

hostelpro

proyectos y proveedores de hostelería y restauración

ESPECIAL ESTABLECIMIENTOS URBANOS

HOTEL CASA CACAO, GIRONA

LA SASTRERÍA, VALENCIA

REPORTAJES

Cocinas profesionales

Higiene y desinfección



GAGGIA
MILANO

la Radiosa

Innovación sin límites

LA NUEVA SUPERAUTOMÁTICA
DE GAGGIA MILANO

HASTA 600 SELECCIONES
5 CATEGORÍAS DE BEBIDAS
12 SELECCIONES POR PANTALLA

2 TIPOS DE CAFÉ

PANTALLA TÁCTIL:
MODO BARISTA,
MODO SELF-SERVICE



TECNOLOGÍA
EVOMILK:
PRODUCE UNA
PERFECTA CREMA
CON LECHE FRESCA



Foto: Hotel Casa Cacao, Girona. Meritxell Arjalaguer

SUMARIO

PÁGINA 04. INTERIORISMO

Azucena Matí y Rafa Álvarez,
Interiorismo Conceptual Estudio



PÁGINA 08. ENTREVISTA

Natalia Arellano, Directora de
Compras de Palladium Hotel Group



PÁGINA 12. ACTUALIDAD

Juntos con la Hostelería



PÁGINA 14. PROYECTO HOTELERO

Hotel Casa Cacao, Girona

PÁGINA 20. ENTREVISTA

Sandra Tarruella, Interiorista de
Sandra Tarruella Interioristas



PÁGINA 22. REPORTAJE

Higiene y desinfección



PÁGINA 42. PROYECTO DE RESTAURACIÓN

La Sastrería, Valencia



PÁGINA 48. ENTREVISTA

Sergio Giraldo y Cristóbal Bouchet, Chef
y Bartender de La Sastrería, Valencia



PÁGINA 50. REPORTAJE

Cocinas profesionales



Foto: Restaurante La Sastrería, Valencia.
Masquespacio

Secciones /

Interiorismo 04

Soluciones para el canal

HORECA 60

Novedades del Sector 62

Establecimientos

del Canal 64

Proveedores

del Canal 65

Agenda 66

Portada: Hotel Casa
Cacao, Girona. Meritxell
Arjalaguer



pro
tien
das
editorial

P.V.P. del ejemplar: 15 euros

Editorial Protiendas, S.L.

Avda. Juan Carlos I, nº 13 - 6º A
Edificio "Torre Garena"
28806 Alcalá de Henares (Madrid)
Tel. 91 802 41 20
www.revistahostelpro.com
www.editorialprotiendas.es
dept.redaccion@editorialprotiendas.es
contacto@editorialprotiendas.es

STAFF

Editora / Directora / Pilar Romero
Redactora Jefe / Laura García
Redactores y Colaboradores /
David Ramos y Andrea Sánchez
Administración / Alicia Écija
Marketing online / José F. García Cervera

Directora de Arte / Marisol Navalón
Directora de Publicidad / Carmen Sánchez
Departamento Comercial / Paloma Elices
y Lola Rubio
Soporte Informático / Dimanet Informática

Impresión y Fotomecánica:
Advantia Comunicación Gráfica, S. A.
Formación, 16 - Pol. Ind. Los Olivos
28906 Getafe (Madrid)

Depósito Legal: M-12454-2012
ISSN: 2254-2809

Prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos aparecidos en esta publicación sin
previa autorización por escrito de Editorial Protiendas S.L. Las opiniones y artículos publicados
son responsabilidad exclusiva del autor, sin que esta revista las comparta necesariamente.



Revista Hostelpro
@Rhostelpro

Hostelpro
@R_Hostelpro

Revista Hostelpro
@rhostelpro



Foto: Azucena Matí y Rafa Álvarez (Interiorismo Conceptual Estudio)

ENTREVISTA: Azucena Matí y Rafa Álvarez: INTERIORISMO CONCEPTUAL ESTUDIO



Azucena Matí y Rafa Álvarez, aunaban en 2006 sus trayectorias artísticas y profesionales de más de 20 años en un proyecto común, Interiorismo Conceptual Estudio, en el cual “poder transmitir sus experiencias y pasión por el interiorismo, la decoración y el diseño en todas sus manifestaciones artísticas, con una visión personal y libre”. Ella, interiorista, decoradora, diseñadora y artista licenciada por la facultad de Bellas Artes de Sevilla, y él diseñador, modelador 3D y artista multidisciplinar, de formación académica aeronáutica y musical, forman el equipo perfecto para un estudio multidisciplinar que además de su labor en proyectos de interiorismo, desarrolla una faceta paralela “proyectos relacionados con el diseño de imagen corporativa, mobiliario de autor y otras intervenciones artísticas y visuales...”.

Con casi 15 años de trayectoria, ¿cómo valoran este tiempo? ¿Cuáles han sido los momentos más significativos?

¡Ya 15 años! Sin duda la mejor valoración que podemos hacer de todo este tiempo para el estudio, es lo que hemos disfrutado con cada uno de los proyectos realizados y ver cómo a lo largo del tiempo nuestros clientes vuelven a confiar en nuestras propuestas y vuelven a solicitarnos nuevos retos.

Aún tenemos en la memoria las primeras publicaciones en diferentes medios nacionales

de nuestros proyectos y sobre todo el primero, que fue nuestro propio espacio de trabajo. Aunque lo cierto es que en 2012 nos dimos cuenta que debíamos cambiar nuestro modo de trabajar y trasladamos el estudio para ubicar nuestro nuevo “motor generador de ideas” en nuestra propia vivienda y “crecer” de otro modo, con una red de colaboradores freelance que nos permite abarcar diferentes proyectos y tener los equipos adecuados en cada circunstancia... El tiempo nos dio la razón con los tiempos que vivimos.

2015 es el inicio del estudio en proyectos hoteleros y no hemos parado desde entonces. La última propuesta, el Hotel Boutique Albariza situado en Sanlúcar de Barrameda (Premio al mejor Hotel Boutique de España en la novena edición Premios Turismo del periódico La Razón). Sin duda, por la envergadura de este tipo de encargos, los proyectos hoteleros te dan la oportunidad de diseñar en un mismo proyecto diferentes espacios con distintas finalidades pero siempre en conjunción con un hilo conductor marcado por el diseño, lo que lo vuelve complejo pero emocionante.

Pero no solo nos dedicamos a proyectos hoteleros, también abordamos proyectos residenciales, apartamentos turísticos, clínicas veterinarias, comercios... ¡Nuevo proyecto, nuevo reto! Esto es lo que nos mueve, la posibilidad de diseñar en cualquiera de sus variantes imaginables.

Dentro del estudio y de forma paralela, dada nuestra faceta multidisciplinar como diseñadores, desarrollamos proyectos relacionados con el diseño de imagen corporativa, mobiliario de autor y otras intervenciones artísticas y visuales... Para abarcar este tipo de diseño de mobiliario de autor creamos una marca, SVQdesign como una apuesta personal de diseño de mobiliario con la que buscamos que todo el proceso, desde la fabricación hasta su comercialización, sea 100% andaluza.

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

El concepto de ‘estudio privado’ forma parte de nuestra filosofía de trabajo actual al igual que la red de colaboradores que a lo largo de todo este tiempo hemos ido conformando, lo que nos permite abarcar cualquier situación a nivel de idea-concepto que el cliente nos pueda sugerir de partida.

Nos gusta que cuando un cliente nos solicita un proyecto de interiorismo, éste siga siendo su proyecto hasta el final, que se sienta identificado con él y nuestro trabajo será conseguir, por medio del concepto de diseño y de la gestión, generar un proyecto acorde a cada cliente, no hay mayor logro que ver al cliente emocionado e ilusionado con el resultado final.

Nuestro esfuerzo radica en crear un diseño que fluya, nada forzado, elegante y actual.

En cuanto a su estilo propio, ¿cómo identificamos un trabajo del estudio?

Es difícil encontrar un patrón en nuestros proyectos que nos identifique ya que abordamos cada espacio según las necesidades de cada cliente y su propia personalidad nos marcará un hilo conductor y unas prescripciones acordes, lo cual nos hace abrirnos a todo el abanico del diseño, de los materiales, de los acabados, del color...

Pero quizás me quedaría con la armonía de los espacios de nuestras propuestas, su depuración visual eliminando lo superfluo y excesivo (decorativamente hablando), el tratamiento de los colores, el uso de los materiales en cada circunstancia y las piezas de mobiliario singular que hemos diseñado y fabricado para multitud de proyectos singularizando cada caso, o las propuestas artísticas visuales como los murales digitales que en ocasiones hemos diseñado sobre todo para las zonas de lobby en hoteles

Han realizado incontables proyectos hoteleros, ¿hay alguno que guarden especialmente en su memoria?

Sin duda alguna los dos primeros proyectos del sector hotelero. Todas las zonas comunes, bar, comedor, lobby, recepción..., del Hotel Monte Triana y del Hotel Monte Carmelo de Sevilla. En ambos tuvimos que diseñarlos en muy breve espacio de tiempo y ejecutarlos en menos aún, y sin embargo terminamos a tiempo. Pero sin duda nos permitió darnos cuenta de que el proyecto hotelero era un tipo de encargo que nos encantaba por la amplitud de los espacios a diseñar y por su complejidad general en cuanto a ejecución, nos gustan los retos.



Foto: Hotel Monte Triana, Sevilla

También recordamos con nostalgia el que fue nuestro estudio "a pie de calle" allá por el año 2008, un espacio con más de 100 años de existencia, antigua fábrica de tortas de aceite ubicado en Castilleja de la Cuesta, al que transformamos en un espacio minimalista, para la experimentación artística. Además de su condición de estudio de interiorismo, en él realizamos todo tipo de propuestas ya fueran artísticas, visuales, performáticas, expositivas... Este proyecto fue publicado en diferentes revistas nacionales y portada de la revista nacional Oficinas.

Más recientemente recordamos también con mucho cariño cómo la propiedad del Hotel Gravina 51 (para el que diseñamos todo el interiorismo: las zonas comunes, habitaciones, imagen corporativa, mobiliario personalizado...), tras el fracaso de las propuestas presentadas por otros estudios, llegaron a nosotros

tremendamente desconfiados y tuvimos ante todo que trabajar con ellos para que recuperaran la 'fe' en los diseñadores y cómo finalmente conseguimos, además de realizar el proyecto, generar una gran amistad más allá de la relación profesional, algo que valoramos mucho a la hora de trabajar, de este modo todo fluye mejor.

Pero cada uno de los proyectos que hemos hecho por sus circunstancias particulares nos aportan un sin fin de anécdotas que los hacen permanecer en nuestros recuerdos.

¿Cuáles son los aspectos más importantes a tener en cuenta al proyectar un hotel?

Para nosotros es muy importante escuchar las necesidades reales del cliente cuando abordamos un proyecto de este sector, tienen muy claro lo que quieren y lo que no y a raíz de las reuniones de trabajo iniciales realizadas con ellos, van surgiendo conceptos con los que poder desarrollar el diseño del proyecto que, finalmente debe encajar también con el presupuesto destinado a tal fin, algo que a su vez puede ver condicionado a veces el diseño y dónde debemos desplegar nuestro mejor ingenio para conseguir un resultado fantástico.

El hotelero es muy exigente con que los espacios a parte de estéticos sean cómodos y óptimos de mantenimiento, nos demandan materiales que envejezcan bien pues la inversión que acometen para ello es importante.

Nos gusta que el diseño en el hotel parta de un concepto sobre todo vinculado al lugar donde se ubican, o a eventos, fiestas o algún elemento que nos permita hacer el diseño singular y distintivo, con carácter propio.

Otro de los aspectos importantes es la relación que se produce entre el hotel y sus clientes. No

Foto: Hotel Boutique Albariza, Cádiz



solo se relaciona con el cliente que pernocta sino que busca una apertura hacia el exterior, hacia su entorno más próximo, para recibir clientes en el bar, en su restaurante, en sus salas de reuniones... de hecho, en alguna ocasión trasladamos nuestras reuniones con nuevos clientes a los hoteles que hemos diseñado para que sientan de primera mano lo que una foto o una explicación no va a ser capaz de aclarar. Los hoteles son más públicos y el hotelero con ello busca rentabilizar cada uno de los espacios del hotel al máximo y nuestra labor con el diseño es aportarle todo lo que necesiten para poder llevar a cabo su labor con éxito.

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

Solo conocemos una 'tendencia' que estará y seguirá, la tecnológica. Ésta avanza a pasos agigantados y sí, como estudio debemos estar muy pendientes de las novedades en cuanto a materiales, revestimientos, elementos decorativos... se refiere, pero lo más importante es estar muy pendientes de la aportación que nos puede brindar el sector tecnológico ya no solo en cuanto a los servicios de conectividad se refiere, sino a un sinfín de posibilidades artísticas o decorativas y aplicaciones sensoriales... ¡Ahí estaremos todos!

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

Es cierto que en estos momentos el sector hotelero al igual que otros sectores, se ha visto muy perjudicado por la pandemia y están volcando todo su trabajo en el cuidado de sus clientes para que se sientan seguros.

Foto: Hotel Gravina 51, Sevilla



Foto: Hotel Gravina 51, Sevilla

En general diríamos que una buena forma de diseñar en estos momentos sería suprimiendo lo superfluo, pero es que nuestra filosofía de diseño ya lleva intrínseco este concepto, diseñamos espacios depurados, limpios visualmente, sin excesos decorativos, espacios elegantes y atemporales.

Disfrutamos diseñando y queremos creer que esta pandemia pasará porque de lo contrario, qué sentido tendría viajar para no disfrutar y estar permanentemente sumido en el miedo, qué historias podríamos contar con nuestros diseños. No tendría nada sentido si no recuperamos la libertad de podernos dar un abrazo.

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

En general, hace tiempo que prescribimos materiales que permiten una mejor limpieza y que son más cuidadosos con el medioambiente. En general, tanto los materiales de construcción como los de revestimiento o los decorativos actuales son más sostenibles.

Cuando abordamos el diseño de un proyecto hotelero sabemos lo importante que es para este sector no solo mantener el espacio limpio e higienizado, sino hacerlo con unos costes ajustados, por lo que es importante que diseño y mantenimiento vayan de la mano, para que el espacio se pueda limpiar, higienizar, ordenar..., con una

intervención lo más ajustada posible, pero con todas las garantías.

¿Podría adelantar qué nuevos proyectos llevarán su firma?

En estos momentos estamos embarcados en proyectos dispares, por un lado el proyecto de diseño de la zona terraza/piscina con vistas al skyline de Sevilla del Hotel Monte Triana y el diseño de sus habitaciones, que se están ejecutando en estos momentos, el diseño llave en mano de un bufete de abogados de Sevilla y varios proyectos residenciales, entre ellos, el interiorismo de una vivienda unifamiliar con una arquitectura peculiar y muy contemporánea. Por otro lado y mirando con perspectiva, estamos desarrollando algunos diseños de mobiliario de autor, de la mano de una empresa sevillana del sector mueble.

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

En un mundo en el que todo está cada vez más comunicado es muy difícil no verse contaminado por algunas de las propuestas visuales que puedas encontrar en la red. Utilizamos las herramientas que nos proporcionan las redes porque nos ayudan a encontrar el camino que busca nuestro cliente, para él es mucho más sencillo y la comunicación en ese sentido es mucho más rápida y directa, pero una vez detectadas las premisas, buscamos inspiración en otros canales con una perspectiva más emotiva y sensitiva.

No creemos en la tendencia, porque todo acaba pareciéndose y a nosotros no nos gusta parecer a nadie, ni siquiera a nosotros mismos. Para nosotros lo importante es crear.

DUNI

ILUMINA EL MUNDO...

LED RECARGABLES
CON LLAMA PARPADEANTE



¡Escanea el código para ver el video!

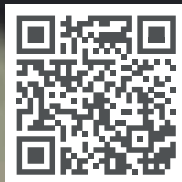




Foto: Natalia Arellano, Dirección de Compras Palladium Hotel Group

Natalia Arellano



Directora de Compras de Palladium Hotel Group

«Todos los productos homologados dentro del porfolio de la compañía deben cumplir unos niveles de calidad establecidos por los departamentos internos...»

Palladium Hotel Group tiene sus orígenes en los años 60, cuando la familia Matutes comienza su andadura en el sector hotelero con la apertura de dos hoteles en Ibiza; pronto comenzaría a extenderse por el archipiélago balear y, tras él, en el canario. De este modo, no tardó mucho en ser un referente de la hotelería vacacional, sin embargo, la cadena hotelera no se conformó con ello, y comenzó también a introducirse en el mercado urbano, con aperturas en Madrid, Valencia y Barcelona. Ahora, la compañía se posiciona en los puestos más altos de los rankings sobre presencia hotelera en España. Con la intención de conocer aún más al grupo, profundizando en su historia y filosofía, Natalia Arellano, Directora de Compras de Palladium Hotel Group, concede la siguiente entrevista en la que, además de ahondar en sus funciones y las próximas aperturas, analizará cuestiones marcadas por la pandemia de la COVID-19.

Palladium Hotel Group es una de las cadenas más destacadas en los ranking sobre la presencia hotelera en España, ¿qué filosofía les han llevado al éxito?

Palladium Hotel Group nace a finales de los años 60 en Ibiza de la mano del empresario Abel Matutes Juan, con el sueño de acercar el paraíso a los viajeros

y ofrecerles experiencias increíbles. Se propuso, y así ha sido, diseñar los alojamientos más exclusivos donde el lujo, la calidad y el mejor servicio fueran los pilares principales. Y todo ello sobre una filosofía corporativa basada en la excelencia y en elevados estándares de calidad, además de la premisa básica de convertir a nuestros clientes en fans.

¿Qué cuestiones considera que le diferencian frente a la competencia?

Para Palladium Hotel Group el cliente y el factor humano son la principal prioridad, esto hace que destaquemos en servicio y atención al cliente frente a la competencia.

Para conocer un poco más a la cadena, ¿cuáles son sus principales magnitudes (número de hoteles, marcas, ámbitos territoriales, porcentajes de representación...)?

Palladium Hotel Group tiene más de cincuenta años de trayectoria. El grupo cuenta con 48 hoteles y más de 14.000 habitaciones en seis países: España, México, República Dominicana, Jamaica, Sicilia (Italia) y Brasil, y opera diez marcas: TRS Hotels, Grand Palladium Hotels & Resorts, Palladium Hotels, Palladium Boutique Hotels, Fiesta Hotels & Resorts, Ushuaia Unexpected Hotels, BLESS

Foto: Only YOU Boutique Hotel Madrid





Foto: TRS Yucatan Hotel

Collection Hotels, Ayre Hoteles y Only YOU Hotels, y la marca Hard Rock Hotels bajo licencia con dos hoteles en Ibiza y Tenerife.

Adentrándonos en el Departamento de Compras, ¿cuáles son las funciones más significativas que desempeña su división?

El Departamento de Compras Corporativo de Palladium Hotel Group tiene como objetivo central la implementación de las compras estratégicas, agrupando sinergias de compra por volumen, estableciendo la negociación por categorías, siempre garantizando el aprovisionamiento a nuestros hoteles en las mejores condiciones de calidad-precio-servicio.

Igualmente damos prioridad a la optimización de los procesos, con la mejora continua de los procedimientos de compras dentro de la compañía. Y apostar por la sostenibilidad y el respeto al medio ambiente es otra de las funciones más significativas en las que estamos enfocados.

¿Qué requisitos deben cumplir los productos que se integran en cualquiera de los hoteles de Palladium Hotel Group? ¿Varían según la insignia?

Todos los productos homologados dentro del portfolio de la compañía



Foto: Palladium Hotel Costa del Sol

deben cumplir unos niveles de calidad establecidos por los departamentos internos. Cada insignia tiene su propio manual de estándares de marca adaptado a sus requisitos y calidades, pero siempre manteniendo cada hotel su propia identidad y las particularidades que le hacen diferente.

Actualmente, con la situación de pandemia que vivimos, ¿cuáles son los requisitos que buscan para poder ser proveedor de sus hoteles?

Ahora más que nunca debemos analizar los riesgos, aprovechar el nivel de experiencia de nuestro proveedor para afrontar esta crisis y sus situaciones excepcionales.

Este contexto exige mayores garantías que nos aseguren la continuidad, la calidad, los compromisos contractuales y, por supuesto, garantizar el compliance en compras, encargado de asegurar y gestionar el cumplimiento de la normativa interna y externa con los proveedores.

Foto: Ushuaia Ibiza Beach Hotel





Foto: Hard Rock Hotel Ibiza

A consecuencia de este panorama, la seguridad es una cuestión primordial en los hoteles, ¿cómo han reforzado el protocolo para ofrecer un hotel seguro frente a la COVID-19?

Palladium Hotel Group garantiza una experiencia de viaje segura y sin preocupaciones para todos los huéspedes con el lanzamiento del seguro médico gratuito, Stay Safe Plus, donde los huéspedes están protegidos contra cualquier circunstancia imprevista como resultado de la emergencia de salud actual.

Para la reanudación de la operación, hemos invertido en un amplio protocolo de seguridad e higiene, además de implementar nuevos procedimientos tecnológicos, como reservas en línea en restaurantes y actividades de entretenimiento y ocio, así como la activación del check-in online, con el objetivo de maximizar el distanciamiento social.

