

Le agradecemos la adquisición el ejemplar digital de nuestra revista



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

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

[Adobe Acrobat Reader DC](#)

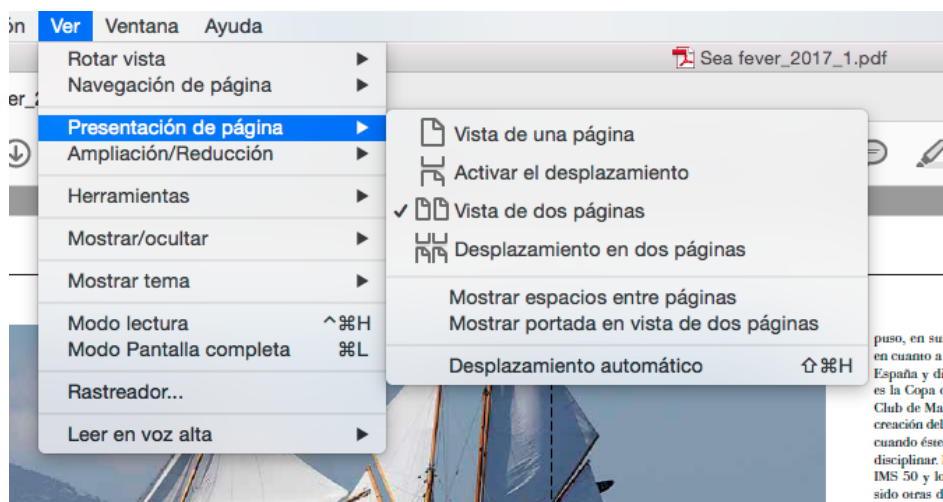
Una vez visualizada su revista en el [Adobe Acrobat Reader](#)

seleccione en el menú

Ver la presentación de la página a dos páginas.

También para una lectura más cómoda escoja

Modo pantalla completa.



Esperamos disfrute con nuestra publicación.

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

Equipamiento hostelero

www.equipamientohostelero.com

CURT
EDICIONES SA

Nº 265 · 8 €



SAXUN

REVESTIMIENTOS DE TECHO Y PARED
EN PVC Y ALUMINIO PARA TRANSFORMAR ESPACIOS

Tendencias Iluminación exterior

Dossier Carpas, toldos, parasoles, pérgolas...

VENDING Y DISPENSING · MOBILIARIO CONVERTIBLE · CATERING · VINOTECAS

Limpieza inteligente Ahorra tiempo



Descubre cómo Tork puede ayudarte a mejorar el flujo de trabajo, aumentar la eficacia y calidad de la limpieza de manera sostenible para que cada parte de tu restaurante funcione a la perfección.

Una mejor higiene mejora la experiencia del cliente
torkglobal.com/es/es/para-tu-negocio/sector/servicios-alimentarios

Tork, una marca de Essity

Para más información:



TORK
Think ahead.

SUMARIO

Equipamiento Hostelero - N.º 265



Potenciar la estética

La zona exterior de un hotel es su propia carta de presentación, por lo que es de suma importancia destacar sus puntos estratégicos con la iluminación para potenciar la estética o el estilo arquitectónico propio. En el exterior también cobran protagonismo carpas, toldos, parasoles o pérgolas, productos a los que va dedicado el “Dossier”. También cada vez más se tiene más en cuenta la estética de los sofás cama. Aunque en este tipo de mobiliario convertible el confort es la máxima prioridad, el hotelero busca que pueda integrarse de forma armónica con el diseño de la habitación. Por otro lado, en este número se incluye un reportaje sobre vinotecas, unos aparatos que permiten que el vino conserve todas sus propiedades intactas y que los clientes puedan degustarlo sin alteraciones. Además, se habla de *catering*, un servicio para el cual se debe contar con maquinaria horeca ya que está especializado en cocinar grandes cantidades de menús que deben servirse al mismo tiempo y que, por tanto, deben estar bien cocinados, almacenados y conservados. Por último, las nuevas máquinas de *vending* y *dispensing* ofrecen una experiencia de compra sin fricción, con mensajes informativos e inteligencia comercial.

Equipamiento hostelero



PORTADA

Saxun

www.saxun.com

- 2 Tendencias: Iluminación exterior
- 14 En portada: Saxun
- 16 Proyecto a fondo: Intramuros Quiet Apartments
- 22 Proyecto a fondo: El Tributo
- 30 Mobiliario convertible
- 36 Baños
- 38 Roca
- 40 Catering
- 46 Cocinas
- 47 Ferias
- 48 Vinotecas
- 54 Food & Beverage
- 56 Iluminación
- 57 Signify
- 58 Instalaciones
- 59 Feria del Mueble Yecla
- 60 Mobiliario
- 62 Pavimentos y revestimientos
- 63 Orac
- 64 Proyectos
- 66 Tecnología
- 67 Textil
- 68 Vending y dispensing
- 74 Gestión hídrica sostenible
- 76 Dossier: Carpas, toldos, parasoles, pérgolas...

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

Edita: CURT DICCIONARIA 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 EXTERIOR

FARO BARCELONA



IMPACTO VISUAL



La iluminación exterior contract para hoteles se enfoca en crear ambientes atractivos y funcionales en piscinas, jardines y terrazas, combinando diseño, estética, seguridad y ahorro energético. *Por Isabel Fernández*

Además de la función estética, la iluminación exterior en un hotel o restaurante debe cumplir con requisitos funcionales y de seguridad. Es esencial garantizar una buena visibilidad en las zonas exteriores, como los accesos, los aparcamientos y los espacios de tránsito, para ofrecer una experiencia segura y cómoda a los huéspedes. Asimismo, la iluminación exterior puede contribuir a transmitir el mensaje de marca del establecimiento, creando una imagen única para los clientes.

Iván Meana, director de Proyectos de Faro Barcelona, considera que “la iluminación exterior juega un papel clave en la percepción y la proyección de la imagen del hotel, tanto para sus huéspedes como para potenciales clientes. Una iluminación bien diseñada no solo embellece la fachada y resalta la arquitectura del establecimiento, sino que también genera una primera impresión memorable y atractiva. Cumple una doble función: refuerza la identidad del hotel y

actúa como un elemento estratégico de atracción. Además, facilita la localización del establecimiento, brinda sensación de seguridad y confort, y contribuye a crear una atmósfera acogedora que invita a los visitantes a disfrutar de los espacios exteriores”.

Por su parte, Maribel Caballero e Ismael Barajas, fundadores y CEO de CírculoCuadrado Studio, apuntan que “la iluminación exterior es esencial para proyectar su imagen, ya que no solo realza su diseño arquitectónico, sino que también crea una atmósfera atractiva que impacta visualmente a los visitantes. Una adecuada disposición de la luz resalta detalles claves como texturas y formas, generando contrastes y sombras que refuerzan la identidad del hotel. Además, cumple una función vital en la seguridad y accesibilidad, iluminando de forma eficiente las entradas y caminos. La elección cuidadosa de luminarias y la integración de fuentes de luz indirecta o puntual contribuyen a crear un ambiente acogedor y atractivo, manteniendo siempre la eficiencia energética”.

Valoración integral

Qué es lo que se va a iluminar, qué ambiente se desea crear y qué actividades se realizan en la zona a iluminar son cuestiones a estudiar en el momento de planificar un proyecto lumínico de exterior. En esta clase de proyectos hay que tener en cuenta la convivencia de dos tipos de usuarios: los externos y los internos. El externo es el público para el que se diseña la experiencia, mientras que el interno está formado por las personas que trabajan en el establecimiento. La iluminación debe acompañar a ambos en su recorrido por las instalaciones.

Para Jordi Bertran y Pedro Ferruz, socios fundadores de 118 Studio, “lo primero que se debe plantear al proyectar la iluminación exterior de un hotel o restaurante es una valoración integral del espacio, que incluye tanto la arquitectura como la funcionalidad del entorno. Desde un enfoque técnico, es crucial definir los objetivos concretos de la iluminación: resaltar la fachada, crear una atmósfera acogedora, garantizar la seguridad o permitir la visibilidad

ILUMINACIÓN EXTERIOR

EL PALACE BARCELONA (CA2L LIGHTING PROJECTS)



durante toda la noche. Esto implica un análisis detallado de los puntos de acceso, los caminos peatonales y las áreas comunes. Además, se debe considerar la eficiencia energética, seleccionando tecnologías como LEDs con capacidad de regulación de intensidad, teniendo en cuenta el impacto ambiental para evitar la contaminación lumínica. Finalmente, la iluminación debe ser adaptada a las condiciones locales, como el clima y las normativas vigentes, para lograr un diseño cómodo y sostenible que potencie la identidad del lugar sin comprometer la eficiencia”.

Por otro lado, Jordi Calero, fundador de ca2L Lighting Projects, señala que “el primer paso es entender el tipo de establecimiento y su público. No es lo mismo iluminar un hotel *boutique* enfocado en una experiencia íntima y exclusiva que un gran resort familiar o un restaurante con gran vida nocturna. Cada concepto requiere una estrategia lumínica diferente, adap-

tada a la funcionalidad y la identidad del espacio. Tras definir el concepto, la prioridad técnica es garantizar una iluminación que no deslumbré. Un diseño bien resuelto equilibra la luz funcional con la ambiental, evitando el deslumbramiento y la contaminación lumínica. A partir de ahí, se pueden integrar capas de luz que destaquen elementos arquitectónicos, paisajísticos y de mobiliario, logrando una iluminación estética, eficiente y comfortable”.

Distintos ambientes

El proyecto lumínico de cada área (jardín, terraza de restaurante o de bar, piscina, *chill out*, etc.) es diferente.

Por ejemplo, en un jardín las luminarias deben ser resistentes, estancas, para soportar la lluvia y la humedad en zonas costeras, y, preferentemente, de dimensiones reducidas para no competir con la belleza del jardín. Las tiras de luces LED en zócalos o resiguiendo los límites

de los caminos y setos son una excelente solución decorativa y de seguridad.

Un recurso clásico en las terrazas son las guirnaldas de luces suspendidas o las luminarias con pantalla aptas para exterior. Otra opción muy decorativa es la instalación de luminarias de pie. Si lo que se busca es iluminar sombrillas o pérgolas, pueden incorporarse sistemas de LEDs con iluminación cálida en la propia estructura.

Por su parte, las piscinas son un importante punto de luz. Por la noche, pueden aprovecharse como un elemento decorativo más.

Proyectores y focos de luz subacuática, que incluso posibilitan jugar con distintos colores de luz, son determinantes para destacar su belleza.

Para los ambientes *chill out*, destacan las lámparas solares como guirnaldas, focos de tierra, luces de sobremesa, etc., que ofrecen un gran rendimiento. Otra idea pueden ser los



muebles de polietileno lineal de baja densidad iluminados, como sofás, butacas o mesas de centro, que acogen al cliente y sirven para iluminar la zona. Este material garantiza una alta resistencia frente a temperaturas extremas y la luz del sol.

Como indica Jordi Calero, de ca2L Lighting Projects, “no existe una solución estándar para la iluminación exterior, ya que cada zona requiere un tratamiento específico según su función y estética. Algunas claves generales son: en fachada y arquitectura, la iluminación debe destacar el volumen y los materiales sin sobreexponer el edificio. Se pueden utilizar bañadores de pared, proyectores rasantes o iluminación indirecta para dar protagonismo a la estructura sin invadir el entorno. En las zonas de acceso y tránsito, es esencial una iluminación clara pero discreta, con luminarias empotradas al suelo, balizas o luz integrada en pavimentos para marcar caminos sin generar contamina-

ción lumínica. En hoteles urbanos, las terrazas y *rooftops* requieren una iluminación que genere ambiente sin afectar las vistas. Se apuesta por luminarias indirectas, colgantes decorativos o sistemas regulables para adaptar la atmósfera. En jardines y vegetación se prioriza una iluminación que realce la textura de los árboles y plantas mediante proyectores ocultos o luminarias camufladas en el paisaje, evitando la sobreiluminación”.

Según Maribel Caballero e Ismael Barajas, de CírculoCuadrado Studio, “para entradas y accesos, es crucial usar luces intensas que guíen claramente la llegada sin deslumbrar. En caminos y senderos, se recomienda una iluminación suave y difusa, empleando luminarias bajas para evitar sombras. Las áreas comunes deben tener una luz ambiental, cálida y homogénea, con algunos puntos de luz para destacar elementos clave. En zonas de aparcamiento, la iluminación debe ser

uniforme y de alta densidad para garantizar la seguridad. Finalmente, la fachada debe contar con iluminación selectiva que resalte detalles arquitectónicos sin causar deslumbramiento. Es fundamental que todas las zonas sean eficientes energéticamente, utilizando tecnologías como LEDs y controladores de intensidad”.

Asimismo, Iván Meana, de Faro Barcelona, explica que “la iluminación en la fachada debe generar atracción hacia el hotel, facilitar su localización y proyectar su personalidad. En las terrazas, la iluminación debe ser cálida y confortable, funcionando como transición entre el interior y el exterior. En las terrazas del restaurante, la iluminación es un elemento fundamental de la decoración, creando ambientes exclusivos y acogedores. En piscinas y zonas húmedas se deben utilizar luminarias con un alto nivel de estanqueidad y resistencia a las condiciones ambientales”.

ILUMINACIÓN EXTERIOR

CÍRCULO CUADRADO STUDIO



El uso de la tecnología LED no solo reduce el consumo, sino que permite personalizar la luz en diferentes intensidades y tonalidades

GRADOS DE PROTECCIÓN IP

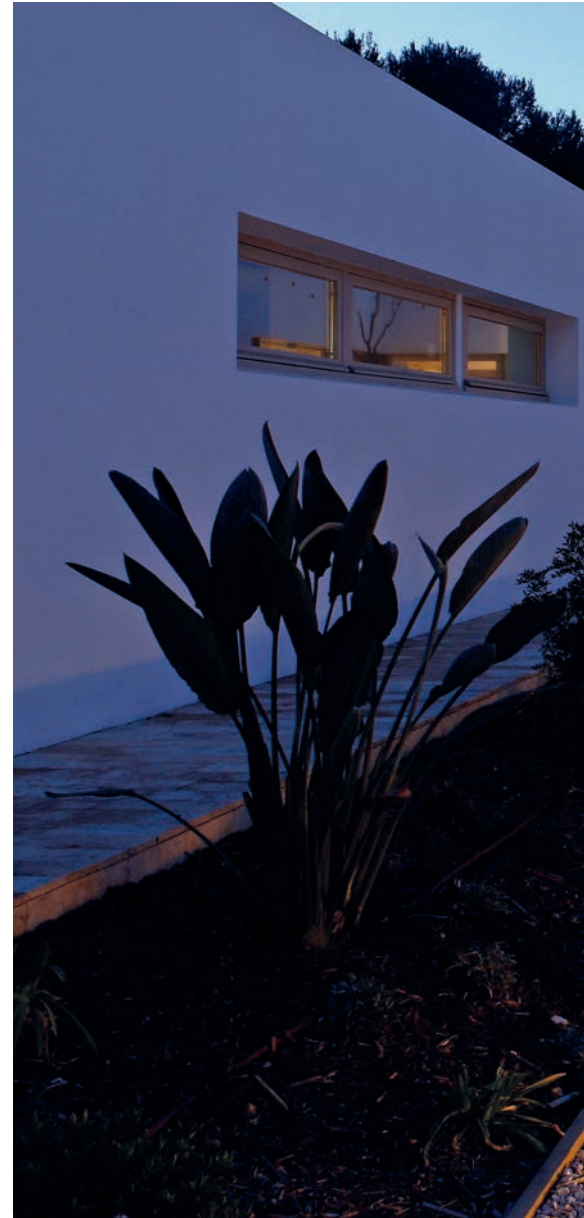
Las lámparas de exterior están fabricadas con materiales resistentes a los cambios de temperatura y a la humedad: suelen ser de PVC, aluminio inyectado o acero inoxidable. Además, algunos recubrimientos protectores, como lacas o aerosoles a base de silicona, pueden aumentar la resistencia de la luminaria a la humedad y el óxido.

Sea como sea, lo que determina si una lámpara cumple los requisitos para poder instalarse a la intemperie es su índice de protección (IP). El IP define el grado de estanqueidad, es decir, la protección que el aplique, foco o proyector tiene frente a la humedad y a la suciedad.

El índice de protección (IP) consta de dos dígitos. El primero se refiere a la protección frente a agentes externos, como el polvo, que puedan entrar en contacto con las partes eléctricas de la lámpara. El segundo señala la protección frente a la filtración de agua en los componentes internos de la lámpara.

Estos dos números que forman el IP pueden oscilar desde el 0, que significa que no tiene ningún tipo de protección especial, hasta el 8, que indica que el aparato puede incluso sumergirse en el agua durante mucho tiempo. Cuanto mayor es el IP, más protegida está la lámpara para su uso a la intemperie.

De esta manera, un IP44 es el grado mínimo de protección para una lámpara destinada a estar a la intemperie y exponerse a la lluvia. Un IP68 sería la mayor protección, adecuada para lámparas que van a estar sumergidas, como las luces que se instalan dentro de la piscina.



Integrarse con el entorno

Las tendencias minimalistas, las formas sobrias y los materiales como el aluminio, el acero o el vidrio han cobrado fuerza. Los tonos tierra y acabados naturales, así como los materiales postconsumo o circulares, son compañeros perfectos para generar atmósferas respetuosas con el medio ambiente.

Iván Meana, de Faro Barcelona, resalta que “la iluminación exterior ha evolucionado hacia un enfoque que combina funcionalidad, eficiencia energética y estética, creando espacios que no solo son visualmente atractivos, sino también sostenibles y tecnológicamente avanzados. El uso de materiales sostenibles y resistentes con menor impacto ambiental es una prioridad en los proyectos de iluminación exterior. Estos materiales no solo garantizan un diseño sosten-



nible, sino que también aseguran una mayor vida útil, reduciendo el impacto ecológico y los costes de mantenimiento. Por otro lado, la paleta de colores se inspira en la naturaleza. Las tendencias cromáticas buscan integrarse armónicamente con el entorno, optando por tonos suaves y naturales como tonos tierra –terracota, negros y grafito–, que aportan un estilo moderno y elegante, especialmente en diseños minimalistas, así como por los colores metálicos envejecidos: cobre, bronce y latón envejecido. Estos colores no solo embellecen el espacio, sino que también ayudan a que las luminarias se integren de forma natural en jardines, terrazas y fachadas. Más allá de los materiales y acabados, la tecnología juega un papel clave en la iluminación exterior. Los sensores de movimiento y los sistemas de control y automatización mejo-



VP SOGNIO METROPOLITANO

ILUMINACIÓN EXTERIOR

NH COLLECTION SAMUI



ran la eficiencia y seguridad, así como el consumo y la experiencia. Además, la energía solar se emplea cada vez más para reducir el impacto ambiental y los costes”.

También Jordi Bertran y Pedro Ferruz, de 118 Studio, opinan que “los materiales naturales y reciclados lideran la escena. El bambú, la madera certificada y el ratán aportan calidez y un enfoque ecológico, ideales para jardines y terrazas. Los metales reciclados, como el aluminio y el acero inoxidable, predominan en diseños industriales y modernos, ofreciendo durabilidad y resistencia a la intemperie (IP65 o superior). El vidrio reciclado, en lámparas colgantes o faroles, añade textura y elegancia, mientras que el plástico de alta calidad se emplea en piezas sumergibles o empotradas, ampliando posibilidades creativas”. Además, estos profesionales agregan que “el uso generalizado de la tecnología LED no solo reduce el consumo, sino que permite una personalización sin precedentes en intensidad y tonalidad, así como la integración de sistemas inteligentes, como sensores de movimiento y controles remotos con aplicaciones o asistentes de voz. También vemos en auge diseños que respetan el medio ambiente, como luces con temperaturas de color cálidas para reducir la contaminación lumínica y proteger la biodiversidad. Por último, las luminarias exteriores se conciben como piezas escultóricas que

embellecen jardines, fachadas y espacios públicos incluso durante el día”.

Asimismo, Jordi Calero, de ca2L Lighting Projects, destaca que, “por regla general, la iluminación exterior siempre ha buscado ser lo más discreta posible, permitiendo que sean los elementos del entorno (arquitectura, vegetación o mobiliario) los que cobren protagonismo. Sin

embargo, ha surgido una tendencia hacia luminarias de exterior con una carga estética más fuerte. Estas piezas, muchas veces portátiles y con batería recargable, no solo iluminan, sino que también decoran y aportan personalidad a terrazas, jardines y rooftops. Se integran en mobiliario y contribuyen a la creación de ambientes más dinámicos y sofisticados. Los

materiales y acabados más utilizados en exterior incluyen metales con tratamiento anticorrosión, cerámicas, fibras naturales y cristal esmerilado, que aportan texturas y calidez a la iluminación. La investigación en nuevos materiales, formas y tecnología permite la creación de productos muy interesantes con acabados y diseños que combinan funcionalidad con un alto valor decorativo”.

Por último, Maribel Caballero e Ismael Barajas, de CírculoCuadrado Studio, subrayan “el auge de soluciones alimentadas por energía renovable, como luminarias solares con baterías de mayor capacidad y paneles fotovoltaicos más eficientes. Estas tecnologías no solo responden a la necesidad de autonomía energética, sino que también refuerzan el compromiso del sector con la sostenibilidad”. ●



FARO BARCELONA



VILA GALÉ TOMAR

CÓMO ILUMINAR LA PISCINA

Es un gran error desarrollar la iluminación de la piscina cuando su construcción ya ha terminado, ya que la obra va a influir directamente en la iluminación. Por tanto, debe realizarse de forma simultánea.

Para fondos blancos o azules, se suelen usar focos con una temperatura de color de 4.000 K a 4.500 K. Los fondos grises o beige, por otro lado, pueden requerir una iluminación más cálida para resaltar los efectos de la iluminación sin modificar drásticamente su apariencia.

Las luminarias empotradas deben estar sumergidas un mínimo de 50 cm porque aprovechan y necesitan el agua para refrigerarse. En cualquier caso, para garantizar un buen funcionamiento es necesario fijarse en las especificaciones de las luminarias.

Teniendo en cuenta que el agua actúa como reflector de la luz, con pocas luminarias que se incluyan la sensación de luminosidad será mucho mayor. De suceder lo contrario la piscina podría estar iluminada en exceso. Normalmente, se necesita un foco por cada 20 m² de superficie de agua. Sin embargo, si el interior de la piscina es oscuro, absorberá más la luz y necesitará más cantidad de focos.

