



Foto: Jordi Cuenca. Verum Hotel Development

Jordi Cuenca

VERUM HOTEL DEVELOPMENT



Jordi Cuenca cuenta con una amplia trayectoria donde ha llevado a cabo numerosos proyectos de interiorismo hotelero, que le ha hecho contar con un profundo conocimiento de la situación del sector y le permite anticiparse a las tendencias. En esta entrevista, el director de Verum Hotel Development nos hablará de esta extensa trayectoria, la situación actual del mercado y cómo afrontan el futuro.

El estudio cuenta con una amplia trayectoria dentro del sector de interiorismo. ¿Cómo valoran este tiempo? ¿Cuáles han sido los momentos más significativos para el estudio?

Nuestro estudio, como marca actual, nació en el año 2007, después de diecisiete años más de profesión dedicada al mundo de la hostelería. Mis inicios estuvieron directamente relacionados con la cadena Derby Hotels Collection, cuando la cadena inició su desarrollo en los años 80.

Durante este largo periodo, de cuarenta años, la hostelería ha vivido un importante desarrollo y ha cambiado y transformado conceptos. También en el diseño de espacios, utilización de materiales o formas de venta.

El cambio importante en nuestra manera de afrontar los proyectos, como interioristas, vino con la creación de la marca Verum Hotel Development, pues se creó con la incorporación a la empresa de distintos especialistas relacionados con el Desarrollo Hotelero, que aportaban conocimiento a cada una de las fases del proceso. De esta manera, podíamos conocer, desde el primer momento, el enfoque que debía tomar cada inversión.

¿Cómo está conformado Verum Hotel Development? ¿Quiénes lo componen y cuáles son sus especialidades?

VHD es una compañía que puede desarrollar un establecimiento hotelero o de restauración desde cero. Está formada por distintos especialistas del sector turístico, gestión hotelera, marketing y profesionales en proyectos de hostelería. Desde nuestro despacho, especializado en interiorismo, canalizamos las necesidades de los proyectos para que sean estudiadas por el profesional adecuado y podamos obtener un estudio o un matiz específico para el desarrollo que se nos presente.

¿Podrían explicar cómo surgió y cómo ha evolucionado en este tiempo? ¿Cuál es el ideario o los valores que se siguen para alcanzar el éxito en cada proyecto?

La empresa surgió en la crisis inmobiliaria, viendo la necesidad de ajustar a rentabilidad y eficacia los proyectos hoteleros que se desarrollaban en la época anterior, y que gran parte de ellos, por la burbuja inmobiliaria, quedaron en manos de los bancos.

Entendimos que cualquier proyecto debía tener un enfoque y un estudio previo que demostrara cuál debía ser el target del cliente al que se le ofrecía el producto, cuál el precio óptimo de venta de los servicios que se ofrecían, y cómo debía enfocar-

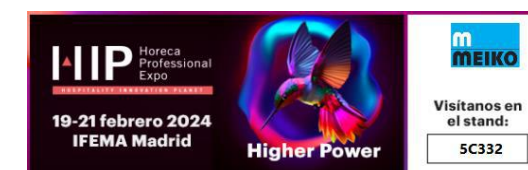
Foto: Hotel Aguas de Ibiza



Tecnología profesional de lavado, limpieza y desinfección



Nuevo MEIKO M-iClean PF-S



Lavautensilios que ahorra espacio

Solución todo en uno para todo tipo de vajilla Nuestros clientes son tan diversos como sus utensilios de lavado, desde panaderías, restaurantes, hoteles, hasta minoristas en alimentación. Bandejas, cajas, rodillos amasadores, ollas: El reto de lavar estos artículos reside en la enorme variedad de formas, tamaños, materiales y grados de suciedad.

Se necesita un todoterreno. Una máquina potente para residuos difíciles que quepa en menos de 1 m2 de espacio consiga los mejores resultados de lavado y funciones de forma económica.

**HIGIENE
ES
MEIKO**



MEIKO Clean Solutions Ibérica S.L.U.