Por otro lado, el grupo cuenta con la más alta certificación internacional y sellos que avalan todas sus medidas, alineándonos así con las normativas y recomendaciones de los organismos más especializados como Clean & Safe certificación de SGS, Process SGS, Stay Safe Plus Insurance Europ Assistance (Covid Care Guarantee by InterMundial) y Safe Travels by World Travel & Tourism Council, certificación

del Consejo Mundial del Viaje y el Turismo.

Durante toda la crisis sanitaria, vimos que los grupos hoteleros se ponían al servicio de Sistema Nacional de Salud, y Palladium Hotel Group no fue la excepción, ¿podría comentar las acciones que han llevado a cabo?

En respuesta a la crisis generada por la COVID-19, Palladium Hotel Group ha desarrollado acciones como la medicalización de las 361 habitaciones del Ayre Gran Hotel Colón, situado frente al hospital Gregorio Marañón, para su uso como hospital, colaborando con la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid ante la falta de camas en los hospitales.

“Palladium Hotel Group garantiza una experiencia de viaje segura y sin preocupaciones para todos...”

Asimismo, el grupo hotelero ha cedido 46 apartamentos de Ibiza a los profesionales sanitarios de la isla.

Aunque a corto plazo las aperturas de hoteles se están ralentizando por la situación, ¿podría avanzarnos sus proyectos y aperturas previstas?

Las aperturas previstas son Palladium Hotel Menorca, Grand Palladium Sicilia Resort & Spa y Grand Palladium Garden Beach Resort & Spa en Sicilia, y tres Only YOU Hotels en Sevilla, Valencia y Málaga.

Por último, ¿cuál es el futuro de Palladium Hotel Group? ¿Hacia dónde se encamina?

En lo que respecta a expansión, nuestros esfuerzos se centran en tener una mayor exposición de todas nuestras marcas, urbanas y vacacionales, tanto en Europa como Caribe, donde ya tenemos exposición y entrar en un mercado como EE.UU., donde todavía no tenemos presencia. Los pilares del crecimiento serán los contratos de gestión, tanto con inversores sofisticados como con propietarios que busquen poner en valor sus activos.

Foto: Hard Rock Hotel Tenerife





Noches Tranquilas.

Soluciones de Puertas Acústicas Vicaima.
Mantenemos el ruido bajo con
una performance máxima.

Síguenos:



vicaima.com



Foto: (De izq. a dcha.) Mauricio García de Quevedo, Director General de FIAB; José Mª Bonmati, Director General de AECOC y José Luis Yzuel, Presidente de Hostelería de España

Juntos con la Hostelería

UNIDOS PARA SUPERAR LAS ADVERSIDADES



La pandemia que sufrimos ha afectado con dureza al sector de la hostelería que afronta la situación con empeño y determinación. En este contexto, y con la intención de apoyar al hotelero, nace Juntos con la Hostelería, dirigida por Mauricio García de Quevedo, Director General de FIAB; José Mª Bonmati, Director General de AECOC; y José Luis Yzuel, Presidente de Hostelería de España.

El sector de la hostelería en España es, indudablemente, un motor de la economía, pero no solo de ella, si no también de su cultura y costumbres. La hostelería es 'marca España'. Ahora, en los tiempos que corren, azotados por la COVID-19, este sector ha sido uno de los que más lo sufre, pero que no hinca la rodilla ante las adversidades, sus profesionales se mantienen activos para afrontar los retos del momento.

Para ayudar a hacer frente a esta situación aparece Juntos con la Hostelería, que "nace de la alianza entre AECOC, FIAB y Hostelería de España durante el cierre total de la hostelería que se produjo durante la primera ola de COVID-19. Diferentes organizaciones constituyeron esta plataforma de apoyo para trabajar por este sector e impulsar su reapertura en condiciones de máxima seguridad, reduciendo al mínimo el impacto en el empleo, así como buscar soluciones que permitan contrarrestar el fuerte impacto de la pandemia", informan sus representantes.

Así, "las tres organizaciones trabajan de manera coordinada y con el interés común de evitar la ruina de un sector que, antes de esta grave crisis, daba empleo a 1,8 M de personas a través de sus más de 300.000 establecimientos, suponiendo el 6,2% del PIB".

En estos momentos, según analizan, "el sector está en un momento de transformación y reconversión forzada por la grave crisis que está viviendo. Hay que tener en cuenta toda una serie de retos y oportunidades que tenemos por delante. Es el momento de aprovechar el empuje de la digitalización para mejorar los procesos de producción y comercialización. Hay que innovar en 'nuevos momentos de consumo' que debemos plantear para contrarrestar los efectos a corto plazo del teletrabajo. Las oportunidades de emprendimiento y reinversión de los negocios son ahora más necesarias que nunca. La crisis debe salvarse con un 'efecto acordeón' del tejido productivo del sector.

Por otro lado, para bares, restaurantes y hoteles, la gestión mejorada, la eficiencia en los procesos y la profesionalización, son imprescindibles para sobrevivir en el entorno actual. Asimismo, la formación y motivación de los profesionales es algo por lo que venimos trabajando desde hace ya tiempo, pero que en este contexto se hace fundamental como elemento diferenciador".

Durante todo el periodo de pandemia que llevamos vivido, se han cometido aciertos y errores, y siendo críticos con aquellos fallos que se han cometido con el sector, Juntos con la Hostelería ponen el foco en que "el principal problema es que las diferentes Administraciones desde el primer momento han puesto a la hostelería en el punto de mira, produciéndose una injustificada criminalización del sector. Los establecimientos hosteleros han soportado las medidas restrictivas más duras, sin ningún tipo de compensación y sin ninguna evidencia científica que avale las medidas. Los últimos datos publicados por el Ministerio de Sanidad reflejan que los contagios en hostelería son del 2,9% frente a los contagios en las reuniones familiares y sociales que se sitúan en el 15,5%. Sin embargo la mayor parte de las Comunidades Autónomas apuestan por fuertes restricciones que impiden la viabilidad de los negocios o incluso el cierre total, abocando a encuentros en entornos que los propios datos dibujan como menos seguros".

Además, “estas restricciones en ningún momento han venido acompañadas de medidas compensatorias. Los planes de ayuda de los países europeos para apoyar a los sectores afectados por la crisis ya ascienden a más de 130.000 M€ en total. En caso de que de manera inminente no se apruebe un Plan de Apoyo de la Hostelería, que calculamos que debería tener una dotación de 8.500 M€, preveemos la desaparición de una tercera parte del sector y la destrucción de más de un millón de empleos”, sentencian.

Con la intención de contrarrestar estos errores, “la plataforma ha desarrollado diferentes iniciativas; desde herramientas dirigidas a los hosteleros para mejorar la gestión y viabilidad de sus negocios, a campañas de concienciación y apoyo social o la reivindicación ante las instituciones de la necesidad de un Plan de Apoyo a la Hostelería. La plataforma ha puesto a disposición de cualquier negocio o autónomo, material diseñado para ayudar a reabrir con total tranquilidad y acceder a conocimientos para impulsar sus negocios.



Fotos: Soy Patrimonio 2020. Juntos con la Hostelería

Una de las campañas más destacadas fue #SoyPatrimonio2020, cuyo objetivo era proteger y homenajear a los bares y restaurantes de todo el territorio nacional y que contó con el apoyo de destacados representantes del mundo de la música, la cultura o la gastronomía como Ferran Adrià, Bertín Osborne, Boris Izaguirre, María León, Leo Harlem, Carlos Latre, Carles Francino, David Summers (Hombres G), Tricicle o José Andrés, entre otros.

Desde Juntos con la Hostelería también se ha presentado al Ministerio de Industria,



Comercio y Turismo un Plan Estratégico de la Gastronomía con el objetivo de poner en valor el sector, consolidar su posición competitiva y asegurar la sostenibilidad en el tiempo”, dan a conocer.

Por su ayuda y servicio al sector, recientemente Juntos con la Hostelería ha sido galardonada con el premio a la concordia ‘José Luis Fernández Noriega’ en la gala de los Premios Nacionales de Hostelería 2020.



(agora)® safe home™

Indoor & Outdoor fabrics that you can clean and disinfect with bleach.
Tejidos para interior y exterior que puedes limpiar y desinfectar con lejía.



BLEACH
friendly

PROYECTO HOTELERO

Hotel Casa Cacao, Girona

EL SABOR DEL CHOCOLATE



El Hotel Casa Cacao de los hermanos Roca, del Celler de Can Roca, se inspira, como deja entrever su propio nombre, en el cacao, y más concretamente en el proceso de elaboración del chocolate, especialidad del pequeño de los tres hermanos, el pastelero Jordi Roca, o como él mismo se define “el postrero”. En Casa Cacao, además del alojamiento en 15 espectaculares habitaciones, se puede disfrutar de una gran variedad de creaciones en chocolate gracias a su obrador y su tienda, a la vista del transeúnte. Este singular proyecto, que aúna el hospedaje y la gastronomía, se congrega en un reconocido edificio de los años 60 en Girona, el cual tras un proceso de reforma de manos del equipo de Sandra Tarruella Interioristas, se ha convertido en un verdadero templo al chocolate.



Foto: Hotel Casa Cacao, Girona. Meritxell Arjalaguer



Foto: Hotel Casa Cacao, Girona. Meritxell Arjalaguer

Casa Cacao, es el nuevo hotel boutique con obrador de chocolate de los hermanos Roca, del Celler de Can Roca, cuyo proyecto de interiorismo se ha llevado a cabo por Sandra Tarruella Interioristas.

El motor del proyecto parte, como no podía ser de otro modo, del aroma del cacao y el sabor a chocolate. Por ello se plantea el obrador a la vista, para mostrar el proceso de su elaboración. Desde su inicio con la entrada de los sacos de cacao, hasta su finalización con el envoltorio de los bombones, tabletas u otras elaboraciones. Y, a su vez, Casa Cacao es también un hotel boutique de 15 habitaciones que está ubicado en un reconocido edificio de Girona, la antigua clínica de “la esperanza” de los años 60, situado en la Plaza Catalunya.

En cuanto a su distribución, en planta baja se encuentra el obrador, la entrada al hotel, una tienda de chocolate y una sala de embalaje del producto con degustación. En las plantas superiores se ubican las suites y en la cubierta, una terraza ajardinada donde se sirven los desayunos con vistas a la parte antigua de la ciudad.

El hotel debía tener una estética continuista tanto con el Celler de Can Roca como con el concepto boutique de la propuesta. Para ello se optó por materiales nobles, acabados de mucha calidad, una estética sutil y elegante. La recepción del hotel, la tienda e incluso el obrador tienen un techo continuo de lamas de madera de nogal y pavimento continuo de terrazo a tono con el revestimiento de paredes en pintura a la cal. Y siguiendo esta misma línea estética, se colocó mobiliario clásico de

diseño y piezas diseñadas especialmente para el espacio.

La acogedora recepción del hotel está entre dos paramentos realizados en hierro y cristal para potenciar las visuales hacia las dos estancias adyacentes: la tienda, donde se puede ver y comprar el producto acabado, y el obrador y su constante actividad. Para ella se ha diseñado un mueble de recepción en madera de nogal y piedra abujardada en formas redondeadas y suaves. La

Foto: Hotel Casa Cacao, Girona. Meritxell Arjalaguer





Foto: Hotel Casa Cacao, Girona. Meritxell Arjalaguer

divisoria de cristal que nos separa de la tienda, incorpora el mueble expositor de producto, realizado de marquetería de nogal, que funciona como almacenaje para la recepción y para exposición de producto de la tienda, así se pueden ver los bombones y chocolates expuestos desde todos los puntos.

Para la tienda se ha situado el mostrador de madera de canto redondeado de nogal y piedra, así como unos muebles de exposición central encontrados en una tienda de muebles antiguos. La cámara de producto acabado es visible desde la tienda a través de una cristalera.

El bar Cacao es la zona de degustación de chocolate, situado en la sala, a doble altura, donde se realiza el empaquetado de producto. Se han trabajado los muebles de manera que quedan integrados estéticamente con este proceso: las estanterías de almacenaje de packaging y vajilla, mueble expositor en madera clara de abedul y baldosa vitrificada, y mesas comunales y barras altas adecuadas a un rápido servicio. El mostrador incorpora una superficie intercambiable de diferentes materiales, alturas, cristales y urnas para exponer el producto que puedes pedir en barra. La gran altura se potencia con un juego de lámparas de cristal y carriles suspendidos. Es un espacio muy práctico, fresco, joven y ordenado que nos recuerda a

las fábricas de confitería de la época cuando a acabados sencillos y colores claros.

El obrador está dividido en diferentes salas marcadas por el proceso de fabricación del chocolate. Desde la entrada en Plaza Catalunya acceden los sacos con las habas de cacao de diferentes orígenes para almacenarse a la vista en estantes de madera en la sala más brutalista del proceso. Este espacio tiene el techo de madera de nogal que continúa por la sala de obrador donde se procesa el cacao hasta llegar al chocolate, todo ello en

Foto: Obrador Casa Cacao, Girona. Meritxell Arjalaguer



un espacio más industrial, con baldosa cerámica de color y revestimientos de acero inoxidable. La sala se completa con iluminación cálida mediante una lámpara de estética industrial.

La comunicación vertical del hotel se realiza por la sala de ascensores, revestida en madera de nogal de canto redondeado y por la escalera principal del edificio que conserva todos sus elementos originales unificados en los tonos neutros y agradables, donde se ha incorporado una alfombra de tres colores que viste y suaviza el paso.

A cada una de las habitaciones se accede a través de un pasillo con moqueta de lana enmarcada en el pavimento, paredes con pintura a la cal y esmalte mate en color blanco que mediante la iluminación desde el suelo intensifica la diferenciación entre la textura de la cal y la homogeneidad del esmalte blanco. El techo de lamas de madera de nogal nos recuerda los materiales de planta baja. La entrada de las habitaciones se realiza con un revestimiento de madera quemada negra donde queda integrada la puerta y el sistema de apertura.

La caja es neutra en un color claro muy matérico gracias al tipo de pintura, aplicada en las paredes e incluso los revoltones y vigas vistas que dan mucha altura al espacio. Una de las cuatro paredes es de madera de roble natural,

“Los elementos están diseñados de una manera muy sencilla pero con materiales nobles...”

a través de la cual se accede al baño, y cuando las dos puertas pivotantes están abiertas, la sensación de dimensión de la habitación se amplía gracias al reflejo del gran espejo circular, incorporando el espacio de baño al dormitorio.

Los elementos están diseñados de una manera muy sencilla pero con materiales nobles, como el cabezal de la cama que se ha realizado a partir de un tubo de hierro en el que da la sensación que la pieza de piel está simplemente apoyada. En él se apoya la cama con ropa blanca, donde se incorporan cojines de diferentes colores en lino y un plaid de lana virgen. El mueble que incorpora el bar y la caja fuerte, se ha trabajado de una manera clásica con una madera veteada en referencia a un clásico revisado. El sofá de terciopelo, en el color perla, y la butaca de piel y madera de nogal quedan enmarcados con una alfombra en dos tonos neutros con marco perimetral.

Foto: Obrador Casa Cacao, Girona. Meritxell Arjalaguer



Foto: Obrador Casa Cacao, Girona. Meritxell Arjalaguer

La iluminación mediante proyectores cálidos en el techo, se complementa con otra iluminación baja de lámparas clásicas de diseño. La entrada de luz a través de las ventanas está tamizada por un visillo de lino, que en algunas habitaciones está enmarcado y tensado en unos porticones de varilla de hierro y en otras simplemente da la sensación que queda colgado en la barra de cortina, con confección en overlock negro dibujando las líneas horizontales

que repiten el despiece del porticón de hierro de las primeras.

En la última planta se encuentra la terraza ajardinada, el comedor de desayunos bajo un porche y la cocina. Para estas zonas se ha mantenido la cubierta original de vigas de madera y rasilla. Desde la pequeña sala de bar con una mesa comunal, te puedes tomar un café mientras se ve toda la actividad de la cocina a través de una gran abertura.

Foto: Hotel Casa Cacao, Girona. Meritxell Arjalaguer



BOOKING THE PLANET'S FUTURE



En Vayoil queremos dejar un planeta mejor para el futuro sumando innovación y concienciación.

Por este motivo desarrollamos, dentro de nuestros estándares de calidad, textiles para la habitación, el baño y el comedor; para un sector, el hostelero, cada vez más preocupado, como nosotros, por la sostenibilidad del planeta que compartimos entre todos.

vayoil

Sandra Tarruella

Interiorista de Sandra Tarruella Interioristas



Foto: Sandra Tarruella (Sandra Tarruella Interioristas)

El Hotel Casa Cacao se encuentra marcado por la esencia del chocolate, ¿cómo ha influido ello en su diseño e interiorismo?

Jordi Roca comenzó trabajando con chocolates de distintos orígenes y preparados de formas y sabores muy diferentes en sus elaboraciones, hasta que decidió dar un paso más y empezar un nuevo proceso creativo a partir del redescubrimiento del cacao. De esta pasión y la voluntad de abrir un hotel boutique en Girona nace Casa Cacao.

El proyecto parte de la intención de tener el obrador visible a pie de calle, desde donde se podrá conocer todo el proceso de elaboración del chocolate. Además, el vínculo con el chocolate estuvo presente en el origen del concepto, inspirándonos en confiterías y bomboneras de la época del edificio, en su estética, materiales y gama cromática de los envoltorios, pero desde una mirada actual.

El edificio era conocido por una antigua clínica de los años 60, ¿cómo lo han adaptado para su nuevo uso?

Para el nuevo uso se han derribado todas las divisiones en todas las plantas y se ha distribuido milimétricamente los usos para un correcto funcionamiento entre las cuatro actividades que tienen lugar en el edificio, hotel de 15 habitaciones, tienda, degustación y, especialmente, el obrador de chocolate, que tiene que cumplir con una normativa exhaustiva de incendios y sanidad.

La necesidad de tener dos núcleos de escaleras para un edificio de un

número de habitaciones reducido, nos ha limitado el espacio en todas las plantas. Así como el recrecido de los forjados y las paredes, para cumplir con la normativa acústica de transmisión de sonido entre habitaciones, ha complicado el desarrollo de la escalera en el punto de llegada a planta cuarta, la solución de cubrir el nuevo desarrollo de la escalera mediante unos paneles de espejo ha aportado un efecto mágico y sorprendente cuando se accede a la terraza del hotel.

En cuanto a su programa encontramos que el edificio cuenta con una primera planta donde se ubica la entrada al hotel, la tienda y obrador, una segunda para el hotel y en la última una terraza, ¿cómo han diseñado las diferentes conexiones entre espacios?

La recepción del hotel está ubicada entre la tienda y el obrador. De esta manera, las diferentes actividades que tienen lugar en el edificio se enriquecen mutuamente, los paramentos son de cristal para potenciar las visuales hacia las dos estancias adyacentes.

A las plantas superiores se accede a través del núcleo de acceso con los ascensores y la escalera principal original del edificio. Tanto las habitaciones ubicadas en las tres primeras plantas y

Foto: Obrador Casa Cacao, Girona. Meritxell Arjalaguer



la terraza ajardinada, con el comedor de desayunos en la planta cuarta, tienen un recorrido muy lógico, sencillo y fluido.

Centrándonos en los elementos que conforman las habitaciones, ¿cuáles han sido los criterios de elección?

Para el diseño de las habitaciones hemos trabajado juntamente con Anna Payet para que el huésped se sienta como en casa, aportando calidez en los complementos y el cuidado en los detalles. El mobiliario, diseñado especialmente para estas habitaciones, los materiales y revestimientos utilizados, son nobles, que buscamos para aportar elegancia, sobriedad y calidez a todo el conjunto.

En cuanto a los materiales, ¿cuáles han sido los más utilizados? ¿Por qué?

Diferentes maderas naturales y macizas, el hierro, el cuero, el lino, la lana, son materiales nobles, acabados de mucha calidad, con una estética sutil y elegante que aportan la sobriedad y calidez que necesitamos para tener una estética continuista tanto con el Celler de Can Roca como con el concepto boutique de la propuesta.

Respecto al obrador, ¿por qué decidieron que estuviera a la vista del transeúnte?

Fue una necesidad que nos transmitió Jordi Roca desde el primer momento

Fotos: Obrador Casa Cacao, Girona. Meritxell Arjalaguer



Foto: Hotel Casa Cacao, Girona. Meritxell Arjalaguer

y con la cual nos sentimos cómodos y compartimos totalmente, si el cacao y su elaboración es el origen y el hilo conductor de este proyecto tiene mucho sentido enseñar el proceso de elaboración del chocolate, y más siendo visualmente tan atractivo, y se ha convertido en un reclamo para el transeúnte que pasa por Girona.

¿Qué sensaciones buscaban en el diseño y decoración de la terraza de la azotea?

Desde el momento en que accedimos a la cubierta fuimos espectadores privilegiados de las vistas sobre la ciudad de Girona, teníamos que diseñar un espacio que simplemente se adaptara a su entorno. Se ha mantenido la cubierta original de madera y rasilla en la pequeña sala de bar con una mesa comunal, donde te puedes tomar un café mientras se ve toda la actividad de la cocina a través una gran abertura. Todos los espacios se pueden abrir por completo hacia la terraza desde la que se pueden admirar las vistas de la ciudad mientras se desayuna, en un entorno natural, vegetal y abierto al exterior.