No hay solamente una forma correcta de colocar los focos en una piscina. Aun así se aconseja que si la piscina está cerca de un edificio, lo idóneo es instalar los focos en dirección contraria para impedir así el deslumbramiento. Por otro lado, si la piscina tiene escalera, lo mejor es situar algu-

nas luminarias en los escalones para ver bien y evitar caídas. Para poder diseñar correctamente la disposición de la luz y determinar las luminarias que serán necesarias, se precisa saber de antemano el tamaño y la forma de la piscina, ya que lo que vale para una concreta puede no resultar adecuado para otra con distintas dimensiones.

La manera más tradicional de iluminar una piscina es a través del empleo de lámparas empotrables, que se colocan tanto en su interior como bordeando los contornos. Instalar lámparas empotrables dentro de la piscina, además de decorativo, es muy útil cuando se realiza un baño nocturno.

Los empotrables que se colocan alrededor de la piscina cumplen una función muy clara: señalar y

delimitar la zona de agua e imprimir un toque de modernidad al jardín. En ambos casos, tienen la gran ventaja de que su instalación es sencilla y no requieren un mantenimiento continuo.

Para garantizar la seguridad, las luminarias que se instalen deben tener un índice de protección IP68 (índice de protección contra agua y cuerpos sólidos), que indica que son lámparas totalmente protegidas y preparadas para inmersiones prolongadas en el agua.

Si además de iluminar la piscina se quiere dotar a esta de una visión más estética, las lámparas flotantes son la solución ideal, ya que generan efectos luminicos según el color elegido. Estos modelos flotan y se desplazan sobre el agua creando un juego de luces muy impactante.



1. Pritec

El nuevo bañador de pared PWW960RGWK de Pritec lleva a otro nivel la iluminación decorativa. Combina una potencia de 96 W y un ángulo agudo especialmente diseñado para bañar de color grandes superficies con una uniformidad sin igual. Es orientable, y presenta una construcción muy robusta, compacta y elegante. Está disponible en una amplia variedad de controles adaptados para cualquier proyecto arquitectónico desde mando a distancia, pasando por *app*, Bluetooth, Wi Fi, DMX o control por pantalla táctil, entre otros.



2. Calma Outdoor

La familia de luminarias Normal, diseñada por Andreu Carulla, incorpora nuevas versiones inalámbricas Mini y Maxi, integrando la tradición cerámica de La Bisbal d'Empordà con tecnología avanzada. Estos mo-



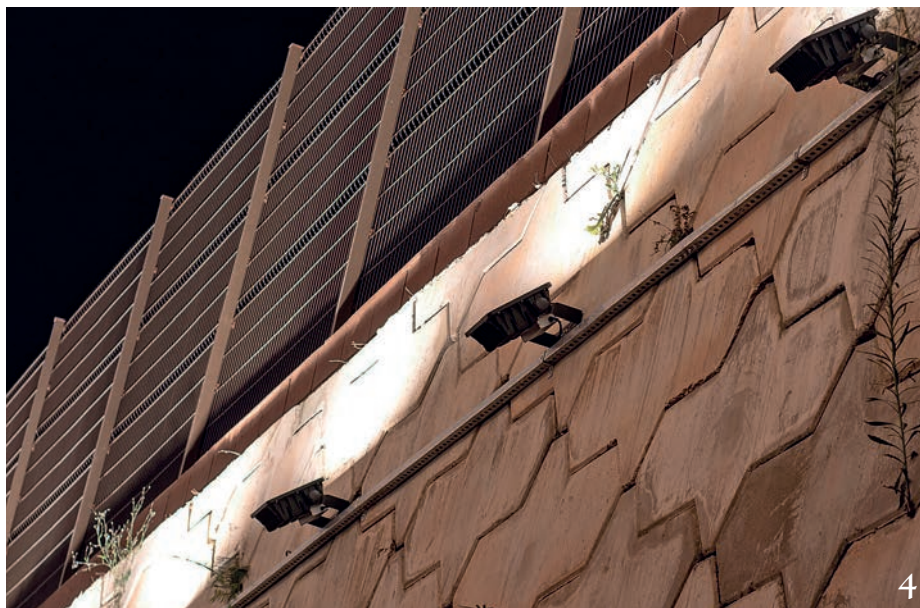
delos, que se suman a los cinco existentes, ofrecen nueve colores personalizables y destacan por su bombilla LED de 2,6 W (315 lumens, CRI 90 y 3.000 K), garantizando una iluminación natural y cálida. Fabricadas en cerámica vidriada, incluyen funciones como encendido *one touch*, carga USB y batería duradera.

3. Gloster

Pebble está realizada con una base de piedra maciza con cuero de color natural y disco antiarañazos. La pantalla es de aluminio con recubrimiento en polvo y polietileno. Incluye dos unidades de luz LED recargables mediante energía solar y red eléctrica. El control remoto, con un alcance de hasta 35 m, se realiza por radiofrecuencia con ocho niveles de intensidad de luz. La autonomía de la batería es de aproximadamente tres horas en la configuración de luz máxima.

4. Ledvance

Una de las grandes necesidades del sector horeca radica en contar con una solución de iluminación rentable que sirva para varios propósitos y, además, reduzca los costes energéticos derivados del uso y el mantenimiento. En ese sentido, Ledvance pone a disposición de este tipo de espacios el proyector Floodlight Gen 4, con una serie de prestaciones técnicas: selector de potencia en la propia luminaria; sistema de drenaje de agua; ahorro energético de hasta el 90 % en comparación con proyectores halógenos; hasta 100.000 horas de vida útil, y 133 lm/W de eficiencia energética.





5



6

5. Dedon

Ombi es una lámpara LED portátil de sutil belleza y moderna durabilidad. La primera lámpara de diseño propio de Dedon Studio aporta calidez y carácter allá donde va. De diseño orgánico y moldeada por rotación con PE para resistir a la intemperie, Ombi posee una superficie excepcionalmente suave que brilla con un ambiente relajante. Sus líneas fluidas y su forma de inspiración orgánica recuerdan la base de un árbol o una formación rocosa, mientras que la base magnética y la luz LED regulable ofrecen una comodidad contemporánea.



7

6. Linea Light Group

Rolling Sky es una lámpara decorativa de emisión única para aplicaciones exteriores. Su fuente de luz es un LED de color blanco cálido, con distribución de luz difusa. El cuerpo del aparato está fabricado en aluminio (acabado en negro y marrón), mientras que el difusor está hecho de PMMA y está disponible en versión redonda y de ánfora. Cada variante se ofrece en tres tamaños. La luz tiene una clase de aislamiento I y puede ser instalada en el suelo.

7. Faro Barcelona

Nara destaca por su pantalla en formato de malla metálica que genera un cautivador juego de luces y sombras, al mismo tiempo que añade un toque de personalidad y elegancia a terrazas y jardines. Esta colección versátil se presenta en formato portátil con cable, luminaria de pie y lámpara colgante, ofreciendo soluciones adaptables para realzar cualquier espacio exterior con estilo y funcionalidad.

8. Flos

La colección diseñada en 2014 por Michael Anastassiades para iluminar interiores llega ahora al exterior. IC Outdoor incluye dos lámparas de pie y dos apliques de pared o de techo. Un vástago de latón satinado se combina con materiales refinados para la base, en piedras de lava o Travertino Imperiale. La piedra de lava se extrae en Sicilia de las canteras en las laderas del volcán Etna. El Travertino Imperiale, procedente de la Toscana, está compuesto de fragmentos vegetales y carbonato, y se caracteriza por pequeñas cavidades que realzan su estética matérica. Sobre el fino vástago, como en equilibrio, se encuentra una esfera de vidrio soplado.



8

©TOMMASO SARTORI

©OTTAVIO TOMASINI



9



10



11



12

9. Platek

Astral Trellis, de Jan Van Lierde, ofrece un efecto de iluminación serigrafiado que se proyecta sobre paredes y superficies. El juego de sombras produce un fascinante patrón geométrico en constante cambio. La meticulosa elaboración y el acero inoxidable de la más alta calidad garantizan la perforación precisa e impecable del cabezal. Astral Tre-

llis proyecta su diseño sobre las superficies circundantes, cambiando constantemente de forma y creando atmósferas seductoras en espacios exteriores. La luz deja huella con intrincados patrones.

10. Astro Lighting

Dartmouth Spike Spotlight es una opción de iluminación elegante y duradera para exte-

riores. La luminaria tiene un diseño elegante y moderno con un cabezal cilíndrico ajustable. Ideal para iluminar zonas específicas como pasillos o follaje, combina practicidad con elegancia contemporánea, realzando cualquier espacio con una iluminación focalizada y eficiente.

11. Eichholtz

La combinación entre el acabado en latón antiguo y el cristal blanco de Lamp Riserva aporta un toque contemporáneo a esta pieza de encanto atemporal. Está diseñada para todo tipo de espacios exteriores en proyectos contract. Además, se encuentra disponible en dos versiones distintas: de mesa (con tamaños S, L y XL) y de pared. Lamp Riserva cuenta con protección IP44, lo que garantiza su resistencia. Como el resto de diseños de la firma, esta pieza es un homenaje al trabajo artesanal, al lujo silencioso y a la importancia de los materiales sostenibles.

12. Teluce

La colección Wish contiene dos modelos con estética redonda con base en superficie en la parte superior y con estética cuadrada. Ambas presentan acabados en negro. Se trata de una luminaria LED de 8,5 W en tonalidad cálida, fría o colores rojo, verde, azul, amarillo y morado. Este producto permite iluminar todo el perímetro de una ventana o fachada. Cuenta con protección IP54 para estar así acondicionada para exterior.

JUNG



MADE TO TOUCH. DESIGNED TO CIRCULATE.

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

JUNG.ES



SAXUN

Transforma
cualquier espacio
con revestimientos
en PVC y aluminio

La marca alicantina Saxun presenta una cuidada serie de revestimientos para techo y pared, tanto en PVC como en aluminio, ideales para proyectar y revitalizar cualquier espacio destinado a la hostelería y la restauración.



En el inspirador mundo de la hostelería y la restauración, donde cada espacio cuenta para su rentabilidad y belleza, la decoración y funcionalidad tanto de las salas de interior como de exterior es fundamental, ya sea en el momento de diseñar y proyectar nuevos entornos como de revitalizar, reformar o rehabilitar los ya existentes. En este arte de crear e inspirar espacios saludables, de bienestar y confort para el cliente, los revestimientos de paredes y techos son algo más que una tendencia, son una oportunidad para crear espacios capaces de imprimir un estilo propio, además de ser lo suficientemente versátiles, funcionales, a la vez que elegantes y bellos. En respuesta a esta demanda, la marca alicantina Saxun ha presentado una nueva familia de revestimientos para pared y techo en aluminio y PVC, con geometrías versátiles y elegantes colores que imitan a la perfección la calidad de la madera, al mismo tiempo que ofrecen una mayor durabilidad y resistencia a la instalación. A estas ventajas se suma su sencilla instalación y un fácil mantenimiento.

Serie Luxia

Si nos centramos en los revestimientos en PVC, Saxun ha lanzado recientemente su nueva serie Luxia: una colección de perfiles en diferentes medidas y acabados, diseñados tanto para espacios de interior como de exterior.

Estos nuevos revestimientos son ideales para cubrir grandes salas, ya que mejoran la acústica, atenuando la reverberación propia de este tipo de amplias salas, haciendo más agradable la es-



tancia. Por otro lado, son un recurso para ocultar instalaciones técnicas y ayudan a crear un espacio limpio y ordenado.

Además, no hay que olvidar su capacidad para dividir espacios y otorgarles sensación de orden y profundidad con el objetivo de mejorar su distribución y estética.

Además de responder a las últimas tendencias decorativas, la serie Luxia de PVC de Saxun es una solución sencilla y muy funcional por su calidad, resistencia y alta durabilidad. Un revestimiento que aporta resistencia a los impactos, roces o suciedad en espacios de hostelería y restauración acostumbrados a un gran uso diario.

Para adaptarse a cada proyecto, Saxun ofrece una colección en diferentes medidas de sus lamas y una amplia gama de elegantes acabados en colores como el blanco, gris, marfil o veteados en madera aportan un plus de calidez y ligereza.

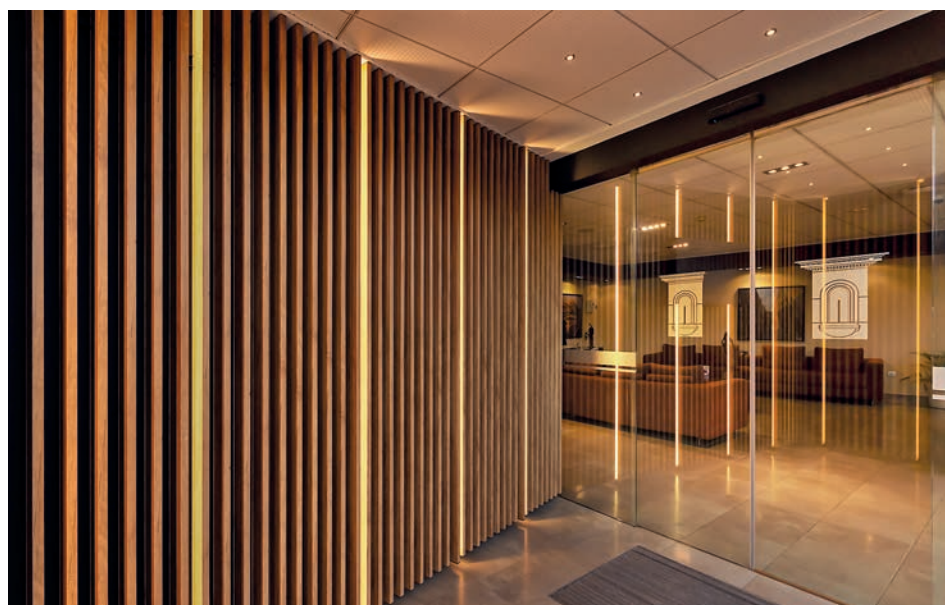
La fácil instalación de las lamas de PVC, ancladas mediante clipado por presión sobre perfilera de acero galvanizado o de aluminio extrusionado, acorta el tiempo de construcción o reforma de cualquier proyecto, esencial en ese tipo de negocios.

Otra de las prestaciones de los de revestimientos en PVC es su sencillo mantenimiento y limpieza.

Serie V

Su tradición y experiencia en la producción de lamas de aluminio y revestimientos para recubrir fachadas de exterior otorgan a Saxun un extra de calidad y una mayor oferta en su serie V de revestimientos en aluminio.

En este caso, se trata de una solución ligera y resistente que se puede aplicar en fachadas de



exterior, pero también en paredes y techos de interior.

Las lamas V-50, V-75 y V-90 forman parte de esta familia de perfiles de aluminio, a la que se une la lama V-90 LED, con la posibilidad de incorporar iluminación, que enriquece la instalación.

Este tipo de revestimientos son muy utilizados en proyectos tanto minimalistas como costumbristas, al tiempo que permiten revitalizar fachada o salones, de forma rápida y efectiva, con un toque de elegancia y personalidad, sumándose a las tendencias actuales de la arquitectura y el interiorismo.

La marca especializada en soluciones de cerramientos, protección solar y decoración de espacios ofrece un sinfín de posibilidades de personalización: lacando en el color que mejor se adapte al establecimiento, o con foliados en

madera o acabados texturados de gran calidad. La capacidad productiva de Saxun les permite dar una respuesta a cualquier proyecto, con una solución personalizada y a medida, que se acople a cada espacio, ya sea por medidas, acabados o colores.

Estos sistemas son ideales para fachadas e interiores de espacios comunes de hoteles y restaurantes, para vestir y/o separar salones y comedores, incluso para baños y cocinas.

Una tendencia decorativa que imprime orden, sutileza, versatilidad y elegancia, y que con su versión en PVC o aluminio garantiza resistencia, durabilidad y un sencillo mantenimiento.●

Saxun www.saxun.com

PROYECTO
a fondo

INTRAMUROS QUIET APARTMENTS



Tradición y diseño

En el casco histórico de Muros (A Coruña), donde la tradición marinera y la arquitectura medieval se entrelazan, nace Intramuros Quiet Apartments, un exclusivo conjunto de apartamentos turísticos. Su interiorismo, llevado a cabo por el estudio gallego PF1 Interiorismo Contract, reinterpreta el pasado con una visión contemporánea. *Fotografías: Iván Casal Nieto*



Con un claro enfoque en la sostenibilidad y la rentabilidad de los apartamentos, PF1 Interiorismo Contract ha concebido para Intramuros Quiet Apartments espacios funcionales y acogedores, respetando la esencia del enclave histórico.

La esencia del proyecto radica en la reinterpretación de un espacio histórico en alojamientos modernos y confortables. Su nombre es un guiño a la historia de Muros, antiguamente protegida por una muralla medieval.

La fachada original abre paso a un interior minimalista en el que predomina la madera y la piedra, materiales que aportan calidez y recogimiento, espacios serenos de líneas simples con ambientes naturales y mobiliario funcional. Las lámparas, fabricadas a partir de plásticos reciclados de fondos marinos, combinadas con tiras de led de consumo mínimo, permiten adaptar la iluminación y crear tu propia atmósfera.



La rehabilitación ha respetado los materiales originales, integrando piedra y madera con una paleta de colores inspirada en el entorno marítimo y soluciones de iluminación innovadoras. El trabajo del color, la luz y las líneas puras es una apuesta por la simplicidad. La atmósfera serena en tonos verdes y blancos luminosos, realzan la conexión con el paisaje y la identidad del lugar.

El equipamiento, a medida y personalizado, ha sido realizado por Sebastian Suite, especialista en mobiliario para el sector hotelero y contract.

Arcos medievales a modo de cabecero

Los arcos originales de la edificación, característicos de la arquitectura medieval, hacen las veces de cabecero en dos de los seis apartamentos del complejo. Una singular invitación al descanso más placentero, que se completa con una bañera exenta a pie de cama.

Todas las habitaciones disponen de dormitorio doble y zona de descanso, cocina, mesa de comedor y baño. Los apartamentos están cuidadosamente diseñados y equipados con todas las comodidades para ofrecer al huésped una estancia cómoda e independiente, con una atmósfera envolvente de calma y bienestar.

La paleta de materiales apuesta por suelos vinílicos, molduras, revestimientos murales..., elementos ideales para el sector turístico porque presentan una alta resistencia al uso intensivo.





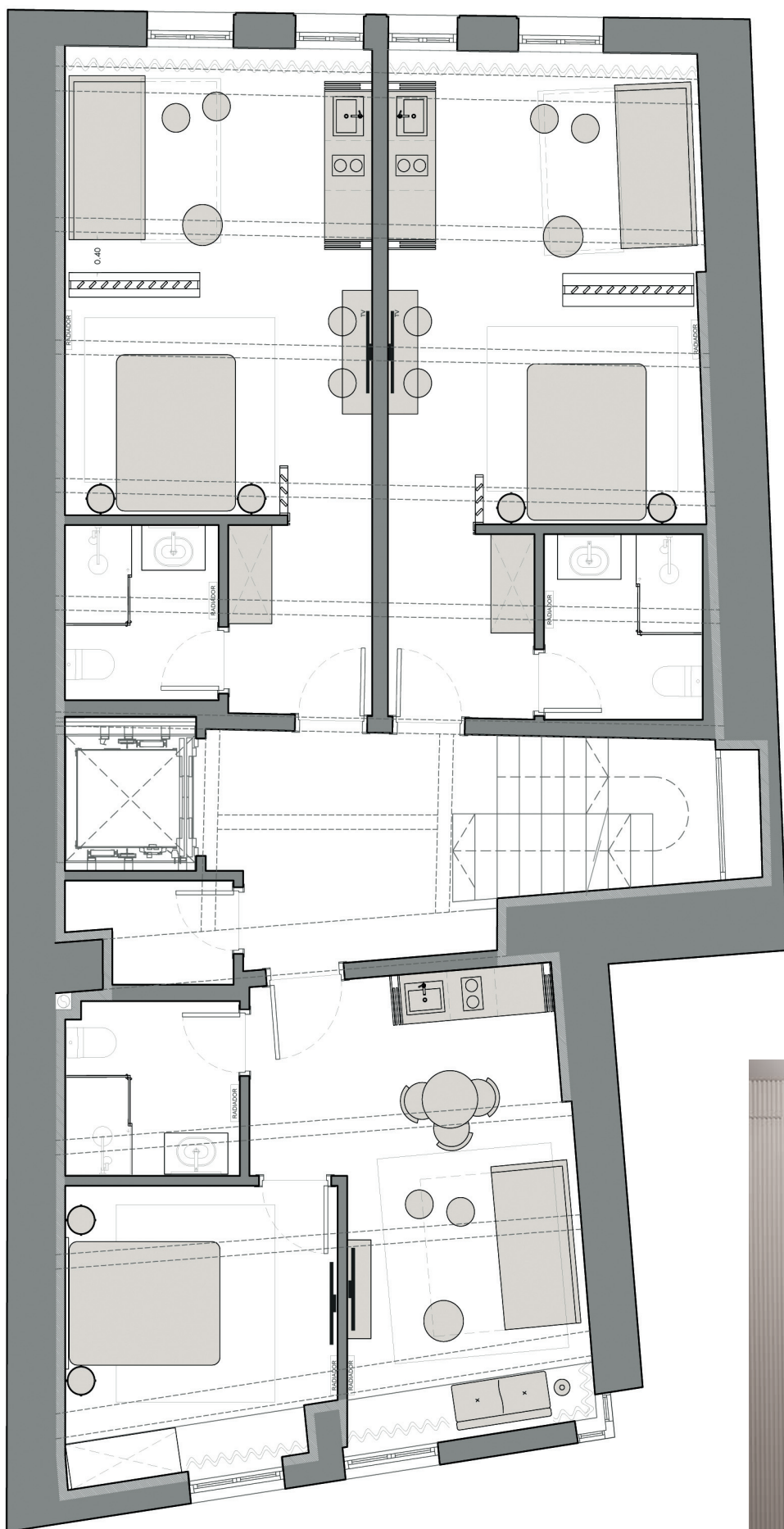
Enclave privilegiado para una experiencia única

Ubicado en el corazón de Muros, un pueblo declarado Conjunto Monumental Histórico-Artístico, Intramuros ofrece una estancia donde el pasado y el presente conviven en armonía. La rehabilitación ha logrado preservar el carácter original del edificio, aportando soluciones contemporáneas que garantizan comodidad y eficiencia.

