantes detalles se incluyen las paradas previstas para evitar la abrasión y la perfecta alineación entre el cabezal y la plataforma. Este modelo de Astro Lighting se encuentra disponible en Forum Internacional.



4

### 4. El Torrent

La colección Cala redefine la iluminación decorativa con piezas que combinan elegancia, funcionalidad y resistencia. Pensada tanto para interior como exterior, su pantalla de tejido de punto aporta un toque sofisticado y, gracias a su fabricación en hilo acrílico tintado en masa, es altamente duradera y resistente a los rayos UV. Su pantalla intercambiable y lavable permite una fácil personalización en cinco colores exclusivos. Se presenta con opciones de lámparas de pie, suspensión y sobremesa portátil con batería recargable.



## NUEVA COLECCIÓN **ABSIDIOLA** de Jordi LLopis

La posibilidad de combinar diferentes formas de pantallas de cerámica artesanal de dimensiones reducidas con una amplia paleta de colores cerámicos dan carácter a la familia y permiten obtener resultados únicos.



# luxcambra

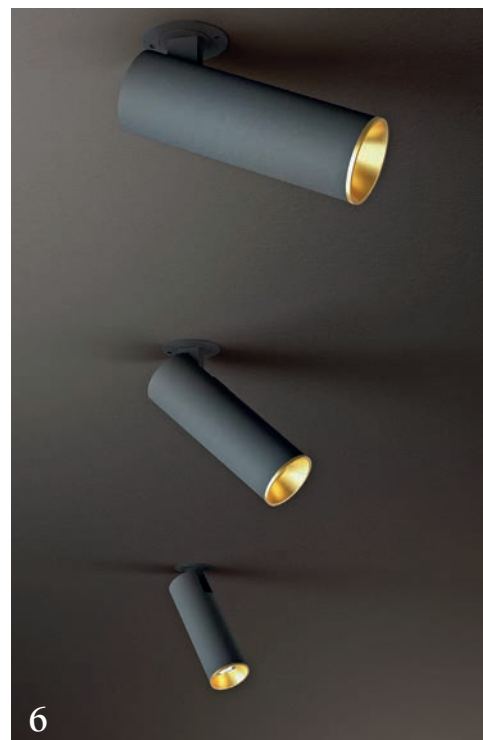
SINCE 1966

lux@luxcambra.com. (+34) 93 436 59 53. SHOWROOM: Calle Ramón y Cajal 43, barrio de Gracia, Barcelona - Spain.  
Descubre esta y otras colecciones en [luxcambra.com](http://luxcambra.com)





5



6



7

## 5. Deslabs

El último producto de Deslabs está dedicado al mundo del vino. La nueva lámpara se llama Wineeye y ha sido estudiada con sumilleres, enólogos y maestros del vino. El objetivo de esta luminaria es proporcionar a todos los profesionales y aficionados del vino una luz uniforme y perfecta para evaluar las propiedades visuales del vino: color, transparencia, matices, pureza y depósitos. La luz es uniforme, neutra (4000 °K) para no alterar los colores reales. La lámpara es portátil, recargable (10 horas de duración), muy ligera y en dos acabados (bronce y gris plomo).

## 6. Linea Light Group

Gypsum Coloring Point es un proyector innovador diseñado para combinar personalización y alto rendimiento. Su base de yeso pintable y los anillos intercambiables de

ABS, disponibles en varias terminaciones, permiten un aspecto personalizado. El cuerpo está hecho de aluminio pintado rugoso, en blanco o negro, y ofrece dos opciones de óptica (24° y 42°), con una inclinación de hasta 90° y rotación de 350°. Disponible con o sin *driver* integrado, proporciona una iluminación versátil para adaptarse a varios entornos.

## 7. Luxes

La colección Decorativa Escénica nace de la geometría tradicional y su alto repertorio de formas distintas. Su variedad de modelos ofrece una solución lumínica versátil que combina tecnología, funcionalidad y diseño. Con esta fusión, se ha logrado ir más allá de la iluminación convencional para convertirla en experiencias visuales. Esta nueva colección invita a los profesionales a desafiar lo convencional.

## 8. Nedgis

En su tono ciruela oscuro, la lámpara de mesa Flowerpot VP3 ha sido ideada por el famoso diseñador escandinavo Verner Panton en 1969 y producida por la empresa danesa AndTradition, marca disponible en Nedgis. Además de iluminar, se convierte en una pieza decorativa por sí sola. Su color profundo y diseño atemporal añaden un toque enigmático que llama la atención y se adapta a diversos estilos de interior.



8



### 9. a-emotional light

La colección Nebra, un diseño colgante de Celintros, es una pieza lineal de proporciones horizontales que aúna dos tipos de iluminación: una directa que proyecta de forma cenital y una segunda indirecta que aporta una iluminación ambiental tenue y sugerente. La emisión lumínica en toda la superficie le confiere un aspecto ingravido, algo que contrasta con la sobriedad expresiva de la pieza en estado apagado. Como novedad se ha introducido el acabado inox de malla de acero inoxidable sin pintar.

### 10. Pujol Iluminación

Pujol Iluminación lanza su nueva colección de luminarias fonoabsorbentes que combina funcionalidad acústica con iluminación de alta calidad. Las luminarias están fabricadas con placas de polietileno reciclado, provenientes de botellas de plástico. Además, son resistentes al fuego. Esta gama no solo reduce la reverberación y mejora la acústica de los espacios, sino que también está equipada con tecnología led de última generación. Además, las luminarias son personalizables.

### 11. Bover

Kando, una palabra japonesa que evoca una profunda emoción y satisfacción ante algo de valor excepcional, da nombre a la nueva línea de luminarias de Bover. Diseñada por Joana Bover, destaca por su marcado talante estético y funcional. Kando emite una luz cálida e íntima que se filtra a través de su tejido de cinta en la versión *indoor* o de cordón náutico en la *outdoor*, cubriendo la pantalla de manera sofisticada. La pantalla



se aloja en una estructura ligera de madera de teca, que también sirve como asa para facilitar su transporte.

### 12. Simon

Simon 712 es un *downlight* lineal compacto con estética minimalista. Una solución polivalente disponible en dos tamaños que se adapta fácilmente a cualquier entorno de aplicación. Su versión con el accesorio X-Less permite integrarse en el techo o pared de forma enrasada y orientarse 45° proporcionando un efecto *wall washer* bañando de luz la superficie. Para zonas con mayor necesidad de control de deslumbramiento, ofrece accesorios Low UGR que impiden al usuario la visión directa de la fuente de luz.







13

### 13. Jung

El sistema de iluminación led Plug & Light está basado en una estructura modular, donde la suma del mecanismo de empotrar (que contiene toda la electrónica), unido al conector y a la luminaria, así como a los marcos de las series A o LS de Jung, consigue redefinir el diseño de la iluminación. La luminaria se mantiene en su posición gracias a un potente imán y al ajuste de bayoneta del enchufe, que puede sostener con seguridad hasta 1,5 kg. Tres contactos deslizantes chapados en oro proporcionan la conexión eléctrica y permiten también regular la luminosidad de la lámpara.

### 14. Vibia

La colección Array está realizada con finos hilos tensados entre dos aros, y se presenta en diversas siluetas cónicas y cilíndricas que resplandecen en suspensión y refinan cualquier ambiente. Ideal para espacios con techos altos, la línea se ofrece en varias formas y tamaños, llegando casi a los dos metros de altura y a los 124 cm de diámetro en su versión más grande. La ligereza de formas y la delicadeza de los hilos de Array hacen de esta colección una invitación a la calma y la introspección.



14



15

### 15. Let's Pause

El fique es una planta de cuyas hojas se extrae una fibra libre y pura mediante procesos totalmente naturales y ancestrales. Con esta fibra, las artesanas de Let's Pause tejen las pantallas de las lámparas Maar, aunando la fuerza de la fibra con la leve ondulación orgánica del ganchillo. La pantalla se cose a mano a una fina estructura de aluminio que le da forma y la transforma en una lámpara de diseño muy contemporánea y atemporal.

### 16. Olé Lighting

Medusa es una lámpara de suspensión de diseño cambiante que consta de dos versiones para diferentes usos, ambas con una instalación PCB led en forma de anillo de luz que se encuentra en armonía con el diseño de la lámpara. Una se presenta como pieza decorativa que libera la luz desde el anillo superior estático, realzando el diseño de la lámpara desde arriba con una luz ambiental. Y la otra como opción para iluminar superficies con la luz en el anillo inferior, de forma que la lámpara tiene un uso más funcional, cobrando protagonismo la luz, pero manteniendo la originalidad del concepto del diseño.



16



### 17. Luceplan

Malamata, diseñada por Shulab Studio, es una lámpara que asume diferentes posiciones mediante el uso de un contrapeso. Al presionar el botón en la parte superior de la esfera, se libera un resorte y el contrapeso queda libre para deslizarse sobre el vapor, lo que permite cambiar la posición del difusor hacia arriba y hacia abajo.

### 18. Lamp

Ambient G2 es una solución de iluminación lineal sumamente versátil y de altas especificaciones técnicas que permite complementar cualquier proyecto de iluminación con un aporte de luz ambiental, capaz de cambiar la

percepción espacial a través de los diferentes efectos enriqueciendo así la experiencia lumínica. Dispone de dos posibilidades de encendido, individual y doble, para un control preciso en función de la aplicación lumínica que se requiera en cada caso.

### 19. Luxcambra

La lámpara de pie Lewit, de inspiración racionalista, fusiona la simplicidad de dos figuras geométricas en una danza armoniosa. Su base, un elegante rectángulo paralelepípedo vertical, se erige gracias a delgadas barras metálicas que se entrelazan, sosteniendo con delicadeza una pantalla cilíndrica. Esta intersección no solo permite apreciar la be-



lleza de sus formas, sino que también facilita su manipulación, convirtiéndola en un artefacto práctico y versátil. La pureza de sus líneas se ve enriquecida por la calidez de la tela que envuelve la pantalla.

### 20. Flos

La legendaria lámpara Snoopy fue concebida por Achille y Pier Giacomo Castiglioni en 1967. Su famosa forma, e incluso su nombre, se inspiraron en el perfil del perro de Charlie Brown. A lo largo de los años, Flos ha ampliado el icónico tono de metal esmaltado negro de Snoopy para incluir una paleta de colores atrevidos, como el naranja y el verde. Hoy, la colección se ha enriquecido aún más con un llamativo acabado en azul marino. La última incorporación de color se inspira en la lámpara Sciuko de 1966 de Castiglioni, un foco versátil que ganó popularidad gracias a su variedad de colores.



©ALECIO FERRARI





### 21. Olev

Inspirándose en los magníficos artesonados del pasado, la evocadora y poética colección de iluminación interior led Ornato ha sido concebida en un diálogo constante entre estética, luz y confort visual. Adecuada para montaje en techo o pared, Ornato está disponible en dos módulos decorativos, en forma de flor y en forma cuadrada, caracteriza por una gran versatilidad de diseño.



### 22. Ronda Design

Siluetas elementales y ligeras, un diseño limpio y llamativo para Brassie, un sistema de lámparas de suspensión formado por paralelepípedos de metal pintado con panel de iluminación led. Sostenidas por cables de acero y disponibles en varias formas y tamaños, las luminarias pueden suspenderse individualmente o agruparse en tres, cuatro o cinco para crear un efecto escénico.

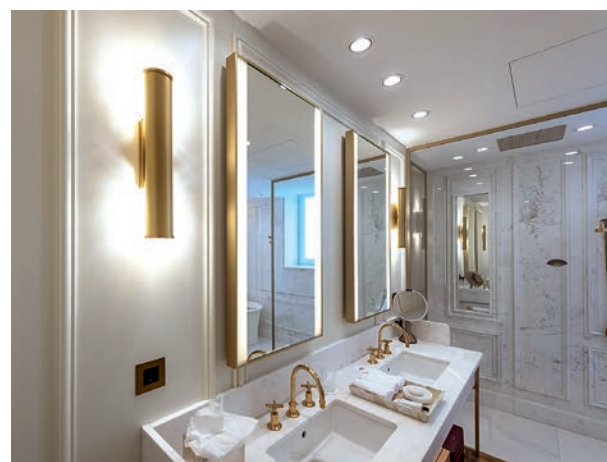
### 23. LedsC4

Perlina se inspira en una joya natural para ofrecer una perla iluminada que juega con la esencia de la circunferencia, redonda y perfecta, dando sentido al minimalismo de lo básico. La opción con IP44 proporciona un efecto de luz tamizada a través de la esfera que transmite un sentimiento de calma llenando el espacio con naturalidad.

### 24. Roche Bobois

Mei, creada por Nahrang Disseny para Roche Bobois, es una colección de lámparas de pie, sobremesa y techo. Fabricada con base y varillas de metal lacado en dorado, cuenta con un pie tubular de metal lacado en dorado y pantalla de cerámica estriada.





# SIGNIFY

## Un sistema de iluminación y control al servicio del lujo

El hotel Mandarin Oriental Ritz de Madrid ha incorporado la iluminación de Signify como parte de su reforma integral.

inaugurado en 1910 a instancias del rey Alfonso XIII, el hotel Mandarin Oriental Ritz de Madrid fue el primer gran hotel de lujo de la capital. Más de un siglo después se ha transformado para incorporar la última tecnología de vanguardia, conservando a la vez la esencia de un edificio clásico. Hace tres años el hotel volvía a abrir sus puertas tras haber experimentado una reforma integral que tenía por objetivo modernizar los espacios y adaptarlos a las nuevas necesidades incluyendo los últimos avances tecnológicos y una iluminación de vanguardia. Ha sido precisamente la iluminación uno de los aspectos más determinantes en la modernización del hotel. Suponía un gran reto, ya que había que conservar el carácter histórico y sofisticado de los espacios, al mismo tiempo que se incorporaban luminarias y lámparas led de última generación integradas dentro de un único sistema de gestión manejado desde un panel central. Dada la gran variedad de zonas a iluminar, cada una con muy diferentes necesidades lumínicas, era preciso encontrar una solución que pudiera satisfacer todos los requerimientos del hotel.



### La solución: Signify

El estudio de diseño de iluminación Anoché, encargado del diseño del Mandarin Oriental Ritz Madrid, decidió contar con la amplia gama de soluciones de Signify, especialista mundial en iluminación. Se han instalado más de 34.000 luminarias de las marcas Modular, Philips y Color Kinetics, además del sistema de control Interact, con capacidad para regular cualquier luminaria del mercado y con la máxima precisión y calidad, todo ello disponible desde un único panel de control. “La solución de Signify ha sido muy satisfactoria. Ha aportado calidez y elegancia a los espacios, a la vez que la tecnología que nos permite controlar las instalaciones, ajustando la iluminación a cada ambiente y a cada espacio”, comenta Bárbara Velasco, Area Director on Engineering Mandarin Oriental Ritz, Madrid. La sostenibilidad es un factor imprescindible para Mandarin Oriental Ritz Madrid, por ello la nueva solución de iluminación tenía que

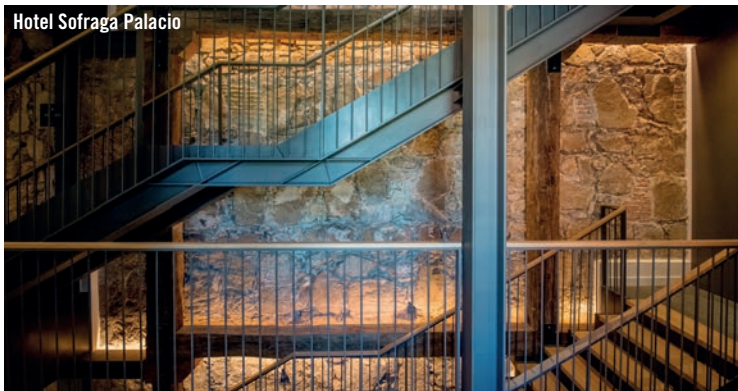
partir desde ese enfoque. Para conseguirlo, los diseñadores de Anoché contaban con tres herramientas: un buen diseño de iluminación, unas luminarias led muy eficientes y un robusto sistema de control como Interact. En este proyecto Signify ha diseñado específicamente un *snoot* y una lente a medida de las necesidades del cliente. Por otra parte, gracias al sistema de control, se ha podido reducir el consumo de energía un 80% con respecto a la instalación anterior y, a la vez, se han agilizado las labores de mantenimiento, minimizando las molestias para los huéspedes. Para los responsables del hotel, la nueva iluminación ha sido fundamental a la hora de ayudarles a crear el ambiente y la calidez deseada para cada espacio.●

**Signify** [www.signify.com](http://www.signify.com)



# REQUENA Y PLAZA

## El secreto de las grandes cadenas hoteleras: reformas para una renovación constante



En el competitivo mundo hotelero no basta con construir un hotel espectacular, también hay que asegurarse de que los espacios se renueven periódicamente para responder a las expectativas de los viajeros y adaptarse a las nuevas tendencias. En Requena y Plaza han trabajado con la mayoría de las principales marcas y cadenas hoteleras, ayudándoles a mantener sus establecimientos a la vanguardia de diseño e imagen.

**D**esde el impacto en la experiencia del cliente hasta la coherencia con cada marca, Requena y Plaza aborda los principales factores que hacen de las reformas un proceso indispensable para cualquier hotel que aspire a mantenerse actualizado, atractivo y competitivo. En su estudio tienen amplia experiencia en ello porque llevan casi 40 años trabajando con hoteles. Grandes, pequeños, *boutique*, urbanos, vacacionales, rústicos, resorts de playa, palacios medievales reconvertidos..., en todos hay algo en común: su vocación de servicio a los clientes y la necesidad de estar siempre adaptándose a sus gustos y necesidades.



### Cada proyecto, varios desafíos

Cada proyecto es único y requiere de una profunda comprensión de los valores y la identidad de la marca, así como de las necesidades del cliente. Requena y Plaza ha colaborado con un enorme espectro de marcas, que ofrecen desde hoteles del máximo lujo hasta otros más asequibles y, aunque el perfil del cliente y los estándares de diseño varían, la misión siempre es la misma: revitalizar los espacios manteniendo la identidad e imagen de marca propia de cada hotel.

Uno de los grandes desafíos en muchas reformas hoteleras es garantizar que las renovaciones se realicen sin interrumpir la operativa del hotel. Los huéspedes buscan experiencias memorables y cualquier actuación debe planifi-





Hospes Palacio de Arenales & Spa

carse cuidadosamente para no afectar su estancia. Aquí entra en juego la amplia experiencia de Requena y Plaza en gestión de proyectos complejos, en los que coordina las fases con máxima eficiencia para minimizar tiempos de inactividad, manteniendo el equilibrio entre operativa y ejecución del proyecto.

### Desde hoteles generalistas a aquellos en que el lujo es su principal carácter

Las cadenas hoteleras más generalistas enfrentan desafíos importantes en sus renovaciones: es clave optimizar la inversión, equilibrando diseño atractivo con soluciones económicamente razonables.

Eso no significa que el diseño no haya de ser también impactante. Requena y Plaza busca crear ambientes muy acogedores y funcionales, usando materiales duraderos y una flexibilidad que pueda adaptarse a futuros cambios sin requerir grandes intervenciones. Su objetivo es maximizar el potencial de cada metro cuadrado, proporcionando una experiencia de calidad.

En el ámbito del lujo, los requerimientos para cada detalle cuentan: Requena y Plaza ha trabajado para marcas que buscan ofrecer una experiencia de sofisticación total, y la propuesta de diseño y su ejecución deben ser absolutamente impecables.

Uno de los objetivos con mucha relevancia en

hoteles de lujo es la actualización de las áreas comunes, como *lobbies* y restaurantes, para que sean espacios que no solo impresionen visualmente, sino que inviten a los huéspedes a quedarse e incrementar su ticket medio y, a la vez, atraigan también la visita y consumo de público que no está hospedado en ellos: los hoteles de lujo no son solo un lugar de descanso, sino también una referencia en estilo y diseño, y esa idea impregna todos los aspectos del proyecto.

### ¿La imagen lo es todo?

Hoy en día, muchos clientes, impulsados por la cultura digital y la presencia de las redes sociales, esperan que los hoteles sean lugares que no solo ofrezcan una buena experiencia de servicio, sino que también sean atractivos y estéticamente impresionantes. Los viajeros actuales están ávidos de compartir sus experiencias en redes sociales, por lo que los hoteles que ofrecen ambientes visualmente atractivos son más competitivos. Y, así, el hotel se convierte en un destino en sí mismo.

Por otro lado, para las marcas hoteleras es fundamental que cada establecimiento refleje de manera coherente sus valores y su identidad: su esencia como marca. Para ello, Requena y Plaza trabaja estrechamente con los equipos de *marketing* y el *branding* de cada marca para garantizar que el diseño del

establecimiento refleje su personalidad.

En sus proyectos, Requena y Plaza presta especial atención a cómo el diseño puede mejorar la experiencia general. Desde las habitaciones hasta la creación de zonas comunes más atractivas posibles, cada detalle busca anticipar las necesidades del huésped y ofrecer un valor añadido al cliente, a la empresa hotelera y a los trabajadores del hotel. Los espacios deben ser tanto funcionales como visualmente agradables, confortables y rentables.

En Requena y Plaza están comprometidos con la excelencia en el diseño, entendiendo que es una variable fundamental para que las marcas hoteleras mantengan su relevancia y competitividad en un mercado siempre en constante cambio.