Hablemos de las texturas y colores de todo el establecimiento. ¿Podría señalar cuáles son los más destacables en este proyecto?

Las texturas y colores que nos aportan los mismos materiales. En el caso de la madera, en algunos revestimientos se coloca el roble natural cepillado para aportar calidez y sobriedad en las habitaciones y en los espacios comunes hemos trabajado la madera de nogal de canto redondeado para hacer referencia a la época y la estética de la confitería y bombonería clásica. La gama cromática de los colores nos recuerda a los envoltorios de los bombones pero desde una mirada actual, está aplicado en el esmalte de la baldosa cerámica o en los tejidos naturales.

Por último, ¿se han cumplido las expectativas que se propusieron tanto el equipo de diseño como por parte del dueño, El Celler de Can Roca?

En diversas ocasiones nos han transmitido su satisfacción, por ello creemos que hemos conseguido cumplir con todos los requisitos marcados, así como con las expectativas generadas por el huésped o el cliente al llegar a casa Cacao, donde esperas encontrar el alma que los hermanos Roca ponen en cada uno de sus espacios. Hemos querido transmitir toda su pasión, personalidad y excelencia a través de los espacios, los materiales, la atmósfera y la iluminación.



Foto: Industrias Vijusa

Higiene y desinfección

Fundamental en tiempos de COVID-19

El 2020 ha dado el valor que siempre ha merecido el servicio de limpieza, higiene y desinfección. Durante toda la crisis sanitaria que estamos viviendo, a consecuencia de la COVID-19, este servicio ha sido fundamental para frenar el contagio incesante del virus. En este contexto, los fabricantes y proveedores del sector se han mantenido activos para que sus sistemas y productos ofrecieran las mejores garantías frente al SARS-CoV-2 y formar e informar sobre ello a sus clientes.

Llega a su fin un año marcado, sin ninguna duda, por la pandemia de la COVID-19, a consecuencia del incesante contagio por el SARS-CoV-2. Un año en el que nuestras vidas se han visto abocadas a cambios a toda prisa

para hacer frente a una crisis sanitaria fluctuante a lo largo de los meses. En este contexto, los hoteles y restaurantes de nuestro país han sido bastante exhaustivos y eficaces a la hora de reformular sus protocolos y así afrontar

los retos que suponían cuestiones tan determinantes y necesarias como el distanciamiento social, el control de aforos o el tema que aquí nos compete, extremar las labores de higiene y desinfección en sus establecimientos.

Preservar unos niveles elevados de limpieza e higiene en los locales ha sido siempre un requerimiento en sus inspecciones para mantenerse abiertos al público, sin embargo, en los tiempos que corren, esto ha cobrado aún si cabe más relevancia para los hosteleros, e incluso, los propios huéspedes y comensales han tomado mayor conciencia de su importancia, dando el valor que siempre se han merecido los profesionales que se dedican a esta actividad, pues ya velaban y siguen velando por nuestra salud. Por ello, "la limpieza

es un servicio vital, no solo en estos momentos de pandemia. Hospitales, residencias, escuelas, empresas de alimentación, restaurantes..., son todos infraestructuras críticas que deben estar limpias, higienizadas y desinfectadas para poder dar servicio”, valora Xènia Soler, del Dpto. de Marketing de Distribuidora Joan.

El mercado frente a la COVID-19

En cuanto a cómo ha repercutido la situación de pandemia al mercado de la limpieza, higiene y desinfección, en general, David Gil, Director General de Nicton Plus opina que “el mercado está descolocado. Estamos frente a una situación nueva, en la que nunca habíamos estado, y nadie se había planteado un escenario como éste”. Sobre lo cual, Carlos Ortega Rubio, Business Development Manager de Disarp, considera que “se encuentra en un proceso de reconversión forzada a rápida velocidad. Estamos pasando de ‘limpiar’ a ‘limpiar a fondo’ como se requiere para una correcta desinfección”. De hecho, “es un mercado que ha experimentado una importante demanda de todo tipo de productos relacionados con la higiene, limpieza y desinfección convirtiéndose en esencial en una situación como la actual”, añade Ricardo Benítez Trujillo, Director Comercial Iberia B4B Profesional de Nilfisk.

Desde el inicio de la pandemia se ha avanzado mucho en la investigación



Foto: Nilfisk

de sistemas eficaces para combatir la COVID-19, cada vez conocemos más sus diferentes formas de propagación y han salido al mercado una amplia variedad de productos, sistemas y métodos para una eficaz desinfección de ambientes y superficies que garanticen la seguridad y tranquilidad a todos sus huéspedes. Al igual que se está consiguiendo producir vacunas en un tiempo record, también se han desarrollado sistemas de desinfección eficaces para todo tipo de aplicaciones y ámbitos de nuestra sociedad, vamos a tener que implantar estrictos métodos y protocolos en el sector hostelero,

considerado un ámbito donde se debe extremar las medidas de seguridad anti-COVID, se tendrán que desinfectar tanto ambientes como superficies de manera constante y exhaustiva, esto llegará hasta tal punto que podremos ver muchos hoteles publicitándose como reclamo con sus medidas y protocolos de seguridad anti-COVID, explican desde Krüger.

Todo ello, hace pensar, como apunta Jacinto Díez, Director de Comunicación de Rentokil Initial España, que “se trata, en efecto, de un sector en pleno crecimiento. La COVID-19, evidentemente, ha impuesto la adopción de nuevas medidas de prevención, especialmente en entornos públicos, como oficinas, bares, restaurantes, hoteles, entre otros, que son altamente susceptibles a la transmisión del virus. Por poner un ejemplo, ahora los hoteles, albergues y restaurantes, entre otros espacios públicos, deben desinfectar como mínimo seis veces al día sus aseos, de acuerdo a lo establecido en la Orden SND/386/2020, del 3 de mayo”. Por ello, “en estos momentos, el mercado está obteniendo unos resultados que nadie nos lo imaginaríamos, es un paradigma que una situación tan negativa en la sociedad, como esta pandemia, a nosotros los fabricantes de productos de higiene nos favorecería tan positivamente”, valora Juan Serra Bertrán, Director General de Racrisa.

Foto: Nicton Plus





Foto: Rentokil Initial España

El mercado, sin duda alguna, se encuentra en auge y en transformación. Los requerimientos de los clientes han cambiado drásticamente: por un lado, requieren asesoramiento individual para mejorar la higiene en sus establecimientos a un nivel más elevado y, por el otro lado, requieren productos que cumplan con estas nuevas exigencias impuestas por las autoridades. Lo fundamental para el sector es poder transmitir tranquilidad y confianza en sus protocolos de higiene, solamente así podrán fidelizar a sus clientes y mantener el volumen de negocio a lo largo de esta crisis sanitaria, aconseja Manuel Almansa, Responsable de Producto de Winterhalter Ibérica.

El vaivén de la pandemia

Aunque, como comentábamos anteriormente, la situación en general es favorable para el sector, también es cierto que ésta en estos meses no ha sido constante, sino que más bien ha ido fluctuando dependiendo de la situación sanitaria del momento, la cual en muchas ocasiones requería restricciones más severas para hacer frente a la 'curva' de contagios. Como era de esperar, estas medidas no han sido ajenas para los hoteles y restaurantes de nuestro país, conllevando en varias ocasiones a su limitación horaria o incluso su cierre temporal. "El parón en la hostelería ha desequilibrado el consumo habitual de productos de limpieza, incrementándose

los consumibles de higiene personal de la familia de hidroalcohólicos y disminuyendo los detergentes de vajillas en líneas generales", detalla el Business Development Manager de Disarp. La situación es delicada, porque a pesar de que las exigencias de higiene son más altas, y eso debería redundar en un mayor volumen de ventas, la realidad es que debido a la gran cantidad de empresas cerradas, especialmente las vinculadas al turismo o al sector servicios, la demanda de productos de higiene ha bajado drásticamente, haciendo que el mercado esté en una situación crítica, apunta Oscar Moral, Product Manager de la División de Colectividades de Proquimia.

Respecto a ello, Vicente Hugo Cebriá y Ángel Santamaría, de Industrias Vijusa, explican que la situación en la que se encuentra el sector de limpieza e higiene en tiempos de COVID es complicada. Las sucesivas restricciones que nos encontramos, provocan que hayan cambiado protocolos e incluso los productos que se deben usar. Un nuevo enemigo invisible ha llegado con nuevas exigencias en las que se ha normalizado hablar de viricidas, desinfectantes, etc.

Tenemos una situación del mercado de parálisis en los sectores de restauración y hotelero, al mismo tiempo que ha surgido la necesidad de disponer de productos de eficacia contrastada ante la situación pandémica en la que estamos inmersos

este año 2020, expone Vicens Hernández Pérez, Director Comercial de Instaquim. De hecho, según comenta Marc Ceron, Vocal de la Junta Directiva de Grupo Dino, "actualmente nos encontramos en una situación compleja en cuanto a clientes y a oportunidades respecto a productos.

Somos conscientes de que tenemos un grupo de clientes que no están en un momento dulce, tanto hostelería (vacacional como urbana) como restauración están intentando capear la bajada drástica de clientela. Y por otro lado, empresas de limpieza, geriatría, hospitales, lavanderías..., pueden subsistir con los servicios de limpieza, y sobre todo, desinfección que ofrecen a sus clientes.

En cuanto a productos, el hecho de tener mascarillas, guantes, desinfectantes, los EPI..., ha permitido que empresas de nuestro sector (distribuidores de productos de limpieza) puedan continuar el ritmo de venta. Aun así, el volumen de estos productos tampoco llega al del resto de consumibles de limpieza que habitualmente se compraban en un año".

Sin embargo, la complejidad de la situación no hace cesar en su empeño

Foto: Grupo Dino



CUANTO MÁS DESINFECTEMOS MÁS SEGURIDAD OBTENDREMOS



*Cabinas
inteligentes
de desinfección*

*Generadores
de ozono*



Vídeo de utilización



*Generadores
de vapor*

*Nebulizador
electrostático*

Vídeo de utilización



Vídeo de utilización



*Nebulizador
electrostático
de batería*



Vídeo de utilización



*Nebulizador
electrostático*



Vídeo de utilización



*Pulverizador
de batería*



Garantice **espacios seguros**
con la desinfección de
ambientes y superficies

NUEVA GAMA DE DESINFECCIÓN

Pulverizador de batería • Nebulizadores electrostáticos
Generadores de vapor • Generadores de ozono
Cabinas inteligentes de desinfección • Desinfectante virucida



a los proveedores del sector, “las empresas trabajamos sin descanso para poder proveer todos estos productos y soluciones de limpieza y desinfección a nuestros clientes. Es importante rodearse de proveedores expertos en la materia que puedan aconsejar y ayudar en el día a día. Continuamente salen al mercado productos nuevos, certificaciones, precios a la baja..., pero debemos ser muy profesionales en estos momentos y ofrecer a nuestros clientes aquellos productos y soluciones de calidad y efectivas, es una cuestión de salud”, reivindican desde el Dpto. de Marketing de Distribuidora Joan.

La información, primordial

Nadie esperaba que este 2020 fuera a estar marcado por una pandemia mundial, ni nadie se imaginaba que veríamos nuestras calles vacías, ni mucho menos, encontrarnos que en nuestra ‘hora del vermut’ los establecimientos hosteleros no estarían a rebosar. Todo lo que ha ido ocurriendo durante el año ha sido nuevo para todos, y como tal, hemos debido adaptarnos a ello. En este proceso ha sido fundamental la información, sin embargo los sectores afectados critican que ésta, en muchos casos, ha sido escasa o deficiente.

“Creo que hasta el día de hoy, los medios de comunicación generalistas

y las entidades competentes no han comunicado unas directrices claras y definidas de las medidas y protocolos necesarios para garantizar espacios seguros anti-COVID, ha habido continuas contradicciones en lo que se refiere a los diferentes sistemas de desinfección, en ‘si eran efectivos’ o ‘no eran efectivos’, esto ha conseguido que la sociedad, en general, no sepa sobre qué medidas son las realmente adecuadas, y se han limitado principalmente al uso de mascarillas y gel hidroalcohólico. Los medios de comunicación más específicos y sectorizados son los únicos que han tratado de informar a sus lectores de

los diferentes avances y soluciones eficientes que se están presentando, los profesionales del sector han tratado de adaptarse como creían conveniente, pero ha quedado constatado que las medidas han sido insuficientes. Hay que prepararse para esta nueva desescalada de restricciones, esta vez no podemos fallar”, opinan desde Krüger.

Asimismo, Carlos Ortega Rubio critica que “el sector Horeca ha sido el gran damnificado de esta crisis. Sin unas directrices claras por parte del Gobierno, la hostelería y restauración han sido castigadas duramente, basando la decisión de su cierre en el carácter lúdico de la actividad y no en recomendaciones científicas fundamentadas, por cuanto hay otros sectores como el transporte, la educación, industria, etc., donde se produce la misma interacción entre las personas y no han sido intervenidos tan duramente.

Los profesionales del sector Horeca no solo están perfectamente informados, sino que incluso van por delante de la Administración en cuanto a medidas de seguridad y prevención. Tengamos en cuenta que está en juego su modo de vida y por ello han prestado la máxima atención a los planes de limpieza e higiene, no solo por el cuidado de sus negocios sino, fundamentalmente, por el cuidado de sus clientes, que son su fuente de ingresos y razón de ser”. De hecho, según considera el Vocal de la Junta Directiva de Grupo Dino, “después de más de



Foto: Industrias Vijusa



Foto: Kärcher

medio año conviviendo con el virus, es obvio que el cliente se ha preparado y ha tratado la prevención del virus en sus establecimientos. Lo que le afecta seriamente son los constantes cambios que hay en las medidas de prevención que vienen desde la Administración. Se ha improvisado mucho desde el Gobierno, y esto ha afectado seriamente en las medidas que el canal Horeca ha implantado”.

La necesidad de mantenerse al día, ha llevado a muchas empresas profesionales en el ámbito de la limpieza, higiene y desinfección, como es el caso de Disarp, a impartir cursos de formación para los profesionales de la hostelería de forma telemática e incluso presencial, como por ejemplo, el impartido para la Asociación Española de Gobernantas (Asego) en las instalaciones del complejo Oliva Golf, o incluso, como dan a conocer desde Industrias Vijusa, a redactar manuales y protocolos COVID, referidos a los productos que fabrican tomando como referencia la normativa vigente. “Estos

protocolos se han adaptado a nuestros fabricados para atender, de manera personalizada, los diferentes escenarios que se pueden encontrar los clientes”, añaden.

“Las cuestiones que en Industrias Vijusa más nos han demandado, son las referidas a desinfección, hidroalcohólicos, virucidas, tiempos de aplicación..., cuestiones que, en general, dimos por resuelta con la edición de dichos manuales”, explican.

El Director de Comunicación de Rentokil Initial España informa que “desde el inicio de la pandemia hemos estado siguiendo muy de cerca las recomendaciones de Sanidad para asesorar de la forma más conveniente a nuestros clientes, sobre todo aquellos provenientes del sector Horeca, que son muchos.

Nos hemos preocupado por informarles sobre las nuevas disposiciones y por recomendarles acciones para garantizar la salud y seguridad de sus empleados y clientes. Por ejemplo, hemos



Foto: Nicton Plus

recomendado la colocación de carteles en los aseos que eduquen sobre el correcto lavado de manos o la colocación de pegatinas para señalar el flujo de tráfico dentro de los establecimientos”.

**LIMPIADOR
DESINFECTANTE VIRUCIDA
UNE-EN 14476**

**Consulte nuestros
protocolos contra
el COVID-19**

**atencionalcliente@vijusa.com
telf: 961 83 18 11**

**HAZ DE
TU NEGOCIO
UN LUGAR SEGURO**



LA IMPORTANCIA DEL EQUIPAMIENTO DEL PERSONAL

Para desempeñar sus labores de limpieza, higiene y desinfección, el personal de este servicio debe estar correctamente equipado, y así garantizar su seguridad individual. Jacinto Díez (Rentokil Initial España), así lo considera. "Es importante en la actual circunstancia dotar a los empleados de mascarilla, guantes desechables, máscara o gafas protectoras y cualquier otro elemento protector que funcione como barrera".

Respecto ello, Marc Ceron (Grupo Dino) expone que a pesar de los elevados precios en los que se encuentran actualmente debida su elevada demanda, los EPI han hecho un gran hueco en nuestros almacenes y los de nuestros clientes. Mascarilla - principalmente la FFP2 que es la que mayor garantía tiene sobre la COVID-19 señala Juan Serra Bertrán (Racrisa)- y guantes son los esenciales. A partir de ahí, gafas protectoras o viseras serían los de segunda importancia. Y luego, para tratamientos especiales frente a estancias contagiadas, tendremos cubrezapatos, gorros, batas, delantales o buzos. Pero siempre si son situaciones críticas.

"Recomendamos en este caso seguir el consejo de las autoridades para dotar a los empleados de los productos que ofrecen la mayor seguridad y ser muy exhaustivos en la exigencia y cumplimiento de los protocolos de Prevención de Riesgos Laborales", proponen desde Rentokil Initial España.

Otra cuestión, que preocupa a los hosteleros que quieren equipar adecuadamente a su personal son "los elevadísimos precios en los que se encuentran y que seguramente van a pasar en este hábitat hasta finales del 2021. A modo de ejemplo podemos citar el coste de un paquete de 100 unidades de guantes de nitrilo, que hace 10 meses tenían un coste medio de mercado de unos dos euros, y actualmente están a más de 12 euros", dan a conocer desde Grupo Dino.

Asimismo, Ricardo Benítez Trujillo (Nilfisk) añade que "todo lo relacionado con los EPI es de vital importancia pero no menos importante es reducir el uso de desinfectantes cuando no es necesario, utilizar productos con menor riesgo de aplicación, y dotarles de maquinaria de limpieza que reduzca la carga física y exposición a contaminantes. Todo ello con la formación adecuada que les permita manejar los riegos de manera correcta".

Sin duda, en el momento que vivimos todos los negocios quieren saber cómo hacer todo lo posible para luchar contra la propagación del virus. Conocen buena parte de las medidas, pero no todas, y recurren a nosotros para saber qué más les pueden aportar nuestros sistemas en su rutina de desinfección e higiene. Es entonces cuando les podemos mostrar sus ventajas, que con su sistema de emisión por radicales libres desinfecta el aire y las superficies y, a diferencia de otros sistemas, no es nocivo para las personas (una de las dudas más frecuentes), exponen desde Nicton Plus.

Ensalzando el papel jugado por los hosteleros en esta pandemia, "a nuestro juicio el canal Horeca ha hecho los deberes muy bien. Han demostrado una gran capacidad de adaptación al cambio y han trabajado muy duro por desarrollar en sus establecimientos todas las medidas necesarias, actuando desde el primer momento con responsabilidad y poniendo la salud de sus trabajadores y clientes por delante de todo. Es precisamente ese nivel de conciencia social y de responsabilidad lo que, a nuestro juicio, les ha llevado a informarse de forma muy

profunda sobre las mejores soluciones de higiene/desinfección principalmente sobre superficies y ambientes, para posteriormente adoptarlas con gran agilidad", valora Luis Hereza, Consejero Delegado de Kärcher. De hecho, desde Proquimia observan que "estamos viviendo una época en la que los clientes revisan tanto las fichas técnicas como las de seguridad con meticulosidad, algo que antes era poco habitual, y además nos consultan sobre cualquier noticia al respecto, que surge en los medios de comunicación o que les llega desde las distintas administraciones. La mayoría de consultas son sobre normativas en materia de desinfectantes, y sobre la forma de aplicación sobre las distintas superficies, ya que actualmente se desinfectan habitualmente superficies que hasta ahora simplemente se limpiaban de forma esporádica".

Haciendo frente al virus

Los regentes de los establecimientos de nuestro canal Horeca cuentan con dos vías a la hora de hacer frente al contagio del SARS-CoV-2. Por un lado, aquellos recursos para el uso de sus clientes, y

Foto: Industrias Vijusa



por otro, aquellas acciones que se llevan a cabo sobre sus establecimientos para hacerlos seguros.

Referente a los usuarios, desde Krüger explican que con el fin de reducir al máximo la carga vírica de los clientes, hay lo que todos ya conocemos: las mascarillas -todo un universo: FFP2, FFP3, con válvula, sin válvula, lavables, personalizables con el logo del hotel..., apuntan desde Distribuidora Joan-, gel hidroalcohólico -para desinfección en seco donde no sea posible lavarse las manos o como refuerzo del lavado, determinan desde Proquimia-, y alfombras desinfectantes -una barrera eficaz contra la entrada de patógenos adheridos a los zapatos. Normalmente se colocan en la entrada del hotel para garantizar que cualquier contaminación de la calle se mantenga fuera de las instalaciones, explica Jacinto Díez-. El Product Manager de la División de Colectividades de Proquimia indica que estos artículos se suelen suministrar como kits de higiene en muchos establecimientos.



