

hostelpro

proyectos y proveedores de hostelería y restauración

ESPECIAL ESTABLECIMIENTOS SELECTOS

FOUR SEASONS HOTEL MADRID, MADRID

REPORTAJES

Lavandería industrial

Elaboración, conservación y presentación del alimento

Confort y textil





Disinfection Monitoring Package

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 **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.



Consulta oferta lanzamiento ref. DMhost2101 : jribera@girbau.com

GIRBAU

LAUNDRY BEYOND LAUNDRY

GIRBAU.COM



Foto: Habitación (Four Seasons Hotel Madrid)

SUMARIO

PÁGINA 04. INTERIORISMO

Juan Luis Requena y José Francisco Plaza,
REQUENA Y PLAZA



PÁGINA 08. ENTREVISTA

Julio Miralles, Chef Ejecutivo del Grupo TATEL

PÁGINA 12. PROYECTO HOTELERO

Four Seasons Hotel Madrid, Madrid



PÁGINA 18. ENTREVISTA

Adrian Messerli, Director General
de Four Seasons Hotel Madrid



PÁGINA 22. ENTREVISTA

Dani García, Chef de Dani Brasserie
de Four Seasons Hotel Madrid



PÁGINA 24. REPORTAJE

Lavandería Industrial

PÁGINA 38. REPORTAJE

Elaboración, conservación y presentación del alimento



PÁGINA 52. REPORTAJE

Confort y textil



Foto: Dani Brasserie (Four Seasons Hotel Madrid). Óscar Romero

Secciones /

Interiorismo 04

Soluciones para el canal
HORECA 62

Novedades del Sector 63

Establecimientos
del Canal 64

Proveedores
del Canal 65

Agenda 66

Portada: Four Seasons
Hotel Madrid



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
@Revista.Hostelpro

Hostelpro
@R_hostelpro

Revista Hostelpro
@rhostelpro

Hostelpro
@rhostelpro



Foto: (De izq. a dcha.) José Francisco Plaza y Juan Luis Requena (REQUENA Y PLAZA)

ENTREVISTA: Juan Luis Requena y José Francisco Plaza REQUENA Y PLAZA



El estudio de REQUENA Y PLAZA comienza su andadura en el mundo de la arquitectura y el diseño de interiores en 1987, y desde entonces sus fundadores Juan Luis Requena y José F. Plaza, junto a su equipo de más 130 profesionales, no han cesado en su actividad. Los más de 30 años en el sector del interiorismo les han convertido en un referente a la hora de ejecutar proyectos de todo tipo, pero muy notablemente en cuanto a hoteles se refiere. En cada uno de ellos demuestran que la arquitectura y el diseño de interiores son sus pasiones como ellos mismos declaran en la siguiente entrevista, estando siempre a la vanguardia en tendencias, materiales, estilos y dando solución a las necesidades actuales y futuras de sus clientes.

Foto: AC Punta Cana by Marriott, Punta Cana (República Dominicana)



Más de 30 años ejecutando proyectos de interiorismo, ¿qué les ha permitido mantenerse en activo y con tanto éxito durante este tiempo? ¿Cómo valoran su trayectoria?

Juan Luis Requena (J.L.R.) Sin duda esto se debe a la confianza que nuestros clientes depositan en nosotros. Esto ha permitido que, en estos más de 33 años de historia, nos hayamos consolidado como empresa, y que, como nuestros clientes quedan satisfechos con nuestro trabajo, decidan repetir con nosotros para sus nuevos proyectos, así que somos un estudio de arquitectura e interiorismo con una muy buena imagen ya consolidada en nuestro mercado. Estamos contentos y orgullosos del momento en que nos encontramos, porque contamos con la fidelidad y la recurrencia de la confianza de nuestros clientes.

En cada ejercicio surgen nuevas oportunidades de manera habitual y, con ello, se abren siempre posibilidades que nos invitan a querer seguir superándonos y dando lo mejor de nosotros. Recientemente hemos cruzado el Atlántico gracias al nuevo proyecto que hemos realizado para el Grupo Marriott en la República Dominicana: el AC Punta Cana by Marriott.

Para nosotros es un honor, y un reto permanente, el lograr que clientes de tanto prestigio como el Grupo Marriott confíen en nosotros repetidamente, como también hizo con el Madrid Marriott Auditorium Hotel & Conference Center, otro de nuestros hitos en la historia del estudio.

La arquitectura y el diseño de interiores son nuestras pasiones, y por eso REQUENA Y PLAZA es también lo que es hoy en día: estar a la vanguardia de tendencias, materiales, estilos y necesidades actuales y futuras de los clientes. Esto nos supone un reto constante. Estamos continuamente afrontando un mercado cambiante porque así somos los seres humanos, que al fin y al cabo somos los destinatarios de los espacios diseñados. Tanto las preferencias como las necesidades del cliente van cambiando, y nosotros buscamos dar respuesta de la manera más innovadora, buscando el mejor diseño y teniendo en cuenta la eficiencia en costes, tanto de construcción como de mantenimiento.

Profundizando en su filosofía de trabajo, y del equipo REQUENA Y PLAZA, ¿cuáles son los valores que vertebran su estudio?

José Francisco Plaza (J.F.P.) Para nosotros éste es uno de los aspectos más importantes. Siempre hemos dicho que tener unos valores definidos es la base para alcanzar el éxito. Por supuesto no solo nuestro éxito, como estudio, sino el de nuestros clientes a través de nuestras propuestas.

