



ALILIAN, Aratis Vinum, SOCIETAT CAPELLA, BOONER CORONADO, COSSO, DOMM, El Pájaro del Arado, endemec, GR99, MEDDIS, ILUNUM, Finca LA CANTERA, M, FINCA PRINCE, RA, RAICES DEL AVIA, TORRE DE SANTIAGO, WAEL WINE, VIÑEDOS OLVIDADOS, VIÑA DE eufemia, ORGANIZADORES, Vinadores, hr, Hostelería y Restauración, Pilsner Martínez SUMILLER.

III FERIA DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE VINO

Claridge
Hotel ★ ★ ★ ★ Madrid

PLAZA CONDE DE CASAL .6
MADRID

Portavoz oficial:



AMER



iniciativa de Medirest y Fundación Alicia. moderada por el presidente de la AEHH, Miguel Ángel Herranz, y en la que han intervenido Fabiola Juárez, dietista nutricionista e ingeniera en industria alimentaria. y responsable de proyectos de investigación de Fundación Alicia; y de Ramón Saltó,

director culinario de Compass Group. Quienes han presentado su acuerdo de colaboración basado en innovación gastronómica para favorecer el bienestar de pacientes hospitalarios. La iniciativa se materializa en dos proyectos, uno enfocado en la revisión de los menús basales para

asegurar una microbiota diversa, que contribuya a la recuperación de los hospitalizados, y, otro orientado a que la dieta de las personas en tratamiento oncológico, además de respetar que la microbiota, sea individualizada, nutritiva y emocionalmente reconfortante.

El diseño herramienta estratégica para la rentabilidad en hospitality

Dentro del marco del congreso HIP 2026, celebrado en IFEMA Feria de Madrid, Hostelería & Restauración, HR, ha organizado el 18 de febrero el summit para Decoradores e interioristas, estructurándolo en dos mesas redondas que han reunido a profesionales y expertos del sector Horeca. Estas sesiones han analizado cómo el diseño puede potenciar la rentabilidad, mejorar la experiencia del cliente y optimizar la eficiencia operativa en hoteles y restaurantes.

La primera mesa redonda, titulada "Cómo rentabilizar la Hostelería a través del diseño", que ha abordado de forma directa la relación entre proyecto, inversión y beneficio. A lo largo de la sesión se han analizado las estrategias concretas para transformar decisiones de espacio, materiales y mobiliario en oportunidades reales de negocio, tanto desde la optimización operativa como desde la mejora de la experiencia del cliente. Los ponentes han sido Loli Moroño, CEO y Directora Creativa de PF1 Interiorismo Contract (quien ha actuado como moderadora); Sergio Baragaño, fundador de ROOM2030 y creador de Bhome, referente en construcción modular aplicada al sector hospitality, y Jesús Menéndez, de Estelae Hotels & Resorts, y recién elegido presidente de la Asociación Española de Directores de Hotel, AEDH, a quien deseamos felicitar por su nombramiento como presidente y haber sido éste el primer evento que asistía ostentando este cargo.

Durante la mesa los tres ponentes han analizado cuestiones clave como la eficiencia constructiva, la adaptabilidad de los espacios, las segundas y terceras vidas de los establecimientos hoteleros y el impacto económico de las decisiones de diseño a corto y



El diseño, epicentro de HIP

medio plazo. Los ponentes han coincidido en señalar que un diseño bien planteado no sólo mejora la percepción del cliente, sino que optimiza procesos, reduce costes operativos y contribuye de forma directa a la rentabilidad del negocio.

La segunda sesión, "Cinco consejos de diseño en hospitality y canal Horeca", se ha presentado con un enfoque eminentemente práctico, orientado a ofrecer herramientas aplicables al día a día de hoteleros y restauradores. Los ponentes han profundizado en cómo la distribución, la zonificación, la materialidad y la elección de equipamiento influyen tanto en la experiencia del usuario como en la eficiencia del personal y el funcionamiento global del espacio.

Los ponentes han sido además de Loli Moroño, que ha actuado como moderadora, Francesca Sapey, socia de Teresa Sapey + Partners, estudio reconocido por su enfoque emocional y estratégico del diseño, y Francisco Silván Corral, fundador de ArquitecturaDelInterior y profesional con más de dos décadas de experiencia en proyectos Horeca, especializado en sostenibilidad y diseño circular.

A través de ejemplos reales y casos prácticos, los ponentes han mostrado la importancia de la materialidad estratégica, la funcionalidad de los espacios y el impacto tangible que determinadas decisiones de diseño pueden tener en la fidelización del cliente y en los resultados económicos. La sesión ha puesto también de relieve que rodearse de profesionales especializados no debe entenderse como un gasto, sino como una inversión clave para asegurar la viabilidad y diferenciación de los proyectos hospitality.

Ambas mesas han confirmado una tendencia cada vez más presente en el sector: el diseño ya no puede abordarse como una capa final del proyecto, sino que debe tratarse como una herramienta transversal que conecta experiencia, operativa y rentabilidad. En este sentido, ha vuelto a consolidarse como un espacio de reflexión y conocimiento donde fabricantes, diseñadores, gestores y operadores comparten visiones y soluciones alineadas con los desafíos reales de la hostelería contemporánea.

El coste invisible del diseño hotelero

En hotelería, muchas decisiones de diseño no se perciben a simple vista; sin embargo, su impacto sobre la operación y el bienestar del personal es real y constante. Lo que a primera vista se ve sólo parece una cuestión estética pero puede convertirse en un coste invisible que afecta a la salud, los tiempos, la eficiencia y la rentabilidad del hotel.