Foto: Disarp

A estas cuestiones se les unen, como añaden desde el Dpto. de Marketing de Distribuidora Joan, jabones antisépticos y toallas secamanos de celulosa monouso; atomizadores de desinfectantes de superficies para una correcta aplicación; y gestión de desechos, muy importante disponer de papeleras para el reciclaje 'non touch' de pedal o apertura superior,

para evitar el contacto y posibles infecciones.

"También disponemos de las cabinas de desinfección, son máquinas totalmente automatizadas, idóneas para la desinfección de personas en los accesos a espacios donde se quiera reducir la carga viral, son totalmente saludables

heleo
Grupo

Una gran empresa que
responde a sus necesidades
SERVICIO INTEGRAL DE PRODUCTOS Y SISTEMAS DE LIMPIEZA E HIGIENE PROFESIONAL

Tel. 91 447 20 56
Fax: (+34) 91 594 53 22
e-mail: grupo@grupohleo.com
www.grupohleo.com



Foto: Kärcher

para el uso con personas, animales o plantas, su funcionamiento consiste en una primera aplicación de gel de manos al mismo tiempo que se realiza una toma de temperatura mediante cámara térmica con una pantalla de 8" LCD, posteriormente se accede al habitáculo de la cabina donde se rocía con una niebla ultrasónica ozonizada la cual se adhiere de forma rápida a toda la superficie, desinfectando de forma eficaz a la persona que accede, están disponibles en diferentes tamaños y con numerosas opciones en función de las necesidades que se requieran, la cámara térmica con pantalla permite memorización de rostros, sistema de control de acceso, además de múltiples funciones de gran utilidad", completan desde Krüger.

Además, "fuera del ámbito de la higiene, pero que ayudan en este sentido, existen artículos o tecnologías que deben estar a disposición de los clientes aunque sea de manera indirecta como son las mamparas en las recepciones, los sistemas de checkin online, los sistemas contactless para puertas y ascensores, etc.", añade Oscar Moral.

Junto a todo ello se deben desarrollar acciones concretas de limpieza, higiene y desinfección en cada una de las estancias del establecimiento, llevadas a cabo por el personal de limpieza. Para esta actividad los profesionales de este servicio cuentan con numerosos sistemas, maquinarias y productos para una correcta limpieza en el mercado desde antes de que llegase la COVID-19 a nuestras vidas, pero que

ahora destacan porque ofrecen beneficios frente al coronavirus.

Maquinaria de limpieza: "toda maquinaria que aporte una buena higiene, es el primer paso para llegar a una correcta desinfección. Todas ellas acompañadas, en la mayoría de los casos, por productos que cumplan la legislación vigente, por ejemplo hidrolimpiadoras con aplicación de productos viricidas y aclarados eficaces, asegurarán buenos resultados entornos seguros", señalan desde Industrias Vijusa. Con la misma opinión, el Director Comercial Iberia B4B Profesional de Nilfisk añade que la realidad es que prácticamente todas ellas tienen una gran utilidad a la hora de permitir una elevada calidad de limpieza e higiene en las instalaciones". Sin embargo, en opinión de Juan Serra Bertrán, destacan la limpiadora de alta presión y las fregadoras: "Yo diría que limpiadora de alta presión y fregadoras ayudan a desinfectar de manera más eficaz los espacios, la acción mecánica es muy importante para una buena desinfección".

Limpiadora de alta precisión / Hidrolimpiadoras. "Mediante el uso de las limpiadoras de alta presión, combinando agua caliente y detergente desinfectante, podemos combatir los virus y bacterias que puede haber sobre cualquier superficie", explica el Consejero Delegado de Kärcher.

Fregadoras. "Otra aplicación innovadora desarrollada durante este periodo

de pandemia consiste en utilizar las fregadoras de suelos para pulverizar detergente desinfectante sobre una superficie. Se trata de una barra de pulverización normalmente instalada en la parte trasera de la fregadora con conductor sentado, que mediante el uso del agua del depósito pulveriza agua más detergente desinfectante sobre la superficie", informan desde Kärcher.

Aspiradores / Barredoras / Rotativas / Limpiadoras de moquetas. "Se utilizan para lograr una limpieza del pavimento en profundidad y sin esfuerzo. Es la labor de limpieza más importante pues sin ella, no puede haber después una desinfección efectiva. El uso de estas máquinas logra retirar de la superficie los contaminantes que, por medio de la limpieza manual, son extendidos por la superficie en un porcentaje muy alto. Otro de los enormes beneficios del uso de estos equipos, es la enorme reducción del tiempo de limpieza necesario, lográndose mejores resultados" detalla el Director Comercial Iberia B4B Profesional de Nilfisk.

Generadores de vapor. "Los equipos de vapor permiten una limpieza mayor en cualquier tipo de superficies, más allá de los pavimentos. Pueden hacer superficies horizontales y verticales así como textiles en cocinas, ascensores, aseos,

Foto: Nilfisk





Foto: Distribuidora Joan

Pistola microatomizadora. “El sistema de microatomización genera unas gotas tan pequeñas que permiten aplicar el desinfectante en grandes superficies con muy poco consumo de producto. Permiten cubrir grandes espacios en muy poco tiempo. Se crea una capa desinfectante tan fina que no requiere posterior secado porque se evapora rápidamente”, comunica Xènia Soler.

Sistemas de lavado: tanto el servicio de lavandería como en el de restauración cuentan con especificidades respecto a su higiene y desinfección.

Lavadoras / Secadoras / Planchas. “Combatir una pandemia es trabajo de todos, nosotros nos ocupamos de que las condiciones fijadas para asegurar la desinfección completa de la ropa se cumplan, maquinaria que asegure la temperatura, que la mantenga y que la podamos consultar, reportar y archivar”, detalla Roser Zapata, Laundry Business Expert de Girbau respecto a los sistemas de lavado textil.



Foto: Girbau

“En el contexto de la COVID-19 se ha puesto de manifiesto la importancia del lavado y la desinfección textil para garantizar una correcta eliminación de gérmenes y virus. El proceso de lavado resulta vital para poder luchar así contra la propagación de enfermedades infecciosas



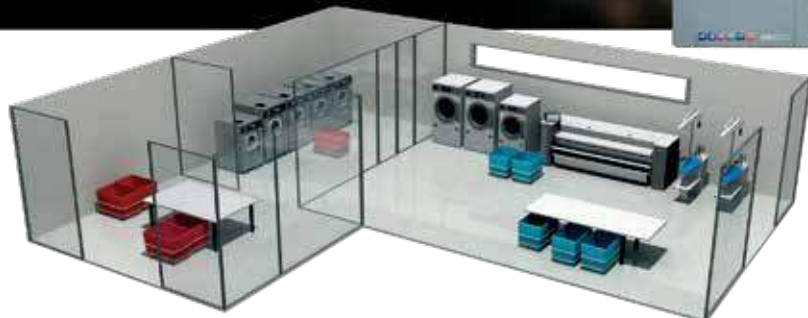
COVID-19 DISINFECTION
MONITORING PACKAGE

BIENVENIDOS A UN FUTURO MÁS SEGURO

Para evitar el riesgo de infección, es vital que las lavanderías verifiquen que sus métodos de trabajo para garantizar la desinfección son efectivos, trazables y demostrables.

Así, nace el **Covid-19 Disinfection Monitoring Package**, creado por Girbau.

Sapphire, nuestro software de control remoto de la gestión de lavandería, permite controlar y verificar automáticamente los parámetros de desinfección programados.



COVID-19 Disinfection Monitoring Package

- Módulo específico que verifica el cumplimiento de los parámetros de desinfección por cliente y ciclo.
- Monitorización remota de las variables del ciclo de lavado incluyendo temperatura, niveles de agua y fases.
- Personalización de los criterios de desinfección en base a temperatura y tiempo.

OFERTA DE LANZAMIENTO*

COVID-19 Disinfection Monitoring Package

Obtenga 1 año gratis

Consulte oferta: jribera@girbau.com

* Promoción válida hasta 31 de diciembre 2020

GIRBAU.COM

GIRBAU

LAUNDRY BEYOND LAUNDRY

y proteger la salud de las personas. Además, en momentos de crisis como los actuales, la rentabilidad se convierte en un factor clave para un sector que, durante unos años, ha experimentado un rápido crecimiento pero que, ahora, se enfrenta a una desaceleración. El cierre de restaurantes y hoteles, durante un periodo largo de tiempo, y el descenso en el turismo a escala global han provocado que las demandas del sector Horeca hayan disminuido, lo que ha afectado directamente al sector de la lavandería. Por eso, el sector necesita, ahora más que nunca, equipos y soluciones que traten los tejidos con el cuidado y la dedicación que necesita cada tipo, en función de sus características y materiales, y que, a su vez, garanticen, la correcta desinfección y eliminación de virus y bacterias”, añaden desde Girbau.

“En general los clientes del canal se han adaptado rápidamente a esta nueva situación aportando soluciones adecuadas para adaptar sus instalaciones a esta nueva coyuntura. Sin embargo, sí que se ha puesto de manifiesto un tema en el que antes no se ponía tanta atención que es el relacionado con el diseño de las



Foto: Winterhalter Ibérica

lavanderías para garantizar unos procesos de lavado y desinfección completos y seguros. Antes no se pensaba tanto en este aspecto ya que el riesgo no era tan elevado, pero ahora se requiere de una especial atención en este punto. Pocas veces se consideran todos los procesos intermedios y manipulaciones como factores que pueden contaminar la ropa en una lavandería donde se trata un volumen muy elevado de ropa.

En el caso de las lavanderías de los hoteles este aspecto es vital ya que son las encargadas de velar para que toda la ropa esté correctamente tratada, garantizando así una correcta esterilización que contribuya a generar un entorno seguro. Por eso, aparte de sistemas de lavado totalmente desinfectantes y de protocolos de actuación que garanticen la higiene y seguridad, las lavanderías deben adaptar sus instalaciones para que los métodos establecidos tengan el éxito asegurado. En este sentido, en Girbau, y teniendo en cuenta las demandas del mercado, ponemos a disposición del sector de la lavandería hotelera todo nuestro 'know-how' para ayudarles a dar respuesta a los retos actuales. Para ello hemos creado un manual en el que destacamos los aspectos clave a tener en cuenta como son el diseño de dichas instalaciones, los procesos de lavado, secado y planchado y todo lo relacionado con la recogida y transporte de ropa sucia y limpia”, reconoce Roser Zapata.

Lavavajillas. “El virus a altas temperatura, como gran parte de los patógenos, se

eliminan”, expone el Director General de Racrisa. Por ello, los lavavajillas son primordiales ya que son la máquina encargada de desinfectar la vajilla; al fin y al cabo -y esto ya era así antes de la COVID- en un restaurante los platos y cubiertos son el elemento principal en una mesa, de ahí la importancia de una desinfección profunda, añade David Gil.

Respecto a estos sistemas, el Responsable de Producto de Winterhalter Ibérica detalla que los lavavajillas por lo general tienen una elevada relevancia en un restaurante ya que aseguran la higienización de materiales que están en contacto directo con los alimentos y las bebidas que consumen los comensales. Por mucho que controlemos, por ejemplo la cadena de frío de alimentos refrigerados, no nos servirá si presentamos estos alimentos en vajilla no perfectamente higienizada.

“Hasta la llegada de la COVID-19, los lavavajillas no han tenido demasiada relevancia, el mercado no los percibía como equipos fundamental para una operación segura e higiénica lo cual se trasladaba a la adquisición de equipos de baja calidad y con pocas prestaciones, la mayoría de las decisiones de compra se basaban en el precio de compra. Afortunadamente podemos observar un incremento de demanda de equipos de alta calidad que no solo aportan sostenibilidad y eficiencia energética, si no que también garantizan un resultado de lavado perfecto eliminando el 99,999% de gérmenes, bacterias y virus. El calor es



Foto: Instaquim

solamente un factor que contribuye a la higiene en un lavavajillas, también lo son el tiempo de contacto, el producto químico adecuado y una mecánica de lavado eficaz”, da a conocer Manuel Almansa.

“No solamente se trata de conseguir una temperatura elevada (el Ministerio de Sanidad indica 80°C en un proceso mecánico de lavado), sino también de un tiempo de contacto correcto. Esto se refiere al tiempo que el material a lavar esté en contacto con agua caliente (entre 55°C y 65°C) y un detergente adecuado. El tiempo de contacto mínimo establecido por la normativa DIN SPEC 10534 es de 120 segundos. Vajilla, cristalería y utensilios de cocina higiénicamente limpios son pilares fundamentales para una operación segura en un establecimiento del sector Horeca”, concretan desde Winterhalter Ibérica. Sobre ello, desde Instaquim opinan igual: “por lo que respecta al lavavajillas se deben tener muy en cuenta las temperaturas de trabajo de las dos fases que consta el proceso de lavado de vajilla..., la incorporación de productos



Foto: Girbau

que dispongan en su formulación componentes desinfectantes, clorados, oxígeno activo..., son muy recomendables en la situación actual”.

Vicente Hugo Cebriá y Ángel Santamaría reivindican que las máquinas lavavajillas, siempre han estado asegurando una correcta desinfección por temperatura



PROFESIONAL

www.vinfer.com
+34 967 52 35 01
Albacete, Spain

Purificador Ambiental
Aroma Eucalipto



Gel hidroalcohólico
Gel hydro-alcoolique
U406
JAGUAR

Multusos Desinfectante Virucida
Todas las superficies



Multusos Desinfectante
U407
JAGUAR

Desinfectante desengrasante
Doble poder



Desinfectante Desengrasante
U203
JAGUAR

Gel Hidroalcohólico Sin Perfume
Garrafa 5L



Gel hidroalcohólico
Gel hydro-alcoolique
U406
JAGUAR

Toallitas hidroalcohólicas
En cómodos sobres



Gel hidroalcohólico
Gel hydro-alcoolique
U406
JAGUAR

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN TOTAL



Foto: Disarp

de aclarado incluso en algún caso apoyados con detergentes clorados que se convertían en aliados perfectos de una correcta limpieza y desinfección, por lo que no son nuevos realmente. Vajilla, cuberterías, bandejas..., acuden tras cada servicio a los lavavajillas para ser lavados, superando los 60°C en el aclarado recomendados para eliminar la COVID. El Product Manager de la División de Colectividades de Proquimia concluye que “a nivel de restaurantes y de otros establecimientos de preparación de alimentos, ya hace años que existe una obligatoriedad del uso de lavavajillas para garantizar una limpieza y desinfección correctas. El resto de equipos no tienen a día de hoy una regulación concreta”.

Sistemas adicionales: en la búsqueda de nuevos sistemas que ayuden a frenar el contagio del virus, se han puesto en la palestra sistemas no tan comúnmente aceptados en el día a día de los hosteleros, pero que en estos tiempos pueden complementar la actividad de limpieza y desinfección que se lleva a cabo con lo anteriormente comunicado. Es cierto, que algunos de estos sistemas son aún controvertidos, pues si sigue estudiando su efectividad específicamente contra la COVID-19.

Esterilizadores por ultravioleta o calor. Son los primeros de estos sistemas a debate. Aún “no están totalmente comprobado 100% que sean eficaces contra el virus”, informa el Director General de Racrisa. Sin embargo, Vicente

Hugo Cebriá y Ángel Santamaría explican que “los esterilizadores UV aseguran desinfecciones en espacios cortos de tiempo de los utensilios previamente limpios. Estos sistemas no ocupan un gran espacio y son una gran solución para los tiempos que corren. Y la esterilización por calor, similar al UV, en el que el objetivo es el mismo pero el proceso depende del vapor y en ambos casos tiempos de aplicación adecuados asegurará desinfección de utensilios”. Por ello, “pequeños utillajes se pueden someter adicionalmente a procesos de esterilización mediante autoclaves UV”, añade Vicens Hernández Pérez.

En general, según consideran desde Grupo Dino, “como ya hemos dicho anteriormente, la crítica situación en la

que estamos, no permite inversión en los clientes. Por ello, en restauración no se ha invertido en esterilizadores, ya que principalmente un lavaplatos ya garantiza la termodesinfección (desinfectar con temperatura). Y si algún artículo no puede pasarse por el lavaplatos, ha sido tratado con desinfectante”. Pese a ello, es importante conocer la existencia y aplicabilidad de este tipo de sistemas, para aquellos que quieran completar su office además de con lavavajillas con un esterilizador por ultravioleta o calor.

Purificadores del aire y humidificadores. El Vocal de la Junta Directiva de Grupo Dino señala que “los aparatos de tratamiento de la atmosfera han tenido su particular espacio en el mercado, puesto que es clave una renovación del aire en los establecimientos, pero siendo España un país con buen clima estival y los elevados costes de compra, ha dificultado la implantación de estos sistemas. Seguramente que con el inicio del invierno puedan los clientes invertir más en estos productos”.

A su favor, Vicente Hugo Cebriá y Ángel Santamaría explican que en estos momentos, “los purificadores son un excelente complemento para apoyar una correcta ventilación de espacios, pero no como un sistema único de desinfección, dado que la higiene de las personas o desinfección de superficies son realmente el primer caballo de batalla. Por otra parte los humidificadores también son un excelente complemento sobre todo en lugares secos, al provocar que las gotas de

Foto: Rentokil Initial España





Foto: Nilfisk

polvo, alérgenos ni partículas sólidas. Sin embargo, nuestro purificador no absorbe el aire, sino que emite radicales hidróxilos que eliminan de manera natural los virus y bacterias tanto del aire como de las superficies hasta en un 99,9%", afirma el Director General de Nicton Plus.

Conseguir una correcta medición de dióxido de carbono en locales con poca ventilación, permitirá obrar en consecuencia al respecto. "En Instaquim estamos trabajando para poder disponer en breve, de un detector de dióxido de carbono. Esto permitirá evaluar la necesidad de ventilación de cualquier lugar o estancia", adelanta Vicens Hernández Pérez, su Director Comercial.

Generadores de ozono / Nebulizadores / Luz ultravioleta. Desde Krüger consideran que "las personas a las que no les ha tocado previamente ver o utilizar este tipo de sistemas de desinfección suelen ser las más escépticas con su eficacia, pero todos estos sistemas que ofrecemos para la desinfección de

saliva pesen más y 'caigan' antes al suelo, reduciendo el peligro de los aerosoles".

"Existen dispositivos purificadores, que lo que hacen es absorber aire y 'purificarlo', de ahí su nombre, no dan garantía de desinfectar superficies, que es donde suele haber más suciedad y virus. Además, la mayoría de estos aparatos funcionan con

una lámpara ultravioleta (UV), que puede destruir bacterias, virus, moho y otros patógenos solo cuando el dispositivo se encuentra encendido y a alta potencia, pero puede llegar a provocar problemas oculares si una persona está expuesta a este tipo de luz. Por otro lado, y como importante desventaja, los purificadores que funcionan con UV no eliminan el



**Desinfección y seguridad
a su alcance**





Foto: Proquimia

ambientes y superficies llevan muchos años utilizándose en diferentes ámbitos incluido el sanitario, donde está más que contrastada su efectividad.

Los nebulizadores del tipo electrostáticos pueden funcionar con baterías, eléctricos a 220 V y por compresor de aire, proporcionan una carga eléctrica a las soluciones, las gotas actúan como un imán permitiendo envolver superficies conductoras con una cobertura efectiva y uniforme. Las gotas alcanzan y envuelven toda la superficie del objeto por todos sus lados. Están diseñados para cubrir gran distancia utilizando menos producto químico y rociando solo lo necesario para una correcta desinfección sin llegar a dejar las superficies mojadas en exceso, la gama completa de nebulizadores ofrece un enfoque ecológico para la desinfección al rociar hasta un 90% menos de producto químico por metro cuadrado en comparación con los pulverizadores tradicionales". Además, "el tratamiento de nebulización ambiental tiene que realizarse con un desinfectante con acción contrastada contra la familia de los coronavirus. Estos productos tienen muy poco valor residual, por lo que es necesario realizar un cronograma de desinfecciones continuas", añaden desde Rentokil Initial España.

"Con respecto a la radiación UV debemos decir que cualquier proceso de limpieza que la incorpore debe tratarse con mucho

cuidado, pues la exposición directa a los rayos UV-C son un riesgo grave para la salud. No se deben usar lámparas UV para esterilizar las manos u otras áreas de la piel, por ejemplo", comenta Jacinto Díez. Respecto a este sistema, según exponen desde Nilfisk, "éste tipo de luz es especialmente efectiva destruyendo partes estructurales del virus causante de la COVID-19 aplicada de una manera determinada. Nuestro estudio científico realizado en una universidad europea demuestra unos extraordinarios resultados".

En cuanto a los generadores de ozono son idóneos para la desinfección y esterilización ecológica de espacios. El ozono destaca por ser altamente eficiente como viricida, bactericida y fungicida, en el caso de los virus actúa sobre ellos oxidando las proteínas de su envoltura y modificando su estructura tridimensional. La gama de generadores de ozono cuenta con sistemas de temporización y programación que van desde los temporizadores de 15 a 120 minutos, hasta los programadores por días de la semana, esto ayuda a una mejor gestión en espacios donde se realice una desinfección periódica, idóneos para espacios desde los 10 m² hasta 500 m²", explican desde Krüger.