Así, resumimos toda nuestra razón de ser en cinco valores que son los pilares que dan forma y marcan la filosofía de trabajo de nuestro estudio: compromiso, nos comprometemos con nuestros clientes y con cada proyecto que desarrollamos para ellos; diseño, nuestro objetivo es la excelencia en el diseño y la imagen, innovando y reinventándonos con cada proyecto; calidad, apostamos por la más alta calidad en cualquiera de las fases en las que tomemos parte: diseño, desarrollo y ejecución de proyectos; experiencia, el conocimiento constructivo define a nuestros profesionales. Mejorar y aprender cada día es nuestra premisa, y nuestro aval son los ya 33 años de experiencia comentados; y cercanía, al igual que el compromiso con ellos, nuestra relación con los clientes es fundamental, pues tener una comunicación fluida garantiza la eficiencia y la eficacia en el desarrollo y la ejecución de cada proyecto.

En interiorismo es común hablar del estilo propio que identifica a cada estudio, ¿cómo identificamos un proyecto del estudio?

J.L.R. En REQUENA Y PLAZA tenemos muy en cuenta siempre el contexto y objetivos del proyecto. Si estamos rehabilitando, o construyendo de cero, o diseñando el interiorismo de un hotel con sus diferentes tipologías, o el de un restaurante, o de unas oficinas, etc. Cada escenario supone un enfoque diferente, único, y orientado a ese caso y objetivos concretos. Por eso también es muy importante la comunicación con nuestro cliente, tal y como apuntábamos. Gracias a su briefing inicial podremos crear un proyecto y universo diferente que se adapte a sus necesidades y a las del futuro consumidor o usuario de ese espacio.

Para nosotros cada cliente, es más, cada obra y cada situación, son diferentes, y por tanto huimos de lo que podríamos llamar unos "tics identificativos" del estudio. Aunque ello supone la realización de un mayor análisis y más profundo trabajo en cada encargo, el cliente y cada una de sus actuaciones individualizada es lo más importante para



Foto: HOSPES Palacio de Arenales & SPA, Cáceres

nosotros, muy por encima de lo que pudieran considerarse "elementos de firma" del estudio.

En todo caso, algo que todos nuestros trabajos tienen como hilo conductor es, sin duda, un excelente diseño, con una calidad equilibrada al mismo, y para cada proyecto concreto.

Referente a su portfolio encontramos innumerables proyectos, pero nos centraremos en aquellos hoteleros. ¿Cuál es la mejor manera de abordar este tipo de trabajos?

J.L.R. No hay una regla general que unifique todos los proyectos, aunque sean del mismo sector, en este caso el hotelero. Cuando acuden a nosotros, los clientes buscan soluciones duraderas, eficaces, que

estén al servicio de sus usuarios finales, pero sin disminuir la comodidad de los trabajadores y considerando, lógicamente, la eficiencia de costes de la empresa. Aunar todas las demandas para llegar a un punto de encuentro de todo ello, coordinar los diferentes oficios para reducir los tiempos de ejecución y minimizar las incidencias, es como dirigir una orquesta, sincronizando a todos sus componentes. El resultado adecuado, como en otras muchas actividades, se logra gracias a un conjunto de aspectos: por supuesto, en la base están la creatividad y el diseño, pero también es necesaria la capacidad y profesionalidad de todos los participantes, y la cantidad de "ensayos" realizados. Y en eso REQUENA Y PLAZA es ya un estudio experto, porque llevamos "ensayando" más de 33 años.

En cuanto a las demandas del sector, la hostelería es muy dependiente de un buen diseño. Son negocios de cara al público, en

Foto: Kalma Sitges Hotel, Sitges





Foto: Madrid Marriott Auditorium Hotel & Conference Center, Madrid

los que se paga por una experiencia, y ésta no sería completa sin un diseño que refleje lo que cada hotelera quiere transmitir a su usuario.

Cada cliente tiene sus líneas de estilo marcadas, y nosotros adaptamos su imagen de marca, y lo que el cliente quiere conseguir, y lo situamos en el lugar concreto a través del diseño.

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

J.L.R. Estamos en un momento de mucha incertidumbre en el sector, como en tantos otros. Por eso, además de buscar proyectos en los que el precio de ejecución es determinante, tenemos que pensar en que sean soluciones polivalentes, espacios pensados para durar y también para ser fácilmente adaptables en caso necesario. Por otra parte, las demandas de los usuarios se dirigen a buscar diseños más sostenibles, no solo en la procedencia de los materiales, sino en su eficiencia energética, en la obsolescencia o en su reutilización, pero sin perder calidad o diseño.

Lo que sí estamos observando es que el sector está evolucionando de tal manera que su operativa está optimizándose, y los clientes no solo están abiertos, sino que buscan en nosotros las ideas que les aporten las mejores soluciones operativas que hagan su funcionamiento más eficaz y eficiente.

Esta creciente demanda de mejora de la operatividad de cada establecimiento es para nosotros una condición básica, de partida, a la

hora de diseñar, y que posteriormente vestimos de diseño y de la manera que resulte más coherente para cada establecimiento en particular.

La COVID-19 ha dañado mucho a la hostelería de este país, y los hoteleros tienen una fuerte necesidad de mostrar que son seguros. Aparte de nuevos protocolos en este sentido, ¿puede el interiorismo y diseño de un espacio ayudar a frenar el contagio? ¿De qué manera podría hacerlo? ¿Ha abierto una nueva forma de diseñar?

J.L.R. Nosotros no nos atrevemos a decir hasta qué punto preciso el diseño es determinante en la seguridad de un espacio frente a la COVID-19, pues para ello hay expertos más adecuados para orientarnos, pero es de sentido común pensar en algunos aspectos que sí modifican la configuración de los espacios y pueden ser de ayuda. Por ejemplo, para mejorar la eficacia de la higienización hay que minimizar los elementos que puedan ser tocados y por tanto susceptibles de transmitir microorganismos, por lo que se puede tender a un minimalismo de la decoración. Los textiles o los elementos que tengan menos resistencia a ser limpiados con asiduidad y profundidad, lógicamente podrían ser objeto de ser eliminados o reducidos a lo imprescindible. Y, por supuesto, actualmente se distancian físicamente los elementos

de descanso, como sillones y mesas, y se agrandan los espacios comunes para evitar aglomeraciones, como en las recepciones o comedores de los establecimientos.

