

Gestionamos
sus servicios hoteleros
para que solo se preocupe
de la atención al cliente



HOTELES		LUGARES	
Husa	Axel Hotels	España	Argentina
Santos	Carris Hoteles	Italia	New York
Attica21	Hotusa Hotels	Francia	Austria
Sercotel	Derby Hotels	Alemania	Hungría
Hotansa	Hoteles Center	Bélgica	México
Aránzazu	Barceló Hoteles	Rep.Checa	Portugal
Acevi Hoteles	Majestic Hotel Group	Marruecos	United Kingdom
GSA Hoteles	y muchos más...		

SIGH-ULYSES

Tesipro Solutions ofrece una herramienta eficaz, rápida y de ayuda para la gestión y explotación de su negocio, con una evolución continua para adaptarse a las nuevas tecnologías y requisitos del sector hotelero.

Visite nuestra web

Tesipro 2.0 solutions

www.tesipro.com

Encontrará información al detalle de nuestros productos y servicios.

Contacte con nosotros

Tel. 902 006 450
Fax 93 244 93 80
08011 BCN
c/Sepúlveda, 143 5ª Planta

Tesipro solutions
Software para hoteles

y módulos de Business Intelligence, soluciones de Revenue Management, CRS, CRM, Channel Management, entre otros, sirven como soporte importante a la gestión del establecimiento, y a corto y medio plazo deben formar parte del día a día del negocio hotelero, fundamentalmente para permitir un correcto diseño de las políticas de comercialización, facilitar la venta a un precio adecuado, aumentar la presencia del establecimiento en los distintos canales de venta y mejorar la experiencia del huésped. En definitiva, supone adecuarnos a la realidad de un mercado que varía constantemente.

Por otro lado, y junto a herramientas que favorezcan la comercialización y gestión del negocio, hay otras más específicas, que sin duda se irán incorporando a corto plazo, orientadas a la gestión de costes de nuestros activos, como el control y monitorización de consumos energéticos para minimizar las desviaciones de consumos respecto a presupuesto, identificar puntos de mejora y un largo etcétera.

¿La crisis económica ha supuesto un freno en la modernización de los hoteles españoles en cuanto a software de gestión?

La crisis financiera ha afectado a todos los sectores en muchos sentidos, especialmente en lo que a inversión en innovación se refiere, y la industria hotelera no es una excepción. Bien es cierto que el crecimiento de la inversión en software de gestión ha sido constante, por lo que la crisis no ha supuesto una pausa muy marcada, más aún si tenemos en cuenta que la madurez de la industria hotelera española había sentado ya las bases de un gestión marcadamente informatizada antes de los años más agudos de la crisis. Una inmensa mayoría de los hoteles españoles cuenta con equipos informáticos, más o menos sofisticados. No obstante, las restricciones financieras han afectado a la tipología, la especificidad y el alcance del software que los alojamientos españoles están adquiriendo, por lo que se postergan inversiones en módulos centrados en la gestión de operaciones hoteleras concretas o ampliaciones de ciertos sistemas de gestión. Estos programas informáticos tienen un coste que se debe considerar; ahora bien, la tendencia actual es que sus desarrollos se realicen cada vez más bajo el empleo de software as a service (SAS), y esto, sin duda, hará que el coste sea cada vez más reducido y los beneficios cada vez más palpables para el hotelero, por lo que es previsible que se incorporen, de forma gradual y generalizada, a la gestión de los establecimientos.

¿Existen ayudas oficiales para la implantación de sistemas de gestión de hoteles?

Hay diversos programas de apoyo en este sentido. Red.es, por ejemplo, ha convocado el programa de ayudas “Alojamientos Conectados”, para pymes hoteleras y casas rurales, cuyo objetivo es mejorar la gestión de los establecimientos con un menor nivel de desarrollo tecnológico, y que cuenta con un presupuesto total de 8,3 millones de euros, aportados por el Ministerio de Industria, Energía y Turismo y cofinanciados hasta el 70% con Fondos Europeos de Desarrollo Regional (FEDER). De igual modo, algunas comunidades autónomas han puesto en marcha líneas de financiación para la innovación en gestión operativa a través del programa Innoempresa.