Respecto a estos últimos, desde Nicton Plus puntualizan que, junto con la luz ultravioleta, "son para una desinfección puntual, una vez desinfectada la zona, ésta vuelve a estar en peligro de creación

de colonias y por tanto expuesta de nuevo a la infección".

El uso de ozono ha sido controvertido, ya que "han tenido aceptación en el mercado, pero Sanidad no los ha querido homologar como equipos de prevención COVID, puesto que en el caso del ozono se requiere que se sepa utilizar correctamente (hecho que el cliente lo desconoce) y en el caso de la UV, se ha utilizado mayoritariamente para pequeñas superficies o desinfección de textiles", detalla Marc Ceron.

Respecto a ello, el Director de Comunicación de Rentokil Initial España informa que desde el inicio de la pandemia notaron en que muchas empresas del sector ofrecían tratamientos alternativos con O₃ (ozono) como desinfectante contra la COVID-19. "Desde nuestra empresa seguimos las recomendaciones del Ministerio de Sanidad, que respondió que la eficacia del O₃ contra la COVID-19 no ha sido evaluada ni en España ni en el resto de Europa, por lo que no ha sido incluido en la lista de viricidas autorizados". Según el INSST, actualmente, la eficacia del ozono como viricida frente al SARS-CoV-2 no está demostrada y las autoridades sanitarias competentes desaconsejan su utilización

Foto: Rentokil Initial España



debido a los graves efectos para la salud de los trabajadores que puede suponer, añade Vicens Hernández Pérez.

Además, según exponen desde Rentokil Initial España la Sociedad Española de Sanidad Ambiental ha señalado que no solo el ozono no ha sido evaluado aún por la Unión Europea para su uso como desinfectante de uso ambiental, sino que además “se desconocen las dosis necesarias para garantizar su eficacia como viricida y los efectos para la salud que estas concentraciones pueden desencadenar”.

Por su parte, desde la Asociación Internacional del Ozono (IOA, por sus siglas en inglés) -que agrupa a las empresas relacionadas con la fabricación y uso de O₃ en la industria- confirmaron que no existen estudios suficientes que avalen la eficacia del O₃ para desinfectar agua y superficies contra la COVID-19.

“Recomendamos encarecidamente que si se utilizan sistemas de ozonización,



Foto: Disarp

se tiene que hacer sin presencia de personas y antes de permitir la entrada de personas a la zona tratada se realicen mediciones de ozono en ambiente para garantizar que no haya riesgos para la salud”, propone.

Ricardo Benítez Trujillo aclara que “es importante comprender que estos

sistemas pueden ser un apoyo a los sistemas de desinfección ya validados y que necesitan en cualquier caso, una limpieza previa de calidad. En Nilfisk hemos sido muy cautos a la hora de incorporar sistemas de desinfección que no hayan sido adecuadamente testados desde un punto de vista científico. No es posible en una situación como ésta



LÍNEA DE PRODUCTOS

SOLUCIONES DETERGENTES Y DESINFECTANTES

www.disarp.com



HIGISOL 70
Desinfectante
hidroalcohólico

HIGISOL 70 GEL
Gel desinfectante
de manos

OXICUAT
Limpiador general
con oxígeno activo

BIOMAN
Desinfectante
superficies y equipos

DISOX
Higienizante
desodorizante

trasladar una información no validada o con demasiada carga de marketing”.

“Con la información de que disponemos no podemos afirmar categóricamente su eficacia respecto a si es o no una solución contra la COVID-19. De hecho existen estudios que soportan la eficacia de su funcionamiento, pero también otros que no”, concluye Luis Hereza.

Productos: para una buena limpieza y desinfección además de la maquinaria y sistemas es necesario contar con los productos químicos adecuados para cada tarea. Asimismo, como apunta el Director Comercial de Instaquim, “disponer de un servicio por parte de nuestro proveedor que incluya la formación necesaria para conocer en profundidad los productos que empleamos, su correcta aplicación, y la utilidad de éstos en función de los requerimientos, es fundamental. No existe el producto mágico que cubra todos los aspectos que podemos demandar... La química no lo permite”. Igualmente opinan desde Nilfisk, “pensar en la higiene casi exclusivamente como el uso de productos específicos, es un acercamiento muy ligero. La limpieza es

Foto: Grupo Dino



Foto: Nilfisk

una tecnología con procesos definidos que hay que implementar con formación”. Es más, Ricardo Benítez Trujillo explica que “el uso de productos químicos desinfectantes y su manera de aplicación puede suponer también un riesgo asociado para los operarios y para los usuarios si no se siguen las recomendaciones indicadas. Un buen servicio de higiene en un hotel necesita básicamente un adecuado control de polvo por medio de aspiradores con filtraje sellado multietapa certificados individualmente con filtraje HEPA 13/14, una elevada profundidad de limpieza en las superficies y el nivel de desinfección correcto en base a los riesgos asociados en cada instancia y las posibilidades de interacción o contacto con las diferentes superficies”.

Por ello, el Product Manager de la División de Colectividades de Proquimia detalla con qué productos contamos en el mercado, además de sus aplicaciones.

Desinfectantes. Son imprescindibles para desinfectar las superficies y garantizar la ausencia de microorganismos. Se deben aplicar después de una correcta limpieza con un detergente y es importante dejar que actúen sobre la superficie el tiempo necesario para que la desinfección sea efectiva antes de retirarlos o aclararlos. Hoy en día ya

existen detergentes desinfectantes que en una sola fase realizan con garantías la limpieza y desinfección de las superficies, reduciendo el tiempo necesario para las labores de limpieza y desinfección. Desde Industrias Vijusa recomiendan que “al usarlos, previamente debemos limpiar la zona, con el fin de realizar dicha desinfección. Existen también productos detergentes con desinfectantes que realizan esa operación en un solo paso”.

Bactericidas, fungicidas y viricidas. Son distintas formas de llamar a un desinfectante. En realidad, todos estos nombres hacen referencia a los distintos registros que puede cumplir un desinfectante y que acreditan su eficacia frente a determinados microorganismos. Para que un producto pueda comercializarse como desinfectante, debe acreditar al menos uno de estos registros (el más común es el bactericida). Cuantos más registros acredite un desinfectante, mayor será su ámbito de aplicación. En los últimos meses, debido a la pandemia, se exige el registro viricida a cualquier desinfectante que se vaya a emplear frente a SARS-CoV-2.

Referente a ello, Jacinto Díez señala que “el empleo de viricidas es fundamental para prevenir y combatir la COVID-19. Sin embargo, es importante que solo se usen los productos viricidas, antisépticos

y desinfectantes químicos que atienden a la norma UNE-EN 14476 y se encuentran clasificados en función de su uso: higiene ambiental, industria alimentaria o higiene humana. Lo que es necesario es que se consulte su ficha técnica y las instrucciones del fabricante antes de usarlos". "Más allá de las innovaciones y nuevas propuestas que pueda haber en el mercado, Rentokil Initial aconseja que solo se utilicen los más de 170 virucidas registrados en España y autorizados por el Ministerio de Sanidad para el tratamiento eficaz del virus", añade.

Detergentes. Los detergentes son imprescindibles para limpiar las superficies ya que facilitan la eliminación de la suciedad y reducen la necesidad de acción mecánica (frotar, rascar, etc...). Respecto a ellos, Vicente Hugo Cebría y Ángel Santamaría comentan que "aseguran una limpieza correcta y el principio de una correcta higiene. Retiraran desde la suciedad, más liviana a la más gruesa. Una correcta valoración de las superficies, conseguirá que los

productos sean más efectivos con costes económicos contenidos".

Multiusos. Es una categoría de detergentes que se caracterizan por ser aptos para la limpieza de muchas superficies de distintas características. También se suele llamar multiusos a los detergentes para limpieza de cristales y mobiliario que no necesitan de aclarado posterior. "Un buen multiusos no es fácil, es el todo en uno para muchos y realmente el todoterreno de la limpieza que tiene capacidad de limpiar un porcentaje muy alto de las superficies que nos podemos encontrar en los hoteles. Incluso conseguir limpiacristales multiusos sería una evolución de este producto. También podemos adelantar que no solo existen multiusos para Housekeeping, sino que últimamente incorporamos éstos a la cocina", concretan Vicente Hugo Cebría y Ángel Santamaría.

Disolventes. Pueden ser productos independientes o pueden formar parte de algunos detergentes como componentes



Foto: Proquimia

dentro de su formulación y tienen como función específica la disolución/emulsión de grasas y aceites. Desde Industrias Vijusa señalan que "en nuestro caso, el uso se limita a desengrasantes y productos de lavandería, estando incluidos en las formulaciones con aplicaciones ya sean directas o a través de dosificadores".

Productos incluidos en el listado Oficial de productos Desinfectantes Virucidas autorizados por el Ministerio de Sanidad

- Eficacia y Seguridad frente a bacterias y virus
- Aptos para todo tipo de superficies
- No decoloran la ropa
- Agradablemente perfumados

Telf. 937901119
www.codina.es



**Jabones, detergentes
Productos limpieza
CODINA**



Amoniaco. Son una categoría de detergentes basados en amoníaco (materia prima). Son muy apreciados por su poder desengrasante y su buena relación calidad precio. Vicente Hugo Cebriá y Ángel Santamaría valoran que “son denostados por unos, apreciados por otros, la inclusión del amoníaco en nuestras formulaciones nos permiten productos con un elevado poder de desengrase en multitud de superficies”. Además, en estos momentos, según apuntan desde Racrisa, “han salido en el mercado productos alternativos al hipoclorito como los que están hechos a base de alcohol isopropílico, a base de amonios cuaternarios u oxigenados”.

En concreto, en el servicio de lavandería contamos, como exponen desde el Dpto. Marketing de Distribuidora Joan, con “aditivos a base de ácido peracético para el lavado automático de tejidos”. Es un ámbito en el que innovar. Por ejemplo, en Instaquim han desarrollado productos específicos para la desinfección de la ropa en procesos de lavado, y una gama



Foto: Industrias Vijusa

de productos desinfectantes en función de su aplicación y tipología de superficie a tratar.

Y por otro lado, en el servicio de restauración, para el lavado de vajillas se emplea “detergente higienizante a base de cloro activo lavavajillas”. En este sentido, Vicente Hugo Cebriá y Ángel Santamaría señalan que “últimamente, estas innovaciones provienen de productos ya creados que en la actualidad vendíamos en otro canal, como sería el de alimentaria. La adecuación de estos productos al mercado Horeca, ha favorecido en la pelea contra la COVID”.

Útiles de limpieza: aparte de la maquinaria y los productos, es muy importante contar con el utillaje correcto. “No existe una recomendación específica en cuanto a utensilios de limpieza”, pero para aquella en superficies “se puede utilizar una bayeta simple, humedecida con una solución de lejía o hipoclorito. Este frotado con bayeta puede ser realizado por el personal de limpieza del hotel o instalación”, expone Jacinto Díez.

Desde Racrisa señalan que “las bayetas compuestas de algún desinfectante son un buen reclamo”. De hecho, Marc Ceron (Grupo Dino) indica que “los desinfectantes han ido de la mano de las gamuzas, sobre todo las desechables (un solo uso) a fin de evitar la contaminación cruzada. También el hecho de evitar

la propagación del virus, las bolsas de basura biodegradables para la lavandería, también han incrementado su cuota de mercado”.

En estos momentos de COVID-19, “se desaconseja todo lo que tenga que ver con el barrido tradicional con cepillo así como la limpieza manual de pavimentos con fregonas. Estas dos maneras de intentar limpiar un pavimento no ofrecen mejoras higiénicas y producen además contaminación cruzada en el resto de la estancia”, propone Ricardo Benítez Trujillo. De hecho, desde Industrias Vijusa consideran que puede ser el momento, para que el fregado en mopa plana se afiance con el fin de evitar contaminaciones cruzadas, donde el objetivo es asegurar procedimientos, cierto es que con un coste mayor, pero asegurando una limpieza y desinfección adecuada”.

Lo que se hace latente es la necesidad de tratar todos los utensilios de una manera correcta, mediante procesos de limpieza y desinfección que garanticen la ausencia de ningún tipo de contaminación, concluye Vicens Hernández Pérez.

¡Establecimientos Free-COVID!

Tras este análisis realizado con los profesionales del sector de la limpieza, higiene y desinfección podemos afirmar que contamos con las herramientas



Foto: Kärcher



Foto: Grupo Dino



Foto: Nilfisk

necesarias para hacer frente a la COVID-19, y los fabricantes y proveedores del canal se mantienen activos en labores de I+D+i para conseguir aún más sistemas, productos..., que ayuden a los

hosteleros a minimizar los contagios en sus locales, hasta que las investigaciones sanitarias den con la clave para erradicar el SARS-CoV-2.

Sin duda alguna, podemos hacer de los establecimientos espacios seguros y debemos mostrárselo a nuestros clientes. Deben ser conscientes de ello.

dino

**PREVENCIÓN
COVID-19**



Prevención a todos los niveles

Gama de Virucidas, Bactericidas, fungicidas y sanitizantes



Dinan
Producto Bactericida
& Fungicida



**Actual
Higienizante**
Producto Virucida,
Bactericida & Fungicida



Actual clorado
Producto Bactericida
& Fungicida



Digel dermo
Gel de manos sanitizante
sin perfume ni alérgenos



**Digel
Hidroalcohólico**
Gel higienizante

The image shows the interior of a restaurant with a striking monochromatic blue color scheme. The walls are covered in square blue tiles, and numerous glass vessels of various shapes and sizes are suspended from the ceiling, creating a dense, textured effect. In the foreground, there are wooden tables and chairs with blue upholstered seats. The tables are set with white plates, glasses, and folded napkins. The overall atmosphere is modern and artistic.

PROYECTO DE RESTAURACIÓN

La Sastrería, Valencia

COCINA Y DISEÑO ARTESANAL

Foto: La Sastrería, Valencia. Masquespacio



El barrio de Canyameler-Cabanyal en Valencia ha inaugurado un nuevo restaurante que, sin duda, se ha convertido en un embajador de su cultura y tradiciones para todo aquel que acude a él. Costumbres que se sienten al entrar en su interior, donde paredes y suelos revestidos con azulejos recuerdan a los exteriores de los edificios colindantes; se aprecia en sus sillas del bar que simulan las sillas plegables que utilizan los vecinos para 'tomar la fresca' en la calle mientras disfrutan de una tertulia; y se saborea en cada bocado de las creaciones del Chef Sergio Giraldo o cada trago de los cócteles del bartender Cristóbal Bouchet, que se inspiran en el mar del Levante con productos de la zona.



Foto: La Sastrería, Valencia. Masquespacio

Situado en el barrio del Canyameler-Cabanyal (Valencia), acogido por la brisa levantina del paseo marítimo frente al Mediterráneo, se erige una antigua sastrería, en la cual se emplaza el nuevo Restaurante del chef Sergio Giraldo y el bartender Cristóbal Bouchet, que adopta su nombre del tradicional uso del edificio, La Sastrería.

A la cabeza de su proyecto de interiorismo y diseño se encuentra el equipo de Masquespacio, quienes han tomado su inspiración inicial del sueño del chef y el bartender de abrir su propio restaurante, con la ayuda del Grupo Gastroadictos, bajo el compromiso de poner en valor el corazón del barrio, aunando una cocina hecha artesanalmente con un local que muestra la tradición arquitectónica de la zona, edificios revestidos con singulares mosaicos y diseños con azulejos.

De este modo, el objetivo del proyecto, como en muchos otros llevados a cabo por Masquespacio, se definió muy claramente como el de cumplir

con la ilusión de un grupo de jóvenes empresarios en búsqueda de ofrecer una nueva experiencia culinaria y sensorial en Valencia.

En cuanto a la distribución del restaurante, se divide en tres partes,

las dos primeras, como definen los propietarios: una puerta se abre al mar y otra al Canyameler. Dos restaurantes en un mismo espacio; la entrada a la barra gamberra o a un balcón al oleaje de la gastronomía. Ambos con referencia principal a la comida de Giraldo, la

Foto: Gastronomía. La Sastrería



cual cose sabores con gusto a mar, revestidos con la esencia del barrio, rindiendo homenaje a las tradiciones y al mar. Elaboraciones con productos de proximidad. Una carta que cambia con cada ciclo del año y, además, una bodega amplia pero anclada al entorno y mucho cóctel para celebrar la vida.

En concreto, en la primera parte podemos encontrar un bar, el templo de Bouchet, que da protagonismo al barrio no sólo a través del homenaje realizado a sus referencias arquitectónicas, sino también a sus vecinos y su forma de vivir. Así representa el acto conocido en Valencia como 'tomar la fresca' en el que los vecinos en los días más calurosos salen a la calle con sus sillas y se juntan con los vecinos para una tertulia.

Con esta intención, según explica Ana Hernández, Directora Creativa de Masquespacio, con el diseño y la elección de los elementos que lo integran se pretendió recrear esta costumbre de



Foto: La Sastrería, Valencia. Masquespacio

los vecinos del barrio en el interior, entre otros reinterpretando las sillas de plástico que suelen llevar a la calle para, como comentábamos anteriormente, 'tomar la fresca'.

Además de ese detalle, el diseño muestra patrones realizados con azulejos

customizados y que reinterpretan las fachadas del barrio, y se ha dado especial atención a la barra, que parece una fachada en sí misma con sus ornamentos y figuras singulares. En el medio se puede observar cómo se centra la atención en la selección de licores que se utilizarán para los cócteles, especialidad del bartender y

oscar

TODO en UNO

-  SISTEMA DE GESTIÓN
-  MOTOR DE RESERVAS
-  CHANNEL MANAGER
-  CHECKIN AUTOMÁTICO
-  TPV BAR o RESTAURANTE

PRUÉBALO
GRATIS



PARA HOTELEROS MODERNOS

info@redforts.com

+34 91 19 82873

redforts



Fotos: La Sastrería, Valencia. Masquespacio

La Sastrería, de entre los que se pueden citar, por ejemplo, Hidromiel de nísperos, ¡Piña a la parrilla! o Sastrería mule.

Cabe destacar que en este espacio la cocina del chef, con carta propia y diferente, tiene referencias al barrio mismo y a los productos de mar, siempre con un enfoque tradicional reinventado. Algunas de estas creaciones gastronómicas son: pipas de mar con salsa asiática ligera; brioche de rabo de toro; Lomo de atún rojo con yema de huevo semicurada o arroz meloso de cangrejo azul, galeras y calabaza, entre muchas otras opciones.

Por otra parte, tenemos la segunda parte del local, el restaurante, en el que la comida de mar más singular de Giraldo es claramente la protagonista del lugar. Aparte de su menú degustación, cuenta con una extensa carta donde el comensal podrá encontrarse con entrantes o platos como: ostras con crema de calabaza,

limón confitado y azafrán; mero asado sobre meloso de berberechos y espárragos de mar o chuleta de vaca de 100 días de maduración. Además, de poder deleitarse con los postres más dulces como sus churros con chocolate del barrio, coco y azúcar o, por ejemplo su interpretación de un Kitkat, con cremoso de nata, galleta crujiente y papel de cacao.

En cuanto a su diseño recrea una gran ola que crece hacia la cocina y se traduce en una escultura hecha de piezas de cerámica. Los suelos también de cerámica artesana en blanco y azul, nos hacen sentir la división entre la arena y el agua, mientras que las sillas diseñadas para el espacio hacen referencia a las barcas de pescar.

Respecto a ello, desde Masquespacio explican que la intención era hacer un escenario enfocado en la cocina en la



Foto: Gastronomía. La Sastrería

que todo el restaurante se sumerge en el mar, haciendo al visitante enfocarse en lo más importante del restaurante. “Es pura fantasía como la comida de Sergio.”

Por último, detrás de la cocina encontramos los almacenes que se convirtieron en una lonja, como si fuera la lonja de pescado que podemos encontrar en los puertos pesqueros a pie de muelle.

En cuanto a los materiales, cabe destacar el uso de azulejos con impresiones hechas a medida y diseñadas especialmente por Masquespacio, mientras que en el restaurante se usaron azulejos artesanales de barro y cerámica.

Foto: La Sastrería, Valencia. Masquespacio



Foto: Gastronomía. La Sastrería



Creando juntos la nueva Horeca



+30.000
Profesionales



+500
Marcas
expositoras



+400
Expertos
internacionales



+20
Summits



8
Auditorios

LA MAYOR PLATAFORMA DE INNOVACIÓN Y NEGOCIO PARA LOS LÍDERES HORECA



**FOOD & BEVERAGE
SOLUTIONS**



HEALTH & SAFETY



**DESIGN
& EXPERIENCE**



DIGITAL WORLD



**SMART KITCHENS
& EQUIPMENT**



SOCIOSANITARIO



**NEW CONCEPTS
& FRANCHISES**



**DELIVERY
& FOOD AS A SERVICE**

Sergio Giraldo y Cristóbal Bouchet Chef y Bartender del Restaurante La Sastrería



Foto: (De izq. a dcha.) El Chef Sergio Giraldo y el Bartender Cristóbal Bouchet, del Restaurante La Sastrería

El Restaurante La Sastrería se emplaza en una antigua sastrería del barrio Canyameler-Cabanyal de Valencia. ¿Por qué escogieron ese edificio? ¿Qué tenía de especial que precisamente le dieron ese nombre al restaurante?