Se observa también que se da un mayor protagonismo a las áreas exteriores como terrazas, jardines y patios, que se convierten en parte del espacio habitable. Y por supuesto, se le otorga mayor protagonismo a la ventilación, y renovación de ésta, especialmente a la natural en lo posible, agrandando ventanas, utilizando celosías y puertas que permiten, no solo los accesos, sino también un buen intercambio y flujo de aire.

Por último, aunque los espacios e instalaciones se desinfectan continuamente hoy en día, debemos señalar que últimamente también estamos considerando muchísimo que los materiales que proponemos y utilizamos sean los más adecuados para su uso, dando mucha relevancia a aquellos materiales en que los microorganismos permanezcan el menor tiempo posible activos sobre ellos para reforzar esa seguridad y tranquilidad que ahora se demanda.

Sabemos que es difícil, pero... ¿hay algún proyecto que guarden en su memoria especialmente? ¿Por qué?

J.F.P. Para REQUENA Y PLAZA todos los proyectos son importantes, y podemos decir que en cada uno hay un pedacito de nosotros. Todos tienen sus anécdotas o han tenido sus retos.

Foto: Hotel Palacio Sofraga, Ávila



No somos capaces por ello de destacar alguno en concreto, pues podríamos hasta ser injustos, pero si tuviéramos que destacar alguno, diríamos que son aquellos donde nos podemos permitir dar rienda suelta a nuestra creatividad. Para cualquier arquitecto, enfrentarse con un espacio vacío y dotarlo de vida, es una pasión, pero si además te dan "carta blanca" para poder volcar tus ideas, se convierte en un sueño.

De hecho, nuestro lema "arquitectura de sueños" es porque hacemos realidad los sueños de nuestros clientes, pero también los nuestros a través de nuestros proyectos.

¿Podría adelantar qué nuevos proyectos llevarán la firma de REQUENA Y PLAZA?

J.F.P. Continuando con el sector hotelero, ya hemos mencionado en algún punto anterior que recientemente hemos ampliado nuestro ámbito de trabajo a la República Dominicana con el proyecto de interiorismo del AC Punta Cana by Marriott, y hemos de decir que, en ese continente americano y área geográfica del mismo, tenemos puestas muchas esperanzas



Foto: Room007 Select Sol, Madrid

y, también, determinados objetivos de expansión.

Debemos mencionar que, gracias a la fidelidad de nuestra clientela del sector hotelero, y a la confianza que renuevan con nosotros para sus nuevos proyectos en base a su satisfacción con el estudio, así como gracias a la imagen que tenemos en el sector que nos permite acceder también a



Foto: NH Ciudad de Cuenca, Cuenca

nuevos clientes, REQUENA Y PLAZA ha ido en los últimos años llevando su experiencia y profesionalidad a países europeos como Andorra, Bélgica, Francia, Italia o Portugal.

Por todo ello, el despacho está siempre abierto a nuevos retos, sean donde sean, y actualmente estamos trabajando en diversos proyectos, tanto en España como en algunos de los mencionados países, y durante 2021 seguiremos acometiendo encargos en varios de ellos.



Alterra ofrece la más amplia gama de pavimentos y revestimientos del mercado

Desde 1972, estamos al servicio de profesionales (arquitectos, decoradores, interioristas) y particulares interesados por la calidad y los mejores acabados de cada recubrimiento.

Nos encargamos de elegir cuidadosamente los mejores materiales para suelo y paredes de los fabricantes más reconocidos a nivel nacional e internacional. Por ello, con Alterra, tendrá la garantía de obtener excelentes resultados.



www.alterra.es

Penedés, 50 08820 El Prat de Llobregat

TEL. 93 2005707 info@alterra.es



Foto: Julio Miralles, Chef Ejecutivo de Grupo TATEL

Julio Miralles

Chef Ejecutivo del Grupo TATEL



«TATEL es una experiencia, no se viene a comer o cenar a TATEL, se viene a TATEL. TATEL representa toda la cultura mediterránea que hay alrededor de una mesa; la familia, los amigos, las largas conversaciones, la música, las risas...»

Grupo TATEL nace en 2015, dentro de la filial Hospitality de la compañía MABEL CAPITAL, con un propósito claro, ser sinónimo de experiencia y con sus actuales seis restaurantes ubicados en: Madrid, Ibiza, Miami, Beverly Hills, Bahrain y Riatt lo han conseguido. Sus cartas recuperan la tradición de la gastronomía mediterránea y con sus locales de moda aúnan ese mix de ocio y oferta culinaria que convierte a cada restaurante TATEL en una experiencia para los clientes. Para profundizar en la trayectoria del grupo, la siguiente entrevista con Julio Miralles, nuevo Chef ejecutivo del Grupo TATEL, responde a interrogantes sobre sus orígenes, filosofía, su previsión de expansión y futuro, además de cuestiones de gestión más orientadas con su relación con los proveedores.

Para conocer los inicios del Grupo TATEL, ¿podría comentar cómo fueron los orígenes de la insignia?

TATEL es un proyecto único creado por los socios Manuel Campos Guallar y Abel Matutes Prats dentro de la

filial Hospitality de su compañía de inversión MABEL CAPITAL. TATEL es una apuesta gastronómica y de ocio de alto nivel que se creó en el año 2014 en Madrid con la idea de exportar la gran cultura culinaria española al resto del mundo. A este proyecto se unieron también los tres mejores embajadores españoles a nivel internacional, Rafael Nadal, Enrique Iglesias y Pau Gasol, y el mundialmente conocido futbolista Cristiano Ronaldo, que además de ser grandes amantes de la cocina, son amigos entre sí y decidieron así hacer mucho más grande este proyecto.

