



Foto: Jordi Bertrán y Pedro Ferruz, socios fundadores (118 Studio)

ENTREVISTA: Jordi Bertrán y Pedro Ferruz 118 STUDIO



118 Studio nace en Barcelona en 2018, con la asociación de un equipo de profesionales multidisciplinar con más de 15 años de experiencia en el diseño y gestión integral de proyectos de interiorismo y de arquitectura efímera enfocados principalmente al retail y a la hostelería, tanto a nivel local como a nivel internacional (Francia, UK, Bélgica, Dubai, o Guangzhou, China). Uno de los puntos que mejor diferencian a 118 Studio es el hecho de poder ofrecer un servicio 100% integral, desde la creatividad conceptual y diseño hasta la producción ya que disponen de taller y equipos de montaje propios. Según indican Jordi Bertrán y Pedro Ferruz, socios fundadores del estudio, en la entrevista: "Nuestro 'leit motiv' nace de la idea de que los espacios, igual que la gastronomía o los sabores, han de contar cosas, crear sensaciones y producir experiencias". A lo largo de la entrevista ahondaremos más profundamente en su trayectoria y en cómo enfocan sus proyectos.

Foto: Sandra Romero.@thelikeagency



Con su amplia trayectoria, ¿cómo valoran este tiempo para 118 Studio? ¿Cuáles son los momentos más significativos para el estudio?

Creemos, en estos tiempos de incertidumbre y de pandemia, que tenemos que centrarnos con nuestro diseño y nuestras propuestas en ayudar a nuestros clientes a buscar la manera de diferenciarse de lo que hace el resto y eso provoca llegar a un público concreto que es atraído por las experiencias que ofrece su bar, restaurante, tienda u hotel y con esto no nos referimos a sus instalaciones o servicios; hablamos de lo que el universo del bar, hotel,

restaurante o de su tienda/marca/cadena transmiten. El mensaje "way of life", ya sea en un bar o en otro negocio, es lo que pone en valor y diferencia a la marca de la competencia.

Es por ello que tenemos especial cariño al encargo que recibimos en pleno confinamiento por la COVID en Marzo de 2020 y la confianza que depositó en nosotros nuestro cliente, Mar Franc Stores en Platja d'Aro, el diseñar una gran terraza bar-restaurante para 85 comensales frente a la tienda de moda más prestigiosa de la Costa Brava emulando los concept stores de Milán o Nueva York, con la premisa principal de generar una atmósfera fresca, romper con el entorno urbano y crear un nuevo punto de encuentro para la gente guapa de la zona.

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

118 Studio nace en Barcelona en 2018, con la asociación de un equipo de profesionales multidisciplinar con más de 15 años de experiencia en el diseño y gestión integral de proyectos de interiorismo y de arquitectura efímera enfocados principalmente al retail y a la hostelería, tanto a nivel local como a nivel internacional (Francia, UK, Bélgica, Dubai o Guangzhou, China).

Trabajamos con una metodología de trabajo eminentemente conceptual y basada en un exhaustivo proceso de investigación para cada cliente, que nos ayuda a traducir los conceptos gastronómicos o de marca de nuestros clientes en diseños específicos y únicos para cada proyecto, podríamos decir que hemos adaptado el método Stanislavski que utilizan los actores para meterse dentro de sus personajes al mundo de la arquitectura y el diseño de interiores.

Centrándonos en su trabajo, ¿cómo definiría su estilo propio? ¿En qué cuestiones clave podemos identificar un proyecto realizado por 118 Studio?

Nosotros llamamos a nuestro estilo: "bespoke spaces and experiences". Nuestro 'leit motiv' nace de la idea de que los espacios, igual que la gastronomía o los sabores, han de contar cosas, crear sensaciones y producir experiencias. Nuestra metodología de trabajo es eminentemente conceptual y única para cada cliente, lo que nos ayuda a



Foto: Sandra Romero.@thelikeagency

traducir los conceptos de hostelería o de marca de nuestros clientes en diseños específicos y adhoc para cada proyecto.

Son incontables los proyectos realizados durante toda su carrera profesional, pero si tuviera que quedarse con uno, ¿cuál sería? ¿Qué le hace tan especial?

Desde mediados de 2017 hasta finales de 2018, mi socio Pedro Ferruz y yo mismo, Jordi Bertrán, nos encargamos de la expansión internacional de la marca de chocolates Belga, Pierre Marcolini implementando en varios países de Europa (UK, Países Bajos,

Bélgica, Francia, España y Mónaco) y Asia (China, UAE) el concepto que desarrollamos POP UP BAR A CHOCOLAT, es decir, cafeterías efímeras instaladas en puntos estratégicos de capitales, eventos o aeropuertos durante periodos de tiempo que abarcaban desde 1 semana a 6 meses. Fue un proyecto retador y agotador, en el que aprendimos, reímos y lloramos pero con un resultado espectacular: 19 ciudades y 28 montajes en un periodo de 18 meses.