Escogimos el edificio en el que estamos porque queríamos que el restaurante estuviera ubicado en el barrio del Canyameler-Cabanyal y concretamente en una de sus calles más emblemáticas.

El local hace años era una sastrería, de ahí el nombre. Aquí se confeccionaban trajes y los patrones de los barcos acudían cuando desembarcaban en el puerto de Valencia.

¿Cómo ha influido el emplazamiento en el concepto tanto de la oferta gastronómica como del diseño?

El emplazamiento es clave. Nos nutrimos de la cercanía al mar con una carta repleta de pescado y marisco. Así como de las recetas típicas del barrio

a las que nosotros le damos nuestro punto de locura, como la empanadilla de Titania y bruma marina o el pepito de Titania japo.

Definen su gastronomía como una cocina artesanal que homenajea lo tradicional y al mar, ¿cuáles son los aspectos que la caracterizan?

Totalmente. Rendimos homenaje a lo tradicional y está en la base de nuestros platos. Y, por supuesto, el mar forma parte de nuestra esencia. Antes de degustar nuestros platos y al entrar en la parte del restaurante, los comensales ya se sumergen en la gran ola que forma la decoración. Luego ya prueban nuestro pescado del día a la brasa, del que se pueden comer hasta las espinas y ya notan el propio salitre del mar dentro de nuestra casa.

También en cuanto a esta oferta gastronómica, ponen a disposición de los comensales varias cartas, dependiendo de la zona del local en la

que se encuentren -bar o restaurante-, ¿cuáles son los platos estrella de cada una? ¿Y del menú de degustación?

De la parte del bar los platos que más están gustando son la croqueta líquida de gamba roja y su coral, el taco de pato laqueado al estilo Pekín y la ensaladilla marina con torreznos y encurtidos artesanos.

Del restaurante, está gustando mucho el erizo a la donostiarra y el pescado a la brasa.

Del menú está sorprendiendo y gustando muchísimo las navajas con guiso de rabo de toro.

Además de la oferta gastronómica, también cuenta con una propuesta coctelera muy diversa, ¿cuáles son los cócteles más demandados por los clientes?

Sin duda, el que más está triunfando es el botijo.

Es innegable que el diseño del local destaca por su originalidad

Foto: Gastronomía. La Sastrería





Foto: La Sastrería. Masquespacio

e integración en las costumbres y tradiciones del barrio, ¿qué cuestiones le demandaron al estudio Masquespacio como fundamentales a la hora de abordar el proyecto?

Tuvieron total libertad, confiábamos plenamente en ellos. Lo único que les pedimos es que la elaboración de los elementos decorativos se hiciera con materiales nobles y artesanales.

¿En qué elementos de la decoración ven reflejada su cocina? ¿Están satisfechos con el resultado?

Como hemos comentado antes, en la parte del restaurante, nuestra cocina se ve reflejada en todas las referencias marinas y la gran ola que conforman los elementos de la pared y los azulejos en el suelo.

En la parte del bar está reflejado el barrio, es un homenaje a éste y este homenaje también lo hacemos con nuestros platos.

El tercer espacio del local es el almacén convertido en una lonja, como si fuera la Lonja de Pescado, ¿con qué intención lo hicieron?



Foto: Gastronomía. La Sastrería

Creamos la Lonja pensando en que sea un espacio donde los comensales vean el restaurante desde otra perspectiva.

Por último, la apertura del restaurante ha tenido lugar en un momento muy complejo para el sector turístico en general, y el de la restauración en particular, a consecuencia de la pandemia que estamos viviendo. ¿Cómo lo afrontan? Y, ¿cómo se han adaptado a las circunstancias?

El descenso del turismo no lo hemos notado puesto que La Sastrería está pensada para la gente local, para la ciudad de Valencia, y a ellos nos dirigimos.

No obstante, está claro que consecuencias hemos tenido y las más notables han sido los protocolos sanitarios que hemos tenido que establecer y el hecho de tener tantas limitaciones de aforo y, ahora, de horario.

Foto: La Sastrería, Valencia. Masquespacio





Foto: Serhs Projects

Cocinas Profesionales

Modernizando el espacio

Un establecimiento de restauración se conforma por varios departamentos, pero sin duda, su cocina es su corazón, el elemento central. El centro neurálgico del que fluyen todas las tareas que lo hacen ser un restaurante, y ahora en los tiempos que corren donde los términos como eficiencia, ahorro energético, conectividad, etc., están en boca de todos, los hosteleros de nuestro país se mantienen al día de las novedades que se encuentran en el mercado, para mantener sus espacios lo más modernizados y así conseguir que sean lo más funcionales posible en pos de facilitar su actividad diaria.

Como hemos venido viendo durante los últimos años, qué comemos ha cobrado una relevancia extraordinaria en nuestras vidas, y esa preocupación se ha extrapolado a todo el proceso hasta que el plato llega a nuestra mesa: de dónde procede lo que comemos, cómo y dónde se elabora, cómo se presenta, etc. Como consecuencia de ello las cocinas han cobrado una mayor importancia para los comensales; quizás

por ello se ha convertido en un espacio más a la vista de éstos, siendo así parte de la experiencia culinaria de la que disfrutan cuando acuden a un restaurante.

Esta tendencia al alza de la exposición de las cocinas y la mejora de su calidad frente a los usuarios, ha llevado a la decisión por parte de los hosteleros de una modernización de estos espacios. “Actualmente -según observa Joan

Ros, Director de Compras de Serhs Projects- los hosteleros demandan cada vez más espacios abiertos y diseños personalizados en los que la seguridad, la certificación higiénico-sanitaria y la optimización en la eficiencia de consumos jueguen un papel relevante”:

- Control y reducción del consumo de energía. A lo que Francesc Codina, CEO de Altex, añade que “cada vez más existe un interés por la eficiencia energética. Soluciones y equipamientos que mejoren los consumos energéticos”.
- Preservación del medioambiente.
- Ahorro en materias primas y disminución en la cantidad de mermas.
- Mejora del diseño y optimización del espacio en el área de trabajo.
- Reducción del nivel de sonoridad de los equipos, haciendo más agradable el trabajo en el área de cocina.
- Seguridad, confort y comodidad en los mecanismos y utilización de los equipos.

- Equipamiento que permita la cocina cada vez más natural de los alimentos, permitiendo la máxima conservación de las propiedades de todos ellos. “Normalmente nos solemos fijar en la fiabilidad y calidad del equipamiento que adquirimos, pero también existen otros factores como la rentabilidad y la eficiencia. Hoy en día los restauradores buscan que los equipos que compran les aseguren una cocción perfecta y, aparte, que la cocción sea siempre homogénea y en su punto”, señalan desde Rational Ibérica.

A todo ello, Pere Taberner, VP Sur de Europa de Welbilt, añade que “independientemente del tipo de concepto de restauración, el éxito depende de varios factores: flexibilidad culinaria, gama de productos adecuados, momento oportuno y, cada vez más, el equipo adecuado. Este equipamiento culinario debe incluir la última tecnología para ayudar a los chefs a obtener resultados óptimos con facilidad”. “Actualmente el equipamiento de las cocinas profesionales se centra en elementos de gama media con altas prestaciones de potencia, versatilidad y variedad”, exponen desde el Dpto. Comercial de Savemah Hostelería. Asimismo, “cada día solicitan más un equilibrio entre costes y prestaciones”, completa Celso Mofalda, Sales de Professional Equipment Consulting PEC.

Foto: Intarcon



Foto: Professional Equipment Consulting PEC

Un equipamiento completo

Profundizando aún más en los equipos que conforman una cocina profesional, encontramos:

Sistemas de cocción. Según considera el Director de Compras de Serhs Projects, hoy en día, el tema de la alimentación y los distintos procesos de elaboración están a la orden del día. Cada vez más existen diferentes tipos de alimentos y formas de elaborarlos según el hábito de alimentación que quieras, creas o prefieras seguir.

En este sentido, la forma de prepararlos incide directamente en la salud. Una de las etapas de elaboración principal es la cocción. La forma en que ésta se realice incide directamente en nuestras preparaciones, haciéndolas más o menos digestivas, conservando en mayor o menor grado sus propiedades, calidad, etc.

Actualmente encontramos diferentes tipos de cocción, en función del resultado que busques:

Cocción en seco. Los alimentos se calientan solo en su superficie, lo que hace que el agua se evapore y los nutrientes concentren todo su sabor en el alimento.

Cocción al horno. El calor se transmite al alimento por radiación a una temperatura elevada. Esto garantiza mayor sabor y nivel nutritivo, pues mantiene todos los

jugos internos sin alterarlos. Se consigue una cocción homogénea y en poco tiempo, facilitando una óptima digestión de los alimentos.

Es muy importante poder disponer del horno que realmente se adapta a las necesidades de tu cocina. Hay que diferenciar como enumera Joan Ros entre:

Hornos de convección. La característica principal de estos hornos industriales es que trabajan con aire. Se consigue mediante turbinas o ventiladores que permiten repartir mejor el calor entre toda la cámara de cocción obteniendo un acabado homogéneo y consistente en el producto a cocinar. Se consigue dorados perfectos y uniformes, muy recomendables para la cocina de pastelería.

Hornos estáticos. A diferencia de los de convección, los hornos industriales estáticos aportan el calor mediante resistencias eléctricas que irradian directamente, o a través de piedra o inoxidable. Están pensados para productos que necesitan ser cocinados lentamente.

Hornos mixtos. Tal y como su nombre indica, reúne propiedades de los hornos de convección y hornos estáticos, pudiendo regular el tiempo de cocción según el alimento a cocinar. Son ideales para aquellos espacios de restauración que necesitan cocinar diferentes tipos y clases de productos con diferentes tiempos y métodos de cocción.

PAVIMENTOS Y REVESTIMIENTOS EN UNA COCINA PROFESIONAL

Además del equipamiento de maquinaria, debemos prestar especial atención a los pavimentos y revestimientos de nuestra cocina profesional. En general, para ambos se recomiendan materiales no porosos combinados con el acero inoxidable, y deben ser de fácil limpieza, señala Joan Ros (Serhs Projects).

Respecto a los pavimentos, Domingo López, Director Comercial de Europa continental y África de Altro, recomienda que “sean de material antideslizante, ya que los resbalones y las caídas son una de las principales causas de accidente. Estos resbalones, caídas y tropiezos tienen su origen en múltiples razones, entre ellas los suelos mojados, grasientos o con polvo. Por tanto, la resistencia al deslizamiento, incluso con la presencia de los contaminantes habituales en las cocinas (aceite, grasas o agua, productos empleados para su limpieza, etcétera), resulta fundamental para este tipo de zonas.

Asimismo, hay que destacar la importancia de la higiene y la facilidad de limpieza, ambos factores fundamentales para asegurar una zona de trabajo segura e higiénica en estos entornos especialmente sensibles a la crisis sanitaria provocada por el coronavirus COVID-19”. De hecho, Ignasi Massallé, Director de Marketing y Canal de Distribución de ACO Iberia, informa que “las cocinas profesionales son ambientes extremadamente sensibles con respecto a la seguridad alimentaria”, y respecto a ello cobra relevancia los canales y sumideros higiénicos (con ubicación en los suelos) que tienen que tener las esquinas y bordes redondeados con un radio interno mínimo de 3 mm para evitar el alojamiento de sólidos y aumentan considerablemente la eficacia de la limpieza y haber sido tratados superficialmente para que no queden restos que puedan generar contaminación mediante la proliferación de biofilms. Asimismo, deben disponer de un fondo seco completamente drenable para evitar la acumulación de agua estancada, los olores y el crecimiento microbiano”.

En general, “en los hornos, el diseño está supeditado a la sencillez de uso, simplicidad en la limpieza. Pantallas con gráficos grandes en las que el cocinero pueda comprobar tiempos y temperaturas desde distintos puntos de la cocina”, explican desde el Dpto. Comercial de Savemah Hostelería.

Cocción a la plancha. No se necesita incorporar un exceso de aceite en este método de cocción, una solución muy recomendable para las dietas bajas en calorías y grasas. Se cocina a una temperatura alta lo que impide la pérdida de agua de los alimentos, evitando así que se queden secos. Este tipo de maquinaria de calor es perfecta para la cocción de los alimentos, y según sea su calidad marcarán la diferencia en el proceso de elaboración, explican desde Serhs Projects. En el mercado encontramos:

Planchas eléctricas. Este tipo de planchas regulan la temperatura de 50°C a 300°C con pilotos de control de tensión y temperatura. Son fáciles de limpiar y de mantener, y esenciales para

la preparación de comidas con carne, pescado y verdura.

Planchas de cocina de gas. Funcionan con gas de ciudad, propano o butano dependiendo del modelo que se desee adquirir. Son planchas de cocina industrial seguras y cómodas de materiales de calidad como el acero laminado, de fundición esmaltada, acero rectificado y cromo duro.

Fry top. Son elementos de plancha de cocina industrial de gran potencia y capacidad. Permiten una mejor y más óptima distribución del calor por toda la superficie y mejor conservación, ahorrando tiempo y dinero. Tienen una potencia más elevada que las planchas de cocina industrial convencionales, son más grandes y alcanzan temperaturas superiores al resto.

Cocción al vapor. En esta tipología los alimentos se colocan en un recipiente con agua caliente que se lleva a punto de ebullición. Los vapores que se desprenden en el momento de hervir son los que cocinan el alimento lentamente y de forma uniforme. Es la mejor opción para optar a una conservación máxima de los nutrientes. Se utiliza principalmente en verduras, aunque es una solución apta para cualquier tipo de alimento.

Baño maría. Consiste en calentar los alimentos que se encuentran en un recipiente dentro, a la vez, de otro recipiente de mayor tamaño que contiene agua. El calor del agua se transmite al pequeño recipiente y a los mismos ingredientes que se encuentran en él. Con este proceso se consigue un calor homogéneo en toda la preparación, permitiendo cocinar los alimentos de forma uniforme y constante, reduciendo el riesgo de que puedan quemarse.

Fritura. En este método de cocción se cocina el alimento con aceite a una temperatura elevada (máx. 200°C). El aceite actúa como conductor del calor y absorbe el agua del alimento. Una mala

Foto: ACO Iberia



fritura puede dar lugar a un alimento muy seco y grasiento. Es muy importante no reutilizar los aceites, ya que éstos se degradan pudiendo originar grasas trans y nada recomendables para la salud.

Microondas. Cada vez más se está convirtiendo en un sistema de cocción más demandado, no tanto a nivel de cocina profesional, si no más en el medio particular, gracias a la practicidad de su uso y a lo mucho que facilita las tareas de cocina. Permite calentar de forma rápida y con un menor consumo de energía. Mejora la calidad nutritiva de los alimentos, evitando la pérdida de sus nutrientes.

Multicocción. Sin duda es el aparato que está tomando un auge más importante en estos momentos. Es el equipamiento que sirve para adaptar tus necesidades en cada momento a la demanda que se pueda ir teniendo de cada elaboración y que puede ayudarte en tus preparaciones gracias a su versatilidad y adaptabilidad a cada tipo de cocción: plancha, fritura, hervido, parrilla, cocidos, etc. Todo esto con una gran rapidez y calidad de acabado/preparación. También debemos indicar la facilidad de uso para todo el personal. El ahorro es otro de los beneficios que aporta respecto al resto de cocciones tradicionales, explica el Director de Compras de Serhs Projects.

Asimismo, no podemos olvidarnos de:

Cocción al vacío. “Para que carnes, pescados e incluso verduras conserven toda su calidad organoléptica, la cocción al vacío es una de las mejores opciones. La cocción a baja temperatura también es muy popular ya que realza el sabor, mantiene el jugo del alimento y ablanda las fibras, obteniendo una textura muy tierna”, añaden desde Rational Ibérica. Tanto la cocción al vacío como la cocción a baja temperatura son sistemas perfectos para equipos de delicada precisión y gran potencia calorífica, consideran.

Cocción a gas o inducción. En cuanto a estos tipos de cocción, “en nuestro país se solicita mucho el gas, pero poco a poco se dan cuenta que la electricidad cada día le va ganando terreno”, explica Celso Mofalda. Respecto a ello observa que la inducción supone menos complicaciones para realizar las instalaciones.



Foto: Altro Stronghold™ 30 / K30

“En Serhs Projects trabajamos con grandes fabricantes y gracias a ellos incorporamos a nuestros proyectos de cocinas industriales bloques de cocción especialmente diseñados para la gestión de equipamientos de cocinas eléctricas que suponen un ahorro de más del 43% en el consumo de energía.

La amortización de la inversión inicial de adquisición es muy rápida, y aseguran totalmente el mantenimiento de la potencia instalada dentro de los parámetros establecidos.

También incorporan el poder modificar remotamente las configuraciones a través de conexiones Ethernet y proporcionar al equipamiento la energía que necesita para trabajar de forma eficiente.

Además de conseguir una reducción del 43% en el consumo energético,

implican un coste de instalación inferior al de bloques de cocción más antiguos, disminuyen la frecuencia de calor disperso en el ambiente y aportan una fácil limpieza del espacio de trabajo.

Asimismo, suponen un menor riesgo de incendio y una mejor precisión en el control de temperatura” da a conocer su Director de Compras.

Respecto a todos estos modos de cocción mencionados, desde el Dpto. Comercial de Savemah Hostelería exponen que “los elementos más demandados son las cocinas a gas de fuego abierto, fry-tops o planchas y freidoras. Todos ellos en gran medida a gas. También es imprescindible en una cocina profesional un horno de convección mixto”. Además, apuntan que “los diseños de los elementos de cocción horizontal se centran fundamentalmente en adecuarse a la higiene, ergonomía y en



Foto: Serhs Projects



Foto: Rational Ibérica

el ahorro de energía impidiendo pérdidas de calor innecesarias”.

Pequeño aparato electrodoméstico (PAE). Para la elaboración y preparación de los alimentos contamos además de con los sistemas de cocción con electrodomésticos para realizar tareas concretas como batir, cortar, triturar, extraer jugos, emulsionar, ahumar, amasar, etc. En este sentido, encontramos que ante su selección, desde Rational Ibérica consideran que dependerá “según el tipo de cocina. El restaurador escogerá su maquinaria en función del menú que vaya a ofrecer a sus clientes”. Coincidiendo en que será “todo tipo de maquinaria innovadora”, apuntan desde Professional Equipment Consulting PEC.

Joan Ros expone que existe todo un conjunto de maquinaria auxiliar, determinante en cada una de las fases de preparación de los diferentes platos. Gracias a todos ellos es posible preparar grandes y reconocidas recetas de prestigiosas cocinas industriales, a la vez que optimizas tiempo y recursos. Destaca:

Cortadoras de fiambres. Conseguirás optimizar el tiempo de cortado de embutidos y carnes, un básico en todo negocio de restauración, consiguiendo un corte perfecto y sin desperdiciar producto.

Amasadoras. Las amasadoras te permitirán mezclar y elaborar masas para pizza, pan y repostería, entre otras, de una forma fácil y cómoda. Podrás elegir entre diferentes capacidades dependiendo de la producción de tu negocio.

Envasadoras al vacío. Con las envasadoras al vacío conseguirás que los alimentos mantengan todos sus nutrientes y aspecto durante más tiempo. Un tipo de maquinaria auxiliar muy útil y fácil de usar que no puede faltar en la cocina profesional.

Cocedores de pasta. La maquinaria de calor juega hoy en día un papel imprescindible en cualquier cocina profesional. Este tipo de equipos garantizan un cocinado mucho más rápido y funcional que permiten ofrecer preparaciones culinarias de máxima calidad. Los cocedores de pasta se han convertido en la herramienta estrella de cualquier negocio de hostelería. Son muchos los establecimientos hosteleros con ofertas gastronómicas variadas en las que la pasta o el arroz forman una parte importante de las mismas. Este tipo de maquinaria auxiliar garantiza grandes

resultados, utilizando fuentes de energías variadas, lo que optimiza al mismo tiempo el consumo energético correspondiente, informan desde Serhs Projects.

Además, disponer de un robot-batidora de alta potencia puede ofrecer altas prestaciones de potencia (hasta 4,24 CV) con velocidades de giro desde 400 a 15.000 r.p.m. También incluimos como novedad una salamandra multifunción que asa, gratina o tuesta, añaden desde el Dpto. Comercial de Savemah Hostelería.

Los trabajos de innovación en este tipo de maquinaria, se busca “rapidez y mayor eficacia así como más facilidad en su limpieza y mantenimiento”, apuntan desde Professional Equipment Consulting PEC. Respecto a ello, desde Serhs Projects consideran que “todos ellos coinciden en que disponen de una serie de aspectos fundamentales claves: optimización de tiempo, optimización de recursos, ahorro energético e incorporación de la tecnología en su programación y usabilidad que permite, al mismo tiempo, disponer de las tres ventajas anteriores. La mayoría presentan sus funcionalidades en formato digital, lo que facilita su usabilidad, al mismo tiempo que incrementa su vida útil. Las conexiones que incorporan permiten reducir un ahorro significativo en los consumos de luz.

Sistemas de extracción. No hay que decir que en una cocina industrial la acumulación de olores y humos es infinitamente superior a la de una cocina

Foto: Savemah Hostelería



doméstica, siempre en función de los servicios que por sus dimensiones ésta pueda absorber.