Mantener los establecimientos a la vanguardia en diseño e imagen es una inversión que, sin duda, genera beneficios, tanto en términos de satisfacción del cliente, como también en la consolidación de la marca y el crecimiento del negocio. ●

## Requena y Plaza

Palermo, 44. 28043 Madrid. Tel.: 917 266 370.

E-mail: [requenayplaza@requenayplaza.com](mailto:requenayplaza@requenayplaza.com)

[www.requenayplaza.com](http://www.requenayplaza.com)





Selva Restaurant

**PROYECTO**  
a fondo

# **SELVA RESTAURANT-SONORA COCKTAIL BAR**





Sonora Cocktail Bar

## Inspiración orgánica

El estudio de arquitectura de interiores barcelonés El Equipo Creativo ha sido el encargado de diseñar dos espacios ubicados en la última planta del hotel nhow Amsterdam, cuya arquitectura ha ido a cargo del estudio OMA del arquitecto Rem Koolhaas. *Fotografías: Adrià Goula*





Selva Restaurant

**E**l restaurante Selva ofrece gastronomía latinoamericana con un toque tropical y un diseño exuberante. Situado en la misma planta del hotel nhov Amsterdam, pero en espacios independientes, Sonora Cocktail Bar complementa la oferta con cócteles de autor, y un diseño inspirado en antiguas leyendas de los pueblos precolombinos.

### Selva

Situado en el piso 24 del hotel nhov en Ámsterdam (Países Bajos), el restaurante Selva ofrece gastronomía latinoamericana con un toque tropical. El diseño del restaurante acompaña esta oferta gastronómica, combinando formas orgánicas, materiales naturales y colores vibrantes para crear una experiencia exuberante y exótica.

El espacio a diseñar se sentía bastante frío e industrial de entrada, delimitado por una im-

ponente envolvente de vidrio de suelo a techo, firmada por el estudio OMA del arquitecto neerlandés Rem Koolhaas, y con unas espectaculares vistas a la periferia de la ciudad de Ámsterdam, llena de autopistas y nuevas construcciones, vistas que se convertían sin duda en el protagonista principal del espacio. Uno de los retos principales de este proyecto fue transformar este espacio en una atmósfera diametralmente opuesta: un espacio cálido, selvático y envolvente, que contrastara con la dureza de la ciudad, dejándola en un segundo término.

Sobre una envolvente eminentemente verde, conformada por el pavimento de inspiración orgánica y la abundante vegetación, se incorporaron unos elementos de madera texturizados y con formas onduladas, que funcionan como bancos y separadores, y evocan una sensación de bosque denso, mientras brindan calidez y al espacio.

Estas piezas de formas curvilíneas ayudan a

zonificar el espacio, generando recorridos sinuosos y sugerentes que invitan al cliente a recorrer el espacio y a ir descubriéndolo, a la vez que ayudan a romper la dureza del espacio inicial.

En el techo, y tras acceder al restaurante bajo un techo colorido lleno de plantas, los huéspedes son acompañados por un elemento curvilíneo suspendido y de acabado reflectante que se asemeja a un río tropical. Esta forma serpenteante abraza grupos de lámparas de vidrio centelleantes y vegetación diversa, contribuyendo a crear capas y profundidad dentro de esta atmósfera selvática.

Los acabados reflectantes en elementos de metal, vidrio y cerámicos, evocando el agua, desempeñan un papel crucial en la creación de la atmósfera de una selva tropical, completando los reflejos de la propia fachada de vidrio del edificio. Estos elementos, junto con una iluminación estratégica, buscan generar contraste entre elementos cálidos y frescos.





El otro gran protagonista de este paisaje son los colores vibrantes y cálidos que salpican el espacio en las piezas de mobiliario y bancos, inspirados en frutas tropicales, aves y flores, a menudo representadas en el arte latinoamericano. El otro gran elemento de color es el frente del ondulado bar que envuelve la cocina abierta, revestido de azulejos coloridos que recuerdan a los patrones de los tejidos tradicionales latinoamericanos.

Esta gran barra recorre todo el espacio, desde el acceso hasta los reservados en la zona más privada, activando todo el restaurante gracias a su incansable actividad, que incorpora zona de bebidas y la gran cocina abierta al comedor. La fachada de vidrio de suelo a techo está parcialmente cubierta con paneles elaborados de mimbre, cuerda y madera, filtrando la luz solar como si de hojas o ramas se tratara. Estos filtros crean sombras acogedoras, y añaden ritmo y calidez al elegante cerramiento del edificio. En resumen, el restaurante Selva sorprende a los huéspedes sumergiéndolos en un entorno natural, colorido y exuberante, con vistas a la ciudad de Ámsterdam.



Selva Restaurant

Selva Restaurant







## Sonora

El Sonora Cocktail Bar ofrece una experiencia que crea un paisaje evocador para los más aventureros. Sonora sirve audaces cócteles tropicales inspirados en Latinoamérica, complementando la oferta gastronómica de su *alter ego*, el restaurante Selva, situado en la misma planta 24, pero en espacios independientes.

El espacio en el que se sitúa, de forma triangular y dimensiones bastante reducidas, disfruta de una vista impresionante hacia la nueva periferia de Ámsterdam, gracias a una imponente envolvente de vidrio de suelo a techo diseñada por el estudio OMA del arquitecto Rem Koolhaas.

Desde el principio, El Equipo Creativo entendió que uno de los retos principales era conseguir que la barra, habitualmente el elemento central de cualquier cóctel bar, compitiera en protagonismo con las vistas. La barra de cócteles en Sonora se convierte en el protagonista indiscutible del espacio, gracias a su posición central y su llamativo revestimiento dorado brillante, que se extiende hacia el techo, creando una misteriosa superficie envolvente de formas orgánicas, que recuerda tal vez a algún ser acuático.



Sonora Cocktail Bar





Sonora Cocktail Bar

co y misterioso extinguido hace muchos años. Su acabado hace referencia a las tradicionales figuras precolombinas que se revestían en oro, asociadas con la leyenda de El Dorado, y utilizadas como material sagrado en rituales y ceremonias. La forma curvada y sofisticada de la barra consigue deslumbrar en el centro del espacio, emergiendo como una figura dorada de adoración en medio de un entorno misterioso de tonos verdosos, vegetación y patrones acuáticos: una especie de paisaje pantanoso, tan característico de las selvas latinoamericanas. Varias capas de superficies reflectantes a lo largo de la envolvente consiguen dar continuidad a la fachada de vidrio, evocando a su vez la imagen de cascadas de agua, y creando un diálogo con la alfombra verdosa y su patrón acuoso. Mobiliario ecléctico y de formas orgánicas, dispersado también orgánicamente junto a la fachada, contemplan las vistas de Ámsterdam, e incluyen piezas en colores rojos intensos y estampados llamativos, evocando frutas venenosas o animales peligrosos al acecho en un estanque. ●

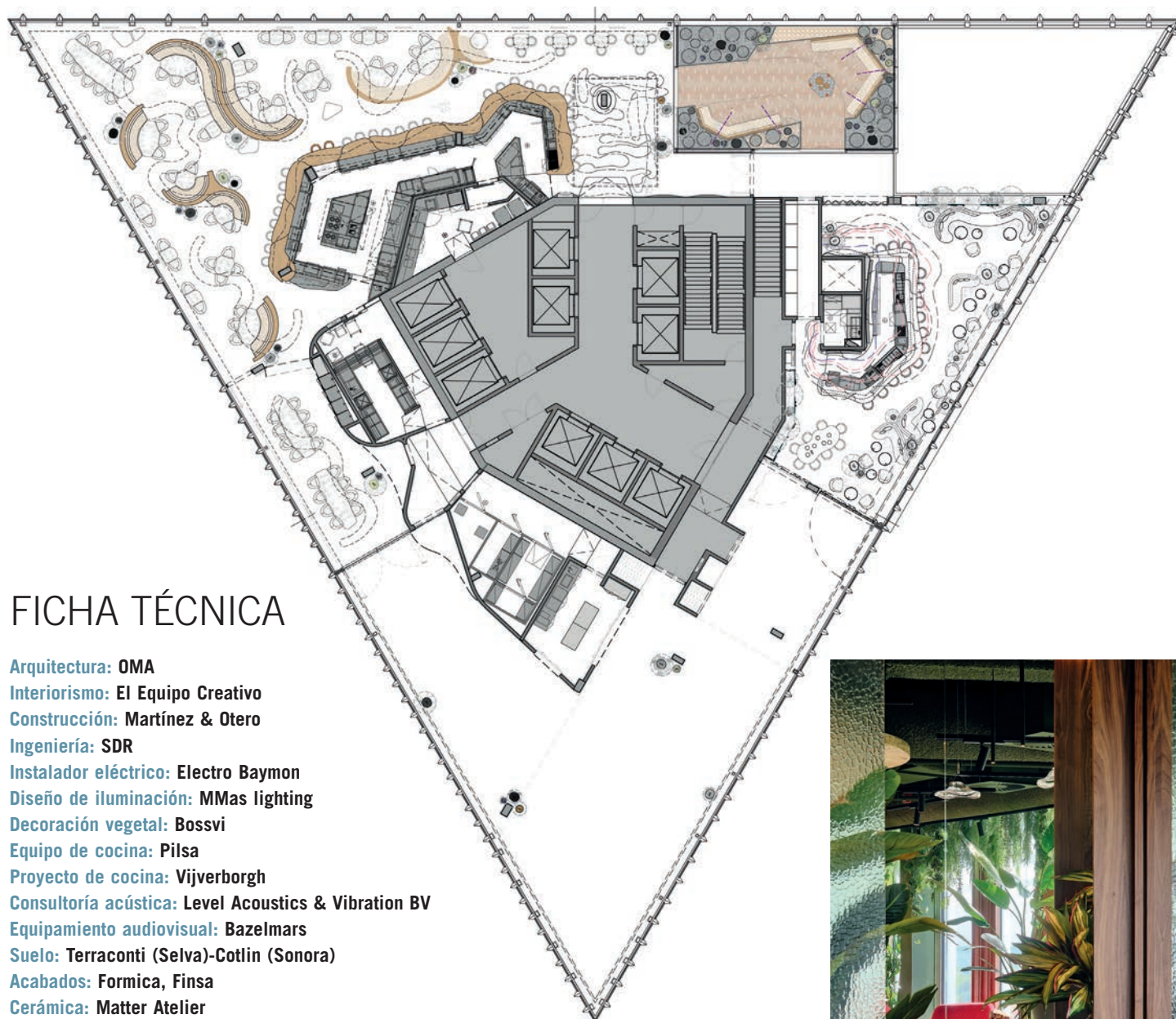


Sonora Cocktail Bar



Sonora Cocktail Bar





## FICHA TÉCNICA

**Arquitectura:** OMA  
**Interiorismo:** El Equipo Creativo  
**Construcción:** Martínez & Otero  
**Ingeniería:** SDR  
**Instalador eléctrico:** Electro Baymon  
**Diseño de iluminación:** MMas lighting  
**Decoración vegetal:** Bossvi  
**Equipo de cocina:** Pilsa  
**Proyecto de cocina:** Vijverborgh  
**Consultoría acústica:** Level Acoustics & Vibration BV  
**Equipamiento audiovisual:** Bazelmars  
**Suelo:** Terraconti (Selva)-Cotlin (Sonora)  
**Acabados:** Formica, Finsa  
**Cerámica:** Matter Atelier  
**Telas y tejidos:** Grupo LaMadrid

### SELVA-SONORA

nhow Amsterdam  
 Europaboulevard, 2b.  
 1078 RV Amsterdam (Países Bajos).  
<https://www.nhow-hotels.com/es/nhow-amsterdam-rai>



Sonora Cocktail Bar



Selva Restaurant



Selva Restaurant





Diferentes **ambientes**, distintas **soluciones**



**DIVANO.**  
**DREAMS**

**Sofás y butacas para hoteles**  
 elegantes, funcionales y confortables



# CLAVES PARA DISEÑAR LA HABITACIÓN DE HOTEL

Sensibilidad estética





El diseño de una buena habitación de hotel va mucho más allá de ofrecer una cama cómoda. Es el lienzo en el que los interioristas juegan a través de los estilos, experimentando con materiales, colores, texturas, etc. Su estilo oscila entre lo tradicional y todo aquello que la imaginación pueda alcanzar.

Por Isabel Fernández



El interiorismo hotelero tiene como objetivo diseñar y/o mejorar los espacios para crear un entorno agradable, cómodo y funcional para los huéspedes. Para ello, es imprescindible elegir los colores, la iluminación, el mobiliario, los textiles y todos los elementos de decoración adecuados, en sintonía con la marca y el tipo de público del hotel. Hay que lograr que la estancia sea un espacio exclusivo y esté lleno de encanto, ya que es el lugar en el que los clientes pasan más horas. Cuando se planifica el diseño de la habitación, los hoteleros suelen demandar “funcionalidad, comodidad y sorprender al cliente con la experiencia”, asegura la interiorista Pia Capdevila. Por su parte, Juan Luis Requena Ruiz, socio fundador de Requena y Plaza, considera que, “normalmente, los propietarios de establecimientos hoteleros suelen tener expectativas y demandas iniciales bastante meditadas previamente para cuando nos contratan para planificar el diseño de una habitación. Esas demandas acostumbran a estar guiadas por la necesidad de equilibrar la funcionalidad, la estética y la experiencia del huésped, con el objetivo de maximizar la satisfacción del cliente y la rentabilidad de su establecimiento. Por supuesto, un requisito general suele ser el aprovechar al máximo los metros cuadrados para incrementar en lo posible el número de habitaciones, sin sacrificar la comodidad ni la imagen y requerimientos que cada marca tenga como característicos propios. Otra demanda suele ser optimizar costes energéticos y de suministros en

NOBU HOTEL IBIZA (GUNNI & TRENTINO)





las estancias de los clientes, porque ello tiene un considerable impacto en la cuenta de resultados del negocio. Ahorrar en mantenimiento futuro suele ser otro requisito muy común: a través del uso de materiales duraderos y de fácil limpieza, como suelos o recubrimientos resistentes a un uso intensivo, textiles antimanchas o mobiliario que soporte el desgaste, y que permitan una limpieza rápida y efectiva por parte del personal. Por supuesto, y siempre presente en el diseño, todo ello ha de ser consistente con la identidad visual de la marca. El diseño de las habitaciones debe reflejar los valores y las cualidades del hotel, y ofrecer una experiencia visual atractiva, que invite a los huéspedes a recomendar y compartir en redes sociales su experiencia y satisfacción. Por último, y sin embargo muy relevante, además de la eficiencia de la inversión, los proyectos de diseño de los hoteles suelen demandar plazos ajustados, ya que el tiempo en que una habitación está fuera de servicio afecta directamente a la rentabilidad del hotel”.

Por otro lado, Michele Corani, socio fundador de Ilmiodesign, opina que, “en primer lugar, es importante diferenciar entre un hotel urbano y uno vacacional en la playa, ya que sus exigencias son claramente diferentes. Sin embargo, en líneas generales, los hoteleros suelen demandar un diseño que ofrezca una sensación

de confort general, incluyendo un baño con una ducha amplia y, si es posible, dos lavabos. También se valora que los materiales utilizados sean fáciles de mantener y limpiar. Además, es fundamental prestar especial atención al presupuesto, que generalmente es ajustado”.

### Abordar el proyecto

Para una mayor comodidad de los huéspedes, se debe apostar por la calidad de las piezas instaladas ya que, aunque su precio se vea incrementado, con el paso del tiempo su rentabilidad será mayor, ya que durarán más y ello



PALACIO ARRILUCE HOTEL (GRUPO PLAN)





## CONEXIÓN CON EL ENTORNO LOCAL

Una tendencia cada vez más utilizada en interiorismo hotelero es romper la barrera entre interior y exterior. Esto puede conseguirse trabajando con vistas maravillosas y mejorándolas. Pero no es imprescindible que las habitaciones tengan unas vistas increíbles para que los huéspedes conecten con el entorno. Por ejemplo, pueden incorporarse imágenes de sitios turísticos de la zona para elevar la experiencia de los huéspedes, por ejemplo, en los cabeceros de la cama o en las paredes. Este tipo de elementos se comparten fácil y frecuentemente en redes sociales, además de mejorar su presencia en Internet y la experiencia de los viajeros.

repercutirá en la satisfacción de los huéspedes. Además, no sirve de nada tener una habitación con una decoración espectacular sino se puede disfrutar de ella porque la calidad del equipamiento es baja y no proporciona comodidad. ¿Cuál es la máxima prioridad de la empresa que diseña la habitación a la hora de abordar un proyecto de este tipo?

Loli Morono, directora creativa de PF1 Interiorismo Contract, responde que, “en nuestros proyectos, la máxima prioridad se centra en el cumplimiento de las normativas, la operatividad y las instalaciones. Es crucial organizar adecuadamente estos aspectos, ya que limitan nuestra capacidad para realizar cambios, tanto en distribuciones como en los diferentes aspectos de una habitación. La prescripción de materiales y productos es otro elemento fundamental. Debemos seleccionar los productos más adecuados para cada uso, garantizando que cumplan con las expectativas técnicas y de mantenimiento, sin descuidar la estética, que es esencial. Además, la previsión de escenas representa un reto considerable. Crear una proyección clara y sencilla de las distintas escenas para el usuario puede ser complicado. Asimismo, es vital que los servicios ofrecidos dentro de una habitación sean fácilmente identificables para el cliente, manteniendo siempre una sensibilidad estética”.

Por otro lado, fuentes de Gunni & Trentino afirman que es esencial “crear un espacio que equilibre estética, confort y funcionalidad. Nuestro objetivo es que cada habitación sea un refugio donde el huésped se sienta cómodo y cuidado, al tiempo que respete la identidad visual del hotel. Siempre buscamos integrar ma-

teriales de alta calidad y soluciones innovadoras que mejoren la experiencia del usuario, mientras trabajamos en estrecha colaboración con los hoteleros para entender sus necesidades específicas”.

En cuanto a los principales problemas con los que suelen encontrarse los interioristas en proyectos de diseño de habitaciones de hotel, desde la planificación hasta la entrega final, Michele Corani, de Ilmiodesign, indica que “a menudo están relacionados con el tiempo y la inversión. En este tipo de proyectos, el calendario suele ser muy ajustado, lo que puede generar presión para cumplir con plazos estrictos. Este elemento es determinante, ya que una

correcta gestión del tiempo impacta directamente en la calidad de la estética final del producto hotelero. Además, la inversión realizada debe ser cuidadosamente considerada, dado que implica un balance entre costos y resultados. La búsqueda de la estética lograda debe alinearse con el presupuesto disponible, allí es donde se ve la verdadera creatividad del estudio de interiorismo. Así, el éxito del producto final depende de una planificación efectiva que contemple tanto la inversión como la calidad estética, asegurando que el resultado no solo sea visualmente atractivo, sino que también cumpla con las expectativas de los clientes y del mercado”.



HOTEL CATALONIA SANTA JUSTA (PIA CAPDEVILA)





## El éxito del proyecto depende de una planificación efectiva que contemple tanto la inversión como la calidad estética

Asimismo, desde Gunni & Trentino destacan que “uno de los aspectos más desafiantes en este tipo de proyectos es la coordinación de los diversos equipos de trabajo para aprovechar al máximo sus talentos y capacidades, especialmente en proyectos complejos a gran escala. Adaptar soluciones de diseño a edificios existentes, respetando sus características estructurales y técnicas, abre un campo de posibilidades para la creatividad y la innovación. A su vez, los plazos ajustados y los cambios en los requisitos nos impulsan a ser ágiles y a optimizar continuamente nuestros procesos. Al final, estos desafíos se convierten en oportunidades para destacar, ofreciendo soluciones únicas y flexibles que nos diferencian de la competencia”.

### Distribución

Lo habitual es que en una habitación haya un espacio para dormir, un área de trabajo y un baño. Hay que tener en cuenta que moverse por una habitación de hotel debe ser algo intuitivo ya que, al entrar, la mayoría de los huéspedes busca automáticamente los elementos clave. A medida que transitan entre las distintas áreas, debe haber espacio para que todos los ocupantes se muevan cómodamente por la habitación. Y es que la planificación del uso de una habitación incluye también tener en cuenta cuál va a ser la ocupación máxima, la interconexión y la accesibilidad. También se debe definir las separaciones entre espacios de una habitación, sin dejar de optimizar el flujo de interacción con el espacio. Por ejemplo, si el hotel

ofrece estancias de negocios entre semana y estancias familiares los fines de semana, podría necesitar utilizar elementos de diseño más flexibles, como por ejemplo el uso de sofás cama. Alejandro Bachiller Fabre, *interior designer hospitality expert* de Grupo Plan, comenta que, “en la actualidad, las habitaciones de hotel se dividen en varias áreas que buscan mejorar la experiencia del huésped, aunque este tema ya no es tan genérico y comienza a adaptarse a las localizaciones, intenciones y *target* del cliente. En primer lugar, el área de descanso es fundamental, con camas cómodas y ropa de cama de calidad que invitan al relax. Además, con el aumento del teletrabajo, muchos hoteles priorizan una zona cómoda de trabajo que incluye una buena conexión, dispositivos y tecnología





## OPTIMIZAR ESPACIOS PEQUEÑOS

IBEROSTAR SELECTION CRETA MARINE



**Las empresas hoteleras trabajan en la optimización de los espacios pequeños para sacar el máximo partido a la estancia. El espacio se puede maximizar con soluciones sencillas como, por ejemplo, escritorios plegables, mesas auxiliares, soluciones para colgar prendas y objetos en la pared en lugar de usar armarios y puertas correderas. La versatilidad es clave a la hora de sacar partido a los elementos que ya tenemos. Renovar todo un establecimiento para que haya más enchufes cerca de las camas resulta totalmente innecesario cuando se pueden usar elementos de diseño más versátiles, como puede ser una lámpara de mesita de noche que utilice un enchufe, pero incorpore cuatro tomas de carga de tipo USB. Los espejos y las paletas de colores suaves son otras maneras eficaces de crear espacios visualmente agradables.**

gía. No menos importante es la zona de estar, donde el cliente pueda relajarse, conversar y descansar. El baño también juega un papel crucial; se busca que sea funcional y estéticamente agradable, con duchas amplias y detalles que invitan al bienestar. El cliente cada vez más valora *amenities* sostenibles, seleccionados con responsabilidad como pueden ser dosificadores recargables o temporizadores en zona de ducha para hacer participe al cliente del uso responsable de los recursos naturales. El almacenamiento es otro aspecto clave: debe ser accesible y práctico para que los huéspedes puedan organizar sus pertenencias sin problemas. Por último, es muy importante un espacio exterior, como pueden ser las terrazas, que aportan luz natural y conexión entre el huésped y el destino. En conjunto, estas áreas no solo optimizan la funcionalidad, sino que también crean un ambiente acogedor y placentero, convirtiendo cada habitación en un refugio perfecto para los viajeros”.