De hecho, a raíz de nuestra colaboración y trabajo codo con codo en este gran proyecto, decidimos emprender juntos un nuevo camino... y así en 2018 nació 118 Studio!!

El estudio se ha especializado en espacios gastronómicos. Por ello, bajo su experiencia,

Foto: Sandra Romero.@thelikeagency





Foto: Sandra Romero.@thelikeagency

¿podrían explicar cuáles son los aspectos más importantes a tener en cuenta a la hora de diseñar este tipo de espacios?

Nos gusta que nuestros proyectos tengan una visión lo más holística posible, si eso significa empezar desde la identidad gráfica, volvemos esto parte del proyecto, así como si hay que diseñar elementos de mobiliario o producto "custom" un restaurante o un hotel tienen que ser mucho más que un edificio o salón donde se comen o se alojan las personas. Los restaurantes, tienen que convertirse en espacios vivos, estimulantes, inspiradores y originales en todos sus aspectos, que aporten versatilidad y múltiples usos para rentabilizarlos a lo largo del día y la noche y que

Foto: Sandra Romero.@thelikeagency



como objetivos logre igual que con los sabores: sensaciones, experiencias especiales, únicas e inmersivas.

También respecto a ello, ¿podría comentar y dar su opinión sobre las tendencias que están aflorando en el ámbito?

Nos gusta estar a la última pero siempre manteniendo las sensaciones del interiorismo de años atrás, técnicamente el sector evoluciona mucho más rápido de lo que podemos asumir y estamos notando un avance muy significativo en la evolución de materiales y acabados que nos



Foto: Astrid Bosch. @miskovic

permite encontrar soluciones a nuestra creatividad que nunca se nos habrían pasado por la cabeza hace unos años atrás. Ejemplos como materiales compactos de exterior para transmitir espacios vividos en terrazas, sucedáneos cerámicos o acabados en fibras sintéticas para fabricar mobiliarios curvos antes imposibles, la evolución de los terrazos y sus nuevas aplicaciones o piedras naturales traslucidas para elevar la sofisticación del acabado de un mueble por ejemplo.

Manteniéndonos en los espacios de restauración, tras la coyuntura que hemos viviendo a consecuencia de la COVID-19, hay quienes consideran que se verá modificada la visión que tenía el interiorista del diseño de estos espacios públicos, ¿comparten esta afirmación? ¿Cómo se verá alterado el estilo, diseño y distribución de espacios?

Desde que se desató el coronavirus no hemos dejado de observar cambios en nuestro alrededor. En efecto, la crisis sanitaria ha sido "una aceleradora de muchos cambios" que ya iban a suceder, pero a otro ritmo. Muchas de estas tendencias o cambios ya estaban sobre la mesa. El coronavirus no va a cambiar radicalmente el mundo, pero sí que algunos de los temas de los que antes se hablaba menos ahora son más importantes y han cogido más fuerza. Si nos detenemos en el diseño, parece ser que el miedo, la ansiedad o la incertidumbre por no saber qué va a pasar, han provocado que otros valores ganen peso en la disposición del espacio o en el planteamiento de un producto: "Esto se

va a traducir en productos más calmados o relajados.

Es importante también comentar que el cómo y de qué manera quedarse en el hogar se está convirtiendo en una "oportunidad" para el diseño de interiores que antes, sencillamente, "no estaba". La gente se pasa más tiempo en casa trabajando y también en su tiempo libre, retransmitiendo desde sus salones y desde sus habitaciones. Haciendo vídeos en TikTok... Está cambiando nuestra forma de entender la casa, especialmente entre la gente joven. Además, estar tanto tiempo encerrados nos ha hecho darnos cuenta de carencias que tiene el hogar o de cosas que simplemente no nos gustan. El balcón o la terraza han pasado de ser un elemento más de un apartamento en una ciudad a salvarnos literalmente la vida en cada día de confinamiento.