PROYECTO HOTELERO

Hotel Finca de los Arandinos

UN NUEVO ESPACIO SUGERENTE E INSPIRADOR EN LA RIOJA

Finca de los Arandinos es el primer hotel de cuatro estrellas en la región con spa y restaurante integrado en una bodega. Un espacio sugerente e inspirador que cuenta con el interiorismo del diseñador de moda David Delfín y que está rodeado de viñedos, olivos, campos de frutales y montañas. Este centro turístico, enológico y gastronómico, que se asienta en lo alto de una finca de 6 ha., invita a disfrutar de la belleza del paisaje, que se cuela por los ventanales del edificio en forma de tapices naturales. Una arquitectura que firma el arquitecto riojano Javier Arizcuren donde materiales como el hormigón, el vidrio, y la madera, dibujan líneas rectas que transmiten calma y que contrastan con la exuberancia paisajística del entorno.



Foto: Carlos Glera



Foto: Carlos Glera

El lugar, entendido como el conjunto de una serie de realidades físicas, topográficas, climatológicas, pero también de otro tipo, como históricas, económicas, familiares, etc., fue el punto de partida y de destino de este proyecto.

Un cantarral, conjunto de piedras depositadas por los agricultores que

cultivaron las tierras sobre las que descansa la bodega en el límite de las mismas, marca y guía el desarrollo en planta de la bodega.

Esa línea quebrada de piedras, parecía tener vocación de convertirse en muro, y así, el proyecto adopta su geometría a dicha línea reutilizando las piedras para construir un muro que se convierte de

esta forma en preexistencia sobre la que descansa una arquitectura blanca y tersa.

El resultado, una línea cóncava hacia el paisaje lejano, para amplificar las vistas desde el edificio hacia dicho paisaje, y convexa hacia el interior de la parcela, hacia los viñedos, con la intención de abrazarlos e “introducirllos” en el edificio mediante grandes paños de vidrio, en una suerte de fusión de la viticultura y la enología con un único fin, hacer vino.

El programa se resume en una pequeña bodega de elaboración y crianza de vinos de alta gama y un hotel de 4 estrellas con 14 habitaciones, dos de ellas suites.

Con estas premisas, se opta por resolver el programa buscando los dos usos a priori diferenciados, con la intención de que el visitante del hotel tenga la sensación de alojarse en una bodega y que la bodega cuente con una materialización más propia de un hotel que de una actividad industrial. Esto se consigue agrupando ambos usos en un mismo edificio en el que los espacios se suceden sin solución de continuidad, favoreciéndose las visuales cruzadas entre hotel y bodega y entre ambos y el paisaje de viñedos que rodea el edificio.

Foto: Carlos Glera



“la intención de que el visitante del hotel tenga la sensación de alojarse en una bodega ”

El hall-recepción y el adyacente comedor en triple altura con vistas a la nave de barricas, son los espacios que mejor ejemplifican lo anteriormente expuesto, con su gran ventanal hacia el paisaje y el monte Moncalvillo, y con conexiones funcionales y visuales con la bodega y las diferentes estancias del hotel; habitaciones, spa, etc.

El hotel Finca de los Arandinos, como se ha comentado, dispone de 14 habitaciones, cuatro de ellas sobre la nave de barricas y decoradas por Javier Arizcuren. David Delfin se ha encargado del diseño de interior de las 10 restantes y las define como habitaciones transformables que sorprenden al visitante con un nuevo detalle tantas veces como las ocupe. El reconocido diseñador de moda ha



Foto: Carlos Glera

desplegado su imaginación además en diferentes espacios como la recepción, el mirador o el restaurante, abierto al público. El chef del restaurante Finca de

los Arandinos, Diego Rodríguez, se ha formado en los fogones de los mejores cocineros de España, como Martín Berasategui o en ‘El Bulli’ de Ferrán

Mercados emisores

¡Haz que reserven en tu hotel!