Loli Morono, Directora Creativa en PF1 Interiorismo Contract
Fotografías de Iván Casal Nieto_ Eurostars Lisboa Baixa Lisboa

El diseño no consiste en crear exclusivamente espacios bellos o llamativos para el huésped, ni tampoco en ofrecerle una experiencia única, sino que un hotel mal diseñado, tanto en sus áreas operativas como en las destinadas al público, genera pérdidas continuas que el equipo sufre día a día, lo que hace que cada detalle del diseño cuente desde el inicio, independientemente de que el establecimiento ya esté funcionando o aún se encuentre en fase de proyecto, pues a la larga esos problemas sólo se agravan si no se corrigen a tiempo.

Por ello, es fundamental prestar atención a la distribución, zonificación y espacios clave, comenzando por las entradas, que deben plantearse con materiales fáciles de limpiar, antideslizantes y sin recovecos para evitar la acumulación de suciedad. Aunque el espacio quede algo más justo, lo importante es que la entrada transmita la imagen que queremos ofrecer a nuestros clientes, lo que a su vez marca la primera impresión de todo el hotel y establece el tono para el resto de las áreas, conectando directamente con la distribución interior de mostradores y barras de bar, que también debe ser equilibrada, ni demasiado grande ni exce-



sivamente pequeña, de modo que el back-of-house no quede expuesto y el personal pueda trabajar cómodamente, preferiblemente con iluminación adecuada, lo que facilita la labor diaria y mejora la experiencia operativa de todo el equipo.

Los espacios de espera requieren el mismo cuidado: deben ser cómodos, con asientos a la altura adecuada para que los huéspedes puedan levantarse con facilidad, con materiales fáciles de limpiar y, si se utilizan tejidos, que sean técnicos, lo que conecta directamente con la importancia de los pasillos internos y las áreas destinadas al público, que necesitan especial atención al ser los recorridos principales de circulación. Éstos pasillos deben ser amplios, bien iluminados y contar con pavimentos antideslizantes y revestimientos fáciles de limpiar, mientras que el confort acústico se convierte en un factor esencial: el pavimento debe amortiguar la pisada y los revestimientos de paredes y techos mitigar rebotes de sonido, evitando que el tránsito de personal o el simple cierre de puertas altere la tranquilidad de los huéspedes, demostrando así cómo cada detalle de circulación está directamente ligado a la funcionalidad de habitaciones y áreas comunes.

En las habitaciones, la normativa de turismo suele marcar dimensiones adecuadas: ni demasiado grandes para no sobrecargar la limpieza, ni demasiado pequeñas para garantizar comodidad, mientras que la correcta organización del recorrido del huésped y la disposición coherente de los elementos crean un espacio intuitivo y funcional. Una problemática recurrente en muchos hoteles es la inadecuada insonorización, que a veces, aunque se conozca, no puede solucionarse completamente por diversas circunstancias; sin embargo, con pequeñas correcciones en materiales o la incorporación de elementos con características acústicas adecuadas, se puede mejorar significativamente el confort de las habitaciones y, en consecuencia, mitigar las reclamaciones, reforzando así la relación entre diseño, experiencia del huésped y eficiencia operativa.

De manera paralela, en desayunadores, cafeterías y espacios comunes, el equilibrio es clave, porque la correcta prescripción de materiales, la distribución pensada y la zonificación adecuada garantizan funcionalidad, comodidad y facilidad de mantenimiento, y si esto falla, los recorridos mal planteados o la falta de conexión entre áreas generan retrasos que, multiplicados por jornadas, equipos y meses, se



traducen en un coste operativo real. Además, la falta de organización o trazabilidad en almacenes y reposiciones provoca errores, tiempos muertos y retrabajos innecesarios, lo que evidencia que un diseño operativo eficiente es crucial para el bienestar del equipo y la rentabilidad del hotel.

En efecto, el diseño impacta directamente en la salud y productividad del personal, porque espacios mal iluminados, ruidosos o saturados aumentan la fatiga y reducen la concentración, mientras que las zonas de paso ocupadas o mal resueltas incrementan el riesgo de accidentes, reforzando la importancia de invertir en un diseño operativo seguro, que además puede complementarse estratégicamente con tecnología domótica. Esta tecnología tiene un enorme potencial para mejorar la eficiencia operativa, ya que automatizar iluminación, climatización, control de accesos o gestión energética permite reducir costes y liberar al personal de tareas repetitivas; sin embargo, muchos sistemas son procedentes o específicos de un fabricante y, aunque funcionan bien de forma aislada, carecen de interoperabilidad, es decir, no pueden comunicarse



ni coordinarse con otros dispositivos o sistemas distintos, lo que obliga a usar múltiples aplicaciones o consolas, aumentando la complejidad, los errores y los costes ocultos.

Por eso, cada vez más profesionales apuestan por soluciones basadas en protocolos abiertos y estándares universales, porque permiten que dispositivos de diferentes fabricantes se comuniquen sin barreras, reduciendo la complejidad y los costes a largo plazo, además de facilitar la administración centralizada, el

mantenimiento preventivo, la escalabilidad futura y una experiencia operativa más coherente para el personal. En consecuencia, la domótica bien integrada deja de ser un “extra tecnológico” y se convierte en una herramienta que aporta eficiencia, facilidad de uso y control efectivo, alineándose con los flujos operativos que el equipo necesita para trabajar seguro y concentrado, cerrando así el círculo donde diseño, operación y tecnología se combinan para optimizar tanto la experiencia del huésped como la productividad del personal.

GROUPE GM
AMENITIES EXCLUSIVOS



20 años contribuyendo
a la *excelencia* hotelera

Madrid T. +34 914 310 614 | Porto T. +351 225 574 387

www.groupegm.es