Sobre en cómo puede dividirse la habitación, Luis Requena, de Requena y Plaza, apunta que “este punto suele variar por diversos factores: por el uso principal del hotel; por los días medios de estancia, que pueden ser muy diferentes, por ejemplo, entre un resort vacacional familiar y un hotel urbano para viajeros de trabajo; por la ubicación del hotel, y, lógicamente, por la categoría. Habitualmente nos encontramos en un área de entrada o vestíbulo de la habitación, que hace de transición entre el exterior y el interior de esta, y donde puede haber un espacio para colgar ropajes o dejar equipaje, espejos de cuerpo entero, y otras veces un pequeño aparador o una mesita auxiliar para dejar pequeños objetos personales. La zona de la cama es el espacio central de la habitación, y está pensada para proporcionar el máximo descanso y confort. Junto a la cama, o las camas, dependiendo de la tipología de habitación, normalmente el cabecero, mesitas de noche y textiles son los elementos donde se suele focalizar

mucho cada marca para ofrecer a su clientela la experiencia buscada. Contar con escritorio, o conectividad con la pantalla de TV, es un detalle que no se circunscribe solo a los huéspedes por trabajo, sino también para las familias y grupos de amigos que las utilizan para duplicar sus pantallas de móviles o tabletas para ver plataformas en *streaming* o para jugar. Dependiendo del tamaño de la habitación, se puede incluir un sofá o sillones, una pequeña mesa de centro e incluso, a veces, un televisor adicional. Habitaciones más lujosas, como las suites, suelen incluir una zona de comedor o una sala de estar completa: se busca crear un ambiente muy cómodo y acogedor, que pueda crear una sensación de hogar e incrementar el tiempo de uso de la habitación y el consumo de otros servicios que ofrece el hotel como *room service*, ocio o cuidados personales. El baño es otra parte esencial del diseño de una habitación y los clientes suelen pedir que ofrezca una experiencia de lujo, más allá de su funcionalidad básica.





## DISPOSICIÓN DE LA CAMA

Cuando hablamos de distribución de habitación, la cama es el elemento central. Su ubicación influye significativamente en la funcionalidad y la estética del espacio. En cuanto a su posición y orientación, la cama debe colocarse de manera que permita un fácil acceso y movimiento alrededor de ella. Generalmente, se sitúa en el centro de la pared principal, con el cabecero contra la pared, proporcionando estabilidad y confort. Además, es recomendable orientar la cama para que tenga una vista agradable, hacia una ventana, elemento decorativo o televisión. Hay que dejar suficiente espacio a ambos lados de la cama para las mesitas de noche y para que los huéspedes puedan moverse cómodamente. Un mínimo de 60 cm a cada lado suele ser adecuado. Para mejorar el almacenamiento y la funcionalidad de la habitación, se puede considerar la incorporación de cajones o espacio de almacenamiento debajo de la cama con la finalidad de maximizar el uso del espacio disponible. Esto es especialmente útil en habitaciones pequeñas.

En hoteles de alta gama, podemos encontrar baños 'tipo spa', con duchas multifuncionales, bañeras de hidromasaje, asientos en la ducha o, incluso, una sauna privada. El diseño tiende a ser muy moderno en estos casos, y con acabados de alta calidad como mármol, vidrio o cerámicas. La iluminación es también crucial, especialmente en la zona del espejo para facilitar los rituales personales de belleza. Y otro punto focal es el espacio para dar protagonismo a los *amenities*, que en este tipo de baños cobran también una relevancia especial para la experiencia del cliente. Otros espacios, sin duda, confieren un plus que pueden suponer una ventaja diferencial para el establecimiento, como contar con una cocina, minibar, o un rincón con una cafetera o tetera, vasos, copas y un surtido de bebidas y aperitivos y, en algunos establecimientos, las habitaciones pueden contar con área de terraza o jardín privado. Son zonas que se convierten en un reto para su diseño porque deben ser congruentes con la decoración de toda la habitación en conjunto, con la imagen y marca del hotel, y las posibilidades que ofrezca el emplazamiento concreto".



EUROSTARS LISBOA BAIXA (PF1 INTERIORISMO CONTRACT)

## Tendencias

Por lo que se refiere a las tendencias que imperan en el diseño de la habitación de hotel, Loli Meroño, de PF1 Interiorismo, apuesta por "la creación de espacios que priorizan la operatividad, sin sacrificar la sostenibilidad. Esto

se refleja tanto en la selección de productos *ecofriendlys* como en la implementación de procesos responsables a lo largo de todo el proyecto. En los últimos años, la globalización ha contribuido a una cierta homogeneización en las ofertas. Como respuesta, numerosos





profesionales nos enfocamos en la diferenciación de nuestros establecimientos, lo que logramos a través de colaboraciones estratégicas con la industria, artesanos y artistas, así como revalorizar singularidades inherentes a cada edificación y su entorno. En términos estéticos, los estilos en el diseño hotelero son muy diversos. Desde habitaciones que evocan el Art Déco o el Art Nouveau, que utilizan molduras, formas orgánicas y elementos de latón y forja, reflejando un *horror vacui*, hasta espacios que resaltan la conexión con la naturaleza, mediante formas y materiales que celebran la simplicidad de la vida al aire libre, sin sacrificar el confort. También se aprecian propuestas teatrales, que emplean tonos planos y formas geométricas, redondeadas, utilizando paletas cromáticas, monocolors o tonos vibrantes. Otro de los aspectos importantes en una habi-

tación son los cuartos de baño, que se ha vuelto esenciales, priorizando la creación de espacios diseñados para el bienestar. Esto se logra mediante el uso de acabados marmoleados, cerámicas que imitan madera, terrazos, y la inclusión de grifería y sanitarios que cumplen funciones de bidé/WC. Dado el cambio social en cuanto a usos, otro elemento que se está redefiniendo es la pieza del escritorio; ya no se escriben cartas y, en muchos casos, son sustituidas por mesas multifuncionales. Además, con la integración de tecnologías que han llegado para quedarse, se vuelve crucial incorporar estos elementos de manera no invasiva". Alejandro Bachiller, de Grupo Plan, también subraya que "la máxima tendencia a la que nos enfrentamos es la sostenibilidad, cada vez más creciente en la industria hotelera, ya que la conciencia ambiental está en aumento. Muchos

hoteles optan por materiales reciclados, sistemas de ahorro de energía y prácticas de construcción sostenibles, lo que no solo reduce el impacto ambiental, sino que también atrae a un público que valora la responsabilidad ecológica. Asimismo, la incorporación de tecnología en las habitaciones se ha vuelto fundamental. Los huéspedes esperan contar con sistemas de control de iluminación y temperatura mediante dispositivos móviles, así como soluciones de entretenimiento personalizadas, que faciliten su estancia y les brinden un alto nivel de conectividad y confort. El diseño minimalista y funcional también sigue en auge, con una tendencia hacia espacios más limpios y despejados. Este enfoque prioriza la funcionalidad sin sacrificar la estética, además, es muy importante incorporar elementos que reflejan la cultura local y la historia del lugar. Esto no solo enriquece la experiencia del huésped, sino que también contribuye al sentido de pertenencia y conexión con el destino. Con el aumento del interés en el bienestar personal, muchos hoteleros nos están reclamando incluir en el diseño general características que fomenten este estilo de vida. Muchos viajeros buscan destinos y alojamientos que ofrezcan actividades relacionadas con la salud, como retiros de yoga, senderismo, meditación o dietas específicas. Estas tendencias no solo responden a las expectativas actuales de los huéspedes, sino que también ayudan a crear experiencias memorables que los animan a regresar". Según Pia Capdevila, "frente a un proyecto hay que desea siempre un *storytelling* que defina lo que busca cada hotel, pero cada vez más se busca habitaciones de calidad que consigan hacer sentir como en casa". ●







## Diseño de Lázaro Rosa-Violán

La colección de grifería Venti20 de Gessi lleva la firma del diseñador y arquitecto catalán Lázaro Rosa-Violán.

Reinterpretando los conceptos tradicionales en clave contemporánea, sin deseos de réplicas nostálgicas, la colección incorpora el encanto, el sentido del estilo y el placer por los detalles refinados de los años veinte del siglo xx. Los perfiles elegantemente decorados se conectan con líneas sobrias y rigurosas, destacando la gran investigación estética y tecnológica que sustenta en una pieza de arte funcional contemporáneo. La meticulosa elaboración de los tiradores, las bases de los artículos de la colección y las ranuras de los cuerpos evocan discretamente el estilo clásico.



## Más seguridad e higiene



**Nuovvo lanza su nueva válvula con aro de metal y cestita recogepepos que garantiza un entorno más seguro e higiénico. El diseño robusto de la válvula con aro de metal, unido a la cestita recogepepos, proporciona una barrera efectiva contra obstrucciones sin interferir en la experiencia de uso o en la apariencia visual de la ducha. La inclusión del aro de metal no solo**

**añade durabilidad y resistencia, sino que también facilita la instalación, evitando que los tornillos se pasen, y aportando un toque de sofisticación que complementa a la perfección los acabados más exigentes. La cestita recogepepos es fácil de extraer y limpiar, lo que no solo evita bloqueos incómodos en el sistema de drenaje, sino que también promueve un entorno más limpio y saludable.**

## Totalmente reciclable

Ideal Standard presenta la próxima evolución en platos de ducha sostenibles con la gama UltraFlat Evo totalmente reciclable. Estas piezas se han creado de acuerdo con el enfoque EcoLogic de la marca para el desarrollo de nuevos productos, que integra la sostenibilidad en los procesos de fabricación y en los productos acabados. Fabricados con StoneTech, un material avanzado con un 35-40% de contenido reciclado, incluidos mármol y residuos de producción, no contienen fibra de vidrio y son 100% reciclables. Al final de su vida útil, pueden reutilizarse para bases de carreteras o proyectos de construcción. StoneTech también requiere aproximadamente un 45% menos de resina que los platos de ducha acrílicos, al tiempo que garantiza una durabilidad excepcional.



## Aprovechar el espacio

Poalgi presenta Heiko, una colección que marca el inicio de una colaboración con el renombrado Francesc Rifé Studio. Con un enfoque minimalista, la colección se distingue por su ingenioso aprovechamiento del espacio y una elegancia que es tanto sofisticada como accesible. Heiko se inspira en formas rectas y elementos de construcción tradicionales, como vigas y perfiles, para ofrecer una estructura sólida y visualmente ligera. La base del diseño presenta una disposición que permite crear espacios vacíos entre líneas, lo que no solo refuerza la estética del producto, sino que también proporciona soluciones originales para organizar los artículos de baño. El lavamanos, con su formato redondeado, contrasta con la rigidez de la base y se acerca al usuario de una manera más amigable y funcional.





# NOHRD

## Fusión entre diseño, innovación y entrenamiento funcional

En el competitivo mundo del equipamiento para hoteles, gimnasios y spas, el diseño, la funcionalidad y la sostenibilidad son factores determinantes. En este contexto, Nohrd ofrece productos que no solo destacan por su calidad y rendimiento, sino también por su estética refinada y su compromiso con el medio ambiente.



Los equipos de Nohrd no son meras máquinas de ejercicio; son piezas que combinan artesanía y tecnología de vanguardia. Con una gama que incluye desde las icónicas máquinas de remo WaterRower hasta estaciones de fuerza como el SlimBeam, cada producto está diseñado para integrarse armoniosamente en cualquier espacio, aportando un toque de elegancia que transforma cualquier sala de entrenamiento en un ambiente de lujo.

El WaterRower, fabricado en madera maciza con tecnología de resistencia al agua, es un referente mundial en equipos de remo. Su diseño minimalista, junto con la sensación realista de remar sobre el agua, lo convierte en una opción predilecta para hoteles que buscan ofrecer una experiencia única a sus huéspedes. Además, su funcionamiento silencioso y suave lo hace ideal para entornos donde la tranquilidad es clave, como spas y resorts de lujo. La sostenibilidad es uno de los pilares fundamentales de Nohrd. Todos sus productos

se fabrican con maderas certificadas provenientes de bosques gestionados de manera sostenible. Además, los procesos de producción se llevan a cabo en sus propias instalaciones en Alemania, donde cada detalle es cuidadosamente supervisado para garantizar la más alta calidad. Este enfoque responsable no solo reduce la huella de carbono, sino que también garantiza una durabilidad excepcional, ideal para el uso intensivo en entornos hoteleros.

La línea de productos Nohrd ofrece soluciones para entrenamientos cardiovasculares, de fuerza y de cuerpo completo. Equipos como el Nohrd WallBars, una elegante estructura de barras suecas, o el TriaTrainer, un banco multifuncional que se transforma en tres posiciones distintas, permiten a los usuarios realizar una amplia variedad de ejercicios con un solo equipo. Esta versatilidad es especialmente valiosa en hoteles \$boutique\$ o gimnasios con espacios limitados, donde la optimización del espacio es crucial.

Por otro lado, la Nohrd Bike, una bicicleta estática con un diseño esbelto y acabados en madera y acero, aporta una experiencia de ciclismo de interior completamente diferente. Su sistema de transmisión híbrido garantiza un pedaleo suave y constante, mientras que su apariencia elegante la convierte en un elemento decorativo por sí mismo.

La incorporación de equipos Nohrd no solo enriquece el gimnasio de un hotel, sino que también eleva la experiencia del huésped. Los hoteles que buscan diferenciarse pueden ofrecer programas de entrenamiento personalizados y sesiones privadas con equipos de lujo, proporcionando un valor añadido que mejora la percepción del cliente y fideliza su estancia.●

### WaterRower-Nohrd Iberia

Tel.: 916 407 004

E-mail: [info@waterrower.es](mailto:info@waterrower.es)

web: [www.waterrower.es](http://www.waterrower.es)



## La experiencia de sentirse bien

Junto con la casa de fragancias Symrise, ADA Cosmetics ha creado colecciones que incorporan la innovadora tecnología Actimood®. Las fragancias Actimood® en la colección de ADA Cosmetics han sido validadas a través de mediciones biométricas, psicométricas y neurométricas. Se ha demostrado que ofrecen beneficios únicos, como relajación, aumento de energía o mayor felicidad. La primera marca de ADA Cosmetics en integrar la tecnología Actimood® es Element\_Ry, una colección minimalista de esenciales altamente efectivos y ecológicos, perfumados con una fragancia amaderada-verde que promueve el bienestar. Además, ADA Cosmetics presenta, en colaboración con la marca de spa francesa Yon-Ka, una colección de cosmética hotelera diseñada específicamente para un sueño reparador.



## Multisensorial

Las nuevas duchas multisensoriales Aquahalo y Serenity Sky de Dornbracht ahora están disponibles en una amplia gama de acabados, lo que garantiza una libertad de diseño extrema. La estética escultura de la ducha Aquahalo, que el diseñador Michael Neumayr ha realizado inspirándose en una araña clasicista de cristal, está disponible en los acabados cromo, platino cepillado, negro mate, *champagne* (oro 22 k) y *champagne* cepillado (oro 22 k). El panel de lluvia minimalista Serenity Sky, diseñado por Sieger Design, está disponible en los acabados cromo, *dark chrome*, bronce cepillado, *champagne* (oro 22 k), *champagne* cepillado (oro 22 k), acero inox cepillado y *dark platinum* cepillado.

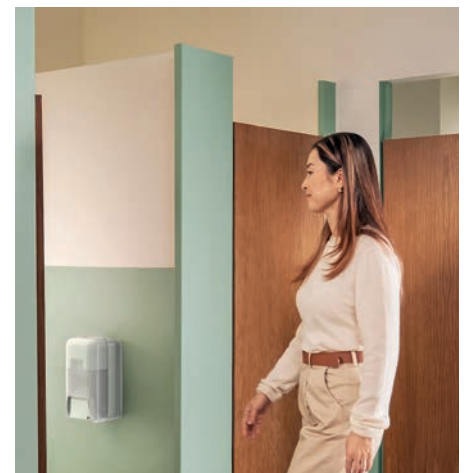
## Delicadeza y adaptabilidad



Fiora presenta Curve, una colección de muebles de baño que explora nuevas formas de versatilidad y personalización en el entorno del baño. Diseñado para aquellos que buscan la perfecta fusión entre funcionalidad, estética y adaptabilidad, Curve es más que un mueble: es una declaración de estilo que desafía los límites tradicionales del diseño. Esta pieza destaca por sus cantos ligeramente redondeados. Un enfoque curvilíneo que rompe con la dureza de los ángulos rectos y evoca un diseño más natural y orgánico, ideal para crear un ambiente de calma y armonía. Curve se convierte así en un elemento de transición entre los diferentes componentes del baño, facilitando un diseño coherente e integrado que fluye con el entorno.

## Ahorrar tiempo al equipo de limpieza

Tork, marca de Essity, lanza Tork OptiServe® para mejorar la eficiencia de los *facility managers* y sus equipos y reducir el impacto ambiental en hostelería, ayudando a cumplir con los objetivos de sostenibilidad. El diseño sin mandril del papel higiénico genera mucho menos desperdicio, hasta un 92%, en comparación con los sistemas tradicionales, que utilizan envoltorios exteriores y núcleos de cartón. El nuevo sistema de papel higiénico también incluye una amplia gama de opciones de dispensadores. Todos utilizan los mismos rollos compactos sin mandril ni envoltura exterior, lo que permite a los equipos de limpieza emplear una única solución en toda la instalación.





## Funcionalidad y arte



**KitchenAid presenta su más reciente incorporación a la serie Design de batidoras amasadoras: Evergreen. Este modelo destaca por su verde bosque profundo y su acabado mate exuberante, además de incluir el primer bol de madera de nogal de la marca y algunos acentos en latón. Las batidoras amasadoras de la serie Design de KitchenAid® combinan funcionalidad y arte, destacando por su color distintivo, acabados y materiales, ofreciendo un espacio único para la expresión creativa. Evergreen refleja la fusión entre gastronomía, diseño y naturaleza, con su tonalidad monocromática, el bol de madera de nogal y un detallado relieve de hojas en la cubierta del cabezal, adornado con un acabado de latón.**



## Vino bien conservado

Coravin ha lanzado Six+ Forest Green, una edición limitada dentro de su sistema de conservación de vino Timeless. Mediante una aguja de precisión, este sistema perfora delicadamente el corcho para extraer el vino, al tiempo que lo sustituye por gas argón, lo que garantiza que el oxígeno nunca comprometa la integridad del vino. Una vez que se retira la aguja, el corcho simplemente se expande de nuevo a su forma normal, conservando el vino restante tan fresco como el día que se embotelló durante meses o incluso años. Así, el vino puede disfrutarse copa a copa, preservando al mismo tiempo la integridad del vino que permanece en botella.



## De acero inoxidable

Inoxibar ha incorporado recientemente la nueva familia de sartenes Triline, fabricada con tres capas: interior de acero inoxidable 18/10, aluminio y base de acero inoxidable 18%. Esta configuración es la ideal para que el calor se reparta uniformemente por toda la sartén y ofrece la mayor resistencia estructural. Sus mangos ergonómicos están remachados sólidamente al cuerpo de la sartén, lo que garantiza que no se van a aflojar ni mover. La gama incluye dos modelos Tri Sport –con mango de silicona y acero– y Tri Luxe –íntegramente en acero inoxidable–, que se presentan en tamaños, de 20, 24 y 28 cm de diámetro. Cada modelo cuenta con dos versiones: una sartén de acero inoxidable sin aislamiento y otra con revestimiento antiadherente de tres capas y libre de PFOA para aquellas elaboraciones que lo requieren.

## Cubertería navideña

Calma House ha incluido una sección de menaje a su catálogo otoño-invierno 2024-2025. De entre las múltiples gamas de producto destaca la de cubertería con atractivos diseños para Navidad. Los nuevos juegos de cubiertos individuales, los nuevos juegos de cubiertos para servir ensalada y los nuevos abrebotellas de Calma House permiten aportar un toque de sofisticación a las mesas navideñas.