A tan solo una hora de Santiago de Compostela y a pocos metros del puerto, estos apartamentos han sido concebidos para viajeros que buscan una experiencia auténtica, en un entorno donde la calma, la historia y el diseño se dan la mano.

Con este proyecto, PF1 Interiorismo Contract reafirma su compromiso con la creación de espacios con alma, donde la rentabilidad y el diseño van de la mano para ofrecer experiencias únicas en el sector turístico.

“Agradecemos a los propietarios, Silvia y Santos, el hacernos partícipes de su visión y la restauración de este hermoso espacio. Ha sido un placer acompañarlos en la creación de este refugio único, reflejo de su amor por el entorno y su filosofía de vida. Gracias por confiar en nuestro equipo para hacerlo realidad”, comenta Loli Morono, directora creativa de PF1 Interiorismo. ●



FICHA TÉCNICA

Interiorismo: PF1 Interiorismo Contract

Equipamiento: Sebastian Suite

Suelo vinílico: Vertisol

Molduras: NMC

Papeles vinílicos: Arte International

Iluminación: Olé Lighting

Colchones: Khama Hotel

Molduras: NMC

Diseño del logotipo: Será por nombres

Diseño web: Feevor

INTRAMUROS QUIET APARTMENTS

Ancha, nº 3. 15250 Muros (A Coruña).

Tel.: 689 472 435.

Email: info@intramurosgalicia.com

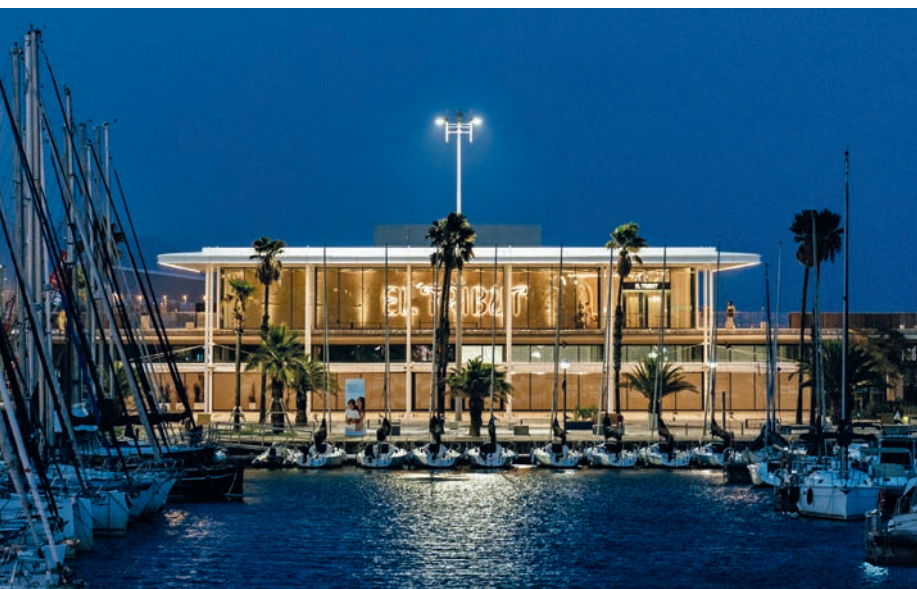
<https://intramurosgalicia.com/>





PROYECTO
a fondo

©EDGAR DE MELO



©MIREIA IZQUIERDO ALONSO (MIA MOMENTS)

EL TRIBUT

Un homenaje al
legado modernista

El diseño del nuevo restaurante El Tribut de Barcelona, realizado por Estudi Bonjoch, parte de un concepto inicial en el que se incorporan herramientas de IA y se materializa mediante la recuperación de técnicas artesanales de oficios tradicionales.





©MIREIA IZQUIERDO ALONSO (MIA MOMENTS)



©EDGAR DE MELO

El Tribut nace como un restaurante que combina la tradición culinaria con la voluntad de recuperar oficios tradicionales. Además, quiere ser un homenaje al legado del modernismo en su afán de aglutinar oficios y artes plásticas. El reto era reunir técnicas de construcción tradi-

cionales, algunas ya en desuso, con la finalidad de demostrar que aún hay espacio para construir con estos sistemas y que cumplen con todos los estándares actuales.

El objetivo era crear un referente gastronómico que sitúe la figura de Gaudí en el centro de la mesa. Bajo esta premisa, nace El Tribut, un restaurante que, más allá de rendir homenaje al arquitecto catalán, busca compartir sus valores: el arraigo local, la fuerza de la naturaleza y la esencia del paisaje mediterráneo.

El Tribut se ubica en la planta superior del Balcón Gastronómico, una nueva iniciativa del Ayuntamiento de Barcelona en el Puerto Olímpico para impulsar el Moll de Gregal. Se trata de una apuesta por la innovación, tanto desde el punto de vista del interiorismo como de la oferta gastronómica.

El diseño del espacio, cuyo interiorismo ha ido a cargo de Estudi Bonjoch, sigue un proceso poco convencional. Se generan palabras clave que transmiten la esencia del proyecto y se convierten en *prompts* para la Inteligencia Artificial. A partir de aquí, y con la combinación de diferentes herramientas de visualización, se llega a disponer decenas de imágenes hiperrealistas que se pulen una y otra vez hasta llegar a destilar aquello que se perseguía. Ahí ya apa-

rece cada detalle ante los ojos: mobiliario, acabados, texturas, luz... A continuación, empieza la ingeniería inversa o interiorismo inverso. El proyecto debe aterrizarse primero cumpliendo con la normativa, mediante planos, recorridos, *workflow*, requisitos en cocina y logística, hasta lograr una planta perfectamente integrada.

De cada detalle constructivo que se genera se derivan decisiones de cómo construir. Y allí surge la voluntad de recuperación de oficios tradicionales, con operarios locales, y otros llegados de Andalucía, donde todavía existe el oficio de chocero, maestros de la caña para configurar espacios con hiperboloides y paraboloides hiperbólicos. Todo el revestimiento se compone de costillas en pino radiata, mantas de cañizo cosido, y acabado con mortero de cal. Todos y cada uno de los materiales, incluso los que no están a la vista, se han elegido teniendo en cuenta el impacto sobre la huella de carbono, los volátiles y formaldehídos, la durabilidad y el mantenimiento. Y se ha procurado no añadir acabados superficiales. Todos los paramentos verticales son de mortero de cal, sin pintar, proyectados sobre mantas de cañizo soportados sobre estructuras de madera de pino radiata. Y los techos son acústicos con un proyectado de celulosa. Pintura solo se ha aplicado del tipo intumescente en los pilares preexistentes en el local, para cumplir con la normativa.

Al entrar en el restaurante uno puede pensar que básicamente se trata simplemente de un ejercicio formal, que en parte lo es. Pero, de hecho, se trata de una manera de ejecutar el proyecto y la obra, con técnicas artesanales de oficios tradicionales. Ante la opción de hacer que “pareciera” o que “fuese”, junto con el cliente, Estudi Bonjoch optó por construir con técnicas tradicionales, algunas en desuso, y sumamente interesantes. Se trataba de reunir muy diversos industriales, artesanos y materiales que trabajaran de forma coral.

El mayor desafío, sin duda, fue no caer en la forma por la forma, en los tópicos que todos tenemos en mente sobre el Modernismo en general y sobre el maestro Gaudí en particular. Al igual que en la cocina, la arquitectura debe ser honesta. De hecho, el nombre del restaurante, El Tribut, responde a esa premisa, el tributo a una manera de hacer, vinculado a la naturaleza, basado en los orígenes y a una aportación conjunta de diversos y distintos oficios tradicionales.

Todo el espacio queda inscrito en una pecera de vidrio, de 30x27 m, creada por BSM, Barcelona Servicios Municipales, con una de sus fachadas principales orientada hacia el mar. El espacio resultante de sala es de unos 475 m² con 180 m² destinados a cocina y almacén.



©EDGAR DE MELO



©EDGAR DE MELO



©MIREIA IZQUIERDO ALONSO (MIA MOMENTS)



La sala se resuelve con dos niveles, con una plataforma elevada de tres escalones, para cumplir con el objetivo marcado de disponer de visión sobre el mar desde todos los puntos de vista. El cortinaje acústico, junto con la proyección de celulosa en toda la superficie de techos, permite un confort acústico adecuado dadas las prestaciones iniciales del lugar. El diseño de la disposición del espacio dentro de El Tribut responde a la creación de una experiencia gastronómica envolvente. Con zonas privadas y más informales, la distribución de las mesas y la circulación dentro del local se ha optimizado para facilitar el servicio y para garantizar las mejores vistas a los comensales.

“El promotor preguntaba constantemente por las visuales hacia el mar. No quería que hubiera ninguna zona ciega. Era su obsesión. Por eso hay en el restaurante una zona elevada, a modo de plataforma, y la altura de la barandilla y pasamanos, estando dentro de la norma, debía permitir que todos los comensales tuvieran las mejores vistas al mar”, señala Ignasi Bonjoch, diseñador del proyecto.

Al tratarse de un local de grandes dimensiones, fue primordial, como continúa relatando el diseñador, el estudio de los flujos de trabajo, tanto en cocina como en sala. “Minimizar el tiempo de espera de los comensales es todo un reto en un restaurante con una extensa carta”, remarca Bonjoch. La circulación dentro del local está muy estudiada a nivel de operativa; la plataforma superior, donde la disposición de las mesas forman siete círculos o donuts, tiene tres accesos, uno a cada extremo y uno central. La cota cero está distribuida de forma lineal, con bancada a un lado y mesas móviles modulares en la cara de la fachada de vidrio.



Iluminación para un mayor rendimiento

Y toda la iluminación, en gran parte técnica y oculta, permite optimizar al máximo el rendimiento y acompañar con distintas escenas los diferentes momentos del día y la noche.

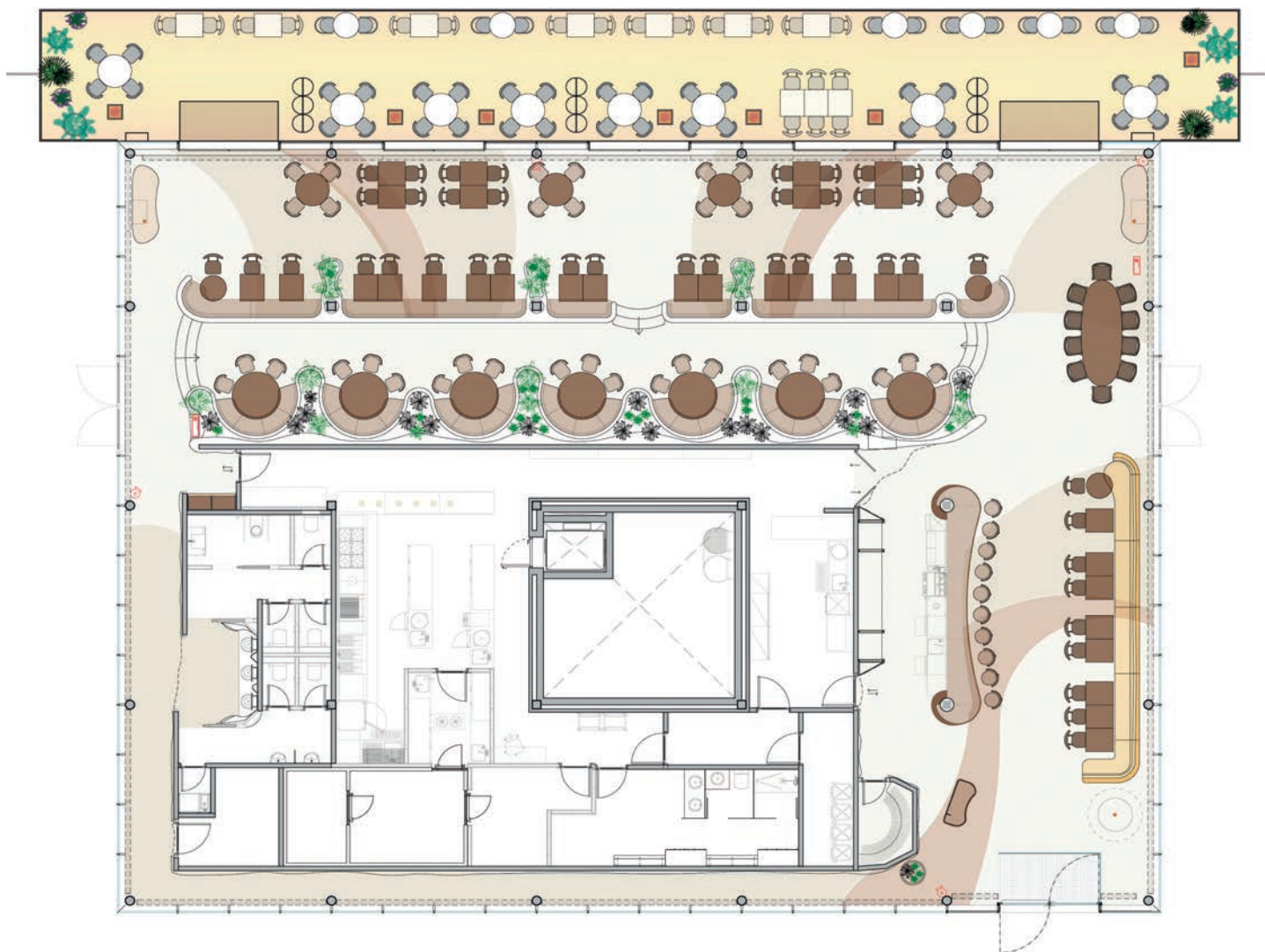
Así, el proyecto lumínico, realizado por Lamp y el *lighting designer* Dani Higuera, recoge el dinamismo de la luz natural, que entra por los grandes ventanales del local abiertos al mar, en el que se integra el aporte de luz artificial. Esta iluminación combina dos tipos de iluminación: una oculta en el fosoado que realza las texturas y formas del techo, a la vez que aporta la temperatura de color idónea para cada zona, junto con una iluminación focalizada sobre las mesas del restaurante a través de las luminarias que propician una atmósfera de intimidad.

“La regulación lumínica ha sido la clave. Disponer de tanta luz natural de día y pasar a negro noche te obliga a disponer de unas escenas programadas para cada situación. Aunque no lo parezca, conviven temperaturas de 3.000 °, 2.700 ° y 2.400 °, al margen de las regulaciones. Dentro de la zona de cocina, disponemos de paneles 4.000 °, pero a medida que nos acercamos a las puertas que dan acceso a la sala, cambiamos a 3.000 °, para que, en el momento de abrir y cerrar las puertas, los clientes no perciban un salto de color”, comenta Ignasi Bonjoch.

La incorporación de jardineras, dentro de las cuales se han dispuesto proyectores ocultos que pintan con luz contrapicada las bóvedas que recorren el local, y la iluminación decorativa suspendida contribuyen a la privacidad de los comedores, mientras que la iluminación focalizada sobre las mesas asegura que cada área tenga la atmósfera adecuada para una experiencia culinaria memorable. ●



©MIREIA (ZQUIERO ALONSO (MIA MOMENTS))



FICHA TÉCNICA

Interiorismo y mobiliario: Estudi Bonjoch
Constructora: beGlobal
Ingeniería: Blanca Oliveras
Lighting designer: Dani Higuera
Tapicería: Marcal
Sillería: Fenabel, Expormim
Cortinas: Matex Igualada
Pavimentos: Ingremic
Revestimientos: Xavig Puig de ArtMatèria
Esgrafiados: Núria Casadevall
Lavamanos: Tikamoon
Iluminación técnica: Lamp
Iluminación decorativa: Ineslamp, Bolia, Vibia
Consultoría: ManagEat
Logotipo: Misc
Gráfica aplicada: Estudi Bonjoch
Carpintería: Ar Fusters
Laminados: Egger
Jardinería: Asilvestrada
Equipamiento cocina: Grupo Rull

EL TRIBUT

Moll de Gregal, Local, 2. 08005 Barcelona.
 Tel.: 934 489 499. <https://eltribut.com/>



©EDGAR DE MELO



¿Cómo elegir el
mejor sistema
para un **sofá cama?**

DIVANO.
 **DREAMS**

Sofás para hoteles
elegantes, funcionales y confortables

www.divanodreams.com



MOBILIARIO **convertible**

Una pieza, distintos usos

Desde sofás que se transforman en camas, hasta mesas o muebles que pasan a ser literas o estanterías que también son escritorios, los muebles convertibles propician que las habitaciones de alojamientos turísticos se puedan usar según los requerimientos de cada cliente. *Por Isabel Fernández*



CASUAL



Las opciones que ofrecen los muebles convertibles son muy dispares y, a la vez que ahorran espacio en una habitación, tienen como finalidad conseguir un equilibrio entre diseño y funcional. El cliente puede otorgar distintos usos a una misma pieza. Diseños con múltiples formas y acabados y mecanismos interiores evolucionan para dar vida a una extensa gama de muebles de gran versatilidad cuyo principal objetivo es ofrecer un servicio extra ocupando el mínimo espacio. Para Mario Sánchez, *export manager* de Khama Hotel, “el mobiliario convertible ha evolucionado más allá de la simple funcionalidad. Actualmente, no solo se busca que sea práctico, sino que también encaje con la estética del proyecto. En el sector contract, estos muebles deben integrarse perfectamente en el diseño del espacio, aportando soluciones versátiles sin comprometer el estilo”.

Desde el equipo de Diseño de Casual sostienen que “los muebles convertibles juegan un papel muy importante en el canal contract especialmente en entornos como hoteles, oficinas y espacios públicos. Su principal ventaja es la versatilidad: permiten maximizar el uso del espacio al adaptarse a diferentes necesidades. Por ejemplo, en un hotel, una habitación puede transformarse de un espacio de trabajo a un área de descanso, lo que mejora la experiencia del cliente y optimiza el uso del espacio disponible. Además, estos muebles suelen ser dise-

ñados para ser duraderos y funcionales, lo que los hace ideales para entornos de alto tráfico. En resumen, los muebles convertibles son una solución práctica y eficiente que ayuda a crear espacios más flexibles y funcionales en el canal contract”.

Sofás cama

Entre todos los muebles, el sofá cama es el gran protagonista. Este puede permanecer cerrado y convertirse en cama cuando el número de ocupantes de la habitación lo necesite. Además, hasta a la hora de dormir, se puede tener más espacio en la estancia y que esta sea más habitable. Es habitual que, al colocar una cama supletoria, la habitabilidad de la estancia quede muy mermada. Muchas veces la circulación se hace muy incómoda. Este problema disminuye si hay un sofá cama ya que, cuando se abre, las camas quedan instaladas en un espacio ya destinado a ellas y el resto de la habitación se ve organizado y libre de obstáculos. Otra ventaja es que se puede cobrar casi el doble por la misma habitación. Los padres que viajan con niños prefieren pagar más por una habitación con cuatro buenas camas que la misma cantidad por dos habitaciones dobles separadas.

Además, con un sofá cama en la habitación se evita el movimiento por el hotel de las camas supletorias, no solo por el tiempo que se pierde en esta tarea, sino porque estos desplazamientos producen innumerables destrozos en

GEMS



las paredes, en los otros muebles, en los marcos de las puertas y en los suelos.

A la hora de escoger estos productos, el hotelero se fija principalmente en la funcionalidad, el confort y la estética: tienen que cumplir su función (sentarse o dormir), ser lo más cómodos posibles y, por supuesto, el diseño debe estar acorde con el ambiente en el que se va a instalar.

Así, Pol Hernández, director de Gems, indica que el hotelero solicita “que sea resistente, duradero, fácil de abrir y cerrar, y que se pueda limpiar fácilmente”.



GEMS

DIVANO DREAMS



Por su parte, Mario Sánchez, de Khama Hotel, explica que “se suele buscar mobiliario que combine resistencia, precio y confort. Sin embargo, en proyectos de interiorismo o reformas, el diseño cobra un papel clave. Además, aunque algunos sofás cama están pensados para niños, en la práctica, muchos adultos lo utilizan, por lo que es imprescindible que sean cómodos tanto como sofá como en su versión de cama. Para ello, se emplean colchones con un grosor de entre 12 y 17 cm. En instalaciones de gran tamaño, se busca el mejor equilibrio entre calidad y precio. También es fundamental que el mobiliario sea fácil de montar y utilizar, lo que facilita la labor del personal del hotel y mejora la experiencia del huésped. La seguridad es otro aspecto clave, especialmente cuando el mobiliario es utilizado por niños. Finalmente, es esencial que los muebles se integren con la decoración del espacio para asegurar su coherencia estética”.

Las fuentes de Casual destacan que “el hotelero busca varias cosas clave a considerar en la compra de muebles convertibles. En primer lugar, la versatilidad es fundamental; quiere muebles que puedan adaptarse a diferentes configuraciones y usos, permitiendo

que las habitaciones o espacios se transformen según las necesidades de los huéspedes. Además, la durabilidad es crucial, ya que los muebles en un hotel deben resistir el desgaste del uso diario y mantener su apariencia a lo largo del tiempo. También se busca un diseño atractivo que complemente la estética del hotel y mejore la experiencia del cliente. Otro aspecto importante es la facilidad de mantenimiento. Los hoteleros prefieren productos que sean fáciles de limpiar y mantener, lo que ayuda a reducir costes a largo plazo. Por último, el coste también juega un importante, ya que los hoteleros buscan un equilibrio entre calidad y precio para asegurarse de que la inversión sea rentable”.

¿Por cuál optar?

La oferta en la industria del sofá cama es grande y variada, pero con gran frecuencia se opta por sofás cama poco adecuados para los espacios que ocupan. La razón fundamental de este error tan común es, sin duda, la falta de un buen asesoramiento por parte de un especialista y el desconocimiento del amplio abanico de soluciones de espacio que existe. Aparte de los sofás cama de matrimonio, los

hay con poca medida de fondo y con poco desplazamiento, con dos camas individuales, pequeños sillones cama individuales, sofás cama de apertura horizontal, sofás cama litera, sofás cama nido, pufs cama, muebles cama; innumerables tipos para adaptar a incontables espacios. Por este motivo, es imprescindible saber el sistema de cama que tienen.