En sus seis años de historia, TATEL se ha convertido en un restaurante de moda en sus diferentes localizaciones: Madrid, Ibiza, Miami y Beverly Hills. En este sentido TATEL Madrid -Flagship del grupo- se incluye en la lista de los 25 restaurantes del mundo por los que merece la pena viajar según una encuesta realizada por los prestigiosos portales de reservas y opinión Kayak y OpenTable publicada por el USA Today. Un reconocimiento que demuestra que TATEL Madrid, no es por tanto solo un local de restauración de referencia para el público local madrileño, sino toda una experiencia de ocio, gracias a su apuesta artística que incluye música y espectáculos en vivo todos los días de la semana.

Foto: Restaurante TATEL Madrid, Madrid. Grupo TATEL





Fotos: Restaurante TATEL Madrid, Madrid. Grupo TATEL

¿Bajo qué criterios o filosofía se constituyó? ¿Son los mismos que siguen actualmente?

TATEL representa la quinta esencia del espíritu acogedor y lúdico que caracteriza a los restaurantes españoles. La base de la cocina de TATEL es su cuidada oferta gastronómica con un marcado carácter español que se combinan con toques de sofisticación e innovación. La carta de TATEL recupera recetas tradicionales mediterráneas pero con un twist contemporáneo

e internacional. Un concepto gastronómico muy conectado a la música que incluye una programación potente y variada todos los días de la semana. Todo sin olvidar su exclusiva barra que, gracias a su amplio número de referencias, ofrece desde la bebida más tradicional a los más originales cócteles adaptados a los gustos de cada cliente.

¿Cuál ha sido la trayectoria de expansión de los últimos años del grupo?

Foto: Restaurante TATEL Madrid, Madrid. Grupo TATEL



Estamos inmersos en la internacionalización de la marca TATEL alrededor del mundo. En los próximos meses se abrirá Beverly Hills y ya está en marcha Riatt y Bahrain. Hay otras aperturas encima de la mesa, pero aún es prematuro comentar nada.

El objetivo es aportar nuestro granito de arena para continuar haciendo grande la cultura gastronómica mediterránea alrededor del mundo.

En relación con la pregunta anterior, actualmente, ¿cuáles son las principales magnitudes que tiene (número de restaurantes, ámbitos territoriales, porcentajes de representación, número de empleados...)?

Una media de 70 empleados y seis restaurantes: TATEL Madrid, Ibiza, Miami, Beverly Hills, Bahrain y Riatt.

Con la intención de introducirnos en el departamento de Compras / departamento Gastronómico de TATEL, ¿cuáles son las funciones más significativas que desempeña?



Foto: Restaurante TATEL Madrid, Madrid. Grupo TATEL

Las funciones más significativas del departamento de compras son:

- Seleccionar el producto más adecuado para la casa.
- Controlar que el producto llegue en las mejores condiciones.

Si nos centramos en su relación con los proveedores, ¿qué requisitos deben

cumplir los productos que se integran en cualquiera de los restaurantes del Grupo TATEL?

En principio que el producto sea marca España, intentar que sea de proximidad, y sobre todo que cumplan los exigentes parámetros de calidad marcado por el grupo TATEL.

¿Podría explicar cuáles son las exigencias que les requiere a sus proveedores: seguridad, calidad, sostenibilidad...?

Las exigencias que les requerimos a los proveedores, principalmente

“La continuidad en la calidad y el servicio, responsabilidad, honestidad y confianza. Que cumplan requisitos de seguridad, cadena de frío, etc., es una obligación, no una exigencia...”

es la continuidad en la calidad y el servicio, responsabilidad, honestidad y confianza. Que cumplan requisitos de seguridad, cadena de frío, etc., es una obligación, no una exigencia.

A la hora de enfrentarse al plan de una nueva carta o una nueva oferta gastronómica, ¿en qué cuestiones se fundamenta?

Las cuestiones fundamentales son que estén alineados con la filosofía TATEL.

Para finalizar, los restaurantes TATEL son reconocidos no solo por su alta cocina sino también por los espectáculos que la acompañan, ¿cuál considera que es la clave para el éxito que tiene la compañía?

TATEL es una experiencia, no se viene a comer o cenar a TATEL, se viene a TATEL. TATEL representa toda la cultura mediterránea que hay alrededor de una mesa; la familia, los amigos, las largas conversaciones, la música, las risas, y esto es exactamente lo que se vive en TATEL, una experiencia de ocio y gastronomía única.

Fotos: Restaurante TATEL Madrid, Madrid. Grupo TATEL



Creando juntos la nueva Horeca



+300
Marcas
expositoras



+400
Expertos
internacionales



8
Auditorios

HOSPITALITY 4.0 CONGRESS: EL MAYOR CONGRESO DE TENDENCIAS HORECA



+20
Summits

HOSTELPRO te ofrece un 50% de descuento
en tu pase con el código: **3A85X**

www.expohip.com

HIP es un evento en colaboración de:

NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

IFEMA
Feria de Madrid

PROYECTO HOTELERO

Four Seasons Hotel Madrid, Madrid

EL LUJO DE SIGLOS ANTERIORES





Uno de los hoteles más esperados en la capital madrileña, abre sus puertas tras finalizar la rehabilitación y reforma del Complejo Canalejas, que alberga 7 históricos edificios del corazón de Madrid. Four Seasons Hotel Madrid recobra el lujo de los Grandes Hoteles de épocas anteriores y ofrece a los huéspedes y transeúntes una gran oferta gastronómica, entre la que destaca la brasserie de Dani García en la azotea del edificio y en la que además de poder disfrutar de los grandes platos del chef Michelin podrán hacerlo de las maravillosas vistas de la ciudad. Este afamado hotel cuenta además con el espacio de spa más grande del territorio madrileño con 14.000 m².