Ctra. de l'Hospitalet, 147-149

Cityparc Edificio Atenas · 08940 Cornellà de Llobregat

Tfno. +34 93 7817731

www.meiko.es · info@meiko.es



Foto: Hotel Amare Marbella

se el proyecto para obtener de él una buena rentabilidad. Con estas premisas, la unión de especialistas en cada apartado del producto/proyecto es la mejor fórmula de éxito.

Y, teniendo presente su importante trayectoria, ¿cómo definiría su estilo propio? ¿En qué cuestiones clave podemos identificar un proyecto realizado por Verum hotel Development?

Si analizamos nuestro portfolio podemos darnos cuenta de que hay algunos materiales que pueden aparecer en varios de ellos, sobre todo materiales nobles; mármol y piedra, hierro, alabastro... Pero que cada uno tiene carácter propio.

Nuestro concepto es ser el Sastre de los proyectos de hostelería, realizando los interiores de manera particular para cada situación, entorno o cliente.

Cuando trabajamos para marcas internacionales Accor, Hilton, AMR Hyatt, adaptamos al concepto de la marca nuestro proyecto, pues dentro de cada una de ellas se busca una tipología de cliente.

La especialización es lo que ha dado mayor desarrollo al sector hotelero en la última década.

En este sentido, ¿cuáles son sus principales fuentes de inspiración?

La luz del espacio, el entorno, y los materiales son las fuentes de inspiración que buscamos. Nos gusta crear Arquitectura Interior, y junto a nuestros socios arquitectos intentamos que los proyectos transmitan la energía que cualquier cliente puede sentir al entrar en él. La utilización de las aberturas, la luz y los materiales transforman espacios inertes en otros cargados de energía. La resolución de la arquitectura interior es un modo intuitivo de transmitir la ciencia del Feng Shui al interior, mediante la compensación de volúmenes, materiales.

Entre los proyectos que han llevado a cabo, la gran mayoría de los proyectos que han llevado a cabo son hoteles/restau-

rantes ¿cuáles son los aspectos más importantes a tener en cuenta en este tipo de espacios?

La funcionalidad es uno de los factores más importantes. Funcionalidad para el cliente, pero igualmente para nuestro cliente interno, los empleados del hotel. Sin este factor, la efectividad del establecimiento puede verse afectada. El dimensionamiento de las necesidades o el cumplimiento del programa requerido es el siguiente factor a tener en cuenta para cumplir con la rentabilidad deseada.

Foto: Hotel Urban



HIP Horeca Professional Expo

HOSPITALITY INNOVATION PLANET

19-21 febrero de 2024
IFEMA Madrid



Higher Power

La mayor plataforma de innovación y negocio para el sector Horeca

+45.000
Empresarios y directivos

+650
Firmas expositoras

+600
Speakers internacionales

10
Auditorios



FOOD & BEVERAGE SOLUTIONS



HORECA WINE & SPIRITS



SMART KITCHENS & EQUIPMENT



HEALTH & SAFETY



DESIGN & EXPERIENCE



DIGITAL WORLD



NEW CONCEPTS & FRANCHISES



DELIVERY & FOOD AS A SERVICE



RESTAURACIÓN AUTOMATIZADA



SOCIOSANITARIO

Contáctanos en:
exhibit@expohip.com +34 919 551 551

www.expohip.com

HIP es un evento en colaboración de:

NEBEX T
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS





Foto: Hotel Cristina-Tigotan las Palmas

Con estas premisas trabajamos el proyecto de interiorismo, para que se creen espacios donde el cliente consiga las sensaciones que queremos ofrecerle. Esta sensación, estará condicionada además de por el espacio, por los materiales y la luz.

Siguiendo en esta tipología, ¿qué tendencia de diseño se está siguiendo? ¿Hacia dónde evoluciona?

No hay una tendencia que nos marque, aunque en estos momentos intentamos aportar a los espacios el concepto IN/OUT. La idea de que los espacios se desarrollan desde el interior al exterior, y de que los espacios exteriores participan del interior.

El diseño evoluciona con la sociedad y la tecnología. La tecnología facilita la incorporación de nuevos materiales o técnicas, que hacen posible introducir materiales más efectivos y con mayor carga estética. La sociedad es la que marca con sus necesidades qué es lo que debemos adaptar en nuestros proyectos; como el teletrabajo o el coworking, por ejemplo.