- ✓ Más de 750 canales (GDS & OTAs)
- ✓ Nuevos Canales: facebook & ebay
- ✓ Gestión de reputación online
- ✓ Integración RMS / PMS
- ✓ Datos de reservas
- ✓ Rate Intelligence

Codigo CM2012

Contrata Channel Manager y prueba gratis RTShopper durante un mes

Soluciones Premium Para Benchmarking y Channel Management

+ 34 68 753 88 99 | spain@ratetiger.com | www.ratetiger.com



Save Time Make Money



Foto: Carlos Glera

Adriá y la cocina rinde homenaje a esta tierra rica y generosa.

Una comida tranquila en un lugar tranquilo compuesta por 20 platos, 13 de ellos elaborados con productos ‘kilómetro cero’, es decir, productores a menos de 100 kilómetros que dedican su vida a sacar lo mejor de la tierra riojana. Luis el artesano charcutero, Eduardo y sus corderos, la familia Flores y sus verduras de Varea o Fernando, el maestro heladero, son algunos de estos elaboradores con nombre y apellidos. El resto de productos son, seguramente, los mejores del país.

En la bodega Finca de los Arandinos se elabora la uva proveniente de los viñedos familiares. En ella se ha empleado una tecnología sencilla, que de forma tradicional, permite elaborar unos vinos de gran calidad, con el máximo respeto por la uva. Actualmente se comercializa

un vino blanco con crianza sobre lías, el ‘Viero 2009’, y los tintos ‘Finca de los Arandinos Crianza 2008’, ‘Malacapa 2010’ y una edición especial ‘Finca de los Arandinos 2007’, el primer vino. Se organizan visitas guiadas por la bodega con una degustación de los vinos y



Foto: Carlos Glera

“cabe destacar otro espacio del hotel, el spa a pie de viña, que es de uso exclusivo para los huéspedes. Un rincón con espectaculares vistas dedicado a la relajación”

comentada por enólogos en la sala de catas.

También cabe destacar otro espacio del hotel, el spa a pie de viña, que es de uso exclusivo para los huéspedes. Un rincón con espectaculares vistas dedicado a la relajación, donde el huésped puede disfrutar de sauna seca y húmeda, ducha ciclónica y con aromaterapia, pediluvio, piscinas con burbujas caliente y fría, sala de masajes con vinoterapia y una terraza-solarium donde contemplar la paz de la naturaleza.

En un espacio anexo se encuentra ‘La Vinería’, un edificio multifuncional de dos plantas donde se pueden realizar tanto presentaciones de empresa, con catering, como comidas de grupos o de amigos que se reúnen junto a la chimenea para disfrutar de la típica parrillada riojana al sarmiento. En Finca de los Arandinos además celebran eventos privados como, bodas íntimas, comuniones, cumpleaños o aniversarios.

Accesos, Hall y Comedor

Los suelos, tanto de la entrada principal del hotel como del hall, se desarrollan en suelo continuo autonivelante tipo Pandomo en color crudo-gris. En la

zona de recepción y en la zona de estar próxima a los grandes ventanales y al café, estos son en tarima de madera de pino fijada con rastreles al forjado existente. Ambas zonas de madera se barnizan con incoloro extra mate.

Los techos del Hall y entrada, quedan en hormigón visto, mientras que los que corresponden a la zona de estar, próxima a los ventanales de vidrio, se resuelven con panelado de pladur sin pintar, respetando el color verde del tablero de Pladur hidrófugo.