Foto: Lobby (Four Seasons Hotel Madrid)



Foto: Exterior Four Seasons Hotel Madrid. ©CMC

Situado cercano al corazón de la capital española, entre la Puerta del Sol y el Barrio de las Letras, el Four Seasons Hotel Madrid ofrece la mejor localización para visitar Madrid.

La rehabilitación y reforma del histórico Complejo Canalejas, formado por siete edificios históricos -el más antiguo de 1887-, ha posibilitado que parte de sus plantas alberguen el primer hotel de la cadena hotelera Four Seasons Hotels & Resorts en el país. Además, este lujoso Hotel es el más importante creado en Madrid desde hace cuatro décadas, cuando se abrió el último Gran Hotel en la capital, el Villamagna en 1974.

Este Hotel es un espacio histórico del siglo XIX-XX que da como resultado un interior lleno de descubrimientos únicos, que un gran equipo internacional de diseñadores, entre los que se encuentran BAMO, BG Architecture, Martin Brudnizki y AvroKO, ha sabido aprovechar para ensalzar su belleza arquitectónica.

El Hotel fue pensado como un nuevo lugar de encuentro en Madrid, por ello dispone de un gran vestíbulo, donde el pasado de la ciudad se revela en cada

uno de sus rincones. Los arquitectos del Estudio Lamela han sido los encargados de liderar la restauración, conservando más de 3.700 elementos originales distribuidos por toda la infraestructura, que incluyen características claves de los bancos que anteriormente ocupaban el espacio y que crean una conexión con la historia que rara vez se ve en un hotel contemporáneo. Entre ellos

encontramos, por ejemplo, pavimentos de piedra, chimeneas y grandes tiradores de puertas de bronce, los mostradores de cajas originales, vidrieras y columnas de mármol verde con cubierta dorada.

Además, más de 2.000 obras de arte de artistas españoles componen la espectacular colección del hotel. Entre ellas se encuentra la instalación Starry

Foto: Lobby (Four Seasons Hotel Madrid)





Foto: Suite Real (Four Seasons Hotel Madrid)

Night de Eduardo Pérez-Cabrero, situada en la escalinata del vestíbulo y formada por constelaciones de estrellas que representan las virtudes humanas de la inteligencia, la creatividad, la alegría, el amor, el talento, la generosidad y la esperanza. También se pueden encontrar relieves en yeso en las habitaciones realizadas en colaboración con la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando, situada enfrente del hotel, así como una colaboración con el Museo Nacional Thyssen – Bornemisza.

Tonalidades de cobre, azul grafito, azafrán y blancos perlados, conforman la paleta de colores del interior del hotel, y las paredes del Salón de baile Sol presentan un atrevido tono rojo terracota, inspirado en los tejados de Madrid.

Asimismo, el establecimiento cuenta con un acceso a la alta costura a través del interior, que lleva directamente a tiendas de lujo en La Galería de Canalejas, un centro comercial de tres niveles con alguna de las marcas de moda y joyería más prestigiosas del mundo, así como un explosivo salón de comidas.

Respecto a sus 200 alojamientos (161 habitaciones y 39 suites), como consecuencia de la enorme complejidad que conlleva unir con elegancia y armonía siete edificios distintos, el hotel ofrece 118 tipos de habitaciones diferentes. Cinco de ellas son habitaciones tipo

loft de doble altura que brindan un espacio muy dinámico y poco habitual en un hotel. Hay muchos estilos únicos: algunos están diseñados en dos niveles conectados por una escalera corta o cuentan con balcones o amplias terrazas privadas, ideales para disfrutar del clima cálido y las vistas de Madrid. Están decoradas con detalles en dos tonos: azul pálido y amarillo. Los baños se han construido con mármol blanco y gris,

Foto: Salón Sol (Four Seasons Hotel Madrid)



combinado con espectaculares toques de marrón chocolate.

Destacan la suite Real y la suite Presidencial. En el caso de la primera, como dato curioso, su impresionante salón hacía las funciones de despacho privado de los presidentes y los miembros de la junta del banco que albergaba el edificio desde principios del siglo XX, y a día de hoy todavía conserva muchas de sus características originales, como la chimenea, las molduras del techo y los balcones antepechados. Además, ahora presenta una bañera redonda escultural y una pared de mármol Calacatta Vagli Rosato y Onyx Viola. Por otro lado, sobre la suite Presidencial, los diseñadores tenían en mente una sala de reunión social, con unas vistas espectaculares de los tejados de la capital, el Casino de Madrid y la escultura de la cuadriga que culmina el imponente edificio del otro lado de la calle Alcalá.

En cuanto a restauración se refiere, el hotel ofrece a sus huéspedes y a los transeúntes de la ciudad tres espacios diferenciados.

El primero de ellos es la brasserie Dani, el destino gastronómico más nuevo del famoso chef español Dani García, con

vistas incomparables desde la azotea. La cocina tradicional andaluza de Dani convierte lo informal en sofisticado y lo sofisticado en informal.

Dani es a la vez un templo de exploración gastronómica como un lugar con un entorno informal y sencillo para comidas memorables con amigos, familiares y compañeros, diseñado por Martín Brudnizki. Ubicado en lo alto del hotel, el restaurante y el bar ofrecen vistas panorámicas de la ciudad y a las colinas que la rodean, con mesas en el interior y al aire libre durante todo el año. Abierto para el desayuno, el almuerzo, la cena y también para aquellas tardes tranquilas en las que degustar deliciosas tapas y los increíbles vinos de España.

Además, en él se puede disfrutar platos de autor como las Anchoas de Dani (anchoas con emulsión de trufa negra), Tartar de zanahoria (caviar de aceite de oliva virgen extra con semillas de girasol), Tartar de vieiras (emulsión de jamón ibérico y aceite de albahaca), y el más famosos de todos su Tomate nitro y Gazpacho verde (tomate seco, pimiento verde, tartar de camarones pequeños).