## Equipos de frío

# Agilizar procesos

La refrigeración de alimentos y bebidas es un requisito indispensable para su adecuada conservación, así como para la elaboración de ciertos platos. Contar con equipos específicamente diseñados para este fin garantiza que las cocinas profesionales puedan llevar a cabo este proceso con eficacia y rapidez.

*Por Isabel Fernández*

**L**as cocinas profesionales cuentan con diversos aparatos que cumplen con la función de refrigerar alimentos, descendiendo la temperatura de manera controlada según las necesidades específicas de cada proceso.

Conocer sus características contribuye a su perfecta conservación y, a su vez, facilita su preparación. Para lograrlo, es necesario emplear equipos como abatidores de temperatura, enfriadores, cámaras de refrigeración, etc.

El concepto “cadena de frío” se refiere a todas aquellas fases por las que pasa un producto que debe mantenerse a una temperatura controlada, por lo general, baja. Esto debe cumplirse desde que se procesa, embala, almacena y transporta, hasta su mantenimiento en el negocio y su consumo o venta final. Al conservar la cadena de frío, se garantiza al usuario final





IRINOX



que el producto que adquiere y consume llegará en las mejores condiciones de calidad. Esto incluye que no tendrá afectaciones por microorganismos o algún tipo de degradación.

### Estudio detallado

No existen soluciones únicas cuando se proyecta el sistema de frío, ya que cada cocina es distinta y la maquinaria a implementar se escogerá en base a los requisitos concretos de cada restaurante. Elementos a considerar son el espacio disponible, la clase de alimentos a conservar y las normativas.

Para Erica Tono, *country manager* España y Portugal de Irinox Professional, “en la proyección del sistema de frío es necesario hacer un estudio detallado del sistema productivo de la cocina, de los procesos y tiempos de elaboración, producción y cocción de los alimentos

para dimensionar correctamente los equipos necesarios en abatimiento, congelación y mantenimiento en frío. Esto permite evitar generar un cuello de botella en el flujo productivo y tener el correcto espacio de estocaje del producto semielaborado o acabado”.

Sobre este tema, Josep Tristan, director comercial de Difriho-Mesfred, afirma que “hay que tener en cuenta las necesidades específicas del negocio: el tipo de cocina, el menú, el volumen de servicios, los horarios y las normativas sanitarias”.

También hay que plantearse antes de emprender el proyecto cuáles son las exigencias del restaurador y en qué deben fijarse a la hora de elegir el sistema. Así, Ana Sánchez, técnico de Marketing de Infrico, opina que “el hostelero debe asegurarse de que estos equipos cumplan con varios criterios clave para maximizar el

rendimiento, la eficiencia y la seguridad en el entorno de trabajo. Uno de los puntos fundamentales a considerar es la eficiencia energética. Las máquinas de frío representan una gran parte del consumo energético en una cocina profesional, por lo que el hostelero debe buscar equipos con alta eficiencia energética (por ejemplo, los armarios y mesas de refrigeración A+ con tecnología Inverter). Esto no solo reduce costos a largo plazo, sino que también apoya prácticas más sostenibles. También hay que mirar la fiabilidad y durabilidad: se debe atender al material de los equipos. Por ello el acero inoxidable Aisi 304 asegura la mayor calidad de las soluciones. Por otro lado, la precisión en el control de temperatura y humedad es vital para conservar adecuadamente los alimentos y evitar el desperdicio. Hay que emplear equipos con tecnología de regulación avanzada que permi-





tan un control preciso y constante, adaptándose a los requisitos específicos de cada tipo de producto. Además, las máquinas de frío deben tener controles intuitivos y fáciles de usar, así como sistemas de autodiagnóstico y fácil acceso a los componentes para mantenimiento. Esto minimiza el tiempo de inactividad y facilita la gestión del equipo por parte del personal. Asimismo, es esencial que las máquinas utilicen refrigerantes ecológicos con bajo impacto ambiental, cumpliendo las normativas medioambientales, contribuyendo así a la lucha contra el cambio climático y reduciendo la huella de carbono. La reducción del ruido también es importante: en las cocinas, el ruido puede ser un problema, así que conviene elegir equipos

que operen silenciosamente, mejorando la comodidad en el entorno de trabajo. En resumen, el hostelero debe exigir que las máquinas de frío sean eficientes, sostenibles, fáciles de manejar y que proporcionen un control de temperatura preciso. Invertir en equipos de calidad es clave para optimizar recursos, conservar mejor los productos, y mejorar la productividad y el ambiente en la cocina”.

### Máquina por máquina

En un restaurante hay básicamente tres necesidades a cubrir: conservación, con una finalidad exclusiva para el *stock* de productos

tanto congelados como refrigerados (abatidores, armarios, cámaras...); presentación, en la que se incluyen las vitrinas expositoras de productos que mantienen los alimentos en perfectas condiciones, y los equipos de trabajo, que combinan la conservación de los productos y su elaboración, como pueden ser las mesas refrigeradas.

Conocer las características de cada uno de ellos contribuye a la perfecta conservación de los alimentos y, a su vez, facilita su preparación.

Un abatidor de temperatura es un aparato de

INFRICO



La precisión en el control de temperatura y humedad es vital para conservar los alimentos y evitar el desperdicio





cuanto a muebles de refrigeración para uso profesional. Así, los armarios refrigerados son ideales para mantener la cadena de frío, existiendo diferentes formatos y adaptaciones en función del uso que se le quiera dar: botelleros, vinotecas, secaderos de embutidos, maduración de carne, fermentación... Cada uno dispone de una aplicación específica y se adaptan perfectamente a las necesidades de cualquier negocio o actividad.

Los mejores restaurantes disponen de mesas refrigeradas que les ayudan a mantener el orden y optimizar el espacio en su negocio. Cumplen a la perfección ese doble trabajo de apoyo al trabajo diario, como elemento de conservación de alimentos y como mueble para trabajo y preparación de elaboraciones. Los congeladores y conservadores, creados para generar rápidas bajadas de temperatura y así aumentar la efectividad de eliminación de gérmenes, merecen una reseña especial por su eficacia en materia de seguridad alimentaria. Además, las cámaras de refrigeración y congelación son un elemento decisivo en los restaurantes profesionales. Son espacios cerrados y aislados, que cuentan con un sistema de refrigeración que controla la temperatura interior en todo momento, para conseguir el ambiente requerido en cada caso. Así, se pueden conservar, refrigerar o congelar los productos. En la actualidad, es posible encontrar en el mercado una gran variedad de modelos de cámaras frigoríficas, con tamaños y regulaciones térmicas específicas. En este sentido, atendiendo a las necesidades del restaurante puede optarse por cámaras que congelan, que refrigeran o que hacen ambos procesos. Cabe destacar la existencia de las cámaras frigoríficas modulares, que son capaces de adaptarse a cualquier espacio y, en caso de que sea necesario, su estructura se puede ampliar sin dificultad. Además, su instala-

refrigeración que posee una potencia frigorífica muy alta. Además, permite la recirculación del aire en su interior. Así, se consigue un enfriamiento de los alimentos muy rápido. De hecho, con este aparato se puede rebajar la temperatura interna de una preparación en menos de dos horas. La principal ventaja de los abatidores es que su congelación acelerada evita que se desarrollen bacterias en los alimentos ya cocinados. Asimismo, mantienen las propiedades organolépticas del producto, como su sabor, olor y textura. Por tanto, resultan indispensables en las cocinas profesionales que persiguen resultados de excelente calidad, agilizando los procesos y elevando su desempeño con respecto a la refrigeración tradicional. El enfriador de temperatura es una máquina

que forma parte de la mayoría de equipos de cocina profesional. Estos aparatos funcionan con un rango de temperaturas muy amplio, por lo que son muy útiles a la hora de acometer un enfriamiento eficaz de los alimentos. Por un lado, permiten la reducción positiva de la temperatura de los alimentos a casi 0 grados. De esta manera, su almacenamiento en perfectas condiciones puede ser más largo. Por otro, pueden llevar a cabo una reducción negativa. Es decir, los enfriadores son capaces de congelar los alimentos con un proceso de microcristalización de sus líquidos. La principal ventaja de esto es que no se destruyen las fibras de los alimentos. En consecuencia, después pueden ser consumidos disfrutando de su textura original sin problemas. Por otra parte, existen diferentes opciones en



DIFRIHO-MESFRED





ción es fácil y permiten su traslado si, por ejemplo, se decide introducir cambios en la cocina del negocio. Una de las características más reseñables de las cámaras frigoríficas es el espesor de las paredes. No en vano, es el elemento que evita la pérdida del frío, asegurando que los alimentos alcancen la temperatura que se pretende, sin gastar más energía de la precisa. Como imprescindibles en un restaurante, Josep Tristan, de Difriho-Mesfred, señala “las cámaras frigoríficas, para almacenar grandes volúmenes de alimentos perecederos a temperatura controlada (0 °C a 8 °C); cámaras de congelación, para conservar productos a baja temperatura (-18 °C a -25 °C) para almacenaje a largo plazo; congeladores verticales u horizontales, que almacenan productos congelados de uso diario en pequeñas cocinas; mesas refrigeradas (superficies de trabajo con compartimentos refrigerados, ideales para ingredientes de preparación rápida); vitrinas refrigeradas, que exponen alimentos y bebidas listos para consumir fríos, y abatidores de temperatura, que enfrían y congelan rápidamente los alimentos cocinados para conservar su frescura y calidad”.

Por su parte, Erica Tono, de Irinox Professional, especifica que, “en abatidores de temperatura, es fundamental averiguar el rendimiento de los equipos en kg en abatimiento y congelación, que los equipos permitan introducir los alimentos en caliente, averiguar la potencia

frigorífica de las máquinas y los componentes utilizados. En conservación es fundamental que los equipos mantengan de forma fiable y permitan el control de humedad; además, que se pueda realizar el desescarche con los productos en el interior sin que se estropeen. Para todos es importante averiguar el tipo de gas refrigerante que utilizan, ya que la normativa se está poniendo más estricta y el precio de los gases subirá de forma exponencial en los próximos años. Es importante invertir en un producto fiable, que dure muchos años y no dé problemas técnicos”.

### Novedades y evolución

Uno de los cambios tecnológicos más evidentes de este sector es la información que puede recoger y su tratamiento. Los equipos son personalizados y personalizables, de uso intuitivo y versátil.

Así, Josep Tristan, de Difriho-Masfred, cree que “la evolución de las máquinas de frío de hostelería se enfoca en la optimización del consumo, la adopción de tecnologías más sostenibles y la automatización inteligente”.

Según Ana Sánchez, de Infrico, “es imperativo que los equipos permitan realizar un monitoreo







## RANGO DE TEMPERATURA

El rango de temperatura dependerá del tipo de alimentos, ya se trate de helados que tienden a cristalizarse al descongelar, de pescados y carnes o vegetales. Las carnes deben tener la temperatura más baja, los lácteos serán intermedias, y los vegetales, las más altas. La temperatura de congelación internacional es de  $-18^{\circ}\text{C}$ , que inhibe las reacciones químicas. Entre  $-4$  y  $-7^{\circ}\text{C}$  hay una inhibición de microorganismos dañinos; a  $-10^{\circ}\text{C}$  se usa para inhibir el crecimiento de microorganismos que degradan. Respecto a la refrigeración en equipos industriales, es entre  $8$  y  $15^{\circ}\text{C}$ , sin que los alimentos duren más de seis días para evitar la formación de hongos y bacterias o pérdida de nutrientes.

y control exhaustivo de las temperaturas garantizando la estabilidad. Los equipos de refrigeración modernos están incorporando tecnología IoT (Internet de las Cosas) para monitorear y ajustar la temperatura y humedad en tiempo real. Esta tecnología permite a los usuarios controlar remotamente los equipos y recibir alertas instantáneas sobre cualquier anomalía, optimizando así el mantenimiento preventivo y reduciendo el riesgo de fallos. En términos de dise-

ño, se busca algo ergonómico y modular. En respuesta a la necesidad de aprovechar al máximo los espacios en las cocinas profesionales, los fabricantes están desarrollando equipos de refrigeración modulares y ergonómicos que facilitan la organización y el acceso a los productos. Además, muchos de estos equipos ofrecen opciones de personalización, permitiendo adaptarse mejor a las necesidades de cada negocio. También cabe destacar la importancia de las nuevas tecnologías enfocadas a la conservación de la temperatura. Existen nuevas funciones, como la gestión específica de temperatura para distintos productos y la regulación de la humedad, que permiten una conservación precisa y prolongada, lo cual es esencial para mantener la frescura y calidad de los alimentos. Hay una búsqueda constante por la reducción de ruido. El confort acústico en la cocina es cada vez más valorado, y las innovaciones en aislamiento de motores y compresores han hecho posible que los equipos operen de manera más silenciosa, creando un ambiente de trabajo más cómodo y saludable”.

En cuanto a la evolución del sector, esta profesional añade que están enfocados hacia “la transformación de todas las soluciones en refrigeración a la tecnología Inverter, una tendencia que ha llegado para quedarse en el sector, por la eficiencia de los equipos, provocando que sean máquinas rápidamente amortizables. Esta ofrece varios beneficios importantes a los clientes, tanto a nivel económico como en términos de sostenibilidad. Una gran ventaja es el ahorro económico, que se traduce en una reducción significativa de las facturas de luz que,



INFRICO

junto con la garantía de una mayor vida útil de los aparatos, los vuelve una inversión muy interesante y también reduce las emisiones de  $\text{CO}_2$ , ayudando a combatir el cambio climático. Pero la característica por excelencia, y que hace que esta tecnología sea toda una incorporación al sector de la refrigeración, es el rendimiento mejorado, ya que con tecnología Inverter se regula la temperatura de manera más uniforme”.

También habla sobre sostenibilidad Erica Tono, de Irinox Professional, al volver a hacer hincapié en que “la normativa europea está ya marcando los pasos a seguir tanto para fabricantes como para usuarios. Entre los gases refrigerantes ‘verdes’ hay opciones que nos permiten reducir mucho los consumos eléctricos gracias a sus propiedades de absorber e intercambiar calor. Las empresas especialistas en frío somos las que estamos estudiando las soluciones técnicas más eficaces para mejorar las prestaciones de los equipos y reducir su consumo. Vamos hacia unas cocinas más sostenibles y rentables, cuidando del ambiente y del planeta”. ●



DIFRIHO-MESFRED





# UNIFORMES

## Equilibrio entre imagen y comodidad

Escoger el mejor uniforme para la plantilla de un hotel o restaurante implica evaluar diferentes factores que garantizarán la satisfacción tanto del personal como de los clientes.

*Por Isabel Fernández*

**E**l vestuario profesional cumple diversas funciones. Lo más normal es que lo haga con el objetivo de consolidar la imagen de marca, por un lado, y de garantizar la seguridad y limpieza de los empleados, por otro. El sector hostelero es uno de los entornos laborales más proclives a necesitar este tipo de uniformes, que deben cumplir con altos estándares de funcionalidad y estilo para adaptarse a las exigencias del día a día en restaurantes, bares y hoteles. Sin embargo, es fundamental que el uniforme sea adecuado para este puesto de trabajo, equilibrando estética, comodidad y practicidad. Por tanto, el vestuario laboral no es simplemente una cuestión de apariencia, sino una parte esencial del éxito en cual-





quier establecimiento. Los uniformes no solo proyectan la identidad del negocio, sino que también tienen un impacto directo en la experiencia de los clientes y en el rendimiento del personal. Así, un uniforme bien diseñado comunica profesionalidad y cuidado por los detalles, generando una primera impresión positiva en los clientes. Por otro lado, la comodidad es significativa, ya que el personal de hostelería suele pasar muchas horas en movimiento. Un uniforme mal diseñado puede provocar incomodidad e, incluso, afectar el rendimiento laboral. Además, debe ser funcional para facilitar las tareas diarias, siendo crucial que cumpla con los estándares de seguridad, especialmente en áreas como la cocina. Según Antonie de Fontanges, director comercial de Bragard España, “un uniforme

para hostelería tiene que agradar a tres figuras claves: cliente, jefe y empleado. De cara al cliente, el uniforme tiene que reflejar el ambiente del lugar. El uniforme del camarero es lo primero corporativo que ve el cliente al entrar. Debe tener buen diseño, ser coherente con el local y ser un adelanto de lo que el cliente se va a encontrar en su plato. De cara al empleado, el uniforme debe ser cómodo para ser llevado numerosas horas, debe ser práctico para facilitar los movimientos, disponer de bolsillos para guardar la libreta o la pinza, y debe ser fácil de limpiar, ya que cada vez más los empleados tienen que lavar ellos mismos sus uniformes. De cara al jefe, el uniforme tiene que ser bueno, bonito y barato. Bueno para que dure lo máximo posible, bonito para que siempre quede bien y sea acorde con la imagen del establecimiento,

y barato porque hay mucha competencia en el sector y el uniforme debe tener un precio que se ajuste a su calidad. Un empresario que usa buenos ingredientes en la composición de sus platos estará más sensibilizado sobre el precio de la calidad que uno que pilla lo primero y más barato que puede. Los buenos uniformes son una inversión, los malos, un gasto”.

Por su parte, Paola Rodríguez Blanco, responsable de Marketing de Chef Works Spain, considera que “lo más importante es que cumpla con las expectativas de uso y se adapte a las necesidades del trabajador (ambiente, condición climática, etc.) y, además, que sea resistente, es decir, que dure. Tendremos que valorar los tejidos, que sean cómodos, frescos y, lo más importante, que no sean excesivamente pesados o inflamables.





## Tejidos

En un entorno tan dinámico y exigente como es la hostelería, la elección del tejido de los uniformes de trabajo cobra una relevancia especial. Por ejemplo, para los uniformes de cocina, es fundamental elegir tejidos resistentes a las manchas, el calor y el desgaste constante. Las sargas de algodón han sido históricamente la opción preferida por los chefs de todo el mundo. Las fibras naturales del algodón tienen propiedades termorreguladoras y previenen riesgos de inflamación en ambientes laborales donde se trabaja con fogones. Por su parte, las sargas de algodón-poliéster son una excelente opción con la integración de fibras de materiales naturales, que combinan la transpirabilidad del algodón con la durabilidad del poliéster. Esta combinación resulta la más popular por su resistencia y fácil cuidado. También se em-

No podemos vestir a un cocinero con una prenda de poliéster 100% porque es inflamable o a un camarero con un delantal excesivamente pesado o con elementos metálicos, porque acabará con dolor de cervicales o enganchando los adornos en medio del servicio. A través de los uniformes, mejoramos visiblemente la imagen de nuestro negocio, tratamos que sea limpia, pura, que refuerce la identidad de la marca; buscamos que el cliente que va a comer o a cenar se sienta a gusto viendo el ambiente general de ese espacio y aquí los uniformes cobran una gran importancia”.

Conchi Pulido, de Marketing & Comunicación de Obrerol-Monza, también apuesta por la seguridad, el confort, y la durabilidad y sostenibilidad: “En cuanto a la seguridad, aunque los uniformes no son considerados EPI (Equipos de Protección Individual) según las normas UNE (a excepción de algunos casos específicos como prendas ignífugas), se busca que protejan de riesgos comunes. Por ejemplo, las chaquetillas de cocina suelen tener cierres ocultos y mangas ajustables para evitar quemaduras o atrapamientos. Por lo que se refiere al confort, se enfoca en varios aspectos como el confort térmico (transpirabilidad en ambientes cálidos y aislamiento en fríos) y la movilidad (ergonomía y elasticidad del tejido). Además, la adaptación psicológica del uniforme, como la estética y el ajuste según el género, también es crucial para la comodidad del trabajador. Sobre durabilidad y sostenibilidad, la resistencia del uniforme es clave para reducir su impacto ambiental y prolongar su vida útil, lo cual es un valor añadido de sostenibilidad”.



BRAGARD ESPAÑA



Los tejidos del uniforme deben ser cómodos, frescos, no excesivamente pesados y, en la cocina, ignífugos

plean las microfibras, un tejido suave, ligero y de secado rápido, que ofrece comodidad y facilidad de movimiento. Además, cada vez más establecimientos optan por uniformes fabricados con materiales sostenibles, como algodón orgánico o tejidos reciclados, para reducir su impacto ambiental. Esta tendencia, además de ser respetuosa con el medio ambiente, transmite un mensaje de responsabilidad social a los clientes.

Como señala Sara Gosálbez Peidro, CEO de Hosteltex, “sea cual sea la elección del tejido, siempre debe garantizar comodidad, durabilidad y funcionalidad. Entre los más adecuados, el algodón es un material muy valorado en el sector por su comodidad, transpirabilidad y fácil mantenimiento. Es ideal para prendas que están en contacto directo con la piel y para aquellos ambientes donde la frescura y el confort son prioritarios. Conocido por su alta durabilidad y resistencia a las arrugas, el poliéster es idóneo para prendas que requieren lavados frecuentes y uso intensivo, como los uniformes de cocina. Su capacidad para mantener la forma lo convierte en una opción práctica y de bajo mantenimiento. Las mezclas de algodón y poliéster aprovechan lo mejor de ambos materiales, ofreciendo una mezcla equilibrada de comodidad, resistencia y mantenimiento sencillo. Son ideales para uniformes que requieren una buena presencia y durabilidad diaria. En entornos de alta exigencia, es esencial también considerar características adicionales, como la propiedad ignífuga para tejidos expuestos a calor o fuego, como en áreas de cocina, para salvaguardar la seguridad del personal. Por otro lado, los acabados antimicrobianos son clave en textiles donde se debe evitar la propagación de bacterias y gérmenes, como en uniformes de servicio o mantelería en contacto frecuente con alimentos y clientes”.