Desde el equipo de Diseño de Casual apuntan que, “en el mercado contract, hay varios tipos de sofá cama que se adaptan a diferentes necesidades y estilos. Entre los más comunes se encuentran los sofás cama de apertura rápida o mecanismo italiano. Estos modelos son ideales para espacios que requieren una conversión rápida y sencilla. Suelen tener mecanismos de apertura que permiten transformar el sofá en cama con un solo movimiento. Por otro lado, los sofás cama con colchón integrado cuentan con un colchón de calidad que se pliega dentro del sofá. Son perfectos para garantizar una buena noche de sueño, lo que es esencial en entornos hoteleros. Por su parte, los sofás cama nido permiten crear diferentes configuraciones y pueden adaptarse a las necesidades cambiantes del espacio. Son muy versátiles y

BARCELÓ CÁCERES V CENTENARIO



MÁS ALLÁ DEL SOFÁ CAMA

La industria del mobiliario convertible no solo ofrece sofás cama. Así, en el mercado se pueden encontrar escaleras que al mismo tiempo son estanterías; taburetes que se transforman en mesas auxiliares; mesas que, con un par de movimientos, se vuelven camas; paredes falsas que al final pasan a ser camas ocultas; escritorios que se convierten en camas; cunas transformables con numerosas posibilidades de uso; banquetas que también son maleteros, etc. Las empresas fabricantes del sector innovan para diseñar elementos ergonómicos que puedan descomponerse y recomponerse de manera fácil, rápida y efectiva, consiguiendo dos muebles –o más– en uno.

pueden ser reconfigurados según se requiera. También hay sofás cama con compartimentos de almacenamiento, lo que es útil para guardar ropa de cama o artículos adicionales, ayudando a maximizar el espacio. Cada tipo de sofá cama tiene sus propias características y beneficios, por lo que la elección dependerá de las necesidades específicas del hotel y del tipo de experiencia que deseen ofrecer a sus huéspedes”.

Asimismo, Mario Sánchez, de Khama Hotel, indica que “existen distintos sistemas, desde los tradicionales sofás cama de apertura italiana hasta modelos en formato litera. Lo importante es que el diseño permita personalizar dimensiones, tejidos y mecanismos, además de ofrecer opciones que maximicen el aprovechamiento del espacio, como brazos o respaldos ajustables”.

Pol Hernández, de Gems, afirma que “hay muchos tipos de mecanismos. El más valorado es el italiano, que recoge los cojines en el propio mecanismo y no están por medio ni se tiene que desmontar el sofá”.

Estética

En cuanto a materiales y acabados, en el mercado hay múltiples modelos con diseños de todo tipo, configurándose a la carta con tapicerías según los gustos de los clientes. Triunfan las líneas modernas y depuradas, las texturas suaves y las tonalidades que van desde colores discretos a otros más llamativos.

Por ejemplo, los establecimientos de playa o montaña acostumbran a decantarse por telas vinílicas muy resistentes, mientras que los urbanos optan por tapicería en consonancia con la habitación.

Eso sí, como comenta Pol Hernández, de Gems, hay que apostar “por tejidos técnicos de fácil mantenimiento para que el sofá esté siempre impecable”.

Mario Sánchez, de Khama Hotel, también hace hincapié en que “el mobiliario en hoteles tiene un uso intensivo, por lo que los materiales deben ser resistentes y duraderos. Actualmente, los tejidos con propiedades anti-manchas y repelentes a líquidos son los más solicitados, ya que ayudan a prolongar la vida

KHAMA HOTEL



útil del mobiliario y facilitan su mantenimiento sin afectar la estética. Además, Sánchez añade que “se busca que el mecanismo sea lo menos visible posible. La tendencia apunta a diseños con líneas suaves y modernas que se integren sin esfuerzo en el ambiente, lo que supone un reto en términos de innovación y desarrollo”.

Asimismo, el equipo de Diseño de Casual resalta “el estilo minimalista. Los diseños limpios y sencillos, con líneas rectas y sin demasiados adornos, son muy buscados. Este estilo se adapta bien a espacios modernos y pequeños. Además, destacan los volúmenes redondeados. Este estilo es muy demandado por ser una estética en la que nunca crearías que ese sofá esconde una cama dentro, dándole un toque muy actual y moderno al ambiente. Los tonos más solicitados siguen siendo los neutros, como el gris, beige y blanco, ya que son versátiles y combinan fácilmente con otros elementos de decoración. Cada vez los hoteleros buscan opciones que les permitan personalizar el sofá cama, como elegir sus propios tejidos, diseños o configuraciones”.

Para las estructuras, lo más habitual es la madera de pino, y en el somier, por su resistencia, el acero. Además, un buen sofá cama debe tener colchones de HR, látex o viscoelásticos con el mismo grado de confort que los fijos.●

KHAMA HOTEL



KHAMA HOTEL



BAÑOS

La armonía de las curvas

Echo, el lavabo sobrecimera de Acquabella, se erige como una pieza clave que aúna diseño y funcionalidad. El diseño de Echo se inspira en la armonía de las líneas curvas, evocando la serenidad de la naturaleza y la fluidez del agua. Su silueta suave y continua invita al tacto, transmitiendo una sensación de equilibrio y ligereza visual. Fabricado en Dolo-tek®, Echo no solo conquista por su belleza, sino también por su resistencia y sostenibilidad. Es un material compuesto por una base mineral de dolomita y resinas de alta calidad, sometido a un proceso de fabricación que garantiza su solidez y durabilidad. Su estructura no porosa lo hace altamente higiénico, evitando la acumulación de bacterias y facilitando su limpieza con un simple paño húmedo.



Ahorrar agua y energía

Genebre lanza una nueva gama de fluxómetros pertenecientes a su línea de colectividades y grifería pública. Las nuevas referencias cuentan con el sistema propio de Genebre GE-Eco, economizador de agua y que permite aumentar el ahorro de energía. Los fluxómetros son sistemas de descarga de agua de alta presión que se utilizan en inodoros, urinarios o grifos. Su sistema manual funciona a través de dos cámaras separadas por un diafragma, una válvula de alivio y un mecanismo de palancas.

La máxima expresión de la personalización



Una de sus novedades de 2025 de Novellini son los acabados Coloratissimi aplicados a las mamparas Riga y a los accesorios Frame. Coloratissimi es una paleta vibrante y sofisticada que realza la estética y sensualidad de los productos, y permite la personalización para adaptarse a cualquier estilo y preferencia. Inicial-

mente, Riga se limitaba a opciones como cromo, negro mate, blanco mate y silver. Sin embargo, para responder a las últimas tendencias se han añadido nuevos acabados para la periferia, como oro cepillado, oro rosa cepillado, inox cepillado, bronce cepillado y cromo negro cepillado, ampliando las posibilidades de diseño. Para la línea Frame, Coloratissimi incorpora colores rompedores al equipamiento auxiliar que producen un impacto directo en el diseño y marcan la diferencia.

Elementos esculturales



La narrativa de la nueva colección Itaca de Ceramica Cielo, creada por Luca Cimarra, parte de la idea de una isla, un concepto que el diseñador ha sabido trasladar con maestría a los elementos del baño. Itaca, símbolo del regreso al hogar y la reconexión con las raíces, inspira una familia de elementos cerámicos esculturales de gran impacto estético, que encuentran su máxima expresión en el lavabo de pie de forma cilíndrica, combinable con muebles de madera personalizables, con un diseño esencial y funcional, manteniendo un tamaño compacto. Los lavabos y sanitarios de la colección, con sus formas sencillas y originales, destacan sobre las paredes, pero a la vez se integran armoniosamente en la arquitectura circundante.



Todo más organizado

ramonsoler amplía su colección de accesorios de baño Ergos con la incorporación de un nuevo estante de metal macizo y diseño minimalista. Pensado para instalarse en la pared, este accesorio ofrece una solución eficiente para organizar y mantener al alcance los productos esenciales del baño, sin sacrificar el estilo ni la elegancia. Con un ancho de 30 cm y un fondo de 10 cm, el estante se integra perfectamente con las griferías y demás accesorios de la colección Ergos, proporcionando una coherencia estética total en el espacio y permitiendo equipar el baño al completo en el mismo acabado. El estante se distingue por su fabricación íntegra en metal macizo, que lo convierte en un estante de gran resistencia y durabilidad, y por su diseño limpio y minimalista.

Belleza botánica

ADA Cosmetics lanza The Curious Botanist, un homenaje a los visionarios que han dado forma a la belleza botánica. La colección inaugural, Blood Orange, marca el primer capítulo de este viaje. Infundida con aceite esencial de naranja sanguina orgánica, ofrece a los viajeros una experiencia vibrante y estimulante de autocuidado, convirtiendo cada estancia en una escapada sensorial. La nueva línea de ADA Cosmetics está completamente libre de parabenos, aceites minerales, siliconas y otras sustancias nocivas que puedan afectar la salud o el medio ambiente.



Sanitarios inteligentes



Andemen Group revoluciona el diseño y la funcionalidad del baño con su nueva gama de sanitarios inteligentes dotados de tecnología avanzada como sensores de movimiento, control remoto y sistema de ahorro de agua. Atlantic y Pacific son dos sanitarios de última generación que combinan diseño innovador y funciones avanzadas: limpieza automática, que ahorra al usuario el ingrato trabajo de limpiar el inodoro, o el

control del flujo de agua, para un utilizzo sostenible que permite un importante ahorro en el consumo de agua. Además de otras funciones como la apertura por sensor de pie o el ajuste automático de la temperatura del asiento, del agua y del aire o las funciones de bidé integradas, los sanitarios de Andemen mejoran la higiene con funciones como el desodorizador que elimina bacterias y malos olores.



Instalación más sencilla

Kaldewei presenta su nuevo plato de ducha Calima con tecnología SolidLite™, una nueva técnica de material que simplifica el trabajo de los profesionales. Es sencillo de manipular gracias a su núcleo estable de vidrio reciclado, por lo que resulta fácil de transportar y manejar, y destaca por su rápido montaje. Calima se define por su diseño claro y minimalista: las transiciones sin umbrales con un borde de agua invisible en tres lados y radios de esquina precisos crean un elegante look enrasado. El desagüe se encuentra fuera de la superficie de apoyo en el lado corto y está delimitado hacia el borde por un canto de diseño característico, que no solo sirve como elemento óptico, sino que también garantiza un drenaje seguro del agua.

ROCA

Transformar el baño con soluciones para el ahorro de agua

Roca contribuye al ahorro de recursos en el canal *hospitality* a través de soluciones inteligentes, griferías eficientes y sistemas de descarga avanzados



Marcada por un firme compromiso con las personas y el medio ambiente, Roca ofrece soluciones que aúnan diseño y tecnología para optimizar el consumo de agua.

Griferías que marcan la diferencia

En el baño, la grifería puede suponer la diferencia entre el ahorro y el desperdicio de agua. Para evitar lo segundo, Roca incorpora en su catálogo griferías electrónicas con sensores de movimiento. Estos dispositivos detectan la presencia de las manos y sólo entonces activan el flujo de agua, apagándose

automáticamente al retirarlas. Al eliminar el desperdicio involuntario y garantizar un uso preciso del recurso, esta tecnología representa una de las soluciones más eficientes y sostenibles para el baño.

Para ducha o bañera, destaca la grifería termostática. Gracias a su mecanismo interno, permite preseleccionar la temperatura y mantenerla constante, evitando variaciones inesperadas, incluso cuando se abre otro grifo. Los modelos de Roca incorporan un sistema de seguridad que limita la temperatura a 38 °C por defecto, previniendo quemaduras y reduciendo el consumo energético. Estos dispo-

sitivos suponen una opción excelente para quienes buscan una experiencia sostenible, placentera y sin interrupciones. Asimismo, toda la grifería de la marca cuenta con aireadores integrados que mezclan el agua con aire y reducen el caudal en un 50% sin disminuir el nivel de confort. Roca también ha desarrollado innovadoras soluciones como el sistema Cold Start de apertura frontal en frío, que evita la activación involuntaria de la caldera, permitiendo ahorrar hasta un 45% de energía más que los sistemas tradicionales y reducir las emisiones de CO₂.



Mecanismos de descarga dual: ahorro en cada uso

Para reducir el consumo de agua sin renunciar a la eficiencia, Roca incorpora en sus inodoros mecanismos de descarga dual que permiten al usuario seleccionar entre una descarga completa o reducida. De esta manera, las cisternas equipadas permiten seleccionar los 4,5 o 3 litros del total del depósito según las necesidades del usuario. Gracias a esta tecnología, se puede disminuir significativamente el consumo de agua en sanitarios con un sencillo gesto.

Soluciones inteligentes para un consumo eficiente

La digitalización y la conectividad han revolucionado la gestión del agua en el espacio de baño, permitiendo un consumo más eficiente y responsable. En esta línea, Roca ha desarrollado Roca Connect, una innovadora solución basada en la nube, que permite monitorizar

en tiempo real el consumo de agua y energía de dispositivos inteligentes como inodoros, urinarios, griferías, duchas y placas de accionamiento. A través de una aplicación intuitiva, los usuarios pueden acceder a estadísticas detalladas, recibir alertas en caso de averías y ajustar parámetros para maximizar el rendimiento y optimizar el uso de recursos. Entre los dispositivos que se pueden controlar a través de Roca Connect, destacan los Smart Toilets de Roca, con modelos como el In-Wash® Insignia, que permiten personalizar diferentes funciones para garantizar una higiene íntima impecable optimizando el uso de recursos. Además, estos inodoros cuentan con la tecnología Roca Rimless® Vortex que, gracias al innovador diseño de la taza, crea un efecto tornado que maximiza la potencia de arrastre con un mínimo consumo de agua, aumentando así la eficiencia de la descarga. “En Roca mantenemos un firme compromiso con las personas y el planeta. Por eso, auna-

mos diseño e innovación para contribuir a su bienestar, transformando el espacio de baño en un lugar más sostenible a través de soluciones vanguardistas que minimizan el uso de recursos sin sacrificar la estética ni el confort, afirma Anna Maresch, directora de Marketing, Comunicación y Producto de Roca Group en España y Portugal.

En el último año, Roca Group recibió el máximo reconocimiento de EcoVadis, la Medalla de Platino, el estándar global más reconocido para las calificaciones de sostenibilidad empresarial. Este logro, que sitúa a la marca en el top 1% entre las más de 150.000 empresas evaluadas de todo el mundo, refleja la gran apuesta de la firma por procesos y productos responsables con el medio ambiente para construir un futuro mejor. ●

Roca roca.es

CATERING

Organizar un servicio de *catering* no es sencillo. Se debe considerar un gran número de detalles para lograr que el resultado final sea profesional: presupuesto acorde, equipamiento de cocina y transporte adecuado, atención exquisita del personal, presentación de los platos, etc. *Por Isabel Fernández*

Orden, conservación y servicio

El *catering* para eventos es un elemento clave para el éxito de cualquier tipo de reunión. Ya sea en una conferencia, un seminario, una cena de gala, un evento de *networking* o un encuentro social como puede ser una boda, ofrecer un servicio de *catering* de calidad marca la diferencia en la experiencia de los asistentes. Un buen *catering* no solo debe presentar un menú delicioso, sino también una organización impecable que garantice comodidad y eficiencia. Un servicio de *catering* puede convertirse en una línea de negocio muy importante para aquellos establecimientos (hoteles, restaurantes o empresas especializadas) que lo dominen. Julián Pizzi, *national corporate chef* de Rational Ibérica, indica que “el sector del *catering* ha avanzado hacia la diferenciación y la calidad. También entran en juego las cocinas a la vista y los *show coo-kings* en los que los chefs muestran la preparación de platos en vivo antes de ofrecerlos al cliente, añadiendo un toque interactivo y entretenido. Además, la cocina tradicional sigue siendo apreciada, pero con un giro moderno. Los chefs están reinterpretando recetas clásicas con ingredientes frescos y técnicas contemporáneas. También está el enfoque *plant based*. La demanda de opciones vegetarianas y veganas está en aumento, y los servicios de *catering* deben ofrecer alternativas creativas para aquellos que optan por esta dieta”.

Sistema de trabajo eficiente

Equipar una cocina para *catering* y eventos no es simplemente comprar utensilios. Es diseñar un sistema de trabajo eficiente, seguro y estético que permita impresionar a los clientes y optimizar los tiempos de servicio.

Para empezar, cabe destacar que una cocina para *catering* no es igual que una cocina de restaurante, ya que la primera debe ser altamente móvil y funcional; flexible para grandes volúmenes de comida; modular y fácilmente transportable (si es externa), y ágil en tiempos de preparación y servicio. En *catering* la cocina muchas veces se traslada o se monta parcialmente en el lugar del evento, por lo que el equipo debe ser resistente, ligero, fácil de instalar y que asegure la trazabilidad de los alimentos.

Rafael Lázaro, CEO de Dégerman, resalta que “es fundamental, durante todo el proceso –de la cocina al servicio–, no romper en ningún momento la cadena de frío ni la de calor para garantizar la seguridad alimentaria. Para ello, vamos a necesitar equipos como envases, contenedores isotérmicos, cubetas y complementos para que sean aptos para almacenar, transportar y conservar alimentos. La calidad de los equipos y su material constructivo son esenciales para alcanzar un rendimiento térmico óptimo y garantizar su seguridad en el proceso de trazabilidad”. Por ello, Lázaro destaca aquellos materiales que “cumplen con la aptitud alimentaria como el acero inoxidable, EPP (polipropileno expandido alimentario), policarbonato, etc.”.

DÉGERMAN





CATERING

RATIONAL



Zona de preparación y cocina

Si se divide por áreas de trabajo, la zona de preparación y corte ha de ser rápida, limpia y eficiente. Son fundamentales las tablas de corte codificadas por colores (para evitar contaminación cruzada); los cuchillos profesionales de chef, cuchillos para carne, verdura y pan; peladores, mandolinas y ralladores industriales, y espátulas, pinzas, cucharones y batidores. Se deben utilizar cubetas GN (gastronorm) para organizar ingredientes por lotes y agilizar el trabajo.

En la de cocinado, en la que se preparan los alimentos calientes, es esencial contar con sartenes antiadherentes y robustas; freidoras portátiles (eléctricas o de gas); cocinas modulares a gas o inducción portátil; ollas grandes, paelleras y cazuelas para preparar grandes cantidades, y hornos compactos o regeneradores de calor.

Roser Gestí, *marketing director* de Mychef, apunta que “el sector del *catering* está adoptando tecnologías que mejoran la eficiencia y la sostenibilidad, como la automatización de procesos, el uso de hornos de cocción acelerada para regenerar alimentos y el empleo de sistemas de embalaje más sostenibles”. Además, Gestí añade que en “un *catering* es clave

MYCHEF

RATIONAL



garantizar que los alimentos sean de buena calidad y seguros para el consumo. Para lograrlo, resulta fundamental controlar tanto el almacenamiento como la distribución de manera adecuada. En este sentido, los abatidores de temperatura desempeñan un papel crucial, ya que facilitan el enfriamiento rápido de los alimentos tras la cocción, reduciendo al mínimo el riesgo de proliferación bacteriana. Este proceso permite almacenar los alimentos de manera eficiente y segura, preservando al mismo tiempo sus propiedades nutritivas y organolépticas. Por otro lado, las envasadoras también son herramientas cruciales, ya que posibilitan el sellado al vacío de los alimentos, lo que prolonga la vida útil y mantiene su calidad. Esto se vuelve especialmente relevante cuando los alimentos se preparan con antelación y deben ser regenerados más tarde. Además, una buena práctica en el proceso es mantener un etiquetado adecuado de las elaboraciones. En este caso, las envasadoras cuentan con etiquetas térmicas que permiten identificar información clave, como el nombre del alimento, la fecha de caducidad, la temperatura de almacenamiento y un código de barras. De ese modo, queda facilitada la gestión y nos aseguramos una correcta trazabilidad de los productos”.

Por su parte, Julián Pizzi, de Rational Ibérica, también explica que “en un sistema de *catering* es fundamental asegurar la trazabilidad para mitigar riesgos de contaminación alimentaria. De esta manera, permite identificar rápidamente la fuente y retirar los productos afectados. La tecnología juega un papel fundamental en la trazabilidad. Un claro ejemplo son los equipos de cocción que registran las APPCC de forma automática y que se pueden consultar siempre que se desee en plataformas de conectividad como la nuestra: ConnectedCooking”.

Además, Roser Gestí considera que, “en *catering*, ciertos complementos son clave para ga-

rantizar una preparación eficiente y de calidad. Las bandejas de los hornos, por ejemplo, son muy importantes, ya que cada tipología cumple una función específica: las bandejas de cocinar al vapor aseguran una cocción suave, mientras que las de parrilla ofrecen ese sabor característico de una carne a la brasa. Además, las campanas extractoras son indispensables para mantener el ambiente libre de humos y vapores, asegurando tanto la higiene como el confort en la cocina. Las sondas *sous vide*, por su parte, son fundamentales en las cocciones a baja temperatura, permitiendo medir con precisión la temperatura interna de los alimentos. No menos importante es el cuidado de los equipos y el espacio de trabajo: el uso de productos de limpieza adecuados es esencial para mantenerlos en condiciones óptimas. Finalmente, los carros bandejeros y de servicio resultan muy útiles para organizar y transportar los alimentos, optimizando tiempos y asegurando un servicio más ágil y eficiente”.

Mantener la cadena de frío y calor

Por otro lado, es imprescindible conservar la cadena de frío y el calor. Para ello se requieren contenedores isotérmicos para mantener la comida caliente o fría; bandejas de acero inoxidable GN 1/1 y 1/2 para servir o tener almacenado; enfriadoras portátiles o armarios refrigerados pequeños; carros térmicos de frío y/o calor para apoyo en cocina de producción y en servicio; *chaffing dishes*, jarras isotérmicas; armarios calientes, y bolsas térmicas profesionales para *delivery* o transporte. Y es que, para que la comida esté bien presentada, en primer lugar, se debe garantizar un traslado seguro de los platos elaborados. Por tanto, se tienen que transportar las elaboraciones para que lleguen en perfectas condiciones, con la temperatura adecuada, en contenedores y cajas de transporte que eviten derrames.