Es muy importante, como subraya Joan Ros, disponer de sistemas de extracción que permitan una óptima ventilación del espacio. Existe la normativa UNE100165 que regula precisamente la extracción de humos en cocinas industriales. De ella, destacamos los siguientes aspectos básicos: el borde de la campana tiene que estar a 2 m sobre el suelo; puede tener filtros metálicos, que retengan aceites y grasas; los filtros deben estar inclinados entre 45° y 60°; la temperatura del aire exterior no debe ser menos de 14°C en invierno, ni sobrepasar los 28°C en verano; y caja de extracción de 400° dos horas, para las instalaciones que superen los kw determinados en cada instalación.

Respecto a ello, la mayoría de los hosteleros saben de la importancia de tener una buena extracción en la cocina y además que cumpla con la normativa actual vigente. Los conductos EI30 requeridos en CTE (Código Técnico de la Edificación) como la altura de chimenea marcada en las normativas urbanísticas son los principales detalles en los que se hace más hincapié. También cabe reseñar la importancia de compensar la extracción de la cocina con un aporte de aire (lo cual cada vez es más común en instalaciones medianas y grandes), con la que se consigue evitar que la depresión que se produce en la cocina por la extracción de humos, “robe” el aire climatizado de la sala creando una pérdida energética en los locales, explica Juan García Cerezo, Arquitecto Técnico - Administrador de Tecnigras Extracciones.

Asimismo, se observa que “cada día va ganando terrenos los techos filtrantes, tanto por su eficacia, imagen y prestaciones”, valora Celso Mofalda.

Por otro lado, como observa el Director de Compras de Serhs Projects, “la optimización y la ventilación de los espacios de

Foto: Serhs Projects



BEST

OUR REVOLUTION HAS BEGUN





ELECTRÓNICA
REVOLUTION



REFRIGERANTE
NATURAL



AHORRO
ENERGÉTICO



CONTROL REMOTO
VIA APP

Nuevo equipo compacto R290 para cámaras frigoríficas

BLOCKSYSTEM

ecology, smartness, technology

Nueva estructura, nuevo circuito termodinámico,
testado en el VAG Refrigeration Laboratory,
y renovada **electrónica de última generación** con función
Smart Defrost. En una palabra: **BEST**

RIVACOLD

MASTERING COLD



BC SYSTEMS
THINKING FUTURE

C/ Juli Galvé Brusson, 9 - 11
08918 Badalona (Barcelona) Spain
Tel. +34 934 694 099 | +34 628 850 424
info@e-bcsystems.com



Foto: Winterhalter Ibérica

La correcta higienización de vajilla, cristalería y utensilios de cocina es fundamental para una operación segura de un establecimiento hostelero. Para ello es necesario contar con equipos de lavado que cumplan con la normativa DIN SPEC 10534, la cual establece el proceso de lavado adecuado para conseguir una reducción de gérmenes, bacterias y virus del 99,999% en el material lavar. Los equipos no solo deben cumplir con esta normativa, si no también debería estar certificado por un cuerpo independiente, como es el caso de todos los equipos Winterhalter que cuentan con dicha certificación y ofrecen así una total seguridad higiénica”.

cocina, son aspectos indispensables en los que pensar a la hora de diseñar y ejecutar un proyecto de cocina profesional.

Hoy en día una de las tendencias que ha llegado para quedarse son los electrodomésticos ‘combos’ que incorporan una nueva forma de cocción y filtración en un mismo equipamiento. En ellos la campana extractora se fusiona en un mismo espacio con la placa de cocción. Hasta ahora el poder disponer de un equipo de ventilación óptimo en tamaño y consumo energético era un quebradero de cabeza para muchos profesionales, de ahí la variedad y versatilidad de diseño que se ha ido consiguiendo con las campanas extractoras a lo largo del tiempo.

Se optimiza el espacio, es de fácil limpieza, y permite un ahorro en consumo

de entre un 20%-30% de facturación, ya que la filtración de humos se ajusta a la potencia de cocción. Permite crear una imagen de funcionalidad y elegancia en cualquier espacio de cocina”.

Sistemas de lavado. Aunque no se instalan propiamente en las cocinas, sino es sus departamentos de office, para un establecimiento de restauración son fundamentales los equipos de lavado, para mantener la higiene y desinfección de sus utensilios. Respecto a ello, Manuel Almansa, Responsable de Producto de Winterhalter Ibérica, considera que “el lavado de vajilla, cristalería y utensilios de cocina está tomando una posición más importante. Hasta ahora los sistemas de lavado en muchas ocasiones tenían una importancia secundaria después de todo el equipamiento que va relacionado con la elaboración de comidas y bebidas.

Sistemas de refrigeración y congelación.

Para una correcta conservación de los alimentos contamos con diferentes equipamientos para refrigeración y congelación. Estos equipos abarcan desde mesas refrigeradas, armarios de diferentes tamaños en temperatura positiva y negativa y por supuesto abatidores, presenta Antonio Mendoza, Responsable de Marketing de Infrico.

De hecho, Eloísa García, Responsable de Marketing y Comunicación de Intarcon, explica que “la mayoría de los alimentos de consumo diario hoy en día necesitan refrigeración puesto que son perecederos (carnes, pescados, frutas, verduras...). Por esto, resulta fundamental que se garantice la inocuidad de éstos evitando así posibles problemas de salud.

En muchos casos resulta necesario controlar y mantener la temperatura de conservación dentro de unos límites razonables, los cuales serán diferentes para cada tipo de producto.

También es conocido que si disminuimos la temperatura de conservación de los alimentos perecederos, conseguiremos reducir notablemente la velocidad de reproducción de la inmensa mayoría de microorganismos, causantes de la descomposición y de generar posibles enfermedades en los consumidores. La refrigeración retarda el metabolismo de la materia orgánica hasta llegar a detenerlo casi por completo cuando alcanzamos los -18°C (estándar de conservación a nivel internacional para la mayoría de los



Foto: Tecnigras Extracciones

productos congelados), además de conseguir la inhibición parcial o total de procesos alterantes en los alimentos, tales como determinadas reacciones enzimáticas o la degradación metabólica de las proteínas, consiguiendo así retrasar la descomposición de estos”.

Según exponen desde Intarcon, existen por tanto dos maneras de conservar alimentos: refrigeración, consistente en conservar los alimentos a una temperatura, entre 0°C y 8°C, cercana al punto de congelación. Se suele usar en alimentos frescos para conseguir que la proliferación microbiana sea mucho más lenta; y congelación, que consiste en bajar la temperatura de los alimentos por debajo del punto de congelación, habitualmente entre -18°C y -35°C dependiendo del tipo de producto, imposibilitando así la proliferación de bacterias.

“El equipamiento de refrigeración dependerá del espacio y de las necesidades específicas del proyecto de cocina industrial. Dependiendo de cada tipo de negocio y de sus necesidades podremos decantarnos por un equipamiento u otro”, explica el Director de Compras de Serhs Projects. Destacan los siguientes:

Arcón congelador. A la hora de elegir un buen arcón congelador no hemos de fijarnos sólo en su capacidad, sino en la rapidez de congelación que será lo que determine que los productos sigan frescos y mantengan todas sus propiedades, una vez se hayan descongelado.

Abatidor industrial. Reduce la temperatura de cualquier alimento (crudo o cocinado) en un tiempo record. Es mucho más rápido y efectivo que un congelador convencional. Además permite cocinar a muy baja temperatura, aspecto muy presente hoy en día en tendencias de la alta cocina. Desde el Dpto. Comercial de Savemah Hostelería comentan que ofrecen del fabricante italiano Techfrost “abatidores de temperatura y congeladores rápidos que además incluyen las funciones de fermentación, descongelación, desinfección de pescado crudo, cocción a baja temperatura, desinfección por ozono, etc.”.

Foto: Intarcon



intarSANIT

ESTERILIZACIÓN | PURIFICACIÓN | VENTILACIÓN

El sistema intarSANIT renueva, esteriliza y purifica el aire en salas de trabajo. Combina la introducción de aire nuevo junto con la filtración HEPA y radiación UV-C en una construcción compacta.



Anti-
COVID-19



Seguridad
y Salud



Solución
inteligente

EL ALMACENAJE, FUNDAMENTAL PARA ESPACIOS FUNCIONALES

"En función del espacio disponible en cada proyecto de cocina podremos disponer de más o menos espacio de almacenamiento, tanto para los propios utensilios como para la conservación de los alimentos.

Hoy en día se apuesta por espacios funcionales, lo más diáfanos posibles, y donde se garantice el perfecto flujo de personas y mercancías dentro del área de cocina.

Tanto el mobiliario como en sus complementos, el material utilizado por excelencia es el acero inoxidable, pues aporta la innovación, flexibilidad y calidad higiénico-sanitaria que todo proyecto de una gran marca requiere, además de ser un material fácil para la limpieza y mantenimiento", señalan Joan Ros (Serhs Projects). De hecho, según apuntan desde Savemah Hostelería, "en una cocina es imprescindible que el mobiliario y las estanterías sean de acero inoxidable AISI 304 con espesores superiores a 1,2 mm. Las mesas de trabajo, fregaderos y estantes deben estar reforzados con omegas en acero".

"Además, todos los materiales y mobiliario implementados son sometidos a controles de seguridad y auditorías de prevención de riesgos para garantizar la completa seguridad en la ejecución de las tareas de cocina", añaden desde Serhs Projects.

Tener un almacenaje correcto, permitirá tener organizado nuestros utensilios de cocina, donde destacan, como indica Joan Ros: cubetas gastronorm, recipientes de medida estandarizadas, indispensables para el mantenimiento y conservación de los alimentos siguiendo la normativa sobre seguridad alimentaria; cubetas de acero inoxidable, tienen una gran resistencia al calor y a altas temperaturas por lo que además de usarlas para refrigerar alimentos, podemos usarlas para cocinar al horno o al baño maría, aunque no es recomendable usarlas en el microondas ni en cocinas de inducción; cubetas de propileno, ideales para el almacenaje de alimentos a granel tanto en neveras como en cámaras frigoríficas, además también se pueden usar para cocinar en el microondas; y cubetas de policarbonato, de la misma manera que las de polipropileno son ideales para el almacenaje y presentaciones en buffets fríos y aguantan temperaturas de entre -40°C y 130°C. Dentro de esta gama también encontramos las cubetas de resina de uso intensivo, mucho más resistentes, por lo que son ideales para preparaciones en caliente la gran resistencia a altas temperaturas permite usarlas tanto en nevera como en microondas o al baño maría, aunque no directamente sobre el fuego. Además, la superficie de estas cubetas gastronorm es antiadherente lo que facilita su limpieza y la extracción de los alimentos.

su mano. De este modo, optimizamos tiempo y productividad.

Además, desde Intarcon informan de que cuentan con equipos compactos para cámaras frigoríficas de pequeño tamaño en aplicaciones de media y baja temperatura. Para la conservación y refrigeración de alimentos en salas de manipulación de alimentos, cocinas industriales, salas blancas..., cuenta con equipos semicompactos comerciales o industriales dependiente de la potencia frigorífica que se necesite. Para vitrinas, y mesas frías en buffet, se puede emplear un sistema de bucle de agua que garantiza la producción frigorífica distribuida que permite adecuar las temperaturas de trabajo a las necesidades de cada servicio, logrando así un adecuado grado de humedad para la mejor conservación de cada producto, y optimizando el rendimiento de los sistemas.

Para finalizar, es muy importante, según informan de Serhs Projects, que al disponer de estos elementos de refrigeración, es necesario un sistema refrigerante. Se basa en la colocación de un compresor para cada servicio con un intercambiador de placas que condensa el refrigerante mediante una red de agua, sin necesidad de un ventilador que aporte calor al interior del establecimiento. Esta red de agua se refrigera mediante aerorefrigeradores axiales o centrífugos en el exterior, en circuito cerrado, con bomba de circulación.

Foto: Infrico



Frigoríficos industriales. Han de poder soportar un uso continuado e intenso, y han de estar fabricados con materiales de alta calidad que permitan conservar durante más tiempo y con todas sus propiedades, alimentos frescos y alimentos congelados.

Mesas frías. Son una solución idónea para aquellas cocinas en las que no se disponga de mucho espacio de almacenamiento. Existen diferentes tipos en función de los alimentos a disponer en cada una de ellas: mesas frías para ensaladas, mesas frías para snacks, para pizzas... Ofrecen un espacio de trabajo en el que los cocineros pueden preparar rápidamente los platos, disponiendo de todos los alimentos al alcance de

Este sistema refrigerante ofrece varios beneficios: acelera la puesta en marcha de apertura del establecimiento; reducción de gastos de mantenimiento en un 40%; ahorro energético superior al 24%; reducción del 35% en emisiones de CO₂; elimina el ruido de una central frigorífica; se puede recuperar el calor del ciclo frigorífico para usos diversos, así no será necesario grandes condensadores ni desprender mucho calor a patios vecinos, se puede diseñar para diferentes refrigerantes; instalación sencilla con poco mantenimiento; hasta cinco veces menos de carga de refrigerante; y convierte los puntos de frío remotos estándar con frigoríficos con compresor incorporado y elimina la central frigorífica a distancia.

Be sure. **testo**



El sistema digital de gestión de calidad para la seguridad alimentaria del futuro

Olvídese de las montañas de papel y de una implementación manual del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico; tome el control y apueste por la transparencia gracias a la solución digital all-in-one testo Saveris Restaurant.

- Transparencia sobre la calidad en su restaurante.
- Cumplimiento fiable de las prescripciones de Food Safety.
- Procesos de Food Safety más eficientes.

www.testo.com

■ Nueva maquinaria para la desinfección de Krüger ■



Krüger, con más de 40 años de experiencia en el sector, presenta un nuevo catálogo especializado en maquinaria para la desinfección: nebulizadores electrostáticos, nebulizadores térmicos, generadores de ozono, generadores de vapor, cabinas inteligentes de desinfección y productos químicos viricidas.

Una nueva gama pensada para ayudar en las tareas y labores cotidianas de desinfección en todo tipo de ambientes y superficies. Cuenta con una selección de productos de alta calidad, respetuosos al máximo con el medioambiente, con los que se consigue una mayor eficacia y eficiencia, reduciendo el tiempo de su aplicación.

Sus nebulizadores electrostáticos pueden funcionar con baterías, eléctricos a 220 V o por compresor de aire. Proporcionan una carga eléctrica a las soluciones: las gotas actúan como un imán permitiendo envolver superficies conductoras con una cobertura efectiva y uniforme. Las gotas alcanzan y envuelven toda la superficie del objeto por todos sus lados. Están diseñados para cubrir gran distancia utilizando menos producto químico y rociando solo lo necesario para una correcta desinfección, sin llegar a dejar las superficies mojadas en exceso. La gama ofrece un enfoque ecológico al rociar hasta un 80% menos de producto químico por metro cuadrado en comparación con los pulverizadores tradicionales.

También dispone de una amplia gama de generadores de ozono para la desinfección y esterilización ecológica de espacios. El ozono destaca por ser altamente eficiente como viricida, bactericida y fungicida. En el caso de los virus, el ozono actúa sobre ellos oxidando las proteínas de su envoltura y modificando su estructura tridimensional. Además, esta gama cuenta con sistemas de temporización y programación que van desde los temporizadores de 15 a 120 minutos, hasta los programadores por días de la semana, lo cual ayuda a una mejor gestión en espacios donde se realice una desinfección periódica. Son idóneos para espacios entre los 10 y los 500 m².

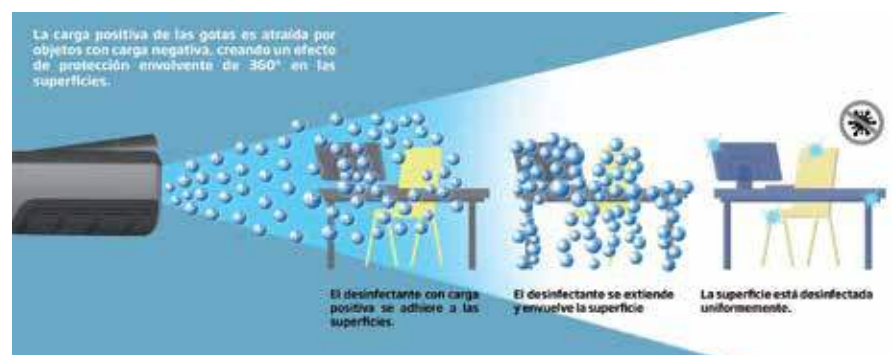
Los generadores de vapor están disponibles en varios modelos, con aspiración y sin aspiración. Todos ellos disponen de bomba dosificadora de producto químico con regulación, lo cual permite ajustar la solución química en la proporción más adecuada. Esta gama es muy versátil, dado que se puede utilizar para desinfectar y también para limpiar cualquier tipo de superficie gracias a sus múltiples accesorios.

En cuanto a las cabinas inteligentes de desinfección están totalmente automatizadas, idóneas para la desinfección de personas en los accesos a espacios donde se quiera reducir al máximo su posible carga viral. Son totalmente inocuas para el uso con personas, animales o plantas.

Su funcionamiento consiste en una primera aplicación de gel de manos al mismo tiempo que se realiza una toma de temperatura mediante cámara térmica con una pantalla LCD de 8 pulgadas. Posteriormente se accede al habitáculo de la cabina donde se rocía con una niebla ultrasónica ozonizada, la cual se adhiere de forma rápida a toda la superficie desinfectando de forma eficaz a la persona que accede.

Están disponibles en diferentes tamaños y con numerosas opciones en función de las necesidades que se requieran. La cámara térmica con pantalla permite memorización facial, control de accesos para fichajes, además de múltiples funciones de gran utilidad.

Por último, respecto a la gama de químicos viricidas, bactericidas y fungicidas, disponibles para la desinfección con certificación HA. Vienen en dosificación concentrada, y son específicos para desinfección del virus causante de la COVID-19, con un efecto residual de hasta 24 horas.



■ La máquina compacta Vitro X1 de Azkoyen con la tecnología Distance Selection ■

AZKOYEN



Azkoyen lanza su nueva máquina de café Vitro X1. Es un modelo compacto, elegante y contemporáneo, para lugares de demanda media que buscan ofrecer bebidas de alta calidad, así como la mejor experiencia para el usuario.

La Vitro X1 es una máquina intuitiva, fácil de limpiar y mantener, que ha sido diseñada para adaptarse a diferentes modelos de negocio ofreciendo una gran variedad de opciones de pago para el consumidor. Además, destaca por su variedad de modos de funcionamiento como el AZK V30, patentado por Azkoyen. Se trata de un sistema de pre-infusión y

erogación que extrae el máximo sabor y aroma con una crema perfecta a partir de cualquier mezcla de café tostado.

Esta funcionalidad permite adaptar la intensidad de café a los gustos del consumidor, por lo que Vitro X1 ofrece una experiencia óptima en torno al café, desde la molienda del grano hasta la taza en cuestión de segundos. Y es que el café es una de las bebidas más consumidas por los europeos ya que forma parte de la cultura social. Según datos de la Federación Europea del Café, Europa representa el mayor consumidor de café del mundo, con un 30% del mercado total.

Además de dispensar un amplio menú de bebidas elaboradas a base de café espresso, Vitro X1 ofrece deliciosos chocolates.

Por sus funcionalidades, Vitro X1 está destinada a ambientes con un consumo de hasta 150 tazas al día por lo que es apta para localizaciones como oficinas, hoteles medianos, tiendas de conveniencia o estaciones de servicio.

Además, este nuevo modelo de la exitosa serie Vitro, está adaptado al contexto actual

que requiere una mayor seguridad e higiene en los procesos de compra, permitiendo la selección del producto sin contacto con la superficie gracias a la nueva tecnología Distance Selection, también patentada por Azkoyen. Gracias a esta tecnología el usuario puede seleccionar el producto desde una distancia de seguridad de hasta 2 centímetros sin necesidad de tocar la superficie de la máquina.

Su lanzamiento tendrá lugar a nivel global y su comercialización comenzará la primera fase en Europa.



WELBILT Lanza una nueva gama de hornos combi: Convotharm maxx

Convotharm maxx es el resultado de años de experiencia y aprendizaje como fabricante de hornos de calidad. Algunas de las características principales del producto lo convierten en una herramienta única en la cocina: pantalla táctil, con la nueva pantalla TFT de 7 pulgadas en alta resolución se obtiene una imagen de gran calidad, y con su función de desplazamiento y pictogramas, es tan fácil e intuitivo de operar como un teléfono móvil; hygieniCare, las manillas higiénicas fabricadas con plástico antibacteriano y antimicrobiano reducen la multiplicación de los microorganismos; vidrio triple de bajo consumo: reduce la pérdida de calor, lo que garantiza niveles de consumo energético inferiores así como un alto nivel de seguridad y de respeto al medio ambiente; estante adicional, Convotharm maxx está disponible como modelo de sobremesa, en tamaño 6.10 o 10.10 y ofrece una mayor capacidad gracias a un estante adicional maximizando así la capacidad en la cámara de cocción; e indicador led, la puerta tiene integrada una potente cinta luminosa led de larga duración que ilumina el interior. Gracias a las funciones que ha desarrollado Convotharm e incorporado en Convotharm maxx, el rendimiento del producto es superior, optimizando así los tiempos de cocción.