Por su parte, Cristina Panellas, responsable de Marketing & Comunicación de Pascuet, coincide en que “los materiales más comunes deben ser transpirables para mantener frescura durante largas jornadas de trabajo, especialmente en ambientes calurosos como la cocina. El algodón es una opción popular por su suavidad y capacidad de absorción,

NACHO LAMAR (CANFRANC ESTACION, A ROYAL HIDEAWAY HOTEL)



aunque a menudo se mezcla con poliéster para mejorar su durabilidad y facilitar el planchado. El poliéster, por su parte, es resistente a las arrugas y más duradero, ideal para soportar lavados frecuentes sin perder su forma o color. Además, los tejidos deben ser resistentes a manchas y olores, algo crucial en hostelería debido al contacto constante con alimentos y bebidas. En el caso de los uniformes de cocina, es importante que el tejido también ofrezca cierta protección contra el calor y las salpicaduras de aceite o líquidos calientes. Los tejidos con propiedades antimicrobianas también son comunes en este entorno, ya que ayudan a mantener altos estándares de higiene”.

Asimismo, Rosa Martínez y Tomás Berdejo, del Departamento de Marketing & Comunicación de Uniformes Gary's, sugieren, “para los chefs y el personal de cocina en general, nuestra microfibra, un tejido de alta durabilidad, altamente transpirable, antibacteriano, resistente a las salpicaduras de lejía y de secado rápido. Las prendas confeccionadas con este material son ligeras, cómodas y funcionales, además de permitir estampados y diseños originales. Otro tejido muy apreciado por los chefs es el algodón egipcio, una opción *premium* de alta calidad y confort. Debido a su recolección manual, las prendas elaboradas con este material son suaves, resistentes y duraderas. Para el personal de sala,





### Exigencias del sector

Acerca de esto último y sobre las demandas del sector, Nuria Cavia Santos, cofundadora de Deleite Wear, comenta que “depende de la preocupación del hotel por el cambio climático. Los hoteles implicados con la sostenibilidad buscan productos celulósicos y realizados en España. Si la sostenibilidad no está en su visión utilizarán uniformes más económicos producidos en Asia y con poliéster que no se arruga. En nuestro caso, también gustan nuestros tejidos celulósicos creados en España sin tintes químicos y con tecnologías antimanchas”.

¿Qué más buscan los hosteleros? Antoine de Fontanges, de Bragard España, responde que, “para aquellos hosteleros que apuestan por la calidad y están dispuestos a pagar el precio, lo que buscan es seguridad. La seguridad de saber que no tendrán que preocuparse por reponer, que las prendas durarán varias temporadas, que las costuras son de calidad y no requerirán arreglos, que los bordados están bien rematados y no se deshilarán: exigen la misma calidad que la que ponen en su servicio”.

En ello coincide Paola Rodríguez Blanco, de Chef Works Spain, al indicar que “debe prevalecer ante todo la seguridad: no vale nada que un uniforme sea muy bonito o que llame la atención si el tejido con el que está confeccionado puede ser inflamable, porque estaríamos poniendo en riesgo la vida del trabajador. Sin duda, los hosteleros buscan una combinación de seguridad, estilo y buena relación calidad-precio. A través del uniforme, el empresario busca transmitir su imagen, y que sus empleados trabajen a gusto, cómodos y contentos con la ropa que llevan puesta, porque eso repercute en el resultado final. Además, el em-

los tejidos vaqueros son una opción muy demandada, ya que combinan a la perfección la sobriedad de un traje con las notas más informales que aporta el *denim*. Para ambientes más formales, los tejidos de sastrería, como el Cold, compuesto de algodón y elastano, que seca rápidamente y permite una gran libertad de movimiento; el Trivial, resistente a las arrugas, fácil de planchar y con un aspecto profesional; o el Tecno, un tejido bielástico que mejora el ajuste, moldeando y realzando la figura son elecciones perfectas”. Además, cada vez más establecimientos optan por uniformes fabricados con materiales sostenibles, como algodón orgánico o tejidos reciclados, para reducir su impacto ambiental. Esta tendencia, además de ser respetuosa con el medio ambiente, transmite un mensaje de responsabilidad social a los clientes.



PASCUET



## CONSEJOS PARA ELEGIR PRENDAS CÓMODAS

- **TEJIDOS TRANSPIRABLES**

Optar por materiales ligeros y transpirables, como el algodón o las fibras mixtas con propiedades que absorben la humedad, evitando así el exceso de calor.

- **AJUSTE ADECUADO**

Un uniforme demasiado ajustado o demasiado holgado puede incomodar al personal. Las prendas deben ofrecer un equilibrio entre ajuste y libertad de movimiento.

- **ELASTICIDAD Y DURABILIDAD**

Las prendas funcionales para hostelería deben ser flexibles para facilitar las tareas diarias y al mismo tiempo duraderas, para resistir el uso intensivo.

JUAN VIDAL (GRAN MELÍA)



JUAN VIDAL (GRAN MELÍA)



presario debe ver el uniforme como una inversión. No podemos ir solo mirando el coste, porque cuanto de menor calidad sea, menos impacto tendrá la marca y más se deteriorará la imagen. Un trabajador que se siente a gusto con su uniforme rendirá más, estará más contento y el cliente eso lo aprecia”.

Para Sara Gosálbez Peidro, de Hosteltex, “la demanda en hostelería puede variar significativamente según el tipo de negocio, pero lo esencial para un fabricante es adaptarse a las exigencias específicas de cada cliente, proporcionando soluciones personalizadas que satisfagan sus necesidades concretas. Los hosteleros demandan, ante todo, textiles que ofrezcan una durabilidad excepcional. Esto significa materiales resistentes al desgaste y al

lavado frecuente, que mantengan su color, textura y apariencia en condiciones óptimas por un largo tiempo. La comodidad es otra prioridad, especialmente en uniformes que el personal usa durante jornadas largas; los tejidos deben ser ligeros, transpirables y flexibles para adaptarse a los movimientos constantes, proporcionando así una experiencia confortable. La seguridad es otro de las prioridades en el entorno de hostelería. Los hosteleros buscan vestuario que cumpla con estándares de seguridad, como ser resistente al fuego, repeler líquidos y aceites, y ser fácil de limpiar. Buscan también una estética impecable en todos los textiles para reflejar una imagen de calidad y cuidado en cada detalle del establecimiento”.

### La moda

El vestuario profesional no deja de ser una prenda que sigue unas tendencias o un estilo. La diferencia es que está pensado para ser usado a diario y está adaptado al entorno de trabajo. Sin embargo, la uniformidad puede ir totalmente de la mano de las tendencias actuales, así como también lo hacen los espacios en los que se encuentran. Por este motivo, es crucial que el traje de trabajo haga sentirse bien vestidos a quienes lo van a emplear. Además, tiene que ser práctico y adaptarse a diferentes tareas y necesidades que hay en un hotel o restaurante. Es decir, tiene que estar diseñado en función del tipo de actividad que va a desarrollar la persona que lo utilice. En el caso de un hotel, no es





## ASPECTOS A TENER EN CUENTA EN EL DISEÑO

### • COLOR Y LOGOTIPO

Incluir los colores de la marca y el logotipo en los uniformes crea cohesión visual y refuerza la identidad de su empresa.

### • CORTE Y FORMA

Hay que asegurarse de que el corte del uniforme sea cómodo y moderno. Los uniformes ajustados y flexibles permiten que el personal se mueva con facilidad mientras mantiene un aspecto profesional.

### • ACCESORIOS

Los complementos, como delantales, gorras o pañuelos, pueden aportar un toque distintivo y funcional al vestuario, especialmente para camareros y cocineros.

vicio y la calidad del establecimiento destaquen, mientras que el uniforme actúa como un complemento sutil.

Según Conchi Pulido, de Obrerol-Monza, “actualmente, las tendencias en el diseño de uniformes en hotelería se enfocan en estética y confort psicológico, y sostenibilidad. En cuanto al primer caso, los trabajadores buscan uniformes que reflejen la moda callejera y que les hagan sentirse bien en su lugar de trabajo.

Esto incluye la personalización de los uniformes para cada género, y el ajuste mediante patrones específicos que se adaptan mejor a la

lo mismo diseñar una prenda para un empleado que está sentado todo el día tras un mostrador, que una para un camarero de sala que está constantemente en movimiento. Los tejidos y el corte tienen extrema importancia. Se debe escoger el tejido que mejor se adapte a la estética del cliente, pero, a la vez, que tenga las mejores prestaciones: que respondan a un uso diario, que se laven fácilmente y que se adecúen a la climatología del entorno. Por su parte, los diseños deben adaptarse al cuerpo y a la movilidad necesaria. Las pequeñas personalizaciones posibilitan que cada empleado se sienta identificado con su rol. Desde iniciales bordadas hasta colores específicos para cada área de trabajo, los uniformes personalizables ayudan a reforzar la identidad de marca y la cohesión del equipo. El minimalismo ha ganado terreno en el diseño de uniformes de hostelería, con cortes limpios y colores neutros que proyectan profesionalidad. Este enfoque permite que el ser-



DELEITE WEAR



## SEGURIDAD Y NORMATIVAS DE HIGIENE



CHEFS WORKS

El sector de la hostelería tiene determinadas normativas que afectan tanto al entorno como al vestuario laboral, especialmente en las áreas de cocina y manipulación de alimentos. Es importante que el uniforme cumpla con las normativas de seguridad e higiene para evitar riesgos laborales y proteger tanto al personal como a los clientes. Algunos aspectos de seguridad que deben considerarse son:

- **PROTECCIÓN TÉRMICA:** para los cocineros, la protección frente a quemaduras es esencial. Las chaquetas y delantales ignífugos pueden marcar una gran diferencia.
- **MATERIALES ANTIDESLIZANTES:** el calzado es una parte importante del uniforme. Hay que optar por calzado antideslizante que proteja al personal de caídas en suelos húmedos o grasientos.
- **USO DE GORROS O REDES PARA EL CABELLO:** en áreas donde se manipulan alimentos, el uso de gorros o redes es obligatorio para cumplir con las normativas de higiene.

morfología de hombres y mujeres. Por otro lado, se está incrementando el uso de tejidos ecológicos y reciclados, aunque el precio sigue siendo un factor limitante. La industria se dirige hacia uniformes que no solo sean funcionales y estéticos, sino que también minimicen el impacto ambiental”.

Y es que la sostenibilidad de las prendas es un fenómeno que ha venido para quedarse. Todos los procesos de fabricación deben orientarse hacia este principio. Reducir la huella de carbono no sólo debe convertirse en un reto, sino también en una exigencia. Hay que reutilizar porque no resulta práctico comprometerse con el uso de tejidos sostenibles si las prendas tienen una vida útil corta. Por ejemplo, si un pantalón, tras ocho lavados está para tirar, sería poco sostenible y generaría un residuo demasiado pronto, mientras que si está como nuevo tras 40 lavados aporta un gran valor de sostenibilidad. En definitiva, la durabilidad y la resistencia de un tejido es clave para reducir la huella de carbono.

También recalca el factor sostenible Cristina Canellas, de Pascuet: “En el diseño de uniformes para hostelería, las tendencias actuales se centran en la combinación de estética, funcionalidad y sostenibilidad. Se apuesta por el estilo minimalista, con diseños limpios y modernos con colores neutros que destacan la profesionalidad; personalización, con incorporación de logotipos y detalles específicos que refuerzan la marca y fomenten el sentido de pertenencia del personal; tejidos sostenibles, con uso de materiales orgánicos y reciclados, lo que atrae a clientes conscientes del medio ambiente; elementos funcionales, con la incorporación

NACHO LAMAR (CANFRANC ESTACION, A ROYAL HIDEAWAY HOTEL)



de bolsillos estratégicos y características prácticas que faciliten el trabajo del personal; versatilidad, con uniformes adaptables a diferentes condiciones climáticas, como chaquetas ligeras, y unisex, con un aumento de opciones inclusivas que se adaptan a diversos tipos de cuerpos y estilos”.

Por su parte, Rosa Martínez y Tomás Berdejo, de Uniformes Gary's, apuntan que “la ropa laboral también sigue tendencias de moda, aunque siempre bajo el concepto de que un uniforme debe ser duradero y no seguir modas efímeras. Nuestros clientes prefieren diseños clásicos y atemporales que proyecten modernidad y les permitan destacar. Actualmente, los diseños en *denim*, cuero y los cortes entallados son especialmente populares. Aun así, siempre hay cabida para moda y las tendencias a través de los estampados y las colaboraciones como la que tenemos con Ágatha Ruiz de la Prada, que nos ha permitido ofrecer diseños únicos y rompe-dores a los profesionales de la cocina”.

Asimismo, Nuria Cavia Santos, de Deleite Wear, añade que, “para camareras de piso, se buscan prendas amplias, cómodas, que les permitan movilidad y transpirabilidad. En cuestión de camisas, se tiende a tallaje recto y unisex, donde no se marque ni la barriga, ni el pecho, lo que aporta elegancia. Que sea unisex es importante para la propiedad, dada la gran rotación. Los delantales han pasado de ser muy largos a ser cortitos, sobre todo en la parte del restaurante, porque así lo prefieren los nuevos camareros. En cocina, se buscan delantales con peto y más largos, con cierre en el cuello que no moleste”.

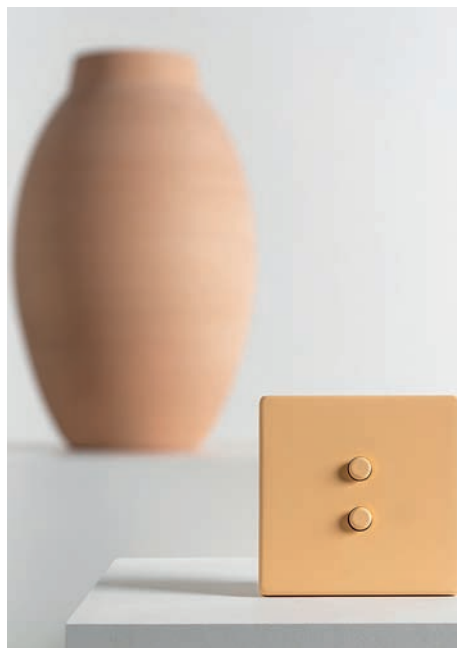
En muchas ocasiones, la diferencia la marcan los detalles, como puede ser un elemento inspiracional aplicado en la forma de una solapa de una americana, una forntura especial en una blusa, una calidad con una textura especial en una camisa o un estampado en un pañuelo. ●





## Sin marco

Con un diseño vanguardista, la nueva gama Alba Infinity de Niessen es un complemento a la colección Alba que la lleva aún más allá. Sin marco, deja que la tecla tenga todo el protagonismo con una estética que invita a la imaginación sin límites. Alba Infinity marca una nueva era, ya que es la primera colección de interruptores sin marco. Diseñada y fabricada con materiales visibles reciclados y reciclables, su producción proviene de energías totalmente renovables. Además, se integra totalmente con Alba y sus funcionalidades: control de persianas y luces, cargadores USB, ABB-free@home®, ABB i-bus® KNX, etc.



## Más precisión

La oferta de mecanismos de Icónico crece con pulsadores cuadrados de líneas puras que añaden precisión y proporcionan carácter en cualquier proyecto arquitectónico. Los botones redondeados del acabado cerámico, también novedad, tienen formas más orgánicas que se integran con los ángulos de la placa. Cuentan con dos tipos de accionamiento, palanca o botón, y placas de composición modular configuradas en una sola pieza, con opción de incluir de uno a cuatro elementos. Los componentes internos permiten todo tipo de configuraciones para dar respuesta a las necesidades tecnológicas de cada proyecto. Disponen de una amplia variedad de conexiones y compatibilidad con sistemas domóticos).

## Aspecto mate

**La nueva gama de láminas de color para perfiles de PVC Veka Fine Structure se caracteriza por una estructura superficial especial y una variedad de colores actual y moderna. Una gama de láminas decorativas, con un elegante acabado que crea un efecto especial cuando la luz se refleja en su superficie texturizada. El resultado es un aspecto mate y elegante. Con Fine Structure, Veka amplía la gama de colores y acabados disponibles para sus perfiles de PVC. Mas de 50 colores a elegir, desde los tradicionales acabados foliados con tonalidades lisas o metalizadas, madera con acabado superficial liso o texturizado, y el especial acabado Veka Spectral.**



## Redefinir los estándares de la construcción

Las empresas Simon y Finsa han unido fuerzas para crear Ziclick, una innovadora marca que redefine los estándares de la construcción. Su primer producto es E-panel, un sistema modular de paneles electrificados decorativos y funcionales que fusionan la mejor madera técnica de Finsa con la avanzada tecnología de Simon, dando vida a espacios únicos y funcionales. Este panel integra iluminación y electricidad en paneles de madera técnica. Su diseño modular y el sistema *plug & play* permiten una instalación rápida y sencilla en la pared, lo que reduce costes y agiliza las obras. Ofrece infinitas posibilidades de personalización, adaptándose a las necesidades específicas de cada proyecto y creando espacios únicos, eficientes y cómodos.



# ORAC

## Nuevo formato de paneles 3D

Orac revoluciona el interiorismo con su nuevo formato de paneles 3D de 2,6 metros, una altura inédita para diseños de alto impacto.



Orac, líder indiscutible en revestimientos decorativos 3D, amplía su gama de paneles con un nuevo tamaño de 2,6 metros. Este lanzamiento responde a la demanda de diseñadores, arquitectos y profesionales del sector, quienes ahora cuentan con una solución versátil que elimina las interrupciones de juntas en espacios de gran altura, asegurando una apariencia impecable y un acabado sin fisuras.

### **Elegancia y continuidad sin esfuerzo**

La ampliación a 2,6 metros incluye las referencias icónicas de Orac: W108, W109, W111 y W114. Con esta mayor longitud, los paneles facilitan la instalación y optimizan el tiempo de montaje, garantizando un resultado continuo, uniforme y de alta calidad. Esta innovación no solo responde a los retos estéticos de los grandes espacios, sino que también es un avance en términos de eficiencia, beneficiando a los profesionales en cada proyecto y reflejando el compromiso de Orac con soluciones de alto rendimiento y estilo.

### **Innovación funcional y sostenible**

Más que un cambio estético, este nuevo formato de 2,6 metros representa la apuesta de Orac por soluciones sostenibles y funcionales, que reducen el tiempo de instalación y los desperdicios. Este lanzamiento amplía la versatilidad de los paneles 3D, haciendo que cada espacio cuente una historia de diseño y distinción.

### **Disponibilidad y presencia global**

La nueva medida ya está disponible en toda la red de distribución de Orac, tanto a nivel nacional como internacional. La compañía invita a arquitectos, diseñadores y clientes a explorar las posibilidades infinitas de esta nueva dimensión de paneles 3D, fieles a la calidad, diseño y creatividad que caracterizan a Orac. ●

**Orac**

E-mail: [spain@oracdecor.com](mailto:spain@oracdecor.com)

[www.oracdecor.com](http://www.oracdecor.com)



## De una sola pieza



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



## Conjunto atemporal

Roche Bobois inicia una nueva colaboración con el diseñador francés Patrick Norguet. Combinando una búsqueda constante de la emoción con un conocimiento perfecto de los materiales y los saberes artesanales, Patrick Norguet presenta con Elanta un conjunto atemporal con sutiles detalles de ebanistería contemporánea. La colección está compuesta por mesa de comedor silla y muebles auxiliares.

## Uso creativo del trenzado

Ethimo y el estudio Zanellato/Bortotto han creado Patio, una nueva línea de muebles de exterior que se distingue por el uso creativo del trenzado combinado con la belleza natural de la teca. Patio es una colección de salón con formas envolventes para acoger el cuerpo en un cómodo abrazo. Es una colección amplia y completa, compuesta por elementos de salón y de comedor. La propuesta de salón incluye el sillón, el sofá de tres plazas, el diván y las mesas de café con encimera de piedra volcánica esmaltada, en color niebla o verde musgo. Patio se completa con una acogedora hamaca diseñada para relajarse al aire libre.



## Maximizar el espacio

Ecus lanza su nueva colección de canapés abatibles diseñados para ofrecer soluciones prácticas de almacenamiento sin renunciar al diseño y la durabilidad. Con una amplia variedad de modelos en materiales como madera y acero, la colección combina funcionalidad y estética, adaptándose a los diferentes estilos y necesidades de los espacios modernos. Los canapés abatibles destacan por su versatilidad, resistencia y capacidad de almacenamiento, manteniendo al mismo tiempo una elegancia y modernidad en su diseño. La colección incluye soluciones innovadoras como patas metálicas, tapas ocultas y tapas ultradelgadas que apenas se perciben, maximizando el espacio sin comprometer el estilo.





## PAVIMENTOS Y REVESTIMIENTOS

Log Word es el nuevo universo de Atlas Concorde que nace del deseo de llevar a una nueva dimensión el efecto madera en cerámica, abriendo las puertas a una horizonte estilístico sin precedentes. Para ello, Atlas Concorde cuenta con el asesoramiento de Itlas, empresa líder en la producción de pavimentos de madera y

### Efecto madera

muebles a medida, que combina artesanía italiana, innovación y sostenibilidad para crear soluciones de diseño de alta calidad. La sinergia con Itlas, el fabricante de madera natural Made in Italy, ha dado lugar a dos colecciones: Log y Log Cansei que marcan una evolución para Atlas Concorde en el gres porcelánico efecto madera.