Sobre ello, Xènia Soler, responsable de Marketing y Comunicación de Distribuidora Joan,

CONSEJOS PARA OPTIMIZAR UNA COCINA PARA EVENTOS

- Planificar la cantidad de comensales para calcular utensilios, vajilla y maquinaria
- Emplear equipamiento apilable, encajable y fácil de transportar
- Tener carros y estanterías móviles para un montaje rápido
- Adquirir siempre productos homologados para uso alimentario profesional
- En el caso de que se realicen muchos eventos, invertir en una cocina central o módulo de *catering* móvil

CATERING



comenta que “los alimentos deben ser almacenados y transportados en sistemas adecuados que permitan mantener los alimentos en perfectas condiciones. Usar equipos en mal estado y guardar los productos de forma inadecuada puede provocar la contaminación y el deterioro de los alimentos y, con ello, un grave problema de salud. Por este motivo, es vital guardar los alimentos en un lugar seco, protegidos de la contaminación externa, usando recipientes gastronorm con tapas ajustables. Un sistema de tapas o recipientes con código de color es muy útil y eficaz para evitar contaminaciones. Otro punto a tener en cuenta es el uso de contenedor isotérmicos gastronorm y contenedores termoaislados ligeros adecuados y en buen estado, evitando así romper la cadena de frío y/o calor”.

Por su parte, Rafael Lázaro, de Dégerman, señala que el mejor método de transporte es “aquel que cumpla con la legislación vigente como, por ejemplo, con el Reglamento para el Transporte de Alimentos (ATP) para el transporte exterior en carretera, y para el transporte de comidas desde cocina al servicio con la norma europea EN 12571”.

Además, Roser Gestí, de Mychef, agrega que

“es esencial disponer de vehículos refrigerados o camiones equipados con sistemas de refrigeración que mantengan las elaboraciones a temperaturas seguras durante todo el trayecto. Estos vehículos permiten transportar productos perecederos a la temperatura necesaria, asegurando su correcta conservación y evitando cualquier riesgo de deterioro, especialmente cuando se trata de alimentos que requieren ser mantenidos a temperaturas y condiciones –por ejemplo, de humedad– específicas”.



Presentación

Asimismo, la presentación marca la diferencia. Jugar con colores, diferentes estructuras o tablas donde presentar los platos individuales puede dar un toque único al evento. Solo hay que dejar volar la creatividad.

Entre el equipamiento necesario se requieren fuentes de acero inoxidable o porcelana elegante; platos y recipientes para *catering* resistentes y estéticos; cristalería profesional y copas de vino, agua y cava; cubertería resistente y uniforme; dispensadores, salsas en botellas biberón, flaneras...; también si es tipo cóctel, bandejas de camarero antideslizantes y pinchos de presentación.

Según Xènia Soler, de Distringida Joan, “en la presentación de mesas y bufés, es importante el uso de artículos y materiales que permitan realizar presentaciones prácticas y atractivas. Estamos hablando de cubetas gastronorm para la presentación de alimentos, bandejas, vajilla, cubertería, vasos, copas..., pero también de artículos de un solo uso para *catering* y bufés que puedan marcar la diferencia aportando el toque creativo a las presentaciones (barquitas, conos, bols, vasos, tarrinas, *sticks*, bolsitas, servilletas...)”.

FREEPIK



GIONA COMPANY



En la actualidad, destacan los productos ecológicos completamente biodegradables y libres de plástico, fabricados a partir de materia prima vegetal. Otro punto muy a favor para estos artículos es la posibilidad de personalizarlos aportándole un valor añadido”.

Roser Gestí, de Mychef, también hace hincapié en que, “en la actualidad, ha surgido una tendencia creciente hacia el uso de materiales biodegradables, impulsada por la creciente conciencia sobre la necesidad de reducir el impacto ambiental. Materiales derivados de fuentes vegetales, como el cáñamo y la caña

de azúcar, están ganando popularidad debido a su menor huella ecológica en comparación con los plásticos tradicionales. Además de ser biodegradables, estos materiales son renovables, lo que los convierte en opciones mucho más responsables y ecológicas, ideales para *caterings* comprometidos con la sostenibilidad”.

Para Carmen Lozano, responsable del Departamento de Comunicación de Giona Company, “las restricciones sobre el uso del cristal para el servicio de bebidas en eventos, piscinas, espacios exteriores, etc. han hecho

que haya una revolución en cuanto al uso de vasos y copas reutilizables, con una amplia variedad de materiales y diseños, para poder ajustarse a las necesidades del consumidor. Estos productos son seguros, irrompibles, duraderos y aptos para el lavado en lavavajillas. La seguridad de transportar para un *catering* una vajilla de estas características es infinitamente más sencilla frente al uso de cristal, puesto que la rotura es mucho más difícil de producirse y también el espacio, en el caso de seleccionar productos apilables, se reduce considerablemente”.

Además, Lozano resalta que “las cubiteras son muy necesarias para el enfriamiento en la barra o en la mesa de bebidas. De diferentes capacidades, formas y colores, pueden presentar vistosos diseños que aportan un toque de decoración a la vez que utilidad en el servicio. Algunas de ellas también permiten incorporar bases led, siendo ideales para ambientes nocturnos”.

Por último, la cocina debe estar limpia y organizada. Por ello, debe haber delantales profesionales, gorros y guantes; paños de cocina absorbentes; cubos de basura industriales con pedal, dispensadores de papel, jabón, gel hidroalcohólico, etc. ●

PLANIFICAR EL TIEMPO Y LA LOGÍSTICA

Planificar el tiempo y la logística del evento es fundamental para asegurarse de que todo se desarrolle sin problemas. Es imprescindible coordinar la entrega y el montaje (y desmontaje) tanto de los equipos que se usan como de los alimentos y bebidas con el horario del evento, y cerciorarse de que el personal habitual y el contratado para el evento concreto tenga suficiente tiempo para preparar y servir la comida. Previamente, hay que verificar si el espacio del evento tiene las instalaciones adecuadas para el *catering*; tener el número suficiente de mesas, sillas y decoración acorde al evento, y diseñar una distribución eficiente para evitar aglomeraciones en los puntos de servicio.

Las mejores vajillas artesanas japonesas



Doro es una singular tienda que acaba de abrir en Barcelona con centenares de modelos de auténticas vajillas japonesas artesanas, de cerámica Minoyaki, recién llegadas desde los talleres distribuidos por toda la región de Gifu, en el centro del país. Bandejas, cuencos, platos, vasos, jarras, de diferentes tamaños y calidades pero con un mismo *leit motiv*, hacer que la puesta en escena destaque. La tienda está dirigida por la *sushichef* Fabiola Leiret, quien ha realizado un trabajo de curaduría, seleccionando hasta 500 modelos diferentes de un catálogo de 15.000 referencias. Cualquier persona interesada en comprar en Doro accede directamente a los 500 modelos, pero puede realizar una compra programada y acceder a los otros 15.000 modelos, siempre bajo la asesoría de Lairet.

Gestionar el excedente alimentario y el aceite usado

Oreka y Aceite Solidario se han unido para crear Ekococinas, una solución que permite a hoteles, restaurantes, hospitales, colegios y colectividades gestionar de forma integral la donación de los excedentes alimentarios de sus comedores y el aceite usado de cocina

de manera eficiente y sostenible. La iniciativa incorpora prácticas sostenibles responsables sin interrumpir la operativa diaria de las cocinas profesionales. AceiteSolidario es el encargado de gestionar el aceite, en concreto a través de su *partner* nacional Remittel, quien gestionará los residuos sin coste para las empresas, se encargará de la recogida y el tratamiento del aceite, al igual que de los bidones que necesite la cocina de cada empresa. También tramitará la frecuencia de paso para un correcto funcionamiento en la gestión del residuo a las entidades receptoras homologadas.



Dosificación de salsas más rápida y eficiente

Araven lanza dos complementos para su dosificador Fifo Fast. Su diseño incluye una válvula que garantiza que la salsa está siempre preparada para dispensar y atender sin esperas a los clientes, aplicando el criterio *Fifo (first in, first out)*, para facilitar la adecuada rotación del producto y evitar el desperdicio alimentario. Ahora, el servicio es todavía más fácil y eficiente con los tapones de colores para la identificación de las salsas utili-

zadas en el servicio. Este complemento se ofrece en bolsas de seis colores surtidos para una diferenciación clara y rápida de las distintas recetas. Igualmente, el repuesto de válvula antigoteo + boquilla permite continuar trabajando con el dosificador durante el proceso de lavado de la pieza. Esta válvula de silicona antigoteo y sellante se abre cuando se ejerce presión, y se cierra de forma inmediata y limpia al cesar.



Un perfecto cocinado

Zwilling presenta la nueva generación de parrillas Zwilling Enfinigy, que puede utilizarse como parrilla de contacto, permitiendo cocinar en nivel inferior y superior, o totalmente abierto en 180° para un estilo barbacoa. Dispone de placas cerámicas que se calientan de manera uniforme, lo que asegura un perfecto cocinado. Cuenta, además, con un sensor de temperatura que facilita el punto exacto para carne o pescado.

Más internacionalización y sostenibilidad en **Alimentaria**



**Alimentaria
Barcelona**
Del 23 al 26 de
marzo de 2026
www.alimentaria.com

La Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) y Alimentaria Exhibitions, sociedad de Fira de Barcelona, han renovado el acuerdo para impulsar su colaboración en la próxima edición del salón Alimentaria, que tendrá lugar del 23 al 26

de marzo de 2026 en el recinto Gran Vía de Fira Barcelona. FIAB y Alimentaria están diseñando un completo programa de actividades enfocadas a visibilizar la internacionalización, la innovación y la sostenibilidad de las industrias de alimentación y bebidas,

convirtiendo a la feria en un centro de referencia para la proyección de estos ejes principales de competitividad para el sector. Asimismo, Alimentaria, que seguirá apoyando el Food & Drink Summit, se une a las iniciativas impulsadas por FIAB por una co-

municación responsable y en defensa de la reputación del sector como #SomosNutrisensatos, un movimiento para promover una dieta variada y equilibrada y hábitos saludables y actuar contra la desinformación y los bulos sobre alimentación.

interihotel pone en valor el encuentro como fuerza transformadora del diseño

Del 21 al 23 de octubre, Fira Barcelona Gran Via acogerá interihotel BCN25, el evento europeo de referencia en diseño para hoteles y restaurantes. Con el lema *The Power of Encounters*, la edición de este año, la decimoquinta, reivindica el diseño como espacio de conexión entre ideas, culturas y modelos de negocio, consolidándose como la feria de *hospitality design* con mayor afluencia internacional, con más de 10.000 visitantes profesionales procedentes de más de 50 países, congreso con más de 180 ponentes, innovación y tendencias en forma de charlas, *concept rooms* y laboratorios de ideas, premios y negocio. interihotel BCN25 espera contar con más de 300 marcas expositoras, lo que supondría la cifra más elevada de su historia.



**interihotel
Barcelona**
Del 21 al 23 de octubre de 2025
<https://interihotel.com/>

VINOTECAS

Almacenaje en perfectas condiciones



La mejor forma de conservar el vino es una vinoteca con la capacidad necesaria, según el aforo del restaurante, para guardar las botellas a la temperatura y humedad adecuada para que el vino conserve todas sus propiedades y los clientes puedan degustarlo sin alteraciones. *Por Isabel Fernández*

El vino, al ser una materia viva y en constante evolución, puede cambiar considerablemente sus propiedades e, incluso, echarse a perder. Por este motivo, se debe cuidar su disposición, la luz, la temperatura, las vibraciones, etc. Por tanto, es importante invertir en una vinoteca que se adapte perfectamente a las dimensiones de cada establecimiento y a su demanda habitual de clientes. Para adquirirla hay que pensar, en primer lugar, en el aforo y en cuántas botellas se van a almacenar a la vez para que nadie se quede sin tomar una copa de vino.

Para Alberto Marion, director técnico de BC Systems, “cuando un restaurante decide adquirir un armario bodega o vinoteca, lo primero que debe plantearse es qué necesidades específicas tiene en cuanto a capacidad y conservación del vino. Es fundamental considerar el volumen de botellas y rotación que se va a tener para asegurarse de que el equipo pueda mantener la temperatura adecuada según el tipo de vino. En ciertos casos, donde se estime necesario por la tipología de vino y utilización, será necesario que, además, se cuente con un control de humedad. Además, la eficiencia energética juega un papel clave, ya que un

consumo optimizado reduce costes operativos y minimiza el impacto ambiental. Otro aspecto a valorar es el diseño del equipo, especialmente en establecimientos donde la exposición del vino forma parte de la experiencia del cliente. Un buen armario bodega no solo debe conservar el vino en condiciones óptimas, sino también integrarse estéticamente en el espacio y facilitar la accesibilidad a las botellas”. Por su parte, Carmen Lozano, responsable del Departamento de Comunicación de Giona Company, señala que, ante todo, “el cliente debe tener en cuenta la necesidad que tiene: si necesita una vinoteca para



guardar o para servicio, y después, saber qué tipo de vino va a almacenar en su interior. Esto es fundamental para seleccionar dentro de cada gama de producto el tipo de refrigeración y temperaturas que se necesitan en la vinoteca. Una vez que se tienen claro todos estos aspectos, toca determinar otro matiz fundamental: las medidas del aparato, ya que depende de la ubicación donde será colocada. Esta es una de las principales limitaciones con las que nos encontramos ya que, en ocasiones, se cuenta con espacios reducidos a los que hay sacarle el máximo partido. Finalmente está el tema estético, encontrar un aparato que encaje con la decoración del espacio”.

Temperatura, tecnología y diseño

El vino se mantiene a determinada temperatura para conservarlo en las condiciones óptimas o para que esté a su temperatura ideal de consumo. En función de esto hay dos tipos de vinotecas: las vinotecas de conservación y los armarios climatizados. En las primeras el vino se mantiene a la misma temperatura en todo el espacio. Son ideales para almacenar botellas que deban conservarse a temperatura de bodega. Enfrian con una corriente de aire forzada, manteniendo la misma temperatura en las partes inferior y superior. Por su parte, los armarios climatizados o multitemperatura conservan los diferentes tipos de vinos a la temperatura de consumo ideal. Tienen zonas

de temperaturas distintas: se basan en que el aire frío es más denso que el aire caliente. Un evaporador especial amplía ese efecto y, de esta manera, el aire en la parte inferior está una media de diez grados más frío que en la parte superior, lo que es apropiado para los vinos blancos.

Las vinotecas también se distinguen según la tecnología que emplean. Las más comunes son: termoelectricas y de compresor. Las termoelectricas enfrían mediante un dispositivo conocido como *peltier*. No son aconsejables para climas muy cálidos; presentan bajos niveles de ruido y vibraciones; pueden mantener temperaturas de entre 12 y 13 °C, y resultan económicas. Son muy adecuadas para

VINOTECAS

SIGNATURE KITCHEN SUITE



conservar vinos tintos. Por otro lado, las vinotecas de compresor, perfectas para todo tipo de vinos, funcionan de igual forma que un frigorífico convencional, con un compresor y un sistema cerrado por el que circula un refrigerante. Son más potentes y pueden mantener temperaturas más bajas, de 4 a 20 °C. Por tener compresor, resultan más ruidosas y vibran más. Además, son más costosas. También hay modelos mixtos que aglutinan características de los dos sistemas. Este método funciona a través de un sistema de refrigeración termoeléctrico ayudado, además, por un gas inerte que hace que tenga un funcionamiento más eficiente. Este sistema no se ve afectado por la temperatura exterior y tiene un precio competitivo. Está indicado para refrigerar toda clase de vinos.



FRANKE HOME SOLUTIONS

FACTORES BAJO CONTROL

- **TEMPERATURA:** se puede regular la temperatura de los vinos en función del tipo, ya que unos se consumen y conservan más fríos que otros. Con las vinotecas multi-temperatura se pueden almacenar distintos tipos de vino.
- **HUMEDAD:** no hay que preocuparse tanto por que el sitio en el que se almacena el vino sea demasiado seco o húmedo, ya que la vinoteca mantiene la cosecha en los niveles de humedad recomendados.
- **VIBRACIONES:** es imprescindible para un restaurante que sus vinos estén exentos de vibraciones, ya que el movimiento tiende a “fatigar” el vino.
- **LUZ:** un exceso de luz provoca que se oxide el vino. Aparte de que se puede notar en el color del producto, también pierde su buen gusto.
- **COLOCACIÓN:** la disposición de las botellas también es fundamental para que este se conserve en las mejores condiciones. Por eso las vinotecas tienen sus baldas adaptadas para el reposado de la botella.

Por último, pueden clasificarse según su tamaño o formas. Así, se pueden encontrar vinotecas murales, de sobremesa o bajomostador y empotradas. Las vinotecas murales son de gran tamaño, aproximadamente como un frigorífico convencional e, incluso, las hay de dos puertas. Normalmente este tipo de vinoteca son de compresor. Las de sobremesa o bajoencimera son de menor tamaño y capacidad. Son ideales si no se tiene mucho espacio y si no se necesita almacenar muchas botellas de vino. Por ejemplo, pueden instalarse bajo la barra del bar. Pueden ser termoeléctricas o de compresor. Las empotradas son aquellas que se pueden integrar en un espacio. Es importante que se instalen de forma correcta, con la ventilación adecuada para que funcionen sin problemas.

¿Cómo debe ser el armario bodega tipo? Filipa Neves, responsable de Producto en Iberia y *cluster category manager appliances* de Franke Home Solutions, responde que “debe cumplir una serie de características: control de temperatura (mantener siempre una temperatura constante, idealmente entre 12 y 14 °C), control de humedad (este valor debe es-

GIONA COMPANY



tar alrededor del 70 % para evitar la oxidación del vino), protección contra vibraciones (las vibraciones pueden dañar el vino, por lo que es importante que el armario tenga sistemas para minimizar este factor), buena aireación (para impedir sabores desagradables en el vino) y protección contra la luz (la luz excesiva puede oxidar el producto, especialmente los blancos, por lo que protegerlo de este elemento es primordial)”.

Asimismo, Carmen Lozano, de Giona Company, explica que “lo adecuado es contar con un habitáculo convenientemente aislado para asegurar el rendimiento del aparato y con un sistema de refrigeración eficiente. A partir de ahí, ya podemos jugar con los diferentes tamaños, baldas, filtros de carbono, etc., que determinarán la gama de producto en las que se engloba la vinoteca”.

Adecuarse al interiorismo

Otro aspecto cada vez más valorado en esta clase de aparatos es su diseño, ya que se demanda que su estética vaya en consonancia con el interiorismo del restaurante. Las propuestas más destacadas incluyen acabados en madera o acero inoxidable, puertas de cristal para facilitar la visibilidad del producto e iluminación led.

Según Albert Marion, de BC Systems, “la demanda se orienta principalmente hacia opciones que combinen funcionalidad y estética. El acero inoxidable es una elección popular debido a su resistencia y facilidad de limpieza, mientras que el cristal con protección UV permite una exhibición segura del vino. Para bodegas de mayor tamaño, los acabados en madera siguen siendo muy valorados, tanto en interiores como en exteriores, muchas veces

VINOTECAS

CORAVIN



SOLUCIONES PARA CONSERVAR BOTELLAS ABIERTAS

- **SISTEMA DE FRÍO:** refrigeran la botella a temperatura de servicio entre los 10 °C y los 14 °C, pero son poco prácticos y solo mantienen unas horas las cualidades del vino.
- **VACÍO:** hacen el vacío en la botella permitiendo conservar la botella abierta unos 10 días, al hacer el vacío el vino se preserva de la oxidación.
- **NITRÓGENO, ARGÓN U OTROS GASES:** estos sistemas están basados en la sustitución del aire interior de la botella por nitrógeno, al ser un gas inerte permite conservar las botellas abiertas de dos a tres semanas sin que el vino pierda sus cualidades. Hay otros sistemas que, mediante una aguja de precisión, perforan 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 en que se embotelló durante meses.

combinando con ventanas de exposición. Además, en términos de diseño, cada vez se da más importancia a la personalización para que los armarios y bodegas se adapten al estilo de cada restaurante”.

Además, Filipa Neves, de Franke Home Solutions, coincide en que “los materiales más demandados para vinotecas *premium* son: acero inoxidable, debido a su durabilidad y resistencia a la corrosión; vidrio, sobre todo para puertas y estantes, gracias al cual se tiene una vista clara de las botellas conservadas en el in-

terior, y madera, que otorga un acabado elegante, tradicional y sofisticado. El diseño es crucial, ya que la vinoteca no solo debe tener funcionalidad, sino también una estética que encaje con las necesidades y la estética buscadas. Un diseño cuidado y bien trabajado puede atraer a los clientes”.

Carmen Lozano, de Giona Company, también resalta que “todo depende de las necesidades de decoración. Hay clientes que demandan estéticas más tradicionales y otros más modernas, según el concepto del restaurante. Lo

que sí es cierto es que hay una tendencia hacia los acabados en cristal con puertas sin marco que ofrecen un diseño muy sofisticado y moderno”.

Sistemas más precisos y eficientes

La innovación en las vinotecas se centra en mejorar la tecnología de control climático, con sistemas más precisos y eficientes energéticamente para mantener las condiciones ideales de almacenamiento. La integración de tecnología inteligente posibilita que los restaurantes

SMEG



¿A QUÉ TEMPERATURA?

El restaurador debe tener muy claro a qué temperatura tiene que mantener cada tipo de vino, dependiendo además de si son vinos para servir o para madurar. Los vinos blancos, dulces y espumosos suelen necesitar una temperatura más fría que los vinos tintos.

Los vinos blancos son los que se conservan en las temperaturas más bajas. Para los dulces y espumosos se recomienda mantener la vinoteca a unos 5 a 6 °C y para los crianzas entre 10 a 12 °C.

Los vinos tintos se conservan a mayor temperatura. Los tintos jóvenes de 12 a 15 °C, mientras los crianza, reserva y gran reserva de 16 a 20 °C.

un ajuste preciso de la humedad para una conservación óptima; sistemas de climatización avanzados, gracias a los cuales se pueden mantener condiciones ideales de temperatura y humedad; vinotecas ultrasilenciosas (se consigue minimizar el ruido en el ambiente del restaurante, lo que ayuda a una mayor comodidad de los clientes), e integración de la tecnología, que facilita diseñar vinotecas con control remoto, alarmas y sistemas de iluminación ajustables".●

monitoreen y ajusten los parámetros de sus equipos mediante dispositivos móviles. A ello hay que sumar que se está investigando para presentar soluciones que sean más sostenibles. Así, Carmen Lozano, de Giona Company, asegura que "el aspecto en el que más se está innovando es en conseguir reducir los consumos y hacer que los aparatos sean cada vez más eficientes".