El resto de oferta gastronómica del Four Seasons Hotel Madrid ofrece platos locales tradicionales, así como exquisitos pasteles y pastas que se podrán disfrutar en El Patio, diseñado por BAMO, en el



Foto: El Patio (Four Seasons Hotel Madrid)

vestíbulo principal, un centro energético que equilibra la arquitectura histórica con la elegancia contemporánea. En él se puede disfrutar de un menú informal que incluye tapas, pintxos y postres locales, como el Pastel de yuzu de limón y merengue, el Brownie de chocolate, las Milhojas de matcha y maracuyá, la Ensalada de tomate rosa y atún o la Ensalada rusa.

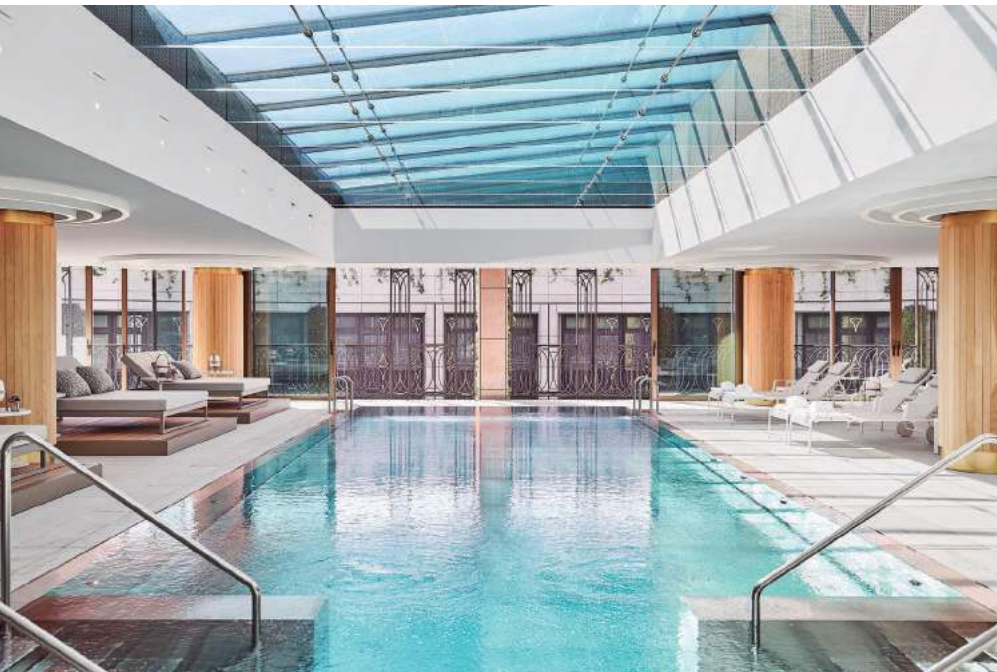
Por último, cuenta con el Gastrobar Isa, diseñado por AvroKo, donde poder tomar unas deliciosas tapas de inspiración asiática que se combinan con cócteles artesanales epicúreos. Una exhibición de mixología moderna.

Otro de los espacios más destacados de este hotel es su spa de cuatro niveles que culmina con una piscina cubierta iluminada por el cielo, y un solárium/terraza con vistas a los tejados y azoteas de Madrid. El spa será el más grande de la ciudad (1.400 m² de espacios funcionales y flexibles) y ofrecerá ocho salas de tratamiento, con productos y terapias novedosas en la capital y abierto tanto a huéspedes del hotel como a residentes.

Foto: Gastrobar Isa (Four Seasons Hotel Madrid)



Foto: Spa (Four Seasons Hotel Madrid)





CISA eSIGNO Contactless lock

**Innovadora Solución de Seguridad
para Hoteles & Resorts**



Diseño elegante y compacto, tecnología versátil

CISA eSIGNO combina el diseño más innovador con las prestaciones de seguridad más avanzadas: su configuración, elegante y compacta, se adapta a las más variadas exigencias desde el punto de vista mecánico, electrónico y estético, integrándose perfectamente con el estilo de cada interiorismo.

CISA eSIGNO funciona de forma intuitiva, simplemente acercando la tarjeta al lector mediante la tecnología contactless, compatible con tecnología NFC y disponible en versión wireless o bluetooth.

Para obtener más información, visite cisa.com



Adrian Messerli

Director General de Four Seasons Hotel Madrid



Foto: Adrian Messerli, Vicepresidente Regional & Director General de Four Seasons Hotel Madrid

El nuevo Complejo Canalejas alberga el Hotel Four Seasons Madrid, ¿qué principales condicionantes ha tenido la transformación de un edificio clásico situado en una zona tan destacada de la capital?

La reconstrucción y renovación de estos siete edificios ha sido compleja ya que los principales edificios son de finales de siglo XIX, el Palacio de la Equitativa, y de principios del XX, el Banco Hispano Americano. A lo largo de los ocho años que ha durado el desarrollo del proyecto se han tirado abajo el conjunto de los siete edificios, manteniendo las fachadas, así como la primera crujía y se han reconstruido por completo. Además, se sacaron y catalogaron unas 16.000 piezas de valor histórico y arquitectónico de las que unas casi 4.000 se han vuelto a traer al edificio en forma de puertas de madera, piezas de mármol, barandillas, así como las columnas presentes en el lobby del hotel y los antiguos mostradores del banco.

La transformación de estos siete edificios ha ayudado también a la total transformación de esta zona tan céntrica de Madrid llenándola de nuevo de vitalidad.

¿Qué acogida está teniendo el hotel, pese a las circunstancias del momento?

¿Cuáles son las previsiones a corto y medio plazo?