La magia de la Piedra de Burlington radica en su antiguo origen y en la belleza forjada por el tiempo, resultado de un diálogo silencioso entre agua, viento y tierra, modelados por fuerzas milenarias. Hoy, la esencia de esta roca inglesa es capturada e impresa por Victorian Stone de Iris Ceramica en superficies de gres porcelánico que combinan el encanto de la piedra con la innovación tecnológica, ofreciendo soluciones estéticas y funcionales. Una extraordinaria conexión entre pasado y presente para añadir en los espacios contemporáneos una sensación de naturaleza, paz y solidez.



Antolini lanza en España Invisible Sunset y Cipollino GreyWave, dos nuevas incorporaciones a la Exclusive Collection. Son dos mármoles que pueden aportar a cualquier ambiente un toque de elegancia atemporal. Su naturaleza de roca metamórfica, sin embargo, lo hace particularmente poroso y sujeto a la microcorrosión superficial, y es precisamente para permitir que la belleza de la madre naturaleza

### Elegancia atemporal

se disfrute plenamente en estos ambientes que Antolini ha desarrollado Aze-rocare Plus, un proceso innovador que amplifica el poder visual de sus piedras naturales al tiempo que protege sus superficies de la agresión de agentes externos.

## Materiales reciclados y biológicos

Gerflor Iberia ofrece su renovada gama de suelos *premium*. Se trata de la colección más exclusiva y vanguardista de la compañía dentro de su línea de pavimentos heterogéneos que, a partir de ahora, se fabrica con un porcentaje mayor (80%) de contenido biológico y material reciclado. De esa cantidad, un 60% es material mineral y reciclado y el 20% restante es contenido biológico procedente de los desperdicios de soja con los que se alimenta al ganado. Los pavimentos pueden ser instalados en cualquier espacio. Así pues, ofrecen una alta resistencia al tránsito elevado y las cargas pesadas, a la vez que garantizan una pisada agradable, una fácil y rápida instalación, las mejores prestaciones de acústica y aislamiento, y un mantenimiento sencillo.







## Requena y Plaza diseña el hotel Moxy Barcelona

Requena y Plaza se ha convertido en el aliado de Marriott International para diseñar y desarrollar su Hotel Moxy Barcelona, primero de esta marca en España, que llega para sorprender a los jóvenes viajeros que visitan la ciudad. 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. Moxy Barcelona cuenta con 414

habitaciones con un diseño muy novedoso y creativo: una imagen “marca de la casa”, y que incorpora la identidad local mediante murales, realizados por artistas locales. Otras instalaciones son la piscina de la azotea, que cuenta con un *rooftop bar*; gimnasio totalmente equipado; nueve salas de reuniones, y un espacio común y muy flexible, llamado Plug-in que funciona como un área de *coworking*. A ello hay que añadir el Moxy bar y una *gaming area*.



## PF1 Interiorismo apuesta por el diseño sostenible en el Iberik Gran Balneario de Guitiriz

El estudio gallego PF1 Interiorismo ha transformado el Iberik Gran Balneario de Guitiriz (Lugo) en un oasis de bienestar gracias a su diseño interior. Este proyecto de reforma, en un edificio modernista, combina el encanto del pasado con la elegancia del presente. El complejo está formado por el recién reformado hotel, de cuatro estrellas, que cuenta con 103 habitaciones, y un balneario de aguas mineromedicinales. En coherencia con el alto valor histórico y arquitectónico del edificio, de estilo modernista, PF1 Interiorismo ha abordado el proyecto de reforma con un profundo respeto por el pasado y un nuevo diseño, que potencia su esencia original de forma sostenible. Tanto zonas comunes como habitaciones han sido diseñadas por PF1 Interiorismo con una paleta cromática inspirada en la naturaleza: maderas naturales cálidas, grises suaves, azules celestes y algunos toques de negro que aportan sofisticación. Asimismo, se han priorizado los materiales sostenibles, como la madera natural y las fibras textiles.

## estudiofelippolar reforma el Tent Mojito Suites de Magaluf

estudiofelippolar ha diseñado el nuevo hotel Tent Mojito Suites en Magaluf (Mallorca), perteneciente a la marca Tent Hotels, de la cadena Fergus Group Hotels. El estudio ha acometido la reforma del antiguo hotel existente y lo ha transformado

en un concepto de alojamiento vacacional que sigue la rompedora línea de Tent Hotels, dirigido a un público joven, con espíritu *camp life*, pero sin renunciar al confort, la calidad y el diseño. A nivel arquitectónico, la reforma del edificio subraya la luminosidad y la gran amplitud del hotel. El interiorismo combina a la perfección el estilo Miami Beach con toques mediterráneos y Art Decó. La paleta de colores vibrantes, los patrones geométricos, y el mobiliario cómodo y desenfadado crean un ambiente relajado y sofisticado.

©IÑAKI IZETA





## Diseño funcional con tecnología avanzada



Concept International Spain lanza en España la nueva serie FutureSign K, una nueva gama de pantallas PC Android diseñada especialmente para aplicaciones de *digital signage* en interiores. Estas pantallas combinan diseño funcional con tecnología avanzada para cubrir necesidades como menús digitales, señalización interactiva y sistemas informativos. La serie incluye dos formatos de pantalla: 16:9 (10,1, 13,3, 15,6, 18,5 y 21,5 pulgadas) y *ultrawide* 32:9 (19 y 37 pulgadas). Además, los paneles incluyen una aplicación Android que facilita el uso básico de *digital signage*, permitiendo reproducir vídeos en bucle automáticamente y navegar por páginas web sin configuraciones adicionales.

## Wi Fi inteligente y confiable



Cisco presenta innovaciones para una experiencia inalámbrica inteligente, segura y confiable, con puntos de acceso Wi Fi 7 y licencias de suscripción unificadas que pueden habilitar espacios inteligentes desde el primer momento. Los nuevos puntos de acceso inteligentes Cisco Wireless Wi Fi 7 se pueden gestionar de forma local o a través de la nube, con la capacidad de alternar sin problemas entre ambas. Esta flexibilidad se habilita a través de la suscripción de red unificada de Cisco: una única licencia que cubre toda la solución Wi Fi 7 de Cisco, ayudando así a las organizaciones a invertir con confianza en redes inalámbricas que pueden crecer y evolucionar con su negocio.



## Gran luminosidad

Christie lanza dos nuevos modelos de su serie Jazz, la familia de proyectores láser 1DLP 4K UHD+. Los modelos 4K1600-JS y 4K2100-JS ofrecen 16.600 y 21.350 lúmenes, respectivamente, y utilizan el sistema DMD HEP (High Efficiency Pixel) de 0,8" de Texas Instruments para mejorar el color y el contraste y alcanzar un diseño más eficiente del sistema de refrigeración. Estos proyectores ofrecen una gran luminosidad y resolución en una estructura manejable y compacta, con un peso de tan solo 29,4 kg. Gracias a su silencioso funcionamiento, a sus funciones de *warping* y *blending* integradas y a un completo conjunto de lentes compatibles, incluida la UST, la serie está preparada para iluminar una amplia gama de proyectos.

## Smartphones para B2B



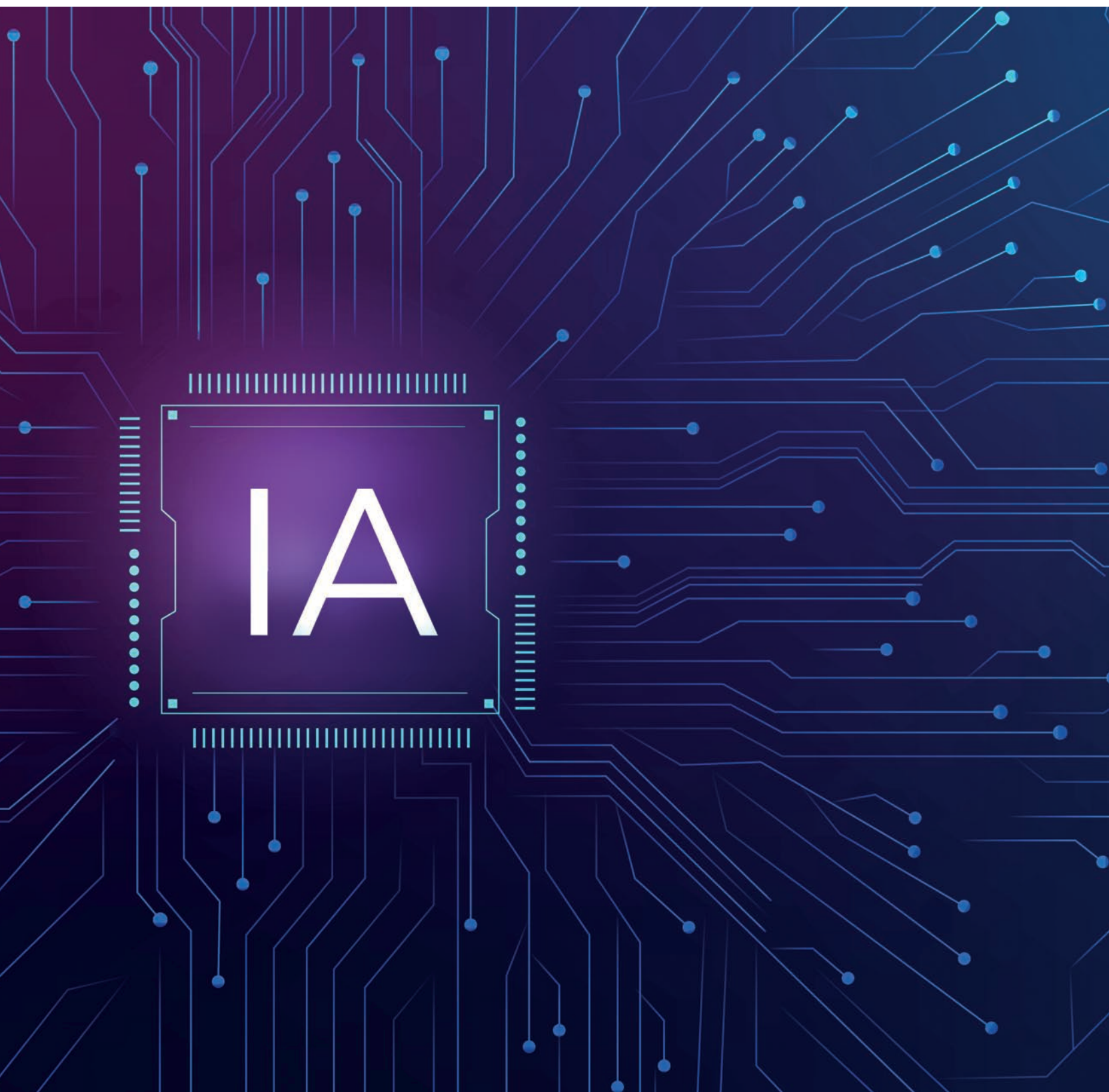
Motorola amplía su cartera con la presentación del ThinkPhone25, moto g75 5G business edition y motorola edge 50 pro business edition. ThinkPhone25 es un impresionante *smartphone* profesional que fusiona la experiencia de Lenovo en dispositivos profesionales con la experiencia de Motorola en telefonía móvil. ThinkPhone25 garantiza cinco actualizaciones de Android® y versiones de mantenimiento de seguridad hasta 2029, por lo que las empresas ten-

drán acceso a las últimas funciones de Android y a las futuras innovaciones de IA de Motorola. Por su parte, moto g75 5G business edition también viene con Corning® Gorilla® Glass 5 y certificación MIL-STD-810H. La plataforma móvil Snapdragon® 6 Gen 3 dota a este dispositivo de velocidad y rendimiento, y su sistema de cámara de alta resolución con la cámara Sony-LYTIA™ y estabilización óptica de imagen (OIS) lo lleva al siguiente nivel.

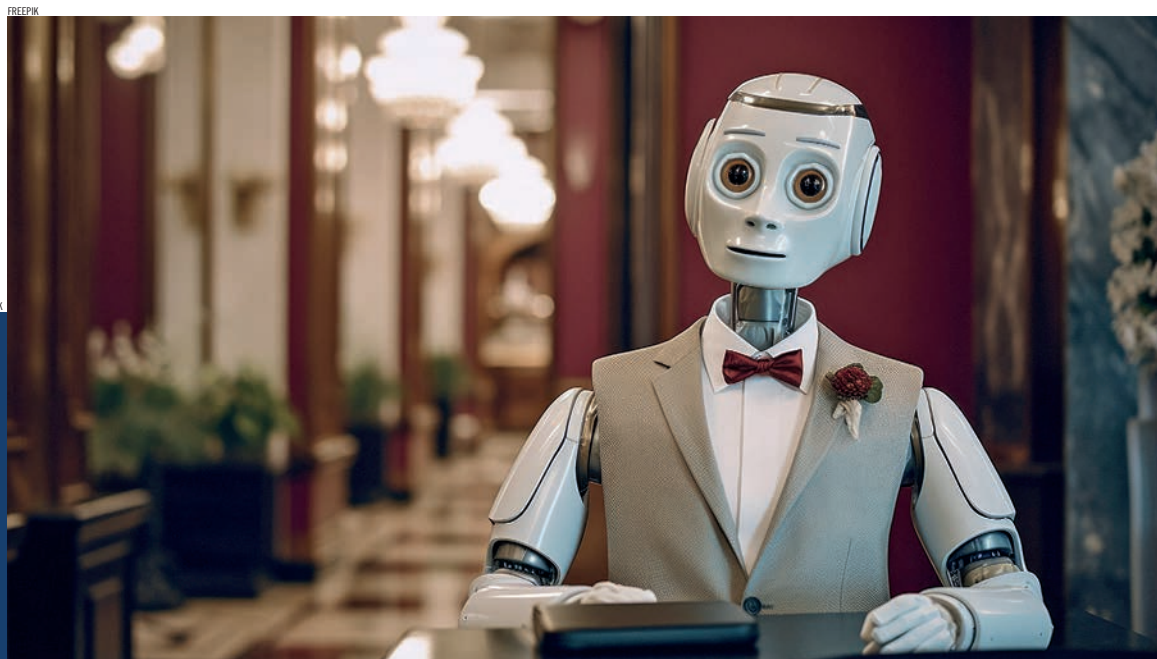


# INTELIGENCIA ARTIFICIAL

Revolucionando la hospitalidad







**L**a Inteligencia Artificial ha recorrido un largo camino desde sus inicios como una simplemente herramienta de apoyo en tareas específicas y se ha convertido en un miembro proactivo en los hoteles.

La Inteligencia Artificial (IA) se refiere a la capacidad de los sistemas informáticos para realizar tareas que requieren inteligencia humana, como analizar datos, reconocer patrones, hacer predicciones, resolver problemas y comprender el lenguaje humano. Dependiendo de la tarea, la IA emplea distintos modelos y algoritmos, a menudo categorizados jerárquicamente. Si el objetivo es también interactuar con humanos utilizando el lenguaje natural y crear contenidos (textos, códigos, imágenes, etc.), esta capacidad se conoce como IA generativa, y es una característica típica de herramientas como ChatGPT y Gemini. Los modelos generativos de IA se entrenan con grandes cantidades de datos para comprender y reproducir patrones con el objetivo de generar nuevos contenidos similares.

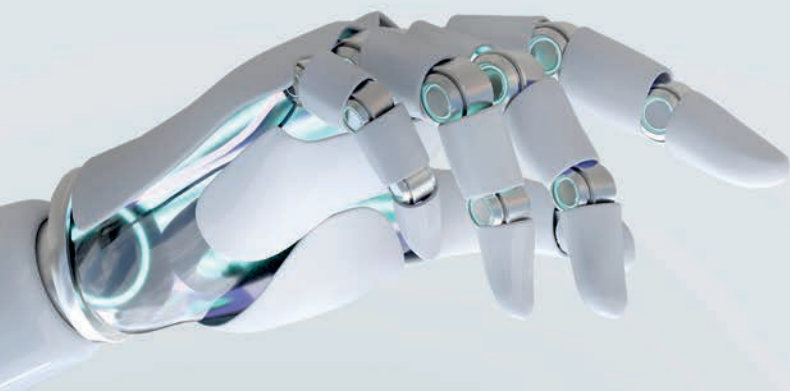
Hoteles y cadenas están implementando la Inteligencia Artificial como herramienta clave en sus operaciones. Esta tecnología no solo automatiza tareas repetitivas, sino que también participa activamente en la toma de decisiones, aporta *insights* estratégicos y colabora con los empleados en varias funciones. Los hoteles pueden aprovechar la IA para analizar grandes volúmenes de datos, optimizar sus operaciones, e impulsar su creatividad e innovación. La IA libera tiempo y recursos, y hace que los trabajadores puedan ser más innovadores y se centren en la planificación estratégica. Además, está

emergiendo como un catalizador para la innovación, y permitiendo a las empresas desarrollar nuevas ideas y soluciones con una mayor rapidez y precisión.

### Casos de uso

Gestionar y personalizar la experiencia del huésped era antes un proceso largo y tedioso. Con la IA, los hoteles pueden reducir las tareas manuales, centrando sus esfuerzos en iniciativas estratégicas. Por ejemplo, responder a las opiniones *on line* atrae valoraciones más altas y mejora la clasificación en los motores de búsqueda. Las herramientas de la reputación basadas en IA simplifican este proceso agregando reseñas de distintos canales (como Google y Tripadvisor) en un solo lugar. Sin embargo, responder a cada opinión puede llevar bastante tiempo, sobre todo si se quieren personalizar las respuestas y evitar las fórmulas repetitivas. Para acelerar todavía más el proceso, las herramientas de gestión de la reputación han empezado a incorporar herramientas de IA generativa que redactan borradores de respuestas personalizadas siguiendo indicaciones sencillas como “responde de forma profesional y constructiva”. La agregación de opiniones ahorra tiempo a los hoteleros saltando de una plataforma a otra, y la posibilidad de generar respuestas permite a los hoteles acelerar el proceso sin dejar de poder editar y personalizar cada respuesta. Además de responder a las opiniones individuales, es importante tener una visión general de las opiniones de los huéspedes, incluidas las palabras que utilizan más a menudo para describir su estancia y los puntos débiles o áreas de elogio comunes. Esta actividad se denomina





FREEPIK

análisis de sentimientos. Para hacerlo manualmente, se tendría que revisar periódicamente todas las opiniones nuevas, tratando de encontrar patrones y haciendo un seguimiento de los cambios en el sentimiento a lo largo del tiempo. La IA puede hacerlo mediante algoritmos de PNL, que van más allá de las valoraciones con estrellas para calibrar el espectro de sentimientos, desde extremadamente positivos a negativos. Los datos extraídos de un análisis de sentimientos pueden ayudar a los propietarios y operadores a introducir cambios en el funcionamiento del hotel y a invertir en iniciativas que tengan el mayor impacto en la satisfacción de los huéspedes.

Por otro lado, las herramientas de bandeja de entrada unificada agregan mensajes a través de diferentes canales (SMS, correos electrónicos, WhatsApp, el chat de la aplicación del hotel...), lo que posibilita interactuar con los huéspedes antes de su llegada y durante su estancia.

El *marketing* es uno de los departamentos en los que la IA ha tenido un mayor efecto, ya que ha permitido estrategias de *marketing* más personalizadas, eficientes y basadas en datos para los hoteles. La última generación de *chatbots* potenciados por IA, integrados con motores de reservas, pueden responder a las consultas habituales de los visitantes 24 horas al día, 7 días a la semana, en varios idiomas. Estos *chatbots* proporcionan información específica sobre tarifas y disponibilidad de habitaciones e, incluso, posibilitan a los clientes completar las reservas directamente en la ventana del *chat*, capturando datos personales y de pago. Mediante algoritmos de aprendizaje automático, la IA puede analizar datos de CRM para identificar segmentos más allá de los clásicos viajeros de negocios y ocio, familias o parejas. Al profundizar en el historial de reservas, las preferencias de habitación, las opciones gastronómicas, los tratamientos de spa preferidos y los hábitos de gasto, la IA ayuda a los hoteles a crear campañas de *marketing* altamente personalizadas. Con la IA generativa, puede elaborarse el contenido para estas empresas, incluidos los mensajes de correo electrónico, las publicaciones en redes sociales y los anuncios digitales.

