

## Paco Lago

PACO LAGO INTERIORIZA



“Saber leer la identidad corporativa, y aplicarla al confort del cliente final, es lo que nos hace el partner ideal para cualquier proyecto de hotel u hospitality”, con esta frase se describe el estudio Paco Lago Interioriza, un estudio formado por nueve personas: Paco Lago, Alejandro Picatoste, Elisabet Valenzuela, Ana Albarracín, Alba Urbano, Mario Fuertes, Toni Albaladejo y Sebastián Navas, que, día a día, se enfrentan a infinidad de proyectos. En la siguiente entrevista Paco Lago, nos describe la trayectoria del equipo y cómo se adaptan a los cambios del sector.

**Para dar a conocer su carrera profesional, ¿puedes explicarnos brevemente cómo se ha desarrollado y cuáles han sido los momentos más significativos?**

Paradójicamente, tras más de treinta años dedicado a esto, los momentos más significativos han venido en los últimos

Foto: Kaleido - Muelle uno Málaga



Paco Lago - Paco Lago Interioriza

cinco. Por un lado, fue la apuesta por herramientas que nos permitieran trabajar de forma eficiente fuera de nuestro ámbito geográfico (realidad virtual, sistemas de gestión y seguimiento de proyectos), y por otro, convertir una marca de sello de autor en un espacio donde reunir talento diverso bajo la marca Interioriza.

**Centrándonos en el estudio, ¿qué es Paco Lago Interioriza?, ¿quiénes lo componen y cuáles son sus especialidades?**

Interioriza es un 'creative match' entre el cliente, su target y nuestra visión como diseñadores. Somos, en definitiva, un equipo donde muchos perfiles distintos (diseño, arquitectura, financiero, comunicación...) toman parte en un mismo proceso.

**¿Cómo valoran sus años de trayectoria? ¿Cuáles han sido los momentos más significativos?**

VARIABLES. Hemos pasado por distintos nichos del diseño interior, aunque el punto de inflexión llegó cuando la hostelería entendió que el diseño y el cuidado por el espacio eran elementos que sus clientes también valoraban a la hora de elegirlos de nuevo. Fue entonces cuando nuestra figura como diseñadores ganó peso.

**¿Cuáles son los ítems que conforman sus valores y filosofía?**

El método. Si trabajas con un proceso controlado y definido, todas las ideas que fluyen pueden ser colocadas en orden, y cumplir su cometido. De lo contrario, habría mucho valor que se nos caería entre los dedos.

# EVOLUX

## SISTEMAS PARA DUCHAS DE OBRA

Impermeabilización incluida

Alta capacidad de desagüe

Limpieza efectiva

Alta reducción del sonido

Duración de por vida

La elegancia empieza por los pies,  
y no son los zapatos.

LA SOLUCIÓN  
PARA DUCHAS  
ACCESIBLES



Elige el **diseño** que mejor encaja con tu **hotel**.

CONFÍAN EN NOSOTROS:



www.estilguru.com





Foto: Casaamigos - Centro Histórico Málaga

**Quando Paco Lago Interioriza se enfrenta a un proyecto de hostelería, ¿cuáles son las prioridades?**

Hacer nuestras tus necesidades. Nuestro trabajo es una aportación al target final de nuestro cliente, por lo que la escucha y comprensión de tu visión de negocio es lo que marcará la diferencia y sentará las bases para crear un caso de éxito.

**De esta tipología, ¿hay algún proyecto que guarde especialmente en la memoria?**

Nuestro proyecto en Ta-Kumi Marbella ha sido una especie de 'catarsis' en su evolución como restaurante. Vino, además, un momento de incertidumbre social y económica, que lograron revertir al poco de abrir las puertas al público. Lograr un caso de éxito tan rotundo te deja siempre con un sabor dulce.

**También respecto a ello, ¿podría comentar sobre las tendencias que están aflorando?**

Foto: Colegio San Juan de Dios - Granada



El usuario valora los elementos con los que puede interactuar en el espacio. Ya no solo en lo sensorial, sino en su propio multiverso de redes sociales. El placer de mostrar que "estoy aquí y ahora" a través de elementos reconocibles.

**Es innegable que los hoteles se han visto afectados por la COVID-19. ¿Cómo repercutirá eso en su diseño?**

Aire y luz. Si ya eran elementos que jugaban a favor del diseño, ahora se hacen más necesarios que nunca. Si bien la distancia nunca será un elemento de percepción positiva, el sentir que un espacio es lo suficientemente abierto como para poder cohabitarlo, va a ser un valor seguro por el que los hoteles apostarán.

**¿Puede el interiorismo y diseño de un espacio ayudar a frenar el contagio?**

Por supuesto. En espacios de interacción social, como restaurantes o salas de ocio, donde el contagio se prevé más 'accesible', es vital plantear de forma muy clara cuál es el customer journey, y hacer de esas zonas de paso algo más abierto y fácil.

**¿Podría adelantar qué nuevos proyectos llevarán su firma?**

Actualmente estamos trabajando en proyectos de hostelería y hoteles de gran calado, tanto en Málaga como en distintos puntos de España (Madrid, Granada...) y Europa (Reino Unido, Francia...).

**Por último, como profesionales del sector, ¿hacia dónde consideran que evoluciona?**

Hacia un momento en el que 'lo invisible' será tan necesario y valorado por el cliente final como lo tangible. La calidad acústica, la iluminación directa e indirecta, la climatización... Todos esos elementos que hoy día se corrigen con lámparas de tienda de decoración y splits de aire acondicionado, pasarán a ser puntos clave en el interiorismo de cada restaurante u hotel.

Foto: Clínica Dental Generación-Fernandez Baca - Centro Málaga