Estamos muy contentos con la acogida del hotel por parte de los madrileños. Como comentaba, han sido muchos años de obras y había gran expectativa. Es cierto que las previsiones no son las que contemplábamos hace un año pre-pandemia, pero dadas las circunstancias en las que nos encontramos estamos muy contentos y sobre todo agradecidos por haber podido abrir nuestras puertas al público en estos tiempos tan complicados.

Es muy difícil poder hacer demasiadas predicciones ya que la situación no depende directamente de nosotros, por lo que hemos de ser pacientes y esperar a que poco a poco la situación mejore.

Refiriéndonos al perfil de huésped hacia el que va orientado el hotel, ¿cuál es el tipo de cliente al que se dirige?

Si bien es cierto que somos el primer hotel de la cadena en España, sabemos que el principal cliente que se alojará con nosotros será el cliente americano

Foto: Spa (Four Seasons Hotel Madrid). ©CMC



con alto poder adquisitivo que viaja a Europa/España principalmente por placer. Es curioso pero muchos de los clientes de Four Seasons viajan a destinos en los que tenemos hotel por lo que el hecho de haber abierto en Madrid, abre las puertas a un nuevo mercado.

Sin embargo, el enfoque para nuestros puntos de restauración, así como para nuestros espacios de eventos siempre ha estado puesto en el cliente madrileño. Queremos que los madrileños sientan este hotel como suyo y que forme parte del día a día de la vida de la ciudad.

Centrándonos en las principales magnitudes tiene el hotel (superficie, número de habitaciones, empleados, ocupación, espacios...) ¿podría indicarnoslas?

El Centro Canalejas tiene una superficie aproximada de unos 75 mil metros cuadrados que incluye el hotel, la Galería Canalejas, 22 viviendas privadas con marca Four Seasons y un aparcamiento público de 400 plazas. El hotel en sí tiene una superficie de unos 27 mil metros cuadrados distribuidos en 200 habitaciones, nueve salones de reuniones con una superficie total de 1.700 metros cuadrados, un spa de



Foto: Salón Alcalá (Four Seasons Hotel Madrid)

cuatro plantas (4.500 m²) y tres puntos de restauración.

Somos 274 empleados, aunque la idea inicial era llegar a un número cerca de los 400, que esperamos llegar poco a poco a medida que la situación vaya mejorando.

Situado en una ubicación tan distinguida de la capital, entre la Puerta del Sol y el Barrio de las Letras, ¿qué

servicios pone a disposición de sus huéspedes y visitantes?

La ubicación del hotel no podría ser mejor. Estamos muy cerca de los principales puntos de interés turístico de Madrid así como de los tres principales museos y en cuanto abra la Galería Canalejas será sin duda uno de los puntos diferenciadores para nuestros clientes que podrán disfrutar de las mejores marcas de lujo en el mismo complejo.

Foto: Suite Presidencial (Four Seasons Hotel Madrid)



El proyecto de interiorismo, desarrollado por los estudios BAMO y BG Architecture, ha integrado elementos del antiguo Banco Hispano que se albergaba en los edificios del Complejo Canalejas. ¿Cómo definiría el estilo del hotel? ¿A qué se ha debido esta elección? ¿Qué transmite esta decoración?

La reforma del hotel ha sabido mantener el carácter histórico de los edificios que lo albergan y a nivel de decoración podemos decir que es de estilo contemporáneo y atemporal. Se han usado tonos claros que, junto a la gran cantidad de luz natural con la que cuentan todas las habitaciones así como su gran amplitud, ofrecen un espacio idóneo para la tranquilidad.



Foto: Suite Doble (Four Seasons Hotel Madrid)

En cuanto a los espacios que nos podemos encontrar en el hotel, ¿cuáles son aquellos más destacados?

El hotel cuenta con numerosos espacios únicos empezando por el lobby, antiguo patio de operaciones del Banco Español de Crédito y posteriores entidades. En este espacio se han recuperado las columnas de mármol verde y capiteles dorados, así como los mostradores. Además se ha devuelto la vidriera de la casa Maumejean a su

ubicación original. La terraza de Dani y sus espectaculares vistas sobre la calle Alcalá y la famosa cuadriga o las visitas sobre el Madrid más castizo desde la terraza del spa, son también espectaculares.

Nuestro spa es el más grande de la capital, con 4.500 metros cuadrados dedicados a la relajación y con una piscina interior de 14 plantas. No puedo dejar de mencionar la que será nuestra Suite Real, de 400 metros cuadrados y

Foto: Habitación (Four Seasons Hotel Madrid)



antiguo despacho del presidente del banco que, sin duda, es una pieza única ya que es el único espacio del hotel que se ha renovado desde dentro.

Respecto a los espacios gastronómicos, ¿qué destaca más de cada uno de ellos?

Dani en la planta siete es un espacio dirigido principalmente al público madrileño, un espacio alegre y desenfadado donde venir a disfrutar de auténtica gastronomía de alma andaluza de la mano de Dani García. Tanto el espacio interior como la azotea ofrecen un lugar único en Madrid. A su vez, El Patio ubicado en el lobby y que recibe su nombre por estar en el antiguo patio de operaciones, es un lugar en el que se puede disfrutar a cualquier hora del día. Un café por la mañana durante una reunión informal,

Foto: Lobby (Four Seasons Hotel Madrid)



“La reforma del hotel ha sabido mantener el carácter histórico de los edificios que lo albergan y a nivel de decoración podemos decir que es de estilo contemporáneo y atemporal...”

un vermut o comida con amigos o la merienda en la que ofrecemos deliciosas tartas y tartaletas caseras. En la primera planta contamos con Isa, un espacio que esperamos abrir a lo largo de este año. Un gastrobar un tanto canalla en el que nos enfocaremos en ofrecer la mejor coctelería de Madrid, combinado con una selección de tapas de estilo asiático.