Por su parte, Albert Marion, de BC Systems, apunta que "los avances en electrónica y *software* permiten cada vez un control más minucioso de las condiciones de trabajo, obteniendo temperaturas más precisas y eficiencias energéticas más altas, con modelos que incorporan conectividad por monitoreo remoto a través de aplicaciones móviles. Otras mejoras notables son la incorporación de compresores de nueva generación que funcionan con refrigerantes naturales y cuentan con regulación de régimen, obteniendo aumentos de eficiencia al mismo tiempo que se obtienen reducciones de ruido y vibración".

Para Filipa Neves, de Franke Home Solutions, "las innovaciones han estado dirigidas a la tecnología de control de humedad, que permite



VITRIFIGO (BC SYSTEMS)

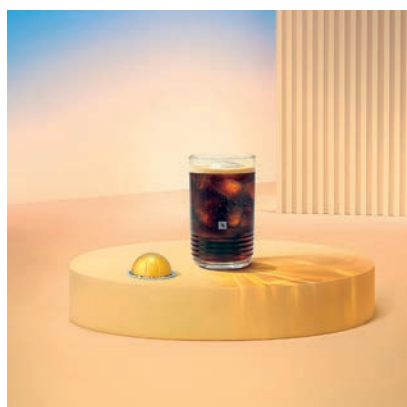
El ARTE de la heladería

Cremela es mucho más que una heladería artesanal. Sus helados se pueden disfrutar en los locales, a pie de calle, pero no solo ahí, ya que José Salas, alma de Cremela, también elabora helados creados en exclusiva para chefs y restaurantes o para clientes que desean tener una receta diseñada a medida para, por ejemplo, sellar un evento especial. Helado de té *matcha* con toque de pomelo, helado de seta *shiitake* o sorbete de fresas y rosas son solo algunas de las muchas posibilidades que ofrece.

FOOD & BEVERAGE



CÁPSULAS DE CAFÉ CON VITAMINAS



Nespresso se convierte en la primera marca en lanzar variedades de café en cápsulas que a su vez son fuente de vitaminas. Las nuevas cápsulas *Vivida* y *Active* están compuestas de una mezcla de café con un 30 % de vitamina B12 y B6, unos ingredientes que ofrecen un beneficio extra a los amantes del café. La vitamina ha sido añadida en formato de polvo mezclado con el café tostado y molido, por lo que cada cápsula mantiene todo el sabor y la calidad del café Nespresso.

Un tributo a la determinación femenina



La Temeraria no es solo el último lanzamiento de Dehesa La Granja, la bodega zamorana de Familia Fernández Rivera, sino también un homenaje a la figura de doña Urraca I, la primera mujer en gobernar como soberana de pleno derecho en León y Castilla en el siglo XII. Este rosado rinde tributo al liderazgo, la valentía y la determinación femenina. De atractivo color rosa frambuesa, fresco, aromático y con carácter, La Temeraria está concebido para evolucionar con el paso del tiempo, ganando complejidad y matices.

Emblema del clasicismo riojano reinterpretado

La Bodega Hacienda López de Haro lanza una de sus referencias más esperadas, la nueva añada de *Classica Gran Reserva Rosado*, un vino que ha redefinido el concepto de los rosados de guarda y se ha convertido en un emblema del clasicismo riojano reinterpretado. *Classica Gran Reserva Rosado 2013* llega al mercado avalado por su excepcional reconocimiento en la crítica internacional, como los 97 puntos de Decanter y el reconocimiento como Mejor Rosado del Año por Tim Atkin MW.



Un *fino* de alta expresión

La 16ª edición de Tío Pepe en Rama, de la Bodega de la Constanza de González Byass, es un vino fino de alta expresión que presenta un color oro pálido con ligera turbidez, resultado de la presencia de la flor en suspensión. Su nariz es intensa y fragante, con notas de tiza, talco, yodo y sal, que se entrelazan con aromas de frutos secos, camomila, limón, panadería y levadura fresca. En boca es complejo, fresco, seco, sabroso, salado y ligeramente amargo, dejando un recuerdo largo y persistente.



Rosado *premium*

La Gran Rosa 2024, elaborado con garnacha tinta y garnacha blanca, es la nueva apuesta de esta bodega de Rioja Alavesa por los rosados *premium*, tras el éxito de su pionero Larrosa Rosé. Se han elaborado únicamente 1.280 botellas en formato *magnum*, que nace de una cofermentación de garnacha tinta y garnacha blanca de dos viñedos muy especiales y una leve crianza en barrica con sus lías.

TARTAS ATREVIDAS Y CRUJIENTES



Erlenbacher lanza nuevos y atrevidos pasteles y cremosos y crujientes planchas de nata. Los deliciosos Our Finest Cakes reflejan sobre todo tendencias internacionales, diversidad sensorial y pura alegría de vivir. Las tartas coloridas y variadas incluyen tres nuevas creaciones: mango y crema, cerezas y crema, y crema de arándanos. Además, hay ocho nuevas planchas de crema para elegir, que combinan emocionantes texturas: capa sobre capa en formato triangular.



Inspirándose en FERRARI

L'OR Espresso lanza su exclusiva colección L'OR Passione Rossa inspirada en su alianza con Ferrari Hypercar. Esta colección incluye tres productos excepcionales: Maranello Espresso, disponible en cápsulas y grano, una mezcla equilibrada con notas de frutos rojos y chocolate negro; Imola Ristretto, un *ristretto* intenso y potente en formato cápsula, con sabores complejos, una textura cremosa y matices de frutas veraniegas; y la cafetera de edición limitada L'OR Barista Passione Rossa, que destaca por su diseño sofisticado en color Rosso Corsa característico de Ferrari.

ILUMINACIÓN

©STUDIO ARANDA SANTOS



Entre las nubes

Inspirada en la superposición de nubes y el cielo atlántico, Brétema es un sistema compositivo desarrollado por el equipo de diseño de a-emotional light. El juego de capas y volúmenes superpuestos, combinado con la iluminación que baña el conjunto, permite configuraciones ilimitadas con un alto grado de expresividad. La suavidad de las formas y la ligereza visual de Brétema aportan una emoción estética única a cualquier espacio.



De papel de bambú y acero

Décor Bamboo Paper Hut de Ledvance está fabricada principalmente en papel de bambú y acero. En la colección se encuentran disponibles modelos de luminarias de colgante, plafón de techo, sobremesa y como aplique de pared. También se ofrece en versiones para lámparas LED de casquillo E27 y también como módulo LED integrado.

Más posibilidades de personalización

Contardi amplía su colección Baggy, creada por la diseñadora Paola Navone. Ya apreciada por su estética audaz y su libertad compositiva, Baggy incorpora ahora un nuevo tamaño, de 180 cm, que se añade a los de 60 y 90 cm, ofreciendo aún más posibilidades de personalización. Inspirada en los pantalones *oversize* de los que toma su nombre, su difusor de policarbonato satinado evoca la apariencia irregular de un tubo de papel arrugado, y la cuerda textil añade un toque táctil e inesperado. Las tiras LED integradas garantizan una iluminación uniforme y funcional de 360°.



Como la cola de un cometa

Comet es una nueva colección de lámparas colgantes de Brokis diseñada por Simona Sbordon con la belleza atemporal del vidrio soplado a mano. Las luminarias están inspiradas en la cola de un cometa sobre el cielo nocturno, cuyo efecto recuerda el polvo de estrellas. Esto permite una amplia gama de composiciones creativas, desde elegantes solitarios hasta iluminaciones de gran escala en hoteles, escaleras y vestíbulos. Cada Comet está fabricada a mano con vidrio laminado, al que se añaden granos de arena de sílice entre las capas para crear un efecto celestial único que difumina suavemente la luz por todo el espacio circundante.



SIGNIFY INTERACT

Iluminación inteligente al servicio del lujo

¿Qué necesita un hotel para que sus huéspedes lo elijan una y otra vez? Sin duda, es una combinación de factores, pero en el fondo se trata de crear recuerdos inolvidables, experiencias y un sentimiento que los huéspedes no puedan encontrar en otro lugar.

Incorporar tecnologías de vanguardia como iluminación LED inteligente es una decisión por la que apuestan cada vez más complejos hoteleros de lujo. Con sistemas de iluminación conectada como Signify Interact, los huéspedes pueden personalizar fácilmente la iluminación y otros elementos de sus habitaciones.

Las ventajas se extienden a los gestores y personal del hotel, que pueden disfrutar de un control inigualable del uso de la energía, así como de un gran ahorro energético, a través de la gestión directa de la iluminación, la electricidad y el aire acondicionado en todos los espacios.



Rosewood Villa Magna

El Rosewood Villa Magna fue reformado íntegramente y en él se incorporó un sistema de gestión de la iluminación que ofrece innovadoras funcionalidades.

Uno de los objetivos era poder gestionar individualmente la iluminación de cada una de las habitaciones y zonas comunes del hotel, y también ser lo más energéticamente eficientes. Los gestores pueden monitorizar y regular individualmente cada una de las 154 habitaciones, pasillos, salones, restaurantes, cafeterías y otras zonas comunes, adaptando la iluminación de cada sala en base al momento del día o a la actividad a realizar en cada espacio.

Signify Interact también les permite conocer el nivel de ocupación de cada zona y recibir alertas en tiempo real sobre posibles incidencias, pudiendo reaccionar rápidamente y co-

rrigirlas sin que los clientes se vean afectados.

En cuanto a los huéspedes, Signify Interact les ofrece, entre otras posibilidades, una serie de escenas de confort predefinidas, que pueden seleccionarse mediante la botonera táctil ubicada en cada estancia, que les permite cambiar el ambiente de la iluminación, adaptándolo según sus gustos, estados de ánimo o necesidades.

Mandarin Oriental Ritz

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

Cambiar la iluminación del hotel suponía un gran reto, ya que había que conservar el carácter histórico y sofisticado de los espacios, incorporando a su vez luminarias y lámparas LED de última generación integradas dentro de un único sistema de gestión manejado desde un panel central.

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. Se han instalado más de 34.000 luminarias de las marcas Modular, Philips y Color Kinetics, además del sistema de control Signify 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.

Además, gracias a Signify Interact, se ha podido reducir el consumo de energía en 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. ●



Signify www.signify.com

INSTALACIONES



En proyectos de mayor envergadura

Carrier amplía su gama insignia AquaForce 30XW(H)VZE de enfriadoras de tornillo de velocidad variable y bombas de calor con refrigerantes de muy bajo potencial de calentamiento global (GWP-PCA) para satisfacer los requisitos de proyectos de mayor envergadura de hasta 1.600 kW. La gama anterior, que abarcaba capacidades de 450 kW a 1.310 kW, se ha ampliado con la incorporación de dos nuevos modelos, que ofrecen capacidades de refrigeración de hasta 1.635 kW y capacidades de calefacción de hasta 1.930 kW, ambos disponibles con refrigerante R-515B (A1) y PUREtec™ R-1234ze(E) (A2L) para un bajo impacto medioambiental a largo plazo.



Para instalaciones centralizadas

Eurofred presenta dentro su gama de aerotermia la nueva Daitsu Monobloc Drive, una bomba de calor aire/agua de media capacidad para entornos que buscan una mayor sostenibilidad mediante instalaciones centralizadas. Se trata de un nuevo sistema multitarea que utiliza gas refrigerante R290. Este refrigerante —una alternativa con muy bajo potencial de calentamiento global (PCG de 0,5)— ofrece altos niveles de rendimiento y eficiencia, posicionándose como una solución idónea para proyectos comprometidos con la sostenibilidad. Esta nueva gama permite una configuración en cascada de hasta 16 unidades, lo que se traduce en una solución escalable para proyectos de climatización de mayor envergadura.

Reducir el ruido

En el nuevo catálogo 2025 de Gree se incluye, dentro de la gama industrial, el modelo GMV6 de sistema VRF (Volumen de Refrigerante Variable). Este aparato destaca por su capacidad para gestionar grandes cargas de refrigeración, con un diseño que reduce el ruido y optimiza el rendimiento energético. Asimismo, el sistema Can+ mejora la comunicación entre unidades, garantizando un funcionamiento estable y eficiente.



Más estéticos

Saint-Gobain Isover lanza el nuevo Climcover Roll Alu 1 Black, la primera solución de lana mineral de Isover para revestimiento de conductos metálicos por el exterior con acabado de color negro. Se trata del primer aislamiento exterior de lana mineral para aislar conductos metálicos que presenta un acabado negro en España. Este innovador acabado no sólo proporciona una excelente estética para aquellos proyectos diseñados con instalaciones vistas, sino que también evita el pintado posterior sobre el conducto, omitiendo un paso en obra y asegurando que sus prestaciones de reacción al fuego se mantienen inalteradas con el paso del tiempo. Además, este nuevo aislamiento se puede instalar tanto en conductos de sección rectangular como de sección circular, adaptándose a los requerimientos técnicos y estéticos de cada proyecto y facilitando la labor de instalación.

FERIA DEL MUEBLE YECLA

Motor de innovación



La FMY es un escaparate de tendencias y un motor de innovación, diseño y tecnología aplicada al servicio del sector del mueble.

Del 27 al 30 de mayo, la Feria del Mueble Yecla (FMY) celebra su 63ª edición con el lema *Asiento, a veces asiento*. Con casi un centenar de empresas presentes como expositores, el salón no es solo un espacio expositivo, sino también un punto de encuentro y de relación. Un evento dinámico y vitalista con una oferta única. Y es que la FMY es un salón con carácter propio y una cita imprescindible para descubrir tenden-

cias, crear relaciones y fortalecer alianzas. Se trata de una apuesta por las novedades del sector, la innovación y el desarrollo, un escaparate para los nuevos talentos y para la tradición que aporta toda su experiencia.

La FMY está destinada a sector profesional: comerciantes, gerentes de grupos de compra, interioristas, decoradores, arquitectos, minoristas, distribuidores, agentes comerciales, etc. La FERIA del Mueble de Yecla facilita un espacio donde los profesionales que la visitan pueden estrechar vínculos, hacer negocio, conversar y descansar.

Una de las maneras de incentivar a los expositores en este sentido es otorgar un premio al mejor *stand*. Para ello se valoran diferentes ítems, como son el concepto e idea del *stand*; la

distribución del producto dentro del mismo; la accesibilidad; la innovación y sostenibilidad; texturas, colores; iluminación; sistemas tecnológicos; imagen de marca, y acabados en la realización del *stand*.

Además, los mercados objetivos seleccionados este año para las misiones comerciales inversas han sido resultado de las peticiones por parte de la FERIA del Mueble Yecla y de AREMA (Asociación Regional del Mueble y la Madera). Para esta edición han sido invitados visitantes procedentes de Hungría, Polonia, Suiza, Ucrania, Reino Unido, Francia, Italia, Rusia, Kazajistán, Uzbekistán, Marruecos y Egipto.

La zona contract como lanzadera

Uno de los mayores atractivos de la feria es, sin duda, la Zona Contract. Con una estética moderna, funcional y muy llamativa, y situada en una ubicación privilegiada dentro del recinto, estos escaparates *premium* son la mejor herramienta para atraer todas las miradas y captar la atención de los visitantes profesionales.

La apuesta que se hace desde la FMY, junto a sus alianzas, contribuye al anclaje de sus productos y servicios en el sector contract: embajadas, hoteles, bancos, edificios oficiales, locales, restaurantes, cafeterías, hospitales y geriátricos, entre otros.

También se desarrollará la jornada internacional del contract, que contará con la coordinación de David Cámara, editor de la Asociación Empresarial del Hábitat. ●

MOBILIARIO

Un toque distintivo



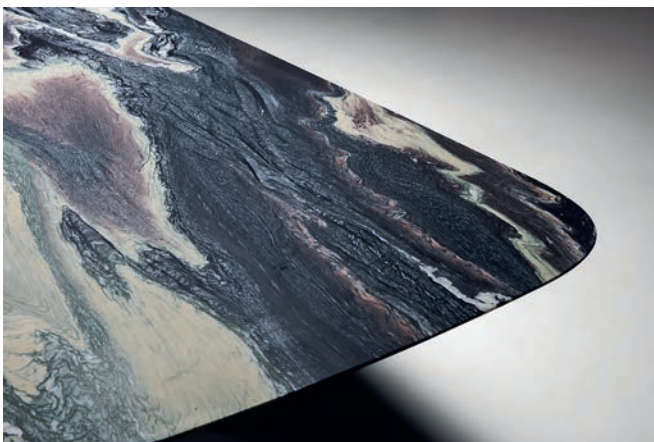
Mesas personalizadas

El revestimiento mineral continuo Mortex®, creado por la empresa belga Beal International, tiene un aspecto de cemento pulido, que inspira a diseñadores y artistas en la creación de mesas únicas personalizadas para interior y exterior. La artista visual Barbara Cox, reconocida por su universo multicolor abstracto, utiliza el microcemento Mortex® a modo de lienzo en una edición limitada de piezas diseñadas por Jonathan Macarez, fundador de The Concrete Table Co.



Con sus líneas orgánicas y diseño modular, el sofá Núvol (“nube” en catalán) de Bolia combina estética y comodidad absoluta, algo que podemos observar en otras creaciones del arquitecto y diseñador español Ramón Esteve. Gracias a su elegancia y líneas depuradas, Núvol se integra con facilidad en cualquier espacio, aportando un toque distintivo. Este modelo se puede personalizar con distintos tejidos y cuero trazable al gusto, ofreciendo 171 posibilidades en total. Además, está disponible en una amplia gama de módulos y varios tamaños.

Desafiando convenciones



Una mesa que desafía las convenciones, donde el mármol, tradicionalmente símbolo de solidez y permanencia, cobra vida en una forma sorprendente. Así es Islas, diseñada por Draw Studio para Neutra: una obra que combina artesanía y diseño visionario, transformando un material atemporal en un símbolo de innovación y audacia. Islas destaca por su equilibrio entre elegancia y dinamismo. El tablero, afilado y ligero, caracterizado por curvas fluidas y arcos tensos, contrasta con la base monolítica, hecha de mármol macizo y cuñas metálicas elaboradas artesanalmente.



La colección Baga de Musola, cuya silla ha sido galardonada con un Red Dot Award, amplía su gama con sofás y sillones de dos y tres plazas, así como con un taburete, manteniendo la esencia de sus

Para más confort

sillas de acero inoxidable apilables. Tanto el asiento como el respaldo son extraíbles y desenfundables, con el interior de espuma de poliuretano y fibra de poliéster, protegido por una capa impermeable de poliéster. El respaldo está trenzado a mano con cuerdas de polipropileno de alta tenacidad y disponible en varios colores.

MOBILIARIO



El arte de la **Frivolité**

La silla Georgia, de Kenneth Cobonpue, se inspira en el delicado arte de la Frivolité, una técnica tradicional francesa de encaje conocida por sus intrincados patrones anudados. Elaborada con tiras de terciopelo meticulosamente envueltas alrededor de una robusta estructura de acero, crea un elegante juego de bucles y curvas. Su elaborado diseño, que evoca un fino encaje, toma la forma de una flor en flor: elegante, orgánico y aparentemente dibujado a mano. Georgia transforma los asientos funcionales en una pieza escultural, evocando el encanto de los textiles tradicionales reinventados en un formato contemporáneo.



Homenaje a Almodóvar

Roche Bobois presenta una colaboración inédita que celebra el vínculo entre el diseño y el cine: una colección en homenaje al reconocido director español Pedro Almodóvar y una colección cápsula exclusiva firmada por su musa, Rosy de Palma. Este encuentro entre el séptimo arte y el French Art de Vivre se materializa en la colección Cromática formada por piezas únicas, vibrantes y profundamente creativas. Esta colaboración sin precedentes, tanto para Pedro Almodóvar como para Roche Bobois, se destaca no solo por su carácter innovador, sino también por la legitimidad de esta conexión natural, basada en una pasión compartida por el color. Cromática es también una colaboración exclusiva con Rosy de Palma, quien aporta su toque distintivo y audaz diseñando una colección cápsula exclusiva que refleja su estilo y su tremenda energía creativa.



Inspirada en la belleza orgánica de las cañas de bambú, Bamboo de Tectona cautiva por su equilibrio entre funcionalidad, confort y una estética sofisticada. Entre las piezas destacadas se encuentran los sofás de dos y tres plazas, símbolos de confort y diseño refinado. Acompañándolos, la butaca baja ofrece una experiencia de relajación única,

Elegancia natural

con asientos amplios, respaldo inclinado y reposabrazos curvados que garantizan ergonomía y confort. Además, la butaca cuenta con un cómodo reposapiés, una pieza muy práctica para convertir la butaca baja en una relajante *chaise longue*. La mesa, con su distintivo diseño de travesaños cruzados y un tablero de mármol gris veteado, aporta funcionalidad y un toque de distinción.

Suave y envolvente

Koala, un diseño de Zaven para S-Cab, es un asiento de diseño suave y envolvente, pensado para ofrecer el máximo confort y respetar la ergonomía del cuerpo. Su estructura de metal no sólo proporciona comodidad y apoyo, sino que también define la forma y realza todas las potencialidades. De hecho, el diseño se articula en torno a un anillo metálico que proporciona apoyo al respaldo y abraza el asiento, creando un efecto suave y armonioso. El diseño se desarrolla en dos variantes: el sillón Koala, con asiento tipo cubeta acolchado, de aspecto más suave y refinado, y el sillón Koala Open, con respaldo tubular acolchado, más esencial y de corte más gráfico e informal.



PAVIMENTOS Y REVESTIMIENTOS



Acabado brillante

Grosfillex presenta una nueva gama de su revestimiento decorativo Element Premium 3D con efecto Deco Cerámica Vertical. La nueva gama de paneles murales de Grosfillex está disponible en tres tonalidades (rosa, verde laguna y gris), todas ellas en acabado brillante. Estos nuevos paneles permiten reproducir el aspecto ultrarrealista del embaldosado con murales de PVC con una técnica de impresión digital texturizada en 3D, sin necesidad de obras. Al ser hidrófugos, son totalmente recomendables para recubrir paredes de cocinas y baños, incluso dentro de la ducha.



Un viaje al pasado

El encanto del pasado regresa con fuerza en esta temporada. Inspirados en épocas clásicas, los papeles pintados *vintage* de la firma chilena CarolinaColomba aportan un aire nostálgico y sofisticado. Desde los motivos art déco de los años 20 hasta los patrones románticos del siglo XIX, esta tendencia ha sido un referente en la decoración de interiores. CarolinaColomba presenta modelos como Nueva York y Parque del Retiro que evocan la elegancia y el carácter de décadas pasadas, perfectos para quienes buscan un *look* retro con un toque actual.