A fecha de hoy, son incontables los proyectos realizados durante toda su carrera profesional. ¿Cuál fue el proyecto que marcó un antes y un después en tu trayectoria profesional y aquel que recuerdas con un cariño especial?

Foto: Noelia Sur Exclusive Lounge



Los primeros proyectos son los que marcan la carrera de un profesional. En este sentido, trabajando junto a Jordi Clos en su cadena de hoteles junto a Kim Castells, diseñador y fotógrafo, asimilé las bases para la realización de proyectos hoteleros. En los años 90 realizamos los mejores proyectos de diseño en el sector de la hostelería, cuando el sector todavía no estaba asimilando la necesidad.

Fuimos rompedores con el Hotel Claris, en Barcelona, o el Hotel Urban, en Madrid, inspirándonos en lo que sucedía en los países anglosajones y en un gran diseñador, como Philippe Stark.

En estos momentos, ¿qué proyectos ocupan el tiempo de Verum Hotel Development a día de hoy?

A día de hoy, parte de nuestro trabajo lo dedicamos a proyectos de Resorts en la zona Caribe; República Dominicana y Jamaica. Es otra dimensión de la hostelería, con grandes instalaciones y grandes equipamientos en cada establecimiento: restaurantes especializados, salones, spas, zonas ajardinadas.

De igual forma nos dedicamos al desarrollo de nuevas marcas para nuestros clientes. La marca Amare, que nació en Marbella, es una de nuestras preferidas.

Continuamos realizando proyectos o remodelaciones para las marcas internacionales con las que hemos desarrollado proyectos.

Y, por último, nos gustaría contar con su experiencia y que nos indicara ¿hacia dónde va el sector del interiorismo? ¿Qué tendencias veremos?

Esta es la pregunta más difícil, la del gurú. Es complicado saber hacia dónde caminaremos, pero bajo mi punto de vista vamos a encontrarnos con la simplicidad y la naturalidad. No hablo de la tendencia minimalista, sino de la naturalidad de los espacios y las cosas. La incorporación de la naturaleza y la eficiencia en los espacios.

Esto, mezclado con un alto grado de tecnología y conocimiento, y usado de manera responsable, puede ser una buena perspectiva para la vida en común.

Foto: Render Hotel Secrets Miches



pro
tiendas
editorial

Revistas Profesionales

Información de Calidad

PROARQUITECTURA

Información de Arquitectura y Materiales de Construcción

- Análisis de Proyectos de Edificación
- Entrevistas a arquitectos
- Reportajes de Materiales de Construcción



- WWW.PROARQUITECTURA.ES -

HOSTELPRO

Información de proveedores del sector hotelero y restauración

- Análisis de Proyectos Hoteleros y de Restauración
- Entrevistas a Directores y Responsables de Compras
- Reportajes de Equipamiento Hotelero



- WWW.REVISTAHOSTELPRO.COM -

PROTIENDAS

Información de Electrodomésticos, Imagen y Sonido

- Análisis de Sectores (Gamas Blanca, Marrón y PAE)
- Entrevistas a Fabricantes y Distribuidores
- Reportajes de Distribución de Electrodomésticos



- WWW.REVISTAPROTIENDAS.COM -

PROSOSTENIBLE

Información de interés y actualidad relacionada con la sostenibilidad

- Análisis de interés sobre sectores que apuestan por ser sostenibles
- Entrevistas a profesionales implicados en iniciativas por la sostenibilidad
- Tribunas de opinión de agentes sociales, económicos o políticos
- Artículos de empresa sobre sus proyectos y acciones sostenibles



- WWW.PROSOSTENIBLE.ES -

Avda. Juan Carlos I, nº 13, 6ºA - Edificio "Torre Garena" - 28806 Alcalá de Henares (Madrid)
Tel. 91 802 41 20 - Fax. 91 802 01 32 - contacto@editorialprotiendas.es

www.editorialprotiendas.es

Editorial Protiendas S.L.U.