El techo de la recepción se resuelve con tablero aglomerado chapado en pino y barnizado extramate fijado a forjado existente mediante perfilera de pladur. El techo de los aseos se resuelve con pladur pintado en blanco.

Los muros de hormigón quedan vistos en la totalidad de la entrada y hall. En la zona de recepción, los paramentos verticales del cajón de recepción se aplacan con tablero aglomerado chapado en madera de pino, barnizado en extra mate y fijado a las paredes existentes mediante perfilera metálica de pladur.

Los sanitarios de los aseos son inodoros modelo Happening de tanque bajo de Roca y Lavabo de Duravit, con grifería MR monomando. Se ha instalado en el lavabo un dispensador de jabón empotrado en lavabo en acero cromado. Se ha colocado un portarrollos y un perchero en acero esmaltado en blanco de Vinçon y escobillero en porcelana blanca Roca serie box.



Foto: Carlos Glera

Las canalizaciones vistas de la instalación eléctrica, se resuelven mediante tubo de acero galvanizado, fijado a techos y paredes mediante abrazaderas metálicas. Las cajas de conexiones, igualmente son de acero galvanizado.

La iluminación en la zona del acceso consta de apliques de pared fijados al muro de hormigón existente. En el techo de la zona de estar-café y como remate del encuentro entre el techo y los ventanales, se sitúa una fosa de iluminación en la que se instalan portalámparas de tubos fluorescentes.

En los baños la iluminación se resuelve con el mismo espejo acompañado con 3 linestras fluorescentes que se utilizan en las habitaciones y en los aseos del comedor, y se acompaña de dos luminarias de protección tipo “tortuga” en acero. Se sitúan diversas lámparas de pie independientes.

Los suelos de los aseos anexos al comedor se realizaron con baldosa hidráulica 20x20 en color liso. Los techos de los aseos se resuelven con placas de pladur pintado en color blanco.

Foto: Carlos Glera



PROYECTO DE ARQUITECTURA: ARIZCUREN ARQUITECTOS

Javier Arizcuren, Arquitecto



Javier Arizcuren

Luz, calma, exuberancia paisajística del entorno... ¿Cómo se integra en una bodega un centro turístico, enológico y gastronómico? ¿Qué valor debe predominar?

Luz, calma, paisaje de viñedo,... son conceptos comunes en todas las actividades que se desarrollan en el edificio; es lo que buscan los visitantes del hotel, pero también es lo que el vino necesita (calma) y de donde este procede (viñedo).

Todos los espacios participan de la misma idea que ha generado la totalidad del proyecto, la de permitir a la arquitectura desarrollar un papel unificador de las actividades propias de la bodega con los placeres inherentes a la estancia en un hotel de 4 estrellas y el paisaje de viñedos del entorno inmediato.

Por eso el proyecto cuenta con un único edificio que engloba la totalidad de usos, e incluso estos usos se entremezclan para conseguir diluir los límites apriorísticos entre ellos.

Y por eso ningún valor predomina; el propietario suele bromear diciendo que no sabe si tiene una bodega con hotel o un hotel en cuyo interior existe una pequeña bodega.

¿Cómo se transmite con la arquitectura la sensación de alojarse en una bodega? ¿Qué elementos arquitectónicos contribuyen a ello?

Quizá la sensación de alojarte en una bodega se consigue en momentos puntuales, al acceder y ver la nave de barricas a través del espacio a triple altura o cuando al final del pasillo de las cuatro habitaciones, la sala de catas ejerce como mirador hacia la nave de elaboración.

Resulta más radical la apuesta por hacer permanente la sensación de estar en un paisaje de viñedos en La Rioja, un paisaje bellissimo que cambia con las estaciones. Por la inmediatez de los viñedos propios de la bodega, es posible ver e incluso participar en alguna de las diferentes tareas agrícolas que durante todo el año se realizan en estos viñedos.