También ayuda con la gestión de *revenue*. El uso de sistemas de IA ha hecho posible que los *managers* de ingresos sean más dinámicos en sus estrategias de gestión de ingresos. Tradicionalmente, los siste-

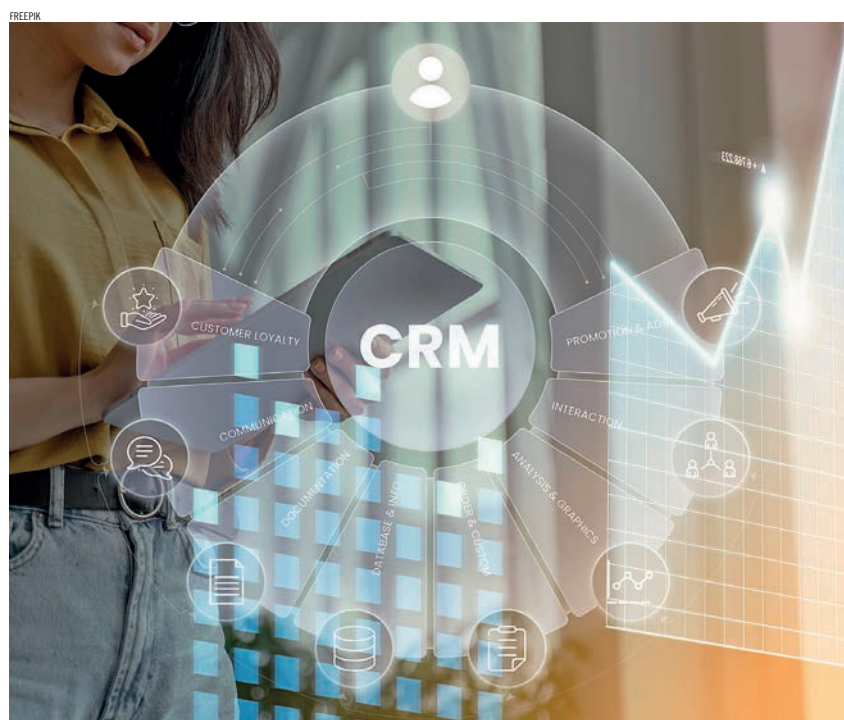




mas de gestión de ingresos optimizaban las tarifas analizando los datos históricos y basándose en reglas predefinidas y ajustes manuales. La introducción de la IA y el aprendizaje automático ha dado a los RMS la capacidad de considerar muchos más factores, como eventos especiales, patrones meteorológicos y precios de la competencia, lo que les posibilita optimizar las tarifas en tiempo real, y prever la demanda, la ocupación y las estrategias de precios; sugerir ofertas de paquetes rentables basadas en las preferencias de los huéspedes y las tendencias estacionales; identificar nuevas oportunidades de ingresos ofreciendo productos y servicios adicionales, y aprender y adaptarse a la nueva información, mejorando continuamente el rendimiento a lo largo del tiempo. En lugar de buscar en Internet las tarifas de la competencia, los *managers* de ingresos pueden aprovechar las herramientas de IA para controlar continuamente los precios de la competencia y las tendencias del mercado. Los RMS pueden sugerir actualizaciones de tarifas basadas en la inteligencia recopilada y pedir a los hoteles que realicen los cambios en cuanto sean aplicables.

Los hoteles también están empezando a utilizar el análisis predictivo basado en IA para evitar problemas en sistemas clave como los equipos de cocina, lavandería, spa, climatización, tecnología de las habitaciones... Estas herramientas no solo son buenas para la cuenta de resultados, sino que tienen un impacto significativo en la sostenibilidad.

Por otra parte, las aplicaciones en la nube empleadas en el servicio de limpieza y mantenimiento ofrecen funciones de programación que eliminan la necesidad de hojas de cálculo e impresiones. Sin embargo, a la hora de priorizar el servicio de habitaciones, no hay que fijarse solo en las horas de *check in* y *check out* de



los huéspedes, sino también en la disponibilidad y habilidades del personal, los tipos de habitación y la ubicación. Así, los hoteles pueden aprovechar la IA para agilizar las operaciones. Con el aprendizaje automático, es posible automatizar la programación teniendo en cuenta todos los factores anteriores juntos, asegurándose de que cada habitación es atendida por la persona encargada de la limpieza adecuada en el orden correcto. La IA también puede automatizar la gestión del inventario analizando las preferencias de los huéspedes y sus pautas de uso para determinar el momento adecuado para pedir nuevos suministros de artículos de tocador, ropa de cama y otros servicios. Asimismo, el reconocimiento facial, una función disponible en muchos *smartphones*, puede ser una forma de que los hoteles automaticen completamente el *check in*. Lo único que tienen que hacer los clientes es subir sus documentos antes de llegar. Una vez en el hotel, se dirigirán directamente a un quiosco de reconocimiento facial para que les escaneen la cara. Seguidamente, el sistema lo analizará y lo comparará con las características de la foto del DNI empleando







algoritmos de aprendizaje profundo, un subconjunto del aprendizaje automático diseñado para grandes conjuntos de datos y patrones complejos. El reconocimiento facial también puede usarse en lugar de las llaves digitales para acceder a las habitaciones y verificar la identidad del huésped para cobrar en su habitación o en los establecimientos del hotel.

Por otro lado, la IA debe incorporarse a todos los aspectos de la elaboración de informes y el análisis de datos de los hoteles para aportar a los departamentos información y sugerencias en tiempo real para mejorar las operaciones y aumentar la rentabilidad mediante la identificación de tendencias emergentes e implementación de campañas basadas en el comportamiento de las reservas, los perfiles de los huéspedes y sus preferencias; previsión de periodos punta utilizando datos históricos y factores externos como eventos locales o tendencias estacionales, lo que permite a los hoteles ajustar los precios, la dotación de personal y la gestión del inventario de forma proactiva, y generación y distribución de informes personalizados a las partes interesadas con mapas interactivos, gráficos y otras representaciones visuales de las métricas clave.

### Robots colaborativos

En la actualidad, en el sector hotelero está cobrando protagonismo la robótica colaborativa (cobots), conocida por mejorar el bienestar laboral y optimizar la gestión. Los cobots están diseñados para trabajar en equipo con las personas en un mismo espacio de trabajo. Estos robots están programados para llevar a cabo tareas específicas que son repetitivas o peligrosas para los trabajadores, ayudándolos con tareas que carecen de valor y mejorando la seguridad.

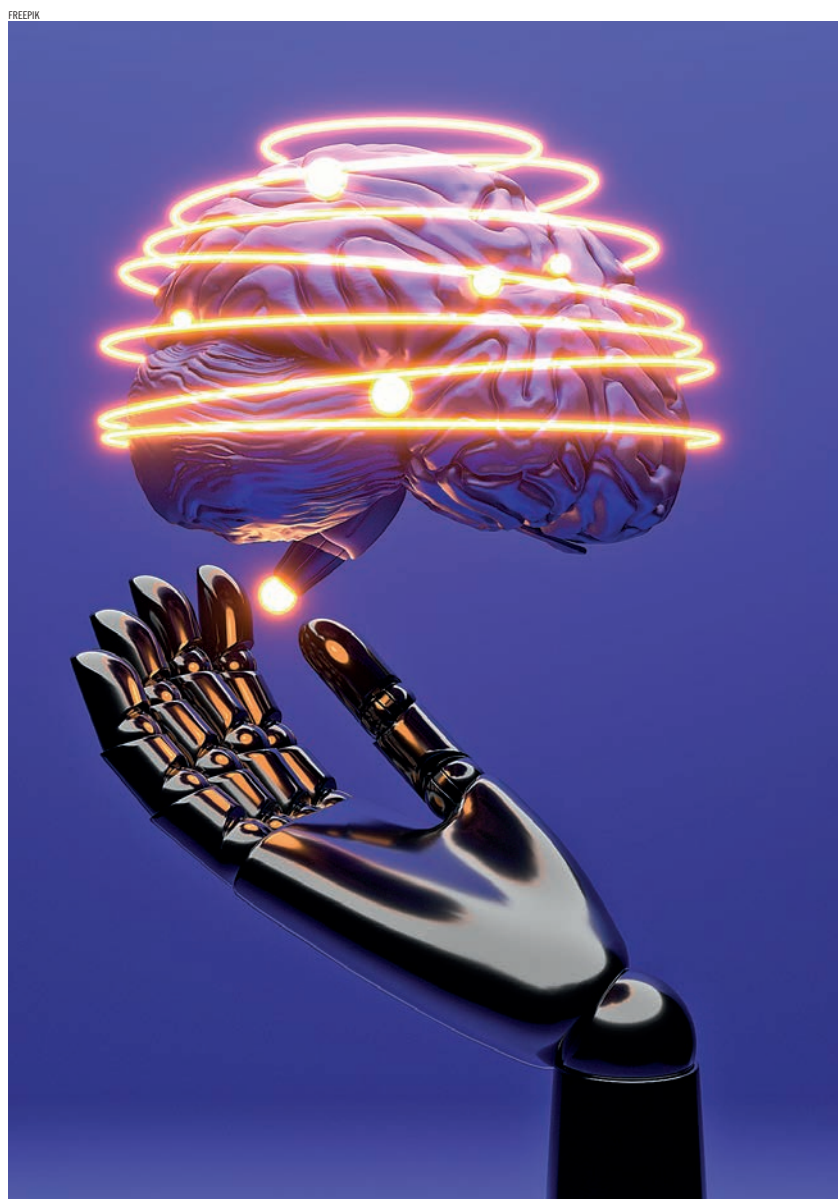
Los robots en los hoteles se pueden utilizar para tareas como la limpieza de las habitaciones, el transporte de equipaje y materiales, la preparación de alimentos y bebidas, en el restaurante para recoger el servicio de mesa, carga y descarga de suministros, trabajo en lavandería, gestión del economato, etc. De esta manera, los cobots aumentan la eficiencia y la productividad de las personas, mejorando así la experiencia del cliente. Por otro lado, la utilización de robots colaborativos permite realizar tareas de manera autónoma y sin la necesidad de intervención constante por parte de los trabajadores, incrementando la eficiencia y productividad en los procesos operativos.

Por ejemplo, los robots de recepción y *check in* se están utilizando para ayudar a recibir a los huéspedes en hoteles y para procesar su registro de entrada. Se pueden encargar de proporcionar información sobre las instalaciones del hotel, ofrecer recomendaciones sobre lugares para visitar y responder preguntas comunes. Esto no solo mejora la experiencia del huésped, sino que también crea oportunidades para las ventas cruzadas y adicionales.

Los robots de servicio de habitaciones se programan para entregar alimentos y bebidas a las habitaciones de los huéspedes en algunos hoteles. Además, se emplean para transportar equipaje desde la recepción hasta las habitaciones de los huéspedes.

Los robots también ayudan a limpiar y desinfectar habitaciones y áreas comunes de los hoteles. Estos robots pueden limpiar alfombras, pisos y baños, y además se pueden programar para realizar tareas específicas de mantenimiento, como cambiar bombillas o ajustar la temperatura de las habitaciones.

Los asistentes virtuales, como *chatbots* y asistentes de voz, se emplean para ayudar a los huéspedes a obtener información y realizar solicitudes en los hoteles. Estos asistentes pueden proporcionar información sobre las instalaciones del hotel, hacer reservas en restaurantes y spas, y responder preguntas frecuentes sobre el hotel y la ciudad. La robótica y la IA tienen que ser aliadas del talento humano y no una sustitución del mismo. Si bien la tecnología puede ejecutar tareas repetitivas y peligrosas, la creatividad, la empatía y el juicio humano continúan siendo esenciales en el sector hotelero. El futuro pasa por la integración armónica entre la Inteligencia Artificial y el talento humano, donde ambas partes trabajan conjuntamente para mejorar la experiencia del cliente y las condiciones laborales. ●







## 8 INNOVACIONES TECNOLÓGICAS que consolidarán la gestión hotelera en 2025

**La automatización avanzada, la Inteligencia Artificial y la movilidad en dispositivos conectados serán esenciales para impulsar la eficiencia, personalizar la experiencia del huésped y promover la sostenibilidad en cada operación.**

**E**n 2025, los hoteles ya no solo estarán enfocados en ofrecer comodidad y buen servicio; además, estarán diseñados para anticipar y adaptarse a cada huésped en tiempo real. La industria hotelera ha entrado en una fase de sofisticación tecnológica que está transformando cada aspecto de la operación, desde la sostenibilidad y la gestión de inventarios hasta la hiperpersonalización de cada estancia. Esta revolución, impulsada por sistemas de gestión integrados, Inteligencia Artificial (IA) y analítica predictiva, responde a las demandas del viajero moderno que exige experiencias únicas, eficientes y alineadas con sus valores.

Según un estudio reciente de Forrester Research, el 81% de los clientes que tienen una conexión emocional positiva con una marca son más propensos a repetir su visita. Asimismo, según Statista, el 47% de los viajeros *on line* abandona una reserva si el proceso es demasiado complicado o lento. Estos son solo algunos de los datos que están impulsando una competencia sin precedentes en el sector, donde el valor diferencial ya no reside solo en el lujo o la ubicación, sino en la capacidad de cada hotel para conectar con sus clientes, satisfacer sus expectativas y operar de manera sostenible.

“La tecnología es el motor que va a definir el sector hotelero en los próximos años. En 2025, los hoteles que lideren el mercado serán aquellos que se adapten con flexi-

bilidad, respondan a las necesidades cambiantes de sus huéspedes, y mantengan un enfoque sólido en sostenibilidad y personalización”, señala Fernando González-Haba, director de servicios en Arrentia, firma internacional de consultoría de negocio y tecnologías de la información. En este contexto, Arrentia identifica las ocho capacidades tecnológicas claves en el ámbito de la gestión que están impulsando la evolución en los hoteles modernos:

**1 Automatización de procesos operativos:** permite simplificar tareas repetitivas, reducir tiempos y optimizar recursos humanos. Gracias a la parametrización de inventarios, pedidos y seguimiento de *stock*, los hoteles pueden configurar mínimos de *stock* y puntos de reposición, asegurando una operativa continua y un control detallado de recursos. La automatización se extiende a múltiples áreas, desde la generación automática de órdenes de compra hasta el ajuste de inventarios en tiempo real, proporcionando precisión y una visión completa del negocio.





**2 Integración avanzada de sistemas:** en el ecosistema hotelero, diferentes sistemas (PMS, TPV y herramientas específicas de negocio) generan y recopilan datos de forma continua. La capacidad de integrar estos sistemas permite centralizar la información y mejorar la toma de decisiones. Esto optimiza cada área, desde ventas hasta la gestión financiera, con acceso a datos en tiempo real para medir la rentabilidad, analizar patrones de consumo y controlar la ocupación diaria, lo que facilita la planificación de recursos y personal.

**3 Gestión inteligente de compras y proveedores:** la digitalización ha avanzado significativamente en la gestión de compras y proveedores, con listados de precios por proveedor y un control granular que optimiza su comparación. Además, la categorización por familias de productos asegura que los hoteles trabajen siempre con proveedores activos y con precios actualizados. Al aplicar ajustes automáticos en tarifas, se puede mantener el control de costes sin procesos manuales extensivos, adaptándose de inmediato a los cambios.

**4 Analítica predictiva y reporting avanzado:** permiten a los hoteles explotar los datos generados en cada área, optimizando la toma de decisiones estratégicas. Las soluciones analíticas ofrecen una visión avanzada de la evolución de precios, el consumo por categorías de productos y los costes en función de los departamentos de ventas. Con *dashboards* personalizables, los responsables pueden monitorizar KPI's como el coste por noche de estancia o los niveles de ocupación, permitiendo proyecciones de demanda futuras y adaptando las estrategias comerciales y de *marketing* a las tendencias de consumo.

**5 Inteligencia Artificial para una experiencia y gestión optimizada:** la IA promete convertirse en una herramienta esencial para la gestión hotelera moderna, proporcionando recomendaciones automatizadas y soporte para la toma de decisiones en tiempo real. Con asistentes digitales avanzados integrados en el ERP, los hoteles pueden beneficiarse de análisis de datos automatizados que sugiere

acciones, como ajustes de precios dinámicos, previsión de inventarios y recomendaciones de servicios personalizados. Además, la IA permite a los empleados acceder rápidamente a información y asesoramiento adaptado a cada situación, desde resolver dudas hasta optimizar la asignación de recursos en función de la demanda proyectada.

**6 Gestión sostenible y control medioambiental:** la sostenibilidad está pasando a formar parte integral de la estrategia hotelera. La tecnología facilita el control y monitorización de recursos, permitiendo implementar prácticas más responsables en el consumo de agua, energía y reducción de residuos. La integración de sistemas de gestión permite optimizar el uso de recursos, ajustando la operativa para reducir la huella ecológica y respondiendo a las exigencias de sostenibilidad del mercado.

**7 Hiperpersonalización del servicio:** a través de la integración de sistemas personalizables y la centralización de datos, es posible analizar patrones y ajustar la oferta de servicios a cada cliente. Este enfoque de hiperpersonalización permite configurar estancias únicas, desde preferencias de habitación hasta servicios personalizados, optimizando así la satisfacción del cliente y aumentando su fidelidad. Además, permite nuevas oportunidades de ingresos al adaptar la oferta a las necesidades y gustos del cliente, favoreciendo la personalización en cada punto de contacto.

**8 Movilidad y control en tiempo real:** la movilidad en la gestión de almacén y economato permite realizar un control en tiempo real del inventario, y optimizar recursos de forma ágil y precisa. Gracias a dispositivos móviles y lectores de código de barras, los responsables pueden registrar albaranes, gestionar pedidos y realizar inventarios automáticamente y sin duplicidades. Esto asegura que cada departamento acceda al ERP en cualquier momento para solicitar productos y recibir información actualizada, garantizando un control riguroso de los recursos y mejorando la capacidad de respuesta en toda la operación hotelera.●





## Confort y artesanía

Gancedo satisface un reclamo que ha sido una constante durante los últimos tiempos: variedad de color y una alternativa a la moqueta tradicional a través de la alfombra Ondulato, que abraza las últimas tendencias en decoración sin renunciar a la calidez y la suavidad. Pero también da respuesta a la necesidad de poner en valor el laborioso trabajo artesanal con la alfombra Khasi. Ondulato es una alfombra lisa con textura y efecto pana. Por su parte, Khasi se inspira en los tejidos de borreguito y recuerda a las alfombras de yute, pero con la suavidad de la lana.



## Armonía en la mesa

Ampliando su gama textil y armonizándola con sus colecciones de porcelana, Vista Alegre presenta tres colecciones para la mesa, todas en lino de calidad superior, compuestas por mantel, servilletas y manteles individuales. La colección The Meaning destaca por sus motivos florales y colores fuertes. Por otro lado, las colecciones Ivory y Metamorphosis se han desarrollado en coloración con Bortal, empresa dedicada a los bordados icónicos de Madeira. Los suaves y delicados motivos naturales de Metamorphosis y el sereno blanco de Ivory inspiran armonía en la mesa.



## Más colores de ribete

Bolon amplía la gama de colores de los ribetes de sus alfombras para satisfacer las distintas necesidades de diseño en una gran variedad de espacios, ya sea una oficina, un hotel o un espacio retail. Con más de 70 años de experiencia en la industria, la empresa sueca se ha consolidado como un referente en diseño y tecnología en suelos y alfombras de vinilo, proporcionando soluciones de alta calidad para proyectos de interiorismo en el sector hotelero y comercial a nivel global.



## Origen mediterráneo

Saulede evoca su origen mediterráneo en su nueva colección Solar Pro Mediterráneo de la mano del diseñador industrial Mario Ruiz. La colección exhibe más de 60 novedades de tejidos, así como una gama de colores vibrantes que cautivan y se adaptan a todo tipo de proyectos. Saulede amplía muchas de las distintas gamas de sus tejidos, como por ejemplo los colores lisos, Fantasy, Solrain, Force, o la nueva colección completa de tejidos Mosaik.





## CAVIAR DE JAMÓN

Caviaroli ha diseñado junto a Señorío de Montanera un exclusivo caviar de jamón de bellota 100% ibérico en una esfera de aceite de oliva virgen extra. Presentadas en botes de 50 gramos, cada perla ofrece no solo una explosión de sabor y textura, sino también un leve toque amargo, característico de la grasa del jamón ibérico, que aporta un intenso aroma y un sabor profundo a bellota.



## Infusiones wellness

Crispins Europe amplía la familia de Tea bar by Zentea con los estuches Wellness. Las infusiones *wellness* de Crispins Europe están pensadas para el bienestar y el disfrute del consumidor en el canal horeca, ofreciendo opciones que aportan beneficios específicos para la salud y el estado de ánimo. Las infusiones están formuladas para ayudar en la relajación, la digestión, el refuerzo del sistema inmunológico y otros aspectos del bienestar.

## Alta gastronomía



Caviar Ecológico Riofrío, el primer caviar ecológico del mundo, da un paso más en el sector de la alta gastronomía con la crianza y producción de su propio caviar beluga, un auténtico tesoro disponible esta Navidad. De textura delicada y aterciopelada que estalla en el paladar, se distingue por el gran tamaño de sus huevas, que oscilan entre 3,4 y 4 mm, con un color gris perlado claro luminoso y homogéneo.



## Creaciones para *Navidad*

Maheso presenta nuevas variedades de croquetas para restaurantes, como la de cochinillo, castaña y manzana, la de bacalao ajoarriero, y la de queso de cabra y cebolla caramelizada. Entre sus nuevos lanzamientos se incluye también un canelón XXL de pollo de corral con ciruelas y orejones y una lasaña de cochinillo de 190 gramos, sin bechamel, para que el chef le dé su toque personal.



# Gastronomic Forum Barcelona



## Repensar la restauración

Gastronomic Forum Barcelona, cuyo lema fue *Re-pensemos la restauración*, congregó durante tres días a más de 350 empresas que mostraron las últimas soluciones para hostelería, gastronomía y *foodservice*.

**D**el 4 al 6 de noviembre cerca de 18.000 profesionales acudieron a Gastronomic Forum Barcelona a buscar soluciones y productos para sus negocios hosteleros entre las más de 350 empresas expositoras del salón. Restauradores, compradores y distribuidores del canal horeca aprovecharon la feria para proveerse de servicios para sus negocios, y descubrieron las novedades que han lanzado buena parte de los expositores, con productos innovadores o sorprendentes como lechugas cultivadas con acuaponia (criadas en agua fertilizada por peces), caviar de caracoles, salchichón de higo o café enriquecido con setas. Josep Alcaraz, director de Gastronomic Forum Barcelona, destacó que el salón “ha demostrado ser una vez más un evento comercial de referencia donde las empresas más activas del mercado realizan negocios con las principales firmas de hostelería y *foodservice* del país”.