Esta nueva normalidad, genera una nueva oportunidad para replantearse cómo hacemos las cosas o cómo podemos los creativos ofrecer valor a nuestros productos y servicios. Es tiempo de replantearnos muchas cosas y de hacer ese ejercicio de reflexión con



Foto: Sandra Romero.@thelikeagency

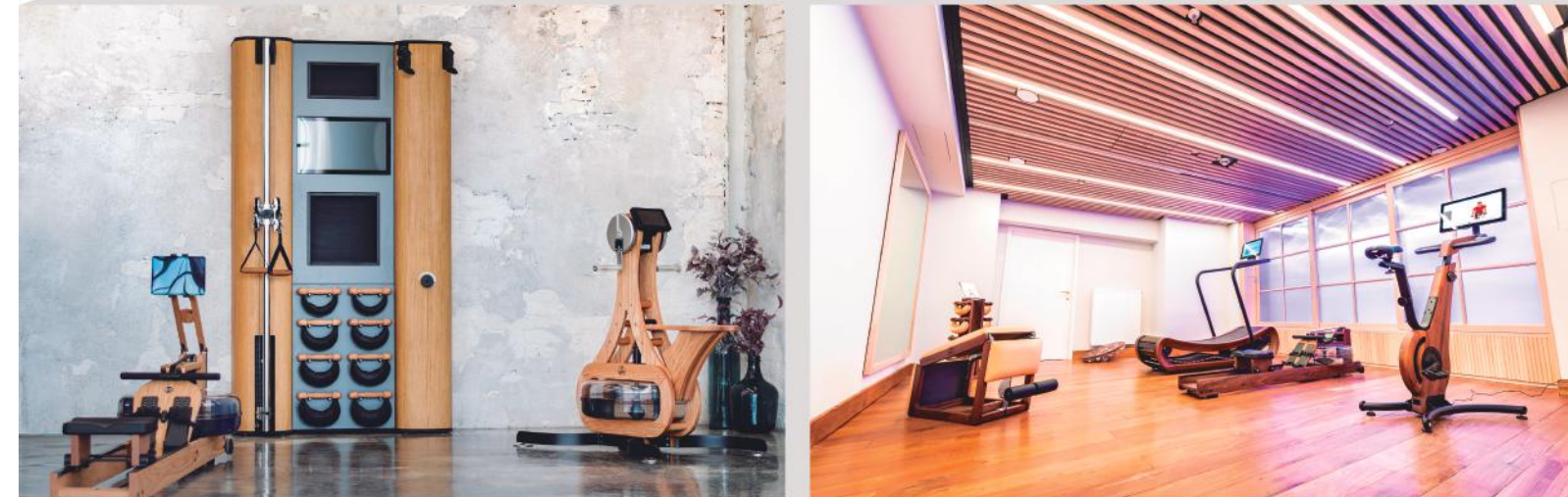
nuestros clientes. Dentro de todas las consecuencias negativas, es una gran oportunidad para crear proyectos más serenos y más comprometidos, con elementos más atemporales y duraderos, menos efímeros y menos contaminantes, en definitiva más relevantes para las personas.

¿Puede el interiorismo y diseño de un espacio ayudar a frenar el contagio? ¿De qué manera podría hacerlo? ¿En qué aspectos habría que hacer especial hincapié?

Puesto que todos y cada uno de nuestros diseños se están viendo afectados por la pandemia la respuesta sería sí, claro que

MYGYM

EQUIPAMIENTO DEPORTIVO DE ALTO DISEÑO
SOLUCIONES PROFESIONALES Y SOSTENIBLES



+34 916 407 004



info@mygym.es



www.mygym.es



Foto: Sandra Romero.@thelikeagency

nuestro sector puede ayudar a frenar el contagio. Por un lado, modificamos diseños por las restricciones actuales de distancias de seguridad, horarios, movilidad, etc. Y, por otro lado, por la incertidumbre del cómo será la nueva normalidad en espacios retail o contract en un futuro a medio plazo.

Gracias a las restricciones actuales ya notamos que el estudio de flujos de clientela y teoría de colas ha tomado una importancia extrema, llegando a modificaciones arquitectónicas de proyecto, los exteriores toman el protagonismo, la ventilación y ampliación de zonas de espera es indispensable. La comunidad interiorista está buscando la

Foto: Sandra Romero.@thelikeagency



manera de cambiar esas experiencias basadas en contacto entre personas por otras que estén a la altura hasta que podamos volver al modelo anterior.

Respecto a encargos donde tenemos en cuenta la nueva normalidad creemos que uno de los puntos fuertes ha de ser el estudio de materiales, al igual que en muchos otros sectores, estamos observando una rauda investigación y evolución en materiales eficaces higiénicamente hablando, antivirales y antibacterianos. Desde utensilios de restauración con bases de cobre hasta pinturas y barnices con eliminación