Evidentemente las grandes superficies acristaladas son fundamentales para este objetivo de integración del exterior en el interior del edificio, con un doble juego, hacia el paisaje lejano, ventanales puntuales que enmarcan determinadas zonas consiguiéndose una visión estática, como de lienzo colgado en la pared. Hacia el paisaje cercano, el del viñedo propio, una superficie corrida de vidrio permite percibir de manera más dinámica lo que acontece al exterior, es como si el límite, el cerramiento, desapareciese.

Hormigón, metal y vidrio, ¿por qué estos materiales, colores y formas? ¿Qué otros componentes destacan en la Bodega Hotel Finca de los Arandinos?

El vidrio ya ha quedado comentado, hormigón por representar la absoluta inexistencia de artificio que es propia de la naturaleza, convirtiendo los elementos estructurales del edificio en componentes expresivos de la imagen final del mismo.

También destacaría la utilización de mortero de cal y de los muros de mampostería ejecutados con piedra de la propia finca.

¿Obedece la disposición de la planta a algún criterio en particular? ¿Bajo qué premisas se han dispuesto los diferentes espacios? (comedor, habitaciones, zonas de relax...)

Obedece a la preexistencia de un “cantarral” con esa forma en la finca que no es otra cosa que un conjunto de piedras depositado por los agricultores en el límite de una parcela para facilitar las labores de cultivo. Esa línea quebrada de elementos constructivos en potencia como son las piedras, me llamó poderosamente la atención y me recordó a las construcciones autóctonas de los pueblos cercanos, a los cercados de corrales y fincas.

Por eso decidí utilizar no solo esas piedras, sino también hacerlo en el mismo lugar donde los agricultores las habían ido depositando en un trabajo quizá de siglos, de tal forma que el edificio rindiese homenaje y tributo a dicho trabajo.

Los espacios se han dispuesto de manera centrífuga a partir del hueco en triple altura, amoldándose a la topografía de la parcela para obtener las mejores vistas al entorno y proteger de los fuertes vientos del noroeste.

Independientemente de lo sostenible que pueda ser la propuesta, ¿por qué el proyecto es energéticamente eficaz?

Es un proyecto sostenible no solo en lo energético (se han utilizado calderas de cogeneración, galería ventilada para captación solar en invierno, etc.), lo es también en lo social y económico porque supone una inversión en el medio rural, con creación de puestos de trabajo directos e indirectos; su restaurante “Tierra” participa de la filosofía de “km 0” y la mayor parte de los productos son de proveedores locales.



Ficha Técnica

Propiedad · Velilla 2006 · Autores / Proyecto de Decoración · Tito Pérez Mora (Davidelfin y Aka Estudio) · Proyecto de Arquitectura · Javier Arizcuren Casado (Arizcuren Arquitectos) · Proyecto de Actividad de Bodega · Eva Valgañón · Arquitectos Colaboradores · Álvaro Rioja Montero y Miguel Martínez Sancha · Dirección de obra · Javier Arizcuren Casado · Dirección de ejecución · Sergio Ceñera, Jesús Navaridas de Pablo, Fernando Ayensa · Coordinación de seguridad y salud · Pablo Cueto (Riesgo y Trabajo) · Proyectos de instalaciones · Ingeniería Cruz Marqués · Promotor · Velilla 2006 · Gestor · Obras Barrio Mercado · Electricidad y clima · Alke Proyectos e instalaciones · Fecha de encargo del proyecto · Enero 2006 · Anteproyecto · Diciembre 2006 Inauguración · Agosto 2011