Arte en movimiento

La colección Illusion, un gres porcelánico de Cerámicas Aparici, demuestra cómo la cerámica puede convertirse en un elemento clave en la arquitectura interior, permitiendo que la luz modele y transforme los espacios. Más que un revestimiento, es una expresión de diseño, donde la cerámica se convierte en arte en movimiento. Gracias a la exclusiva técnica *lappato* de Cerámicas Aparici, que combina zonas de mayor brillo con áreas mate, los revestimientos reflejan la luz de forma sutil. La interacción entre los tonos azules y dorados envejecidos genera matices cambiantes a lo largo del día, transmitiendo una sensación de lujo sereno y contemporáneo.



Enfoque tridimensional



El arquitecto italiano Paolo Mauri ha diseñado la nueva colección de revestimientos de madera Woodflow Skin para StrongbyForm, en colaboración con Finsa. Su enfoque tridimensional aporta dinamismo y elegancia a los espacios, redefiniendo el uso de la madera en entornos arquitectónicos y contract. Gracias al gran formato de sus paneles —las piezas se presentan con una altura de 2,6 metros por 60 cm de ancho—, Woodflow Skin by Paolo Mauri permite crear composiciones sin fisuras de suelo a techo, lo que a nivel visual crea un efecto de continuidad y una fluidez natural única, cualidades muy apreciadas en interiorismo hotelero. Se encuentra en cuatro acabados tridimensionales: Ellipse, Sprout, Ridge y Big Groove. Todos los paneles son compatibles con los paneles lisos de Finsa, lo que posibilita crear combinaciones totalmente personalizadas.

ORAC

Elementos arquitectónicos para paredes



Orac añade cuatro nuevos productos a su portafolio, ampliando su gama de más de 150 productos New Classics.

Orac

E-mail: spain@oracdecor.com
www.oracdecor.com

Donde otros ven una superficie plana, Orac ve un mundo de posibilidades. Una superficie a la espera de una pequeña transformación. Una base neutra que necesita forma y dimensión. Un lienzo en blanco que pide ser el proyecto de alguien y el centro de su atención. Y ahora se puede hacer con más productos, ya que Orac ha lanzado este 2025 nuevos elementos arquitectónicos que hacen más bellas las paredes.



Dos nuevas molduras de pared

Como complemento perfecto para el frontón D400 de Orac, la moldura P4000 y la P4010 permiten una continuidad natural en sus paredes. Ambas ofrecen una estética pulida, sutil e impactante, con una parte superior más ancha que también pueden utilizarse como repisa de exhibición. Ya sea para enmarcar puertas o para crear diseños de pared cohesivos, estas molduras aportan profundidad a cualquier estancia, ofreciendo una elegante combinación de lujo discreto y estilo tradicional. También se pueden usar en combinación con la D401 para un aspecto más extravagante.

Nuevo panel de pared 3D

El panel de pared 3D prefabricado W124 añade profundidad con facilidad gracias a su centro elevado, creando un impacto visual impactante. Este panel rectangular tipo casete es la opción perfecta para revestimientos de madera clásicos ingleses. Se puede combinar con las molduras de panel P6020, P4000 o P4010 y con zócalos como SX155 o SX191 para lograr una apariencia cohesiva y clásica.

Nueva cornisa de iluminación indirecta

Se puede elevar cada detalle arquitectónico con la cornisa LED C328, una versión refinada y más grande de la C323. Diseñada para quienes consideran la iluminación un arte, no solo una función. La C328 es ideal para interiores clásicos donde la elegancia y la atemporalidad son esenciales. Esta cornisa ofrece una fusión perfecta de forma y luz, complementando la geometría distintiva de su espacio. Sus líneas limpias y audaces añaden un toque sutil pero impactante de sofisticación a cualquier estancia, captando discretamente la atención. ●

PROYECTOS

©PABLO ALZAGA



Mil Studios transforma Arzabal Bernabéu en un referente del interiorismo gastronómico

El restaurante Arzabal Bernabéu, ubicado en los bajos del estadio Santiago Bernabéu, ha abierto sus puertas con un diseño de interiores firmado por Mil Studios. El proyecto se concibió bajo la premisa de integrar dos elementos fundamentales: el contexto del estadio, un auténtico templo del deporte en pleno centro de Madrid, y la esencia de Arzabal, reconocida por su cocina de producto y su reinterpretación contemporánea del concepto de taberna. La

forma en cruz de la planta y la disposición en dos niveles marcaron el punto de partida del diseño, que ha sido estructurado en tres áreas diferenciadas: la barra de acceso, la sala principal con vistas privilegiadas al campo y la zona de reservados, situada en la planta inferior junto a la cocina abierta. Cada una de estas zonas responde a un propósito específico dentro del flujo del restaurante, permitiendo una experiencia gastronómica dinámica y versátil.

Intervap construye una sauna panorámica para el Balneario La Hermida de Cantabria

Intervap ha diseñado y construido una sauna finlandesa en el prestigioso Balneario La Hermida, en Cantabria. Fabricada íntegramente en madera de Hemlock, esta sauna destaca por sus generosas dimensiones con capacidad de 14 a 18 personas. Su frontal totalmente acristalado está pensado especialmente para ofrecer una conexión visual única con el entorno natural. La sensación al entrar en esta sauna es realmente especial: una temperatura cálida de entre 80 y 100 °C junto con una humedad suave de entre el 5 y el 20 % crean una atmósfera perfecta para relajarse profundamente. Además, para intensificar aún más la experiencia sensorial, Intervap ha incorporado un sistema de cromoterapia que combina colores suaves y relajantes, armonizando cuerpo y mente mientras se disfruta del espectáculo visual que ofrece el paisaje cántabro.



©ÁLVARO VIERA



daar Arquitectura firma el diseño del Fairmont La Hacienda en La Alcaidesa

daar Arquitectura ha sido el responsable del diseño del nuevo Fairmont La Hacienda Costa del Sol, ubicado en La Alcaidesa (Cádiz). Este ambicioso proyecto supone un hito en la apuesta por la arquitectura sostenible e integradora, combinando tradición y vanguardia para crear un espacio exclusivo que rinde homenaje a la esencia andaluza. daar Arquitectura ha desarrollado el diseño del hotel y sus villas inspirándose en la arquitectura vernácula mediterránea, con fachadas ciegas, galerías delimitadas por celosías o pórticos, patios interiores y huecos profundos que dialogan con la tradición constructiva local. Muros de mampostería de piedra estructuran el territorio, mientras que pérgolas y grandes voladizos generan espacios de transición entre el interior y el exterior, creando terrazas ajardinadas concebidas como auténticos miradores hacia el mar.

PROYECTOS

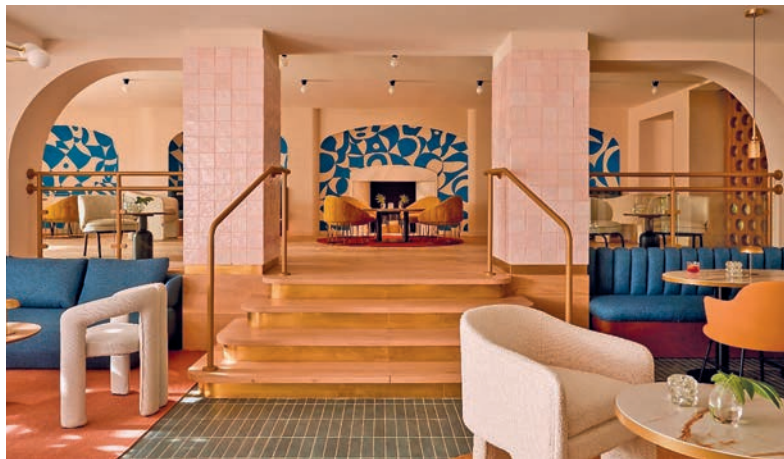
©ANDREA MARTIRADONNA



La grifería de **CEA Design** se instala en el restaurante **DaV Milano**

DaV Milano, nuevo restaurante diseñado y desarrollado por **Andrea Maffei** para **Allianz SpA**, presenta un ambiente glamuroso y acogedor. En el baño la grifería electrónica de **CEA Design**, de acero inoxidable satinado, garantiza el ahorro de agua gracias al cierre automático y la máxima higiene, ya que la apertura y el cierre del agua se realizan sin contacto con las superficies. **DaV Milano** se presenta a los huéspedes como un proyecto de interiorismo caracterizado por la limpieza formal, embellecido con detalles que realzan el enfoque estético, evocando la atmósfera de las grandes ciudades.

El Equipo Creativo y **Cristina Carulla Studio** reforman el **Kimpton Los Monteros Marbella**



Kimpton Los Monteros Marbella, pionero del lujo desde 1962, resurge con una nueva mirada. La reforma integral del hotel, liderada por **El Equipo Creativo**, toma como punto de partida la arquitectura original del edificio y la reinterpreta con calidez y toques nostálgicos. Su enfoque para este proyecto se inspira profundamente en el rico paisaje y la herencia cultural de Marbella. Aunque el diseño bebe de la tradición mediterránea, también incorpora un toque inspirado en los años 70, en homenaje a la arquitectura original del edificio de esa época. La huella de Pablo Picas-

so y otros artistas españoles aparecen en los trazos, el uso de curvas, contrastes cromáticos y artesanía con un giro moderno y atrevido. Por otro lado, las 195 habitaciones han sido diseñadas por **Cristina Carulla Studio**, que firma una propuesta de interiorismo fresca, contemporánea y profundamente sensorial, con una visión que capta la esencia y rinde homenaje al eterno verano en la Costa del Sol en su máxima expresión, combinando el encanto nostálgico del pasado con una mirada actual. Los espacios sociales han sido ideados por **El Equipo Creativo**.

El **Palacio Allende Salazar** renace con el nuevo **Letoh Letoh Bilbao** de la mano de **Requena y Plaza**

Requena y Plaza ha renovado íntegramente el antiguo **Palacio Allende Salazar** reconvertido en el hotel **Letoh Letoh** de Bilbao. Este proyecto representa una sinergia única entre la majestuosidad barroca del siglo XVIII y un diseño contemporáneo que responde a las necesidades del viajero moderno. La intervención del estudio ha logrado una integración armónica entre elementos arquitectónicos clásicos y modernas propuestas de diseño. Se han respetado los detalles originales del palacio, como molduras ornamentales y altos techos. Estos elementos se combinan con líneas minimalistas, superficies lisas y el uso estratégico de materiales nobles, creando un diálogo permanente entre pasado y presente. La renovación ha dado como resultado un hotel de 51 habitaciones dobles, donde cada espacio ha sido meticulosamente diseñado para preservar la esencia histórica y, al mismo tiempo, proporcionar todas las comodidades de la vida moderna.





Comunicación inmediata de las reservas con Interior

El *software* de gestión hotelera Sihot ha trabajado durante el último año para poder integrar con la nueva plataforma del Ministerio del Interior Ses.Hospedajes, de acuerdo al cumplimiento del Real Decreto 933/2021, de 26 de octubre. Sihot se pone así a la altura de las demandas sobre el registro de datos de viajeros y su entrega a las autoridades nacionales que entró en vigor el pasado 2 de diciembre de 2024. De este modo, el 100 % de los clientes de Sihot en España cuentan con un sistema fácil y oficial para los nuevos requisitos de envío de información de los viajeros y de las reservas, incluyendo el envío a los Mossos d'Esquadra, en Cataluña, y a la Ertzaintza, en el País Vasco. La integración con el PMS permite una comunicación inmediata para el envío del conjunto de datos requeridos del huésped y la reserva que incluyen, entre otros, los datos de los viajeros y datos de las transacciones y pagos.

Barra de vídeo Android para salas pequeñas



Jabra cuenta con una nueva barra de vídeo Android PanaCast 40 VBS, diseñada para salas de reuniones de tamaño pequeño con un campo de visión de 180°. Gracias a un innovador sistema de cámaras duales, *zoom* digital y tecnología avanzada para la combinación de imágenes, el nuevo producto es capaz de captar todo el espacio de la sala, facilitando la colaboración y la integración en las videollamadas. Además, cuenta con funcionalidades inteligentes que permiten a los usuarios personalizar y establecer límites a la imagen, lo que resulta especialmente útil para oficinas abiertas o con paredes de cristal. El dispositivo incluye un altavoz de alta calidad, seis micrófonos con tecnología Beamforming y algoritmos que mejoran la calidad del sonido hasta lograr una captación de voz excepcional.



Máxima flexibilidad

Christie presenta el proyector Sapphire® 4K40-RGBH, que combina iluminación RGB láser puro de estado sólido con un sistema de láser fósforo dual, creando el primer proyector híbrido RGB láser de alta luminosidad del mundo. Con la iluminación híbrida, los usuarios disponen de un proyector que proporciona la máxima flexibilidad. Sapphire está diseñado para cualquier aplicación 2D, proyección frontal o retroproyección, todos los formatos 3D activos y pasivos, así como cualquier tipo de pantalla.

easyHotel elige a Wifirst en España



Wifirst ha alcanzado un acuerdo de colaboración con la cadena easyHotel para sus próximas aperturas en Barcelona y Valencia en 2025, y en Alicante en 2026. El despliegue de la solución Wi Fi de última generación de Wifirst cubrirá tanto las habitaciones como las zonas comunes, garantizando una experiencia de conectividad uniforme y fiable para todos los huéspedes. Gracias a la ampliación del acuerdo al mercado español ambas marcas podrán ahora ofrecer Wi Fi ultrarrápido a más de 3.000 habitaciones en toda Europa.

Redefinir el concepto de tejidos para *outdoor*



Sora y Avalon, de Pepe Peñalver, redefinen el concepto de tejido *outdoor* a través de una propuesta que equilibra diseño, innovación y durabilidad. Ambas telas combinan una estética cuidada con un rendimiento excepcional. Con estructuras robustas –70.000 ciclos Martindale en Sora y 50.000 en Avalon–, estos tejidos responden con eficacia a los requisitos de durabilidad y polivalencia del sector contract. Además, los atributos de Avalon vienen reforzados por su composición ignífuga inherente (FR).



Un viaje a las raíces

La colección Tierra de Alhambra es un viaje hacia nuestras raíces. La selección de los tejidos ha sido cuidadosamente pensada para rendir homenaje a la tierra misma. Fibras naturales como el algodón, el lino y la lana evocan lo genuino y lo sustentable, mientras que sus acabados destacan la belleza de lo imperfecto, como los paisajes que nos inspiran. Cada material refleja respeto por los recursos y nos recuerda nuestra responsabilidad hacia el entorno que nos da vida. La colección está compuesta por los modelos Origen, Raíces, Arcilla, Salitre, Gaia y Piedra.



EXPERTOS EN VESTIR HABITACIONES
Y BAÑOS DE HOTEL

- Sábanas
- Plaid
- Colchas
- Nórdicos
- Mantas
- Albornoces
- Alfombrines
- Faldones
- Fundas de almohadas
- Fundas nórdicas
- Protectores de colchón
- Confección de cortinas

Y muchos más productos en nuestra web

35 AÑOS
DE EXPERIENCIA
EN EL SECTOR HOSTELERO

GRUPOTOLEDO.COM



VENDING Y DISPENSING

Satisfacción inmediata

El sector del *vending* y el *dispensing* está evolucionando para ofrecer un catálogo de productos más completo que satisfaga unos gustos cada vez más exigentes y variados de los usuarios.

En los últimos años, el *vending* y el *dispensing* han abandonado las típicas máquinas de café y *snacks* para ofrecer una experiencia de alimentación más completa, atractiva y saludable en espacios diseñados para proporcionar una experiencia de alimentación que favorece la interacción social en entornos más acogedores, con una estética cuidada y una decoración que invita a compartir momentos. Estas nuevas opciones responden a las exigencias de un consumidor moderno que demanda calidad, variedad y comodidad en cada elección. Además, la in-

corporación de los últimos avances tecnológicos y métodos de pago construye el camino hacia una mejor accesibilidad y eficiencia del *vending*. A ello se suma el acondicionamiento del entorno, transformando el *vending* en una alternativa de calidad que invita a la interacción social y al disfrute de opciones saludables. El *vending* es la venta a través de máquinas automáticas, ya sea con monedas, tarjeta, vía *smartphone*... La persona compra el producto que desee cuando le apetece, sin horarios ni intermediarios. Por su parte, en el *dispensing* no interviene ningún método de pago. Por ejemplo, en los bufés de desayuno hay má-

quinas a través de las cuales el huésped se autobastece, tantas veces como quiera, de zumo, café, yogur, etc.

Contar con máquinas expendedoras de café, *snacks*, bebidas frías, productos de higiene personal e, incluso, zonas de restauración automática las 24 horas del día, los 7 días a la semana es una gran oportunidad para los hoteles. La oferta de productos depende del tipo de establecimiento, ya sea de negocios, vacacional o de costa, ya que el perfil de sus clientes está condicionado por el tipo de actividad y los horarios. Estos servicios son especialmente interesantes para hoteles que no están rodeados de

comercios con largos horarios de apertura: el cliente sabe que allí podrá encontrar un refresco o una botella de agua cuando los necesite. Estos sistemas, que se presentan como un complemento a los servicios del hotel e integrado en sus mismas dependencias, como pueden ser las áreas de descanso, posibilita aprovechar espacios y ahorro de costes en personal, energía, etc. Este servicio suele prestarse por profesionales operadores del *vending* y de distribución automática cualificados. Además, son espacios de alta rotación que pueden reponerse varias veces al día y producen una satisfacción inmediata a aquellos usuarios que adquieren el producto. Por ejemplo, el servicio de café puede ofrecerse en el desayuno, que puede ser servido o bufé, en la cafetería, en el restaurante, así como en otras zonas habilitadas para que el cliente tenga la opción de poder disfrutar de un café, como puede ser en la piscina, en la sala de lectura o, incluso, en la de juegos. El *vending* está teniendo un importante desarrollo en este tipo de negocios, especialmente en los hoteles turísticos de playa o todo incluido. También lo es para otro tipo de establecimientos, como los hoteles de ciudad, donde los clientes, en una gran mayoría, viajan por negocios, fuera de los horarios comerciales, y requieren de un servicio *self service*. Es, sin duda, una fuente de ingresos extra, a bajo coste, que no requiere de personal para la realización de una venta asistida, ya que la tendencia en este tipo de comercio es automatizar los procesos de venta. Asimismo, en temporada alta, tiene un elevado nivel de rotación de productos, lo que genera una aportación económica extra al negocio, siendo un recurso muy apreciado por los gerentes de los hoteles. Las máquinas de *vending* también suelen verse en hoteles *low cost*, pero también en otros de categoría alta que emplean el *vending* como una forma divertida de interactuar con sus clientes, a la vez que les ofrecen servicios sor-



VENDING Y DISPENSING

GAGGIA (EVOCA GROUP)



NECTA (EVOCA GROUP)



NESTLÉ PROFESSIONAL



prendentes. Entre sus ventajas, transmite una imagen moderna para el establecimiento, ya que el diseño de las máquinas más vanguardistas es un plus en el *hall* o en los pasillos. Existe la posibilidad de dispensar todo tipo de

productos, desde un refresco a una botella de champán, artículos de lujo, etc. Además, se reducen los costes por sustracción o relleno de productos ya consumidos. Por otro lado, según el hotel y el tipo de

cliente que tenga, se requerirán unas soluciones u otras. Por ejemplo, la demanda para cubrir las normativas de residuos y sostenibilidad ha llevado a empresas a crear dispensadores para poder ayudar al cliente a cumplir con sus objetivos, siendo uno de los más destacado el dispensador de leche, que ayuda a un importante ahorro de residuos en botellas o *bricks*, así como el de mermeladas, miel y crema de cacao para los bufés, evitando la molestia de servirlo a granel y, en el caso de las monodosis, un ahorro espectacular en residuos. Así, el establecimiento puede contar con dispensadores muy operativos, y con una gran garantía higiénica y sanitaria. En cuanto a productos, las bebidas son las más solicitadas: zumos, cócteles, leche, chocolate y, especialmente, café. A nivel de maquinaria, el *self service* sigue siendo el más demandado tanto para los desayunos como para el *coffee break* de un evento, aunque los sistemas de dispensación en *office* o para el *show cooking* están cogiendo muchísima fuerza.



ZUMEX



Tecnología

Las pantallas táctiles, cada vez de mayor tamaño, además de la conexión con aplicaciones en el teléfono, posibilitan a las empresas mandar mensajes personalizados, adaptarse a los gustos de cada uno y permitir una mayor interacción del usuario final con la empresa, así como un mayor grado de personalización del producto final.

Con la incorporación de la IoT a este tipo de maquinaria, se ha conseguido un elevado grado de autonomía del establecimiento, lo que redundará en una mayor productividad. El desarrollo de la tecnología y las posibilidades que otorga hace que se evolucione hacia el concepto *smart vending*. Cuando hablamos de este tipo de equipos, no nos referimos a aquellos que integran una pantalla digital, sino a aquellos que permiten el acceso a una nueva plataforma, como es el caso del

ZUMMO



smart retail, donde se pueden realizar ventas cruzadas, promociones, diferentes métodos de pago (NFC, Paypal, QR promocionales...), gestión real del *stock on line*, interactuar con el equipo mediante reconocimiento, ya sea facial o vocal, incluso la prevención de incidencias y el aumento de la operatividad.

En cifras

Según el *Observatorio Sectorial DBK* de Informa publicado el pasado mes de septiembre, los ingresos derivados de la explotación de máquinas expendedoras en España mantuvieron en 2023 la tendencia de crecimiento de los dos ejercicios precedentes, alcanzando un negocio de 2.150 millones de euros, un 7,5% más que en 2022. Las 385.000 máquinas de alimentos y bebidas operativas registraron unos ingresos totales de 1.275 millones de euros, un 9 % más que en

2022, viéndose impulsadas, en parte, por el crecimiento de las ventas de las máquinas en localizaciones públicas ante el dinamismo de la actividad turística, las cuales alcanzaron los 575 millones de euros. Por su parte, el *vending* cautivo se cifró en 700 millones, mostrando un crecimiento algo más moderado.

VENDING Y DISPENSING

GRUPO AZKOYEN



Por tipo de máquina, las de bebidas calientes ingresaron un 9,4 % más que en 2022, con una cifra de 700 millones de euros. El segmento de máquinas de alimentos sólidos y mixtas contabilizó un aumento similar (+9,1 %) y unos ingresos de 300 millones, mientras que las máquinas de bebidas frías incrementaron sus ingresos un 7,8 % (275 millones).