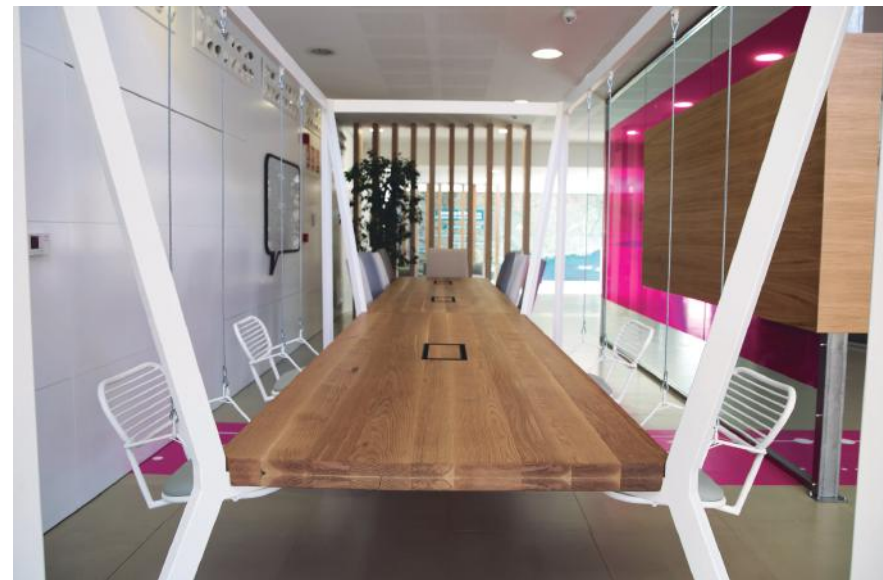


Foto: Sandra Romero.@thelikeagency

del 99,99% de bacterias, pasando por suelos, pavimentos y revestimientos desarrollados y testeados para admitir la menor carga viral posible.

¿Podría adelantar en qué nuevos proyectos se ha inmerso o participará pronto?

Actualmente estamos terminando un proyecto totalmente disruptivo, el SWISS CHEESE BOX, se trata de un encargo del gobierno Suizo, en el que ellos nos transmitieron la necesidad de hacer divulgación y degustación continua en nuestro territorio de su portfolio de quesos suizos, agrupados en la D.O. Quesos de Suiza, con unos costes y un presupuesto limitado y escalado. Es por ello que nosotros planteamos el proyecto de manera novedosa para poder ahorrar en costes de traslado/montaje y desmontaje, así que visualizamos el encargo como un "BOX", en este caso un container de 20" totalmente mecanizado que se convierte en un BAR tipo chalé suizo de madera, con cocina y todas las instalaciones que se requieren y que puede trabajar a 360°, con un tiempo de montaje inferior a una hora y un coste de transporte estandarizado. Podremos ver el Swiss Box próximamente en un evento en Barcelona y en Junio, si no se cancela, en el Salón del Gourmet en Madrid.

Y también en su fase final, un gran proyecto para el Ayuntamiento de Barcelona, el diseño de las áreas comunes (Recepción, Lobby, Cafetería, Terraza) de los dos edificios que ocupa el Cibernarium, uno en el edificio de MediaTic (Poblenou) y otro en su sede

original, Parc Tecnològic (Nou Barris), más de 1.000 m² en total donde nuestro objetivo principal ha sido fomentar la creatividad y la curiosidad de los alumnos y usuarios fomentando su inclusión e interacción. Es por ello que hemos diseñado grandes mesas tipo "co-working" con estaciones de trabajo para utilizar en grupo o de madera individual, una gran terraza para comer o teletrabajar, barras de trabajo con vistas inspiradoras a los árboles del entorno y para no perder el toque lúdico e incentivar las ideas hemos diseñado una gran mesa columpio de 8 metros de largo instalada delante de un muro de 6 metros de alto con una instalación de más de 1.000 discos de PVC donde proponemos un juego de sopa de letras que esconde palabras inspiracionales y que puede visualizarse desde las dos plantas del Parc Tecnològic.

Y para finalizar y mostrar una visión de futuro, ¿hacia dónde va el sector del interiorismo? ¿Qué tendencias veremos?

Con internet y las redes sociales tenemos alcance a todo lo que está pasando globalmente y ciertamente eso nos ayuda a



Foto: Astrid Bosch. @miskovic

mantenernos al tanto de lo que está ocurriendo en el mundo del diseño. Sin embargo, lo más importante para nosotros está en saber leer lo que pasa en nuestro entorno directo, en nuestro día a día, desde el salir al bar local y observar a la gente, hasta

tomarnos unos momentos para hablar con el panadero, zapatero, etc., y ver las nuevas necesidades que van surgiendo. De esta manera, no sólo estamos al tanto de las cosas que ya se están haciendo, sino que podemos anticiparnos a las cosas que van a venir y tener una mirada más hacia el futuro.



Axess Hospitality
Solución integral para su hotel
con la última tecnología



easyKEY Smart
Actualice sus códigos de acceso
sin necesidad de desplazarse