Materiales / Carpintería de madera · Carpintería Mecánica González · Fontanería-gas-climatizació · Car · Electricidad · Imel · Ascensores · ThyssenKrupp Elevadores · Resinas · Tezco · Pladur · Tabiques y Techos Rioja · SPA · Asetra Balnearios y Spa · Estructura metálica y cerrajería · Talleres E. Burgos · Estructura de hormigón · Naproycon · Albañilería · Javed Iqval · Vidriería · Espejos & Bisel · Movimiento de tierras y urbanización · Excavaciones Angulo · Pintura · Fausto Baquero Neila · Fachadas · Estucos Alfaro · Carpintería de aluminio · Jolsa · Cerámicas · RiojaCer · Muebles · Alba Rubio · Hormigón · Hormigones Cantabria Áridos Logroño · Albañilería · Villar Materiales de Construcción · Medios auxiliares · Díaz Miquélez · Acero corrugado · Ferrallas Río Tirón ·



Fotos: Carlos Glera

Las paredes del comedor se resuelven con baldosa cerámica tipo “metro” en color blanco.

Habitaciones

La entrada de las habitaciones se resuelve con solado de baldosa

hidráulica. El plato de ducha, está compuesto por un tablero de rasillones cerámicos y enfoscado de cemento, sobre el que se fija una capa de

Las paredes de los aseos anexos a los baños se forran con papel pintado y las de los distribuidores previos a los aseos se enfoscan y se pintan en verde.

Escalera

Las huellas y tabicas se resuelven con tablero de madera maciza de pino 40mm, barnizada en incoloro extra mate y fijada a los peldaños existentes de hormigón. El encuentro entre el tablero de madera y el peldaño se resuelve mediante un angular pintado en esmalte mate negro.

Los techos son de hormigón visto en la parte baja de los tramos de escalera. Y los cantos de las escaleras están pintados en esmalte mate.



Fotos: Carlos Glera



Fotos: Carlos Glera

microcemento en color natural. En la zona del dormitorio se instala una tarima de madera de bambú industrial. Los rodapiés son angulares metálicos pintados en color negro.

En la zona del baño, el techo es de pladur pintado en color blanco. Se descuelga del forjado existente 50cm, quedando una altura libre de 250cm. Dentro de este cajón de pladur se sitúa la unidad interior de aire acondicionado y los conductos que dan servicio a cada habitación.

La salida de aire al dormitorio se realiza mediante toberas orientables en color blanco. Y en el dormitorio, el techo queda en hormigón visto.

Las paredes de la zona del baño están revestidas en azulejo rectangular biselado en color blanco tipo “metro”, de suelo a techo colocado alternamente. Las paredes interiores de la cabina del inodoro van con papel pintado. En la zona del dormitorio, las paredes van trasdosadas en pladur, pintadas en color blanco.



Fotos: Carlos Glera

El diseño y supervisión de la producción del mobiliario a medida (armario vestidor, las mesitas de noche, el cabecero de la cama, el banco para la televisión y el banco de apoyo para el armario vestidor) lo lleva a cabo el diseñador David Delfín.

“el visitante del hotel tiene la sensación de alojarse en una bodega que cuenta con una materialización más propia de un hotel que de una actividad industrial”

Fotos: Carlos Glera



PROYECTO DE DECORACIÓN: DAVIDELFÍN Y AKA ESTUDIO Tito Pérez Mora, Arquitecto



Tito Pérez Mora (Arquitecto)

¿Cómo se adapta la decoración a un entorno vitivinícola? ¿Condicionó este contexto los elementos de decoración elegidos, o el trabajo previo realizado por el estudio de arquitectura?

El proyecto se desarrolló de la mano del proyecto de Arquitectura casi desde el principio, por lo que entendimos bien las necesidades y objetivos hacia los que se dirigía. Generosamente Javier Arizcuren, arquitecto del Hotel, contó con nosotros desde el principio y desarrollamos el proyecto de manera coral, entendiéndolo como un todo, donde cada uno aportaría lo que mejor sabía hacer, sin necesidad de diferenciar entre el proyecto de arquitectura y el de interiorismo.