PUJOL ILUMINACIÓN Colección NECde, para una estancia agradable y elegante



Pujol Iluminación es una empresa referente en el sector de la iluminación por la calidad y diseño de sus luminarias. En esta ocasión, presenta la colección NEC que cuenta con un aplique y una lámpara de sobremesa de estilo minimalista. La estética de esta colección sigue un estilo depurado con una luz led de 3.000 K que proyecta un interior confortable y cálido. Esta colección es, sin duda, una posibilidad de añadir sofisticación y funcionalidad a un interiorismo vanguardista. El aplique NEC está formado por una pantalla de aluminio y un armazón de acero con un acabado cromado o níquel mate, cuenta con una medida total de 50 cm de largo con una base cuadrada de 11 cm de lado. La lámpara de sobremesa de Pujol Iluminación, al igual que el aplique, tiene la pantalla de aluminio y el armazón de acero, también en acabados estándar cromado o níquel mate, aunque las dos versiones se pueden fabricar bajo pedido en cualquier acabado de la gama Pujol Iluminación. Mide 40 cm de largo con una base de 11 cm de ancho y 16 cm de largo. Pujol Iluminación convierte un interior en una estancia agradable a la par que elegante gracias a NEC que se convierte en un aliado del buen gusto llenando de estilo cualquier espacio.

QUALITY ESPRESSO QUALITY EXPRESSO Futurmat Rimini Soul, fusión de sabor e innovación

Quality Espresso, empresa líder en el mercado de máquinas de café espresso en entornos profesionales, lanza al mercado la nueva Futurmat Rimini Soul. Una versión mejorada en prestaciones y en diseño de la conocida Futurmat Rimini, una de las máquinas con mayor implantación en el mercado. El objetivo de este lanzamiento ha sido unir sencillez y vanguardia para saborear nuevas emociones. Con su diseño adaptado a los nuevos tiempos y tendencias y sus acabados frontales en acero inoxidable, la Futurmat Rimini Soul es la partitura perfecta con notas de innovación tecnológica, diseño italiano, sencillez de uso y fiabilidad para lograr una máquina de café espresso moderna y vanguardista. Entre sus principales características técnicas cabe destacar los pomos ergonómicos para el agua y vapor, pulsadores cromados con led integrado con 4 selecciones de café programables y continuo por grupo, iluminación integrada para mejorar la visibilidad del espacio de trabajo, lanzas de vapor con sistema Easy Latte para obtener una perfecta emulsión de leche, dispensador de agua con sistema cuarto de vuelta, zona de trabajo en acero inoxidable, grupos macizos de 2,5 kg con sistema de infusión/extracción, chasis con tratamiento resistente a la corrosión, caldera de cobre con intercambiador de calor independiente para cada grupo y con sistema termosifón, grupos de alto rendimiento, motor bomba incorporado y control electrónico del nivel de agua en la caldera.



PROQUIMIA Incorpora CONPACK Protect, un suavizante contra microorganismos



Proquimia amplía su catálogo de productos en formato CONPACK con CONPACK PROTECT, un suavizante multifuncional con propiedades protectoras para tejidos, que impide la aparición y proliferación de microorganismos hasta más de siete días después del lavado. CONPACK PROTECT cumple la norma UNE-EN ISO 20743-2014, a la concentración de 1g/L. CONPACK potencia el efecto higienizante del proceso de lavado, proporciona un agradable perfume y evita los efectos secundarios derivados de la presencia de microorganismos en los tejidos, tales como la aparición de malos olores o su deterioro o decoloración. La protección antimicrobiana de CONPACK PROTECT se aporta gracias a la microencapsulación de una sustancia activa compuesta a base de plata, un metal muy presente en la naturaleza, y cuyas propiedades antimicrobianas son bien conocidas desde la antigüedad. La tecnología microencapsulación proporciona una excelente afinidad a las fibras del tejido, y permite la liberación progresiva de la sustancia activa, que refuerza la protección contra la contaminación microbiana de los tejidos durante la fase de uso, hasta siete días después del proceso de lavado. El nuevo producto CONPACK PROTECT está debidamente notificado como biocida para PT9 según Disposición Transitoria Segunda del Real Decreto 1054/2002.



PRODUCTOS CODINA

Da a conocer sus productos desinfectantes

Productos Codina, fabricante de detergentes y productos de limpieza está presente en el mercado de los desinfectantes desde hace más de veinte años. En concreto, disponen de dos productos registrados: Desinfectante Bactericida Codina (producto de uso profesional registrado HA) y CODI CLEANER (producto de uso doméstico apto para todo tipo de superficies) que cumplen con la norma UNE_EN 14476, y que por tanto, han sido autorizados como viricidas por el Ministerio de Sanidad. Estos productos eliminan bacterias y virus nocivos (como la COVID o el virus de la gripe) que provocan contagios y malos olores. Apropriadados para la limpieza de suelos, cocinas y baños, en todo tipo de recintos, pero muy especialmente en locales públicos, hoteles, residencias, hospitales, colegios, parvularios, gimnasios, piscinas, industrias cárnicas y de alimentación. Además Productos Codina dispone de una amplia gama de productos para uso doméstico con las marcas LA OCA y CODI y para uso profesional con la marca Codina.



EVOCA GROUP Coffee APPeal hace que la experiencia del usuario sea segura



Newis, marca de EVOCA Group, presenta Coffee APPeal, la nueva aplicación gratuita e intuitiva que permite seleccionar y personalizar las bebidas desde el teléfono móvil, sin interacción con la máquina. El uso de Coffee APPeal es muy simple, ya que no requiere la creación de una cuenta ni la entrada de ningún dato personal. Simplemente escaneando el código QR en las máquinas Gaggia, Necta o Wittenborg con el teléfono, Coffee APPeal se conecta automáticamente a través de Bluetooth®, sin la necesidad de utilizar la conexión de datos del teléfono de los consumidores. Gracias a la interfaz fácil de usar, se elige la bebida preferida y se personaliza directamente desde un teléfono, en modo totalmente sin contacto y con total seguridad. Coffee APPeal también permite a los usuarios realizar múltiples selecciones sin cerrar la sesión. La aplicación es capaz de reconocer la marca de la máquina de café con la que está trabajando y personalizar su interfaz gráfica con la apariencia de las marcas Gaggia, Necta y Wittenborg de Evoca Group. Siempre enfocados en la innovación y en la experiencia del usuario, Newis -gracias a Coffee APPeal- contribuye a proteger la salud de quienes quieren disfrutar de un buen café fuera de casa, ya sea en la oficina o en la sala de desayunos de un hotel. Disponible en seis idiomas y en todos los países del mundo, la aplicación se actualiza constantemente y ya están programados nuevos lanzamientos que añadirán seguridad y comodidad al hecho de adquirir una bebida.



CISA Presenta la nueva gama de manillas con placa de nylon Cortafuego

CISA, marca de la compañía Allegion, da a conocer su nueva placa con nuevo diseño de cantos redondeados en acabado negro mate y ribete exterior en negro brillo. Dentro de las ventajas que ofrece este nuevo producto destacan: un nuevo diseño y acabado, versiones compatibles con los actuales modelos, y nuevo embalaje individual en caja de cartón para facilitar la distribución y venta. Además, la nueva gama de manillas ofrece fiabilidad y cumple la normativa vigente: está marcado CE, producto apto para instalación en puertas cortafuego; conforme a las normas EN1906, EN179 y EN1634; y sus versiones individuales son aptas para el uso con Dispositivos Antipánico CISA adaptables a cerraduras de embutir. En cuanto a sus características técnicas, CISA explica que consiste en una placa exterior de nylon y base en acero; cuadradillo en acero de 9 mm, en dotación con los juegos de placas con manilla; cuadradillo seccionado en acero de 9 mm, en dotación con las versiones individuales con manilla; y distancia entre ejes 72 mm. Allegion (NYSE: ALLE) es un pionero mundial en acceso ininterrumpido, con marcas líderes como CISA®, Interflex®, LCN®, Schlage®, SimonsVoss® y Von Duprin®. Además de centrarse en la protección asociada a puertas y áreas adyacentes, Allegion asegura personas y activos con una amplia gama de soluciones para hogar, empresas, escuelas y otras instituciones. Allegion registró una ganancia de 2,9 mil millones de dólares en 2019 y vende productos en casi 130 países.



GRESPANIA Lanza al mercado nuevos diseños en mármol



Grespania da a conocer su nueva colección 2020/2021 en mármol para las superficies. Estos nuevos diseños son: Ankara, inspirado en un mármol característico procedente de Asia Menor. En tonos bronce, la superficie de las piezas crean delicados patrones de apariencia líquida y sinuosa; Corinto, inspirado en el mármol Apuano, destaca por su tridimensionalidad, lejos de superficies planas y simplificadas. Sobre una base de blanco puro, se desarrollan abundantes vetas con cambios tonales, que van desde grises azulados a óxidos rojizos; Imperial, una estética novedosa para las superficies marmoleadas, con un ónice en color ámbar que crece en escala para que su contrastado veteado cobre mayor importancia; Saint Denis, con un toque sofisticado es una propuesta de diseño llena de belleza. Es la respuesta a la creciente demanda de materiales naturales, con carácter y personalidad, pero a su vez con una continuidad tonal que permita su aplicación en grandes superficies; Tivoli, se amplía la gama de porcelánicos ultrafinos inspirados en piedras semipreciosas, tomando su diseño del Ágata, material muy apreciado desde tiempos antiguos por su belleza y resistencia. Pretende ser una serie que evoque un estilo clásico, pero con una adaptación a su uso y tendencia actual; por último, Augusta, con la que ha querido mantener al mármol como un material lujoso, atractivo y con múltiples posibilidades.

NH Hotel Group y Civitatis colaboran para impulsar el turismo local



Civitatis, la empresa líder en la reserva de excursiones y visitas guiadas en español, ha cerrado esta semana un acuerdo de colaboración con NH Hotel Group. Según este acuerdo, que pretende impulsar el turismo local en los principales destinos de España, NH Hotel Group ofrecerá a sus huéspedes las más de 2.400 visitas guiadas y excursiones de Civitatis. De esta manera, ambas empresas fomentarán una experiencia turística a millones de españoles, incluso sin necesidad de salir de su ciudad de residencia, adaptándose así a las restricciones generadas por la pandemia del coronavirus. Así, los clientes de NH Collection Gran Vía, podrán reservar la visita guiada por el Palacio Real, o los de NH Collection Barcelona Costanza el free tour de Gaudí y la Barcelona modernista, entre muchas otras combinaciones.

El acuerdo, que venía gestándose desde hace varios meses, se ha sellado en un momento ideal en cuanto a turismo de proximidad se refiere. Civitatis ha revisado sus estadísticas internas y ha constatado que algunos destinos como Madrid, Barcelona o Zaragoza han incrementado sus turistas locales exponencialmente, en algunos casos hasta en un 300%.

Grupo Restalia anuncia el mayor paquete de ayudas prevacuna para apoyar a sus franquiciados



Ante la aprobación por parte del Gobierno central y de las CC.AA. de nuevas restricciones que limitan el aforo y el horario de consumo mediante toque de queda, y que afectan gravemente al sector de la restauración, Grupo Restalia -100 Montaditos, TGB The Good Burger, Cervecería La Sureña, Pepe Taco y Panther Juice & Sandwich Market- vuelve a posicionarse al lado de sus franquiciados lanzando el mayor plan de ayudas prevacuna, extraordinario y único en el sector de la restauración.



Desde el comienzo de la pandemia, la compañía ha hecho un gran esfuerzo para apoyar a sus franquiciados con diversas ayudas que permitirán mitigar la situación que está viviendo la hostelería a nivel mundial. Y en este sentido, el grupo ha anunciado una serie de medidas prevacuna para todos sus franquiciados y otras adicionales para aquellos locales que se vean obligados a cerrar por imperativo legal.

El plan de ayudas general para todos sus franquiciados se ha puesto en marcha a partir del 1 de diciembre y tendrá vigencia hasta el 28 de febrero de 2021, coincidiendo con el lanzamiento de la vacuna e incluye descuentos y ayudas en los productos estratégicos de la compañía, tanto en comida como en bebida; mejoras en la forma de pago a los proveedores con el fin de poder tener más liquidez; gestión personalizada así como asesoramiento en la tramitación de préstamos y apoyo continuo del Departamento de Apoyo y Soporte Restalia (S.A.R.) para informar y ayudar en las medidas a adoptar en cada momento. Este departamento está a disposición de los franquiciados los siete días de la semana.

'The night of your life', una cena inolvidable para esta Nochevieja con Pestana Plaza Mayor



El hotel Pestana Plaza Mayor prepara para la próxima Nochevieja una velada inolvidable. La idea, consiste en ofrecer una alternativa para celebrar el Año Nuevo aprovechando una ubicación privilegiada y sin necesidad de renunciar a la celebración de la última noche del año.



Esta iniciativa surge de la tendencia de atraer clientela local dándoles la oportunidad de vivir una noche mágica en un lugar único sin renunciar a los ingredientes de una Nochevieja tradicional. La localización del hotel, con vistas a la Plaza Mayor, que se caracteriza por estar inundada del espíritu navideño, lo transforman en un lugar fascinante. Gracias a su popular mercadillo o a sus deslumbrantes luces de Navidad, el centro de Madrid se convierte en un lugar emblemático, ya que toda la zona centro: Sol y alrededores, cobra especial protagonismo por transmitir las populares campanadas.

La experiencia ofrece alojarse en una de las suites del Hotel y unido a una propuesta gastronómica clásica, para que cada uno de los visitantes puedan sentirse como en casa: jamón, croquetas o foie entre los entrantes; como plato principal: lubina o jarrete y entre los postres no podían faltar las Uvas de la suerte, Milhojas de chocolate y quenelle de vainilla o, los típicos Dulces Navideños. Entre las opciones de maridaje hay Cerveza Nacional - El Águila 1900, Vino tinto Marqués de Vargas Reserva D.O Rioja, Vino Blanco Pazo San Mauro, Albariño D.O Baixas o una Botella de Champagne Veuve Clicquot para brindar por el año nuevo.

MAZABI adquiere un histórico hotel de cuatro estrellas situado en Ronda



MAZABI, compañía especializada en gestión de patrimonios familiares inmobiliarios, ha formalizado la compra del Hotel Palacio San Gabriel, situado en el casco histórico de Ronda (Málaga). El activo destaca por su arquitectura singular, ya que se asienta sobre una casa noble construida en 1736. Esta operación se enmarca dentro de la apuesta de la gestora por seguir invirtiendo en el área de Hospitality.



Este icónico alojamiento tiene cuatro estrellas y está arrendado a Soho Boutique Hoteles. Ubicado en el casco histórico de Ronda, se distingue del resto por su valor arquitectónico, ya que se trata de un edificio restaurado cuya construcción data del siglo XVIII. El inmueble dispone de 1.242 m² divididos en cuatro alturas: planta baja, primera, segunda y un sótano con uso para bodega.

El Hotel Palacio San Gabriel está compuesto por 22 habitaciones tipo suites, vestíbulo y diferentes zonas comunes: salones, terraza/patio, sala de cine, bodega, cafetería etc. Además, destaca porque se sitúa entre los mejores alojamientos en España a juicio de los clientes, con una valoración media de 9 sobre 10 en el portal especializado Booking.com.

Resuinsa renueva el certificado mundial STeP-Sustainable Textile Production



La producción que lleva a cabo toda empresa debe realizarse cumpliendo unos parámetros de sostenibilidad, tanto medioambiental como de responsabilidad social corporativa. Para garantizar que se cumplan estos requisitos, en el sector textil existe, a nivel mundial, el certificado STeP - Sustainable Textile Production, auditado y emitido por la Asociación Internacional OEKO-TEX®.



En este sentido, Resuinsa, fabricante especializado en textiles para hostelería, fue en 2014 la primera compañía en el sector en obtener dicha certificación, renovable cada tres años. Para ello, OEKO-TEX® garantiza la compatibilidad a nivel internacional a través de criterios estandarizados

que continuamente son analizados, evaluados y auditados.

STeP permite un análisis exhaustivo y fiable del alcance de sostenibilidad en seis áreas: gestión de productos químicos; protección del medio ambiente; gestión ambiental; salud y seguridad; responsabilidad social; y calidad. Esto le diferencia de otros sistemas que, en su mayoría, solo tienen en cuenta ciertos aspectos individuales de la sostenibilidad.

El Director General de Resuinsa, Félix Martí, ha señalado que esta renovación "supone un importante valor añadido, ya que se trata de un sistema de certificación para las empresas fabricantes de la cadena textil que acredita una producción sostenible de manera transparente y clara".

Ramon Soler muestra su lado más solidario en una gran recogida de alimentos



Con la llegada del periodo navideño, Ramon Soler® se implica más que nunca en campañas solidarias que ayuden a las personas. Una de las colaboraciones en las que ha estado implicado recientemente es la recogida de alimentos en sus instalaciones, para ayudar con la situación de emergencia alimentaria, que tuvo lugar del 30 de noviembre al 4 de diciembre. Colaboración llevada a cabo junto a TEMPS.



TEMPS es un equipo con 25 años de experiencia en el sector del Trabajo Temporal en España, con una clara responsabilidad social, un valor muy importante que comparte con Ramon Soler® y por el cual la firma no ha dudado en sumarse a su iniciativa.

Dentro de este proyecto se recogieron alimentos de primera necesidad, en los dos puntos de recogida que Ramon Soler® habilitó en su fábrica en Sant Joan d'Espí en Barcelona, en los cuales tanto el personal, como las familias y toda persona que quisiera colaborar, pudo acercarse a las instalaciones para aportar su granito de arena.

La serie EVO de Nofer en la exposición "¿Emergencia! Diseño contra la COVID-19"



El dispensador de gel hidroalcohólico de la serie EVO ha sido escogido por la organización y será expuesto en El Museo del Diseño de Barcelona hasta el 10 de enero de 2021. La exposición es un proyecto del Museo del Diseño con la colaboración de ADI-FAD.



La exposición presenta una selección de las múltiples iniciativas que, desde el mundo del diseño, han dado una respuesta rápida a la crisis sanitaria causada por la pandemia de la COVID-19.

La mayoría de estos diseños han nacido a principios de este 2020, cuando hubo una necesidad urgente para salvar vidas y proteger a las personas. Muchas propuestas, pues, surgieron durante el confinamiento iniciado en el mes de marzo con un objetivo claro: diseñar para ayudar.

El Museo del Diseño de Barcelona, atento a esta situación, ya durante el confinamiento comenzó a documentar y seleccionar las diferentes respuestas surgidas, tanto públicas como privadas, para formar una colección que fuera testigo, dedicando especial atención a los elementos de protección, a la maquinaria clínica y a la gráfica comunicativa.

Rational celebra su primer evento especializado en seguridad alimentaria



El certamen tuvo lugar el 2 de diciembre y en él participaron nutricionistas, dietistas y personal especializado en restauración de colectividades para abordar cuestiones de seguridad alimentaria; uno de los temas de más actualidad y que juega un papel muy importante en la época en la que estamos viviendo. Ahora con la COVID-19, tenemos que extremar las precauciones dentro y fuera de la cocina para servir a nuestros clientes platos higiénicamente seguros.



Por eso Rational preparó un evento específico online y un Libro Blanco (descargable gratuitamente desde la web de la compañía) sobre la seguridad alimentaria. La cocción de los alimentos e incluso la limpieza de la maquinaria y puesto de trabajo fueron dos de los principales temas a tratar.

Sascha Barby, director culinario senior en Rational, expresa que lo mejor es "invertir en un sistema y flujos de trabajo adecuados para el saneamiento, conocer los puntos críticos en su operación y formar al personal. Esto es lo más importante y con sentido para poder garantizar una buena seguridad alimentaria". Así lo explicó Pablo Torres, chef nacional corporativo de Rational, en el evento específico de la mano del nuevo iCombi Pro. Un equipo que no solo se limpia solo y de manera automática, sino que aporta un plus de seguridad adicional con el almacenamiento y la descarga de datos APPCC.

The image shows three overlapping book covers from the 'propiendas' series. The top cover is 'propiendas' by María José Martínez. The middle cover is 'propiendas' by María José Martínez. The bottom cover is 'propiendas' by María José Martínez.

Garantizar el nuevo estándar de higiene



Es hora de volver y seguir adelante. Crear una nueva normalidad. Juntos. Esto implica un nuevo estándar de higiene. Puede parecer un poco abrumador, pero estamos a tu lado. Tork cuenta con una amplia trayectoria en higiene profesional a nivel global, por eso te apoyaremos ofreciéndote los conocimientos y la experiencia que necesitas.

Juntos, te ayudaremos a crear entornos seguros al garantizar el nuevo estándar de higiene.

Descarga tu kit de herramientas Vuelta al negocio de Tork

Reabre las puertas de tu negocio de forma segura y responsable con señalizaciones relacionadas con la higiene, listas de control ¡y mucho más!

www.tork.es/seguridadeneltrabajo

Tork, una marca de Essity



Think ahead.

Desinfectantes
Bactericidas
Antisépticos
Virucidas



Demostrando
eficacia !
Virucidas



PRODUCTOS QUÍMICOS G2 GREEN

www.g2green.es * 91 817 17 10