Respecto a la actividad de las máquinas expendedoras de tabaco, tras el fuerte crecimiento del bienio 2021-2022 ante el fin de las restricciones, en 2023 registró una desaceleración en el crecimiento, cifrándose los ingresos en 875 millones de euros (+5,4 %). Por su parte, el parque de máquinas mantuvo la trayectoria a la baja de los ejercicios precedentes, contabilizando a mediados de 2024 unas 121.000 máquinas.

La actividad de explotación de máquinas expendedoras es realizada en España por un amplio número de operadores de pequeño tamaño que cuentan con una actividad local. Asimismo, existe un número más reducido de empresas de tamaño mediano y grande con actividad en todo el territorio nacional y con una cartera de clientes diversificada en distintos segmentos de demanda. Además, estos últimos han reforzado su posición en el sector en los últimos años a través de operaciones de compra.

En todo caso, el sector mantiene una alta fragmentación, de manera que los cinco primeros operadores reunían en 2023 una cuota conjunta de mercado de solo el 14,1 %, mientras que los diez primeros competidores alcanzaron una participación del 19,2 %.

Productos 'premium'

Por otro lado, según datos del *II Observatorio Mediterránea del Vending*, elaborado por Mediterránea Group, la demanda de café *premium* frente al café clásico supone un 28 % del total de las unidades vendidas en el sector de la distribución automática en nuestro país. Esta radiografía del sector muestra cómo las opciones *premium* continúan presentes en la elección del café diario, estabilizándose en torno a un tercio del total de ventas. Tras el crecimiento experimentado en años anteriores, el consumo de este tipo de alternativas más selectas mantiene una cuota que refleja la madurez de la categoría en las preferencias de los consumidores. Por otra parte, tipologías como el *capuccino* de sabores han visto cómo su consumo aumentaba también progresivamente. En 2022, el porcentaje del total era superior al 10 %, y ha crecido año a año hasta el 14 % que ostentó en 2024. Si bien es cierto que los aumentos en los porcentajes tanto de café *premium* como de

capuccino no son exponenciales, sí muestran a las claras cómo se han estabilizado al alza en el mercado, sugiriendo que se han convertido en una elección ya habitual para un segmento determinado del público, más allá de ser una tendencia pasajera. Frente a ello, tenemos un café clásico que, aunque a la baja, continúa siendo la opción mayoritaria, abarcando el 57 % del total.

Centrarse en el cliente

La evolución del *vending* y el *dispensing* se centra aún más en el cliente, ofreciendo productos saludables y diversos, además de fomentar espacios interactivos. Esta nueva tendencia busca convertir la alimentación en una experiencia agradable, priorizando el bienestar de las personas. Se proponen *coffee corners* o la irrupción de neveras inteligentes como una innovadora solución de autoservicio que integra tecnología y comodidad, mayor flexibilidad en cuanto a la variedad y formato de los productos. Todo unido los avances en sostenibilidad, con envases ecológicos y reciclables, y la tecnología, con pagos *contactless* y máquinas inteligentes. En resumen, esta transformación busca crear espacios más agradables y funcionales para los usuarios.●

MEDITERRANEA GROUP



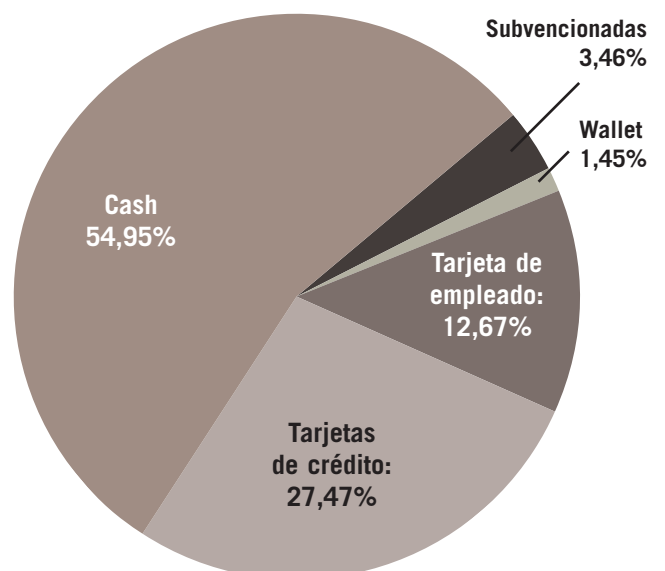
MÉTODOS DE PAGO

El pago en efectivo continúa siendo la modalidad predominante, pero dibuja una línea descendente año tras año, lo que muestra una preferencia hacia métodos de pago más flexibles y cómodos, con los clientes optando por opciones que les ofrezcan mayor versatilidad y conveniencia en sus transacciones diarias, según el *II Observatorio Mediterránea del Vending*, realizado por Mediterránea Group. La cuota de pagos mediante dinero en efectivo es todavía superior a la mitad (54 %), pero en comparación con años anteriores, donde superaba cuotas del 60 %, la tendencia señala un decrecimiento paulatino.

Un espacio que está ganando terreno en esta radiografía es el pago con tarjeta (ya sea la personal de cada usuario o la de empleado). Si en 2023, la media anual del pago con tarjeta representaba un 22 % del total, en 2024 destacó un nuevo aumento, en este caso de cinco puntos, llegando al 27 %.

En paralelo, otra de las formas de pago que se ha afianzado en los últimos años es la tarjeta de empleado, que se mantiene en torno al 13 % del total de transacciones, consolidándose como la tercera opción de preferencia para los usuarios. Esta estabilidad refleja cómo dicho método de pago se ha integrado de forma natural en los hábitos de consumo, especialmente en entornos laborales. Su uso responde al impulso de las empresas por ofrecer beneficios personalizados que fidelicen a sus trabajadores, contribuyendo al mismo tiempo a fortalecer el vínculo con la organización. En este sentido, la tarjeta de empleado, ya sea en formato tarjeta o en formato *app*, se ha convertido en una herramienta que refuerza la relación entre las compañías y sus equipos, facilitando un acceso cómodo y directo a servicios de valor añadido.

Desglose de ventas por modalidad de pago 2024



Fuente: Mediterránea Group

Gestión hídrica sostenible

Reducir consumo y mitigar el impacto ambiental



Un nuevo estudio del Instituto Tecnológico Hotelero (ITH) en colaboración con Bioscore, revela la necesidad de mayor inversión en infraestructuras, estrategias de largo plazo, formación y auditorías para una gestión hídrica sostenible en el sector e identificación de oportunidades de mejora.

El sector hotelero español ha dado importantes pasos hacia la gestión sostenible del agua, pero aún enfrenta desafíos significativos para reducir su consumo y mitigar su impacto ambiental. Para enfrentarlo, el sector hotelero ha ido incorporando medidas de eficiencia hídrica, alineándose con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y con regulaciones como la Ley

de Aguas y la Directiva Marco del Agua de la Unión Europea.

Según el *Estudio de buenas prácticas en la gestión hídrica en los hoteles españoles* recientemente desarrollado por el Instituto Tecnológico Hotelero (ITH) en colaboración con Bioscore, y llevado a cabo en el marco del proyecto Modelo de Sostenibilidad Turística ITH y Planes de Mejora, subvencionado por la Secretaría de

Estado de Turismo, la mayoría de los hoteles han implementado sistemas de monitoreo y medidas de ahorro, pero persisten áreas de mejora, especialmente en la reutilización de agua y la reducción efectiva del consumo. En 2023, el 93 % de los establecimientos registró y midió su consumo de agua, y más del 77 % aplicó medidas de ahorro en la operativa diaria. Además, la mayoría de los hoteles invo-

lucra activamente a los clientes en programas de reutilización de toallas y sábanas, lo que demuestra un compromiso creciente con la concienciación ambiental y la participación en la reducción del consumo. Sin embargo, persisten áreas de mejora, especialmente en la reducción efectiva del consumo: aunque el 75 % de los hoteles estableció objetivos de disminución, solo el 46 % logró cumplirlos.

Uno de los principales desafíos es la falta de sistemas avanzados de reutilización de agua. Solo el 8 % de los hoteles cuenta con mecanismos de recuperación, lo que evidencia la necesidad de inversión en infraestructuras que permitan el reaprovechamiento de aguas grises y pluviales.

Además, aunque el cálculo de la huella hídrica ha ganado terreno, con un 45 % de los hoteles incorporándolo en su gestión, solo el 5 % verifica estos datos con entidades externas, lo que limita su efectividad como herramienta de optimización.

En cuanto a la clasificación de los hoteles, los de menor categoría (<4 estrellas) han mostrado una gestión más eficiente, posiblemente debido a una mayor conciencia sobre la necesidad de controlar costos operativos. Los hoteles de lujo, por su parte, tienen un margen de mejora en la reducción del consumo, especialmente en el uso de instalaciones recreativas como piscinas y spas.

El análisis de las líneas estratégicas de gestión hídrica en cadenas hoteleras revela diferencias significativas entre compañías nacionales e internacionales. Mientras que el 88 % de las cadenas internacionales evalúa el riesgo hídrico y establece objetivos cuantificables de reducción, solo el 38 % de las cadenas españolas in-



Estimar Valencia es el primer hotel español en equipar sus 65 habitaciones con contadores digitales de agua

corpora este análisis en su estrategia. Además, las grandes compañías globales han adoptado compromisos a largo plazo, con reducciones proyectadas de hasta el 50 % para 2030, frente a objetivos más modestos en las cadenas nacionales.

Los hoteles internacionales también tienen un menor consumo por estancia (0,44 m³ frente a 0,66 m³ en los nacionales), aunque su presencia en zonas de alto estrés hídrico en España es mayor. Casi el 40 % de estos establecimientos opera en áreas con riesgo de escasez de agua, lo que ha impulsado la implementación de tec-

nologías avanzadas de eficiencia y recuperación del recurso.

Para mejorar la sostenibilidad del sector, es fundamental seguir promoviendo buenas prácticas en la gestión operativa y en las instalaciones hídricas. La instalación de sistemas de bajo consumo en aseos, la optimización del riego mediante sensores y el uso de cubiertas en piscinas para minimizar la evaporación son medidas esenciales. También es clave fomentar la formación del personal y realizar auditorías hídricas para identificar oportunidades de mejora.

La adopción de un enfoque basado en la economía circular permitiría un uso más eficiente del agua, reduciendo la dependencia de fuentes externas. La inversión en tecnologías de reciclaje y reutilización es una estrategia a largo plazo que beneficiaría tanto a la rentabilidad de los hoteles como a la conservación de los recursos hídricos.

En conclusión, el sector hotelero en España ha avanzado en la gestión sostenible del agua, pero aún enfrenta retos significativos. Aunque las medidas de monitoreo y concienciación están ampliamente implementadas, la eficacia en la reducción del consumo sigue siendo un desafío. Es necesario un mayor compromiso con estrategias de largo plazo, que incluyan inversiones en infraestructura hídrica y una planificación más rigurosa de la sostenibilidad operativa. Con un enfoque integral, el turismo podrá coexistir con la preservación del agua, asegurando su disponibilidad para las generaciones futuras. ●



FREEPIK



Saxun

La elegancia y la funcionalidad se dan la mano gracias a la versatilidad que ofrece la nueva y renovada gama de parasoles Besta de Saxun. Por sus diferentes geometrías y tamaños (XL, L y M), se adapta a la perfección en todo tipo de jardines y terrazas del sector hotelero y de restauración. Un sistema que funciona mediante un mecanismo telescópico que permite un cómodo cierre debido al accionamiento de un husillo a través de una manivela extraíble. Besta es un parasol especialmente desarrollado para ofrecer la protección solar más eficaz para la hostelería.



Grosfillex

El parasol cuadrado Greenwich, de 250x250 cm, aporta elegancia a cualquier espacio contract. Fabricado en aluminio anodizado y con acabado satinado, cuenta con un mecanismo deslizante y ballenas de alta resistencia de 30x15 cm y 1,7 mm de espesor. Gracias a su sistema de doble polea Easyglide, su apertura es suave y rápida. Su tela desmontable, para poder ser cambiada, está fabricada 100 % en poliéster de 250 g/m², tintada en masa con una fuerte resistencia al desgarro, a la abrasión, a los rayos UV y a la decoloración superior a 1.000 horas (AATCC 16). La tela cuenta también con un tratamiento repelente al agua del 90 % y con protección solar 50+ excelente (factor UV AATCC 183). Disponible en colores blanco y crudo.



Conva

El parasol Master es la solución ideal para la hostelería, combinando resistencia, estabilidad y personalización. Su estructura de aluminio, disponible en blanco o negro, garantiza durabilidad y un diseño elegante. Con medidas de 3x3 m, 4x4 m y 3x4 m, además de opciones a medida, se adapta a cualquier espacio. Disponible en una amplia gama de colores de telas y con posibilidad de personalización con logotipos, ofrece una imagen profesional y muy resistente. Para una fijación segura, puede instalarse con base de cruz, anclaje al suelo o base cajón con ruedas asegurando estabilidad en cualquier entorno exterior.

Dedon

La sombrilla Reav combina un diseño minimalista con una ingeniería fluida y una funcionalidad robusta. Ligera y discreta en apariencia, Reav está disponible en versiones de parasol y de brazo lateral, con cinco formas y tamaños de dosel. Con un sistema de poleas integrado en su estructura, Reav presenta una estética reducida y refinada que se integra de manera natural en cualquier entorno. La pieza está fabricada con materiales de la más alta calidad, desde su poste y varillas de aluminio con recubrimiento en polvo hasta sus herrajes de acero inoxidable de grado marino. El dosel está confeccionado con una tela de exterior de fácil mantenimiento, protegida contra los rayos UV y resistente al agua y la suciedad.





Sauleda

Sauleda Masacril es el tejido por excelencia para aplicaciones en protección solar como toldos, pérgolas, parasoles, entre otros. Este tipo de tejidos son 100 % acrílicos tintados en masa, cuyos pigmentos de color se infunden hasta el núcleo de cada fibra utilizada, lo que hace que los tejidos ofrezcan una inigualable resistencia a la decoloración. Disponibles en dos acabados, los tejidos Sauleda Masacril aguantan una columna de agua de 360 mm. Mientras que Sauleda Masacril Especial, debido a su acabado resinado, resiste una columna de agua de 1.000 mm.

Talenti



Diseñado por Marco Acerbis, MrX es capaz de dar sombra a su espacio exterior sin entorpecerlo y ofreciendo una verdadera experiencia al aire libre. Su apertura en compás permite extender el toldo para una sombra amplia y agradable. Así, con unos simples gestos, se puede crear un oasis de relajación a medida. Único en su género, MrX representa un verdadero avance en el universo de los parasoles que se transforman en objetos de diseño dinámico. Fabricada en aluminio extruido y disponible en distintas variantes de color, la estructura se adapta perfectamente a cualquier contexto, ofreciendo un espacio confortable en el que refugiarse en los calurosos días de verano.



Ezpeleta

Eolo Pureti es el primer parasol descontaminante del mercado. Su revolucionario diseño de líneas limpias y depuradas no solo aporta belleza y funcionalidad, sino que también purifica el aire, gracias a la aplicación de nanotecnología Pureti® en su tejido. Ligero y a la vez resistente, cuenta con un sistema de apertura y cierre tipo *push up* que hace que sea muy fácil de manipular. Está diseñado y fabricado en Portugal con sólo tres materiales totalmente reciclables y fáciles de separar: aluminio, poliamida y tejido. Disponible en diferentes acabados y tamaños para adaptarse a cualquier espacio exterior. Un parasol Eolo Pureti en la terraza equivale al efecto descontaminante de dos árboles.



Ambiazza

El parasol lateral Elios destaca por su estructura de aluminio con un elegante acabado imitación madera, que aporta calidez sin renunciar a la resistencia y ligereza del material. Con sus 4 metros de diámetro y un diseño sin mástil central, maximiza el espacio útil en terrazas y zonas de descanso. Su sistema de giro de 360° y su capacidad de inclinación casi vertical permiten una protección óptima en cualquier momento del día. Funcional, robusto y sofisticado, Elios es la elección perfecta para crear ambientes exteriores cómodos y elegantes. Ofrece una alta personalización con posibilidad de fabricarse en diferentes diseños, colores y logotipos.



KE

La pérgola bioclimática Kedry Prime es una estructura de aluminio con lamas orientables que, gracias a su amplia modularidad, tanto en anchura como en proyección, cubre grandes superficies.

Las largas lamas orientables en el techo permiten una correcta ventilación y modulación de la iluminación ambiental, pero, una vez cerradas, garantizan un techo que protege de la intemperie. La presencia de una única columna central garantiza la máxima disponibilidad del espacio. Las cristaleras Line Glass, que se pueden instalar para cerrar lateralmente la pérgola, aseguran que la estancia sea perfectamente utilizable en todas las condiciones climáticas. Las ventanas Line Glass en tres lados de la estructura también conservan la belleza de la vista panorámica circundante.



Tectona

La sombrilla Butterfly de Tectona ofrece una solución discreta y chic para comidas al aire libre. Con su techo en tejido entre dos sólidos mástiles, proporciona sombra elegante y funcional. Su sistema de manivela permite un fácil accionamiento, mientras que el tejido resistente a chubascos garantiza comodidad en cualquier clima. La opción de agregar un toldo lateral ofrece mayor protección.

T-Contract

Las nuevas sombrillas de grandes dimensiones High Wind se caracterizan por su gran resistencia al viento, siendo robustas tanto en las estructuras como en las telas. La sombrilla se puede realizar a medida del cliente, con tamaños que oscilan desde los 2,50 m hasta los 7 m, en redondo, cuadrado, rectangular u otras formas más excéntricas. Como opcional, se ofrece: impresión de logotipo; diferentes tipos de anclajes y bases según superficie de terraza; calefactor; luz; motor; cortinas vierteaguas con amplio surtido de telas resistentes al viento y repelentes al agua; estructura en aluminio lacado con opciones de color RAL, etc.



Toldifust

El parasol de la imagen está fabricado con madera natural y un acabado especial para exteriores. El mástil cuadrado, junto con una artística pieza corredera, crea un espacio de distinción y belleza característico de la madera. La estructura del varillaje está hecha de aluminio con un acabado que imita la madera, logrando así una combinación de gran resistencia y funcionalidad, además de la posibilidad de incorporar luz adaptable. La cubierta textil se fabrica en varios tipos de tejidos, con máxima protección UVI, reciclables y disponibles en una amplia variedad de colores.



Gloster

Al igual que su homónimo solar, la presencia del parasol Sol anuncia un día maravilloso por delante. Pero, en un giro narrativo, a medida que el día avanza, Sol solo brilla con más intensidad. Un tono elegante y dramático durante el día, su unidad de luz LED integrada proporciona una sutil iluminación al acercarse la noche y desvanecerse las sombras. Disponible con un marco de aluminio con recubrimiento en polvo en acabado Meteor o blanco, el dosel de Sol está elaborado con mimbre Sorrel, una combinación llamativa de fibras naturalmente texturizadas y veteadas, tejidas a mano para lograr un efecto de celosía que genera una atractiva sombra moteada en lugar de la sombra sólida que proyectan los toldos de tela tradicionales.



Bat

Realizada según el diseño del arquitecto Robby Cantarutti, Space de Bat es una tienda que se puede aplicar a estructuras preexistentes y, por la tanto, es la solución ideal para verandas y áticos. Fácil de instalar y disponible en la variante adosada, Space Wall se puede colocar tanto en la pared con el techo descansando sobre columnas en la parte frontal. El sistema de tensando de la lona se realiza a través de un resorte de gas para una tensión de la lona sin imperfecciones. También está disponible como opcional un sistema de bloqueo mecánico, que permite tensar de manera óptima la lona.



Grupo Ayuso

Grupo Ayuso dispone de tres series de pérgolas que varían según el tamaño del tubo: 120x120 mm, 100x100 mm y 80x40 mm. Todos los modelos están diseñados para combinar aluminio y lona, con diversas opciones de instalación y acabados, como lacados, anodizado y efecto madera. La pérgola más grande, de 120x120 mm, tiene un diseño más clásico, con uniones simples y un acabado de pecho paloma. Por su parte, la de 100x100 mm presenta líneas más rectas y modernas, mientras que la de 80x40 mm, también con acabado de pecho paloma, tiene un estilo recto.

Concept Alu

La pérgola bioclimática de Concept Alu destaca por su estructura *premium* de aluminio 100% reciclable. El núcleo de esta solución reside en sus lamas orientables. Estas lamas horizontales, integradas en el techo de la pérgola, desempeñan en papel crucial en la regulación de la temperatura y la iluminación del espacio interior. La capacidad de ajustar las lamas en un ángulo específico, mediante el uso del mando o *smartphone*, posibilita ajustar la entrada de luz solar directa, o cerrarlas parcialmente para crear sombra y un ambiente más fresco.



KERAVER



Nº
266

TENDENCIAS

Pavimentos y revestimientos

Los suelos, junto a las paredes, son el sustento de cualquier proyecto contract. La búsqueda de materiales mejorados que ofrezcan posibilidades estéticas inéditas, faciliten el mantenimiento e incrementen la resistencia son algunos de los objetivos de las propuestas actuales.

DOSSIER

WITTENBORG (EVOCA GROUP)



El mundo del café

Numerosas son las propuestas relacionadas con el café en horeca: desde la materia prima para realizar las mejores bebidas hasta las máquinas más innovadoras para elaborar *espressos* de calidad.

VOGEL'S



Equipar un salón de eventos

La industria hotelera y turística lleva años reivindicando el impacto positivo del sector MICE tanto en España como en el resto del mundo: mueve gran cantidad de dinero, desestacionaliza la demanda, promueve el empleo, y deja riqueza en los destinos y en espacios, como los hoteleros, en los que se organizan eventos.

Menaje y gadgets para chefs



SAMMIC

Para que los platos salgan con mejor sabor y tengan aún mejor aspecto un restaurante debe disponer de una serie de maquinaria y utensilios de cocina que faciliten la elaboración de platos.

Minibares



DOMETIC

El minibar es el único elemento del mobiliario de una habitación que puede significar una fuente de ingresos extra para el hotel, pero siempre que se cuente con una gestión y política comercial adecuadas.

DISPONIBLE GRATIS ON LINE

Descárguela en

www.equipamientohostelero.com



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

El mejor descanso para tus huéspedes

Colchones · Bases · Camas elevables · Cabezales · Almohadas



Escanea para
descubrir más