El entorno rural y agrícola, aportó referencias vegetales y materiales, no en su forma, pero sí en su concepto, como elementos y realidades que cambian y envejecen de manera natural, sin revestimientos ni añadidos. Es inevitable no ser sensible a cómo cambia el campo riojano a lo largo del año; de alguna manera, está presente también en su interior. El tiempo debía ser un aliado.

¿Cómo se contrarrestan los materiales fríos de la edificación?

No consideramos que la edificación se haya resuelto con materiales fríos.

Hemos tratado de integrar y armonizar con los materiales de la edificación, de hecho, durante el proceso de ejecución de la estructura, se tomaron decisiones que ya tenían que ver con el proyecto de interiorismo, como mantener los forjados y los muros de hormigón vistos, en su estado original, sin ningún tipo de

revestimiento ni elemento decorativo posterior. El hormigón puede ser un material tremendamente cálido y acogedor. Se ha utilizado una paleta de materiales reducida, donde el material se respeta con su color y textura originales. Esto es lo que nos interesa de los materiales. Se trataba de mantener esa parte cruda, desnuda y original del material poco tratado. El material y el proceso constructivo no se oculta; hay incluso paramentos de pladur sin revestir...

Hemos utilizado madera de pino, fieltro, bambú, cobre, azulejo, baldosa hidráulica, papel...

¿Qué sensaciones busca transmitir el mobiliario en las habitaciones y en las zonas comunes? ¿Cuáles son los muebles y elementos que destacan?

Atemporalidad, calidad, calidez, sorpresa, bienestar, participación activa del usuario al transformar los elementos de la habitación.

Hemos utilizado piezas de Jean Prouvé, Piet Hein Eek, Jieldé, Tolix, Charles & Ray Eames, Jasper Morrison... otras diseñadas por nosotros, y muchas otras piezas anónimas, encontradas en anticuarios. Piezas especiales, con alma, que aportan la calidez buscada.

Además, hemos utilizado complementos gráficos realizados por David Delfín para señalar las habitaciones, mostrar la carta de colores del Hotel, bocetos de colecciones, collages de Nicolás Santos y fotografías de Gorka Postigo.

¿Qué papel juega la iluminación? (tanto la natural como la artificial)

El hecho de estar en el corazón de unos viñedos, en una privilegiada atalaya, probablemente condicionara a que existan grandes huecos y ventanales, para introducir toda la potencia del campo en el interior del Hotel. Por este motivo y por la correcta orientación del edificio, la luz natural está muy presente en cada estancia del Hotel. Los colores interiores en pavimentos son claros, potenciando esta cualidad. La iluminación propuesta trata de generar, mediante el uso de

luces indirectas o reflejadas, una atmósfera tenue, cálida y acogedora, complementada con iluminación puntual, focalizando las áreas de lectura y comedor. La iluminación propuesta es sólo la necesaria para entender el espacio, los materiales utilizados y la intimidad buscada.

¿Y los colores?

Pocas estridencias, colores silenciosos, sobrios; con el Polychromie de Le Corbusier como referencia constante. Los materiales utilizados mantienen sus colores originales, hay poca pintura en el proyecto. Somos partidarios de que las cosas perduren en el tiempo, y la elección de los pocos colores se hizo con especial cuidado, intentando no caer en tendencias o modas. Los colores del Polychromie llevan más de 80 años siendo actuales.

¿Qué percepciones tiene el usuario del hotel, una vez que se ha alojado en el mismo? ¿Cómo contribuye la decoración a ello?

Creemos que toda persona sensible, percibirá el cariño y especial cuidado que se ha puesto en todos y cada uno de los espacios y detalles pensados para este Hotel.

En las habitaciones huimos del modelo convencional de hotel, apostando por habitaciones dinámicas y personalizables por los huéspedes, con duchas escondidas, lavabos dentro de armarios, vestidores que son escritorios, etc.

Espacios con pocos elementos, elementos que transmiten, que tienen alma, diseñados por gente que nos interesa por su manera de entender y enfrentarse al diseño.