## Centenar de actividades

El salón invitó a repensar la restauración con un centenar de actividades en las que participaron más de 130 chefs y profesionales del sector, que suman 42 estrellas Michelin, como Joan Roca, Oriol Castro y Eduard Xatruch, Adejoké Bakaré y Andoni Luis Aduriz, entre otros. En sucesivas ponencias, mesas redondas, *showcooking*s y debates se abordaron temas de actualidad en la hostelería como la conciliación laboral, la apuesta por un modelo de restauración sostenible y la aplicación de las nuevas tecnologías. El discurso más comprometido con esta apuesta de futuro fue el abanderado por la “Generación 90”; chefs, sumilleres y *bartenders* menores de 35 años expusieron sus ideas culinarias y futuros planes de negocio en el salón: su nueva forma de ver la cocina, con horarios más racionales, conciencia ecológica y una reinterpretación de la tradición.





Además, bajo la premisa *El poder transformador de la cocina*, el salón dio a conocer a figuras internacionales como Selassie Atadika (Midunu, Ghana), que abrió un restaurante en su país natal en el que trabaja con un equipo formado solo por mujeres. En la misma línea comprometida, se presentó el proyecto de Andrés Torres y Sara Pérez (Casa Nova, de Sant Martí Sarroca) que, hace solo unos meses, recibió el Basque Culinary World Prize –conocido como el ‘Nobel’ de la gastronomía– por su intervención, desde la cocina, en situaciones de crisis a nivel global; en octubre han estado cocinando en Beirut para los desplazados por el conflicto arabo-israelí.

### Reconocimientos al talento

Junto a la exposición comercial y las distintas ponencias y actividades, tuvo lugar un gran programa paralelo de eventos en los que destacaron diversos concursos y galardones. Así, el ganador del Premio Cuiner Gastronomic Forum Barcelona 2024 recayó en el tándem formado por Beatrice Casella e Iván García del restaurante Glug (Barcelona) como mejores cocineros emergentes de entre un grupo de seis finalistas. También se otorgó el Premio The Baker al mejor panadero del Estado, que se concedió

a Georgina Reinales de la panadería Barrihuelo, en Elciego (Álava). Por su parte, los pasteleros Toni Vera (Mervier Canal) y Felipe de Santa Cruz (Madeleine by Ferrieres) fueron los ganadores del concurso Mejor Panettone Artesano de España

2024, organizado por el Gremi de Pastisseria de Barcelona. Gastronomic Forum Barcelona volverá a celebrarse del 3 al 5 de noviembre de 2025 en el palacio 8 del recinto Montjuïc de Fira de Barcelona. ●





# Marbella Design & Art

## Espectáculo visual

Del 31 de octubre al 10 de noviembre, Marbella Design & Art regresó imponente al Palacio de Ferias, Exposiciones y Congresos de Marbella con una propuesta que fusiona arte, diseño, arquitectura e interiorismo en más de 40 espacios y 130 firmas.

**D**urante once días, Marbella Design & Art presentó a renombrados artistas y diseñadores que pusieron en escena innovadoras creaciones que abarcan desde la artesanía hasta el diseño más vanguardista.

Innovación y creatividad se convirtieron en los pilares de esta séptima edición, que transformó el espacio expositivo de más de 3.000 m<sup>2</sup> en un espectáculo visual donde las formas, el color, las texturas y el confort fueron los protagonistas.

### Espacios diseñados para inspirar

Este año áreas emblemáticas del evento como la Terraza (diseñada por Marisa Gallo), el restaurante (Estudio Hilera), La Bodega (firmada por Huést by Torrecilla-E) y el Auditorio (Deseese Design) ofrecieron a los visitantes una experiencia inmersiva, donde cada espacio invitó a descubrir el arte en cada rincón.



APERTURA MARBELLA DESIGN 2024





CASA YIN DE NEOLITH Y LA EBANISTERIA POR CRISTINA PUERTA. ©GONZALO BOTET

### Arte en movimiento

Marbella Design & Art acogió a artistas, artesanos y diseñadores de gran calibre que, con sus obras colocadas en diversas áreas comunes, convirtieron el espacio en un lugar repleto de colores vibrantes y creatividad en su máximo esplendor. Entre ellos se encontraban Alejandro Lucadamo, Marco Terranova, Antonio Quirós, Eva Bekier, Magui Nores, Carlos Muñoz Luque, Carlos Mercado, Ana Cruz Marzo, Amber, Toro Arte, Alma Concept Studio, Pottgallery, Metamorphose Gallery, Mercedes Maraver, Raven Art Studio, Twin Gallery y Sophie Von Hanau. Se presentó, además, la colección exclusiva Art Editions de Lladró, diseñada por el artista mallagueño Javier Calleja.

### Invitados especiales y novedades

Esta séptima edición destacó por la cantidad de sorpresas e invitados especiales que englobó. Además de acoger tanto a nuevos invitados (González Casaus Studio, Antonio Calzado, Torrecilla-E, Mookuna Experiences, Lis Melgarejo, Magda Chrzanowska, Sascha Kuipers, L35 Arquitectos, Estu-



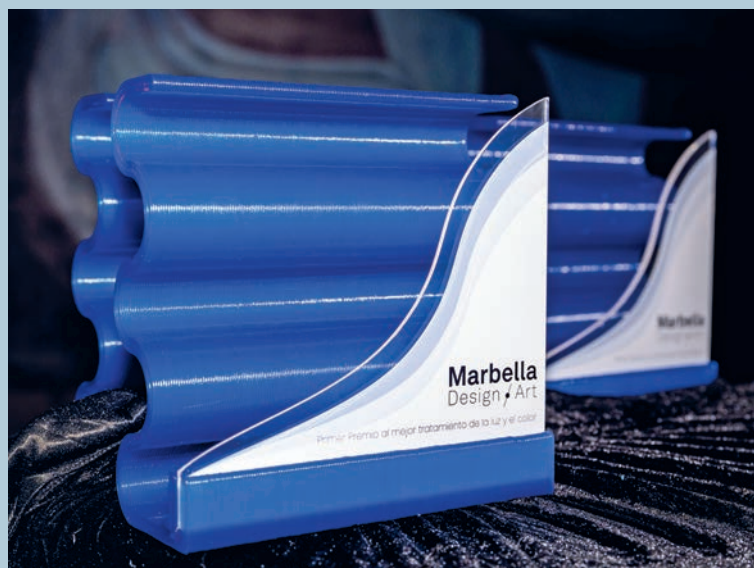


## PREMIOS

- Primer premio al Mejor Proyecto: Aisha por Paralela Taller Creativo
- Segundo premio al Mejor Proyecto: Casa Yin de Neolith y La Ebanistería por Cristina Puerta
- Premio al Proyecto más Ecológico y Sostenible: Bajo el Mar de Uecko por Laura Carrillo
- Premio a la Innovación Tecnológica: Let's Move de Technogym e Illusion por Susana Urbano
- Premio al Mejor Tratamiento de la Luz y el Color: La Rayuela de Marisa Gallo
- Premio al Mejor Producto: Immersed de Huëst por Torrecilla-e con el producto Solid Surface

## OTROS RECONOCIMIENTOS

- Segundo premio al Mejor Producto: Bajo el Mar de Laura Carrillo a las sillas de Nagami (diseño e impresión 3D)
- Segundo premio al Mejor Tratamiento de Luz y Color: Kaleido de Estudio Hilera
- Segundo premio a la Innovación Tecnológica: Gira en el espacio Oniria de Landscapers
- Segundo premio al Proyecto más Ecológico y Sostenible: Le Cave por Nina Dubarry
- Premio al Mejor Equipo de Trabajo: Javi Escobar con el espacio Ánima Suite
- Premio Inside al Espacio más Votado entre Expositores: Aisha por Paralela Taller Creativo y Casa Yin de Neolith y La Ebanistería por Cristina Puerta







dio Hilera, Susana Urbano, El Corte Inglés y Cynthia Román) como a interioristas que consiguieron en ediciones anteriores cautivar al público con sus creaciones. Los afamados Laura Carrillo, Soledad Ordóñez Giordano, Alberto Aranda, Javier Escobar y Cristina Puerta Estudio, o diseñadores recurrentes y muy integrados al evento como el equipo de Aalto Exclusive Design, Studio Nina Dubarry, Escenium, Paralela Taller Creativo, Jacobo Ventura, Welcome Design, Alfonso Castellón, Marisa Gallo y Deseese Design, entre otros reconocidos profesionales.

Entre los premiados por la organización por su trayectoria profesional estuvieron las empresas Colección Alexandra, en sus 30 años de vida, y Pedro Peña Interior Design, por ser el líder y pionero del mundo del diseño en Marbella. También se hizo entrega del premio de arte de la Twin Gallery, que pudo exponer su pieza en la feria.

Como estrella invitada del salón, aterrizó desde Milán Giovanni (Gio) Pagani, uno de los más importantes y afamados arquitectos y diseñadores del mundo, solo para formar parte de la séptima edición de Marbella Design & Art.

### Impacto cultural

Este evento no solo pone a Marbella en el mapa internacional del diseño y el arte, sino que también impulsa la economía local al atraer a miles de visitantes, coleccionistas y profesionales del sector. Marbella Design & Art ha consolidado su reputación como una plata-

forma indispensable para descubrir tendencias y talentos emergentes a lo largo de once días.

En palabras de Alejandro Zaia, CEO de Marbella Design & Art, este evento es “un reclamo a la excelencia, la creatividad y al esfuerzo de todos los que integran este mundo. El escaparate para la creatividad y el talento artístico”. ●

LET'S MOVE DE TECHNOGYM E ILLUSION POR SUSANA URBANO. ©PALOMA PACHECO





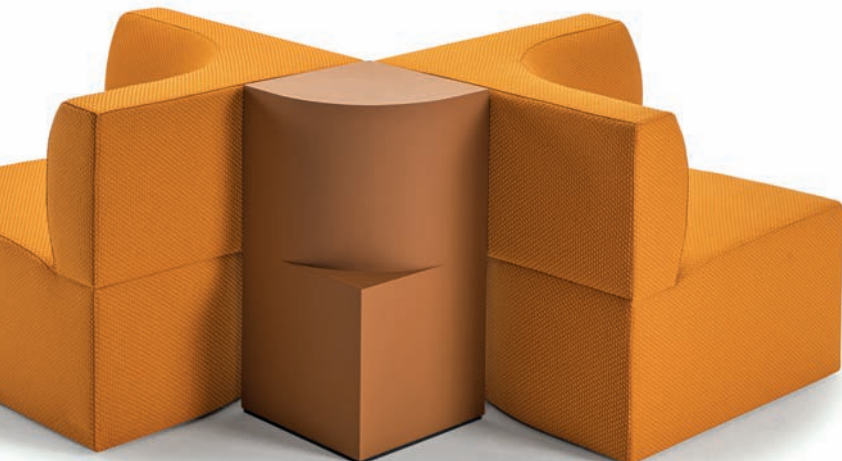


## Punt Mobles

La colección Amor Cortese, diseñada por el estudio internacional Monica Armani, rinde homenaje a la belleza natural de la madera. Cada pieza cuenta con un gran respaldo elaborado en contrachapado de roble o de nogal que proporciona una robusta presencia y contrarresta con las cuidadas curvas de los brazos. Detalles que no solo realzan su diseño, sino que también invitan al confort y enmarcan los respaldos y asientos tapizados.

## Sancal

Canto es un parco sistema modular de una única pieza que va más allá de los límites del diseño convencional al combinar lo artístico y lo industrial con la sencillez que caracteriza el trabajo del estudio valenciano Mut. Cada módulo parece esculpido directamente de la roca de una cantera: un bloque cuadrado, sólido y compacto, seccionado por un corte curvo para obtener dos piezas que luego se superponen creando respaldo y asiento. Además, una totémica mesita lo acompaña. Su diseño también juega con la superposición de formas redondeadas y angulosas.



## lapalma

Con ocasión de su décimo aniversario, la familia Kipu, firmada por el estudio noruego Anderssen & Voll, se amplía con Kipu Club. Ahora se añade a la habitual suavidad de la colección más suavidad y, gracias a un confortable respaldo acolchado, prolonga de forma agradable los tiempos de espera o de pausa. Con Kipu Club, el puf informal que se puede colocar libremente en el espacio se convierte en un verdadero sillón lounge. Sus generosas dimensiones y el suave abrazo de su diseño en nido consiguen que sea adecuado para espacios de descanso más íntimos y reservados.



## Busnelli

Lovely, sistema modular diseñado por Ilaria Marelli, es un oasis de sencillez y versatilidad. Las formas suaves invitan a experimentar una sensación de bienvenida, apelando tanto a la vista como al tacto, envolviendo los sentidos como un abrazo reconfortante. Los cojines destacan por dos motivos: en primer lugar, se recomiendan como respaldos para mayor comodidad; y por otro, aportan personalidad y vitalidad gracias a la posibilidad de personalización con diferentes revestimientos en contraste. Las costuras acentúan la curvatura de los respaldos y los revestimientos son desenfundables.





Talenti

Karen es un proyecto que se centra en la estética y la artesanía a través del encuentro entre diferentes culturas y la pasión por la naturaleza, pero sobre todo por África, una tierra que sus diseñadores, Ludovica+Roberto Palomba, siempre han amado. Si el sofá se caracteriza por una estética tribal que irradia la belleza de las tierras africanas, el sillón *living* aparece como un trono donde el tejido de las telas y los innumerables hilos que sostienen el respaldo imitan el diseño de un capullo protector.



Ronda Design



## Suinta

El sofá cama Genius es la solución perfecta para quienes buscan funcionalidad y estilo. Con un diseño moderno y elegante, se adapta a cualquier espacio. Su estructura robusta garantiza una durabilidad excepcional, mientras que su colchón de alta calidad proporciona un descanso reparador tanto en su versión sofá como en la de cama. Con su sistema de apertura italiano, el sofá se convierte en cama en cuestión de segundos. Genius se encuentra disponible en una amplia variedad de colores, tejidos y medidas.



## Casadesús

Con líneas limpias y un acolchado suave, la butaca Naku, diseñada por J&D Casadesús, ha sido creada para lograr el equilibrio perfecto entre forma y funcionalidad. La colección aporta un estilo atemporal que se adapta a cada espacio. Fabricada con precisión, realza cualquier estancia con su refinada simplicidad y sofisticación contemporánea. Gracias a su amplia selección de tejidos *premium*, se puede personalizar para que cuente con una estética que encaje a la perfección con la decoración.

La colección de asientos tapizados con base de metal pintado Ghanta es un homenaje al relax. Su nombre está inspirado en la campana del templo hindú y está compuesto por una silla, un taburete, un sillón y un puf, los cuales comparten una forma circular y un respaldo semicircular que envuelve al asiento. Diseñada por Gino Carollo, se puede utilizar solo o en conjunto y presenta una amplia gama de acabados metálicos, así como tejidos y colores de tapicería.





## Vical

Nara es el resultado de la colaboración entre Vical y el estudio de Francesc Rifé, que se ha basado en el profundo respeto de ambos por la madera. Las propuestas de asientos, como sus butacas y sofás, destacan por la combinación de las líneas amables y curvas del cuerpo con patas con una fuerte presencia, marcadas por un sutil gesto.

## Tonelli Design

A medio camino entre la ligereza y la modularidad, basta una mirada para rendirse al estilo poco convencional de Soft Glass, el primer sofá de Tonelli Design firmado por Massimo Castagna. Tanto en las configuraciones más grandes como en las más pequeñas, el sofá conserva su ligereza visual gracias a la base, formada siempre por pies de cristal estratificado que soportan una plataforma de madera sobre la que descansan los elementos tapizados. Los tejidos de alta calidad y los refinados detalles de la tapicería son las señas de identidad de un diseño de carácter poco convencional.



## Bolia

Cuando las tradiciones del diseño italiano y escandinavo se encuentran nace una pieza de expresión minimalista y tacto lujoso. El sillón Dive es una creación del estudio Busetti Garuti Redaelli que invita a hundirse entre sus cojines para un momento de relax o conversación. Su armazón de roble macizo se apoya en cuatro patas sutilmente ahusadas. Una elegante banda de cuero de plena flor sostiene unos generosos cojines. Los cojines existen en 36 variantes de tejido, desde lana y fibras recicladas hasta bucles, tejidos planos y telas rústicas.

## Mobboli

Con el espíritu cosmopolita de las piezas de Patrick Norguet, las bancadas de la colección Mick destacan por su fortaleza estructural y sus generosas y confortables dimensiones. Con un diseño sofisticado pero funcional, son un soplo de aire fresco en ambientes contract y *hospitality*, ideales para vestir zonas de espera y vestíbulos con estilo. En dos, tres o cuatro plazas, se puede optar por asientos tapizados o por asientos con respaldos ergonómicos, arropados por la calidez de la madera y con múltiples acabados.





## laCividina

Diseñada por Antonio Rodríguez, la colección Arper destaca por su capacidad de adaptarse a una amplia gama de contextos. Su seña de identidad estilística es clara: el respaldo y el reposabrazos se convierten en uno, abrazando el asiento. El precioso tejido completa el conjunto en perfecto equilibrio. Se trata de una pieza con una fuerte personalidad.

## Karl Lagerfeld Maison

El sofá de terciopelo azul medianoche de la colección The Wellen cuenta con diez elementos modulares disponibles para organizar por separado. Esto aporta versatilidad y la posibilidad de crear configuraciones únicas. Este modelo fusiona la visión artística del Karl Lagerfeld y su amor por el diseño y la arquitectura con la creatividad moderna y la artesanía.



## Lago Design

Inspirado en los paisajes de la isla de Lundy, situada frente a la costa de Devon (Inglaterra), el sofá Londy ha sido diseñado en la bulliciosa metrópolis de Londres. Firmado por Pearson & Lloyd Studio, la pieza encarna la esencia de su nombre y lugar de nacimiento. Sus formas orgánicas y sinuosas, similares a las de una isla, crean una sensación de fluidez y armonía que convierten a Londy en un lugar seguro en el que refugiarse. Cada módulo de asiento representa una isla distinta, con formas y tamaños diferentes, emulando la diversidad del paisaje natural.



## Divano Dreams

La colección Sweet Home es una combinación perfecta de los conceptos de confort y acogimiento del hogar con la versatilidad que necesita el sector hotelero. Sus cuatro diseños diferentes de brazos, el esmero en sus acabados y su amplia disponibilidad modular con cuatro medidas diferentes de asientos, vestidos con tapicería personalizada, son elegantes opciones para *lobbies*, zonas de eventos o suites. La estructura interior está realizada en madera y tablero combinada con una base metálica que imprime la robustez y durabilidad necesaria. La altura de 15 cm en sus patas metálicas acabadas en negro mate facilita la limpieza.



VAYOIL TEXTIL



Nº  
261

## TENDENCIAS

### Lencería de cama y baño

Cuando se trata de la industria hotelera, la comodidad y la complacencia del cliente son de suma importancia. Una de las claves para lograrlo es proporcionar un alojamiento de calidad que incluya la ropa de baño y cama adecuadas.

## DOSSIER



KÄRCHER

### Productos y maquinaria de limpieza

La desinfección y limpieza es esencial no solo en la habitación sino también en las zonas comunes, los baños, la recepción y otras instalaciones hoteleras.

### Lavandería



ELECTROLUX PROFESSIONAL

Gestionar y organizar bien el trabajo, saber perfectamente cómo se distribuyen las tareas y conocer cuál es el sistema de limpieza adecuado para cada tipo de ropa tienen un impacto directo en el nivel de eficacia de la lavandería.

BLESS HOTEL MADRID (POMBO STUDIO)



### Diseñar el lobby

Los lobbies en la actualidad no se consideran un espacio exclusivo para que los huéspedes realicen el *check in*, sino que son una de las áreas fundamentales del hotel, al ser la zona que recibe y genera la primera impresión a la llegada.

PERSEO BY BTV GROUP



### Seguridad

La seguridad en el hotel es un factor decisivo a la hora de escoger un destino. Descuidar este aspecto puede suponer problemas de reputación, económicos y jurídicos, además de provocar una caída significativa en el número de clientes.



DISPONIBLE GRATIS ON LINE

Descárguela en

[www.equipamientohostelero.com](http://www.equipamientohostelero.com)



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



# Simon

El sistema *Smart Home* de Simon

**La inteligencia**

**natural**

**La forma más inteligente  
de conectar vivienda  
y bienestar.**

En plena era de lo artificial, en Simon queremos repensar el papel que juega la tecnología en nuestras vidas. Y, sobre todo, cómo nos hace sentir.

Bienvenidos a una era donde los espacios cuidan de las personas. Donde todos los dispositivos de tu hogar están en la palma de tu mano, y tú controlas la energía que consumes. Una era en la que todo está conectado.

Descubre nuestras series Simon 100 y Simon 270, con múltiples posibilidades de control y un diseño diferenciador y sostenible, adaptable a proyectos de toda clase y tamaño.

**simon**  
LIGHT UP EMOTIONS

[www.simonelectric.com](http://www.simonelectric.com)