¿Qué hace que el hotel sea exclusivo en cuanto a otras ofertas hoteleras de la capital? Si se compara con aquellas otras ofertas de la propia compañía en Madrid, ¿qué es lo que lo diferencia?



Foto: El Patio (Four Seasons Hotel Madrid)

Lo que realmente marcará la diferencia en la ciudad es el servicio que ofrecemos y por el cual somos mundialmente conocidos. Espacios y

edificios bonitos los tienen muchos, sin embargo el servicio y la atención que damos a cada uno de nuestros clientes es única.

oscar



PRUÉBALO
GRATIS

PARA HOTELEROS MODERNOS

info@redforts.com

+34 91 19 82873

TODO en UNO

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



redforts

Dani García

Chef de Dani Brasserie de Four Seasons Hotel Madrid



Foto: Dani García, Chef de Dani Brasserie del Four Seasons Hotel Madrid. ©Óscar Romero

El Four Seasons Madrid representa al Gran Hotel de antaño, donde el lujo y la exclusividad embriagaba cada rincón, ¿ha formado esto de inspiración para la proyección de la Brasserie Dani?

Por supuesto, pero no hemos querido entrar en el papel del típico restaurante de alta gastronomía que "intimida". Queríamos ser más cercanos, más divertidos. Por eso hemos optado por carta y no menú degustación, tenemos platos de alta cocina pero en clave informal. Sobre todo por el tipo de público que teníamos en mente, que es el público local.

¿Para qué tipo de público está pensado este espacio gastronómico?

Principalmente para el público local, el madrileño que busca alta cocina informal en el centro de la ciudad, y en una ubicación privilegiada como es la séptima planta del hotel Four Seasons.

Para el madrileño que le gusta disfrutar de las cosas, venir a Dani a comer o cenar, es toda una experiencia.

¿Qué acogida ha tenido entre los comensales que ya han acudido?

Ha sido muy positiva y sobre todo emocional. Porque para el proyecto se han recuperado iconos: tanto platos en carta que vienen de Dani García Restaurante, como el hecho de poder entrar en el Centro Canalejas que llevaba años en obras.

Centrándonos en la oferta gastronómica que se ofrece, ¿cómo la definiría? ¿Qué destaca de ella? Y, sobre todo, ¿qué ha buscado con ella?

Es una alta cocina informal, disfrutona y divertida. Es decir, sin menú degustación. Platos tan icónicos como el Tomate Nitro® que se puede pedir 'à la carte' junto con una hamburguesa Rossini. Buscamos un equilibrio entre la alta cocina y la cocina confortable, siempre con un toque creativo. Por ejemplo, nuestra nueva sección de Snacks tiene un Sándwich mixto pero es un sándwich mixto con láminas de parmesano Havarti y láminas de jamón ibérico; o Nuggets de pollo, pero con

Foto: Dani Brasserie (Four Seasons Hotel Madrid). Óscar Romero



“Queríamos ser más cercanos, más divertidos. Por eso hemos optado por carta y no menú degustación...”

foie gras y trufa negra. No es cocina confortable al uso, sino alta cocina confortable. También hay muchos guiños a la cocina andaluza, y mucho producto de mar de gran calidad.

De entre los platos de autor que proponen, el estrella es sin duda su Tomate Nitro (originario en la carta de su restaurante Dani García en Marbella -ya cerrado-), ¿por qué decidió incluirlo en la carta del Four Seasons Madrid?

Hemos pensado que Dani en Four Seasons era el lugar perfecto para ofrecer el Tomate Nitro® de nuevo, alejado de la alta gastronomía de Dani García Restaurante, y en un contexto más distendido pero a la vez con cierto lujo y exclusividad, que es lo que aporta Four Seasons.

Foto: Dani Brasserie (Four Seasons Hotel Madrid).
Óscar Romero



Foto: Dani Brasserie (Four Seasons Hotel Madrid). Óscar Romero

¿Algún otro significativo? ¿Por qué?

La hamburguesa Rossini, porque representa el tipo de cocina que ofrecemos en Dani.

Por otro lado, respecto al trabajo de diseño realizado en el espacio por Martin Brudnizki, ¿qué buscaban? ¿Cómo guarda sintonía el diseño con su oferta culinaria?

Sí, tiene un aire a las brasseries francesas, que ayuda a conseguir ese ambiente más relajado y no tan formal, y juega con la estética colonial española, de colores verdes, rojos y amarillos. Además, el restaurante cuenta con obras de arte de artistas locales, así como una selección de reproducciones de obras alojadas en el Museo Thyssen, en colaboración exclusiva con el museo.

Foto: Dani Brasserie (Four Seasons Hotel Madrid). Óscar Romero





Foto: Ilunion Lavanderías y Servicios a la Hostelería

Lavandería Industrial

En valor frente a la COVID-19

En nuestra apuesta colectiva por ganarle el pulso al coronavirus, encontramos que en el canal Horeca contamos con varios departamentos cuyas tareas inciden directamente en el flujo de contagio del virus. Entre ellos el servicio de lavandería, ya que los textiles son un foco de transmisión de bacterias y virus, así pues su buen hacer en la actividad que les compete, precisamente la descontaminación de dichos tejidos, hacen que su trabajo y labores de I+D+i sean, en estos tiempos, cruciales para que todo aquel elemento textil que se encuentra en contacto directo con clientes y personal, no propague la COVID-19 entre el resto de clientes o miembros del equipo profesional.

El contagio por el SARS-CoV-2 ha condicionado nuestra vida, eso es algo de lo que no cabe objeción alguna, tanto nuestro ámbito personal como el profesional se han visto abocados al vaivén de las olas de contagio, las curvas y mesetas de incidencia... Sin embargo, esta situación crítica y anodina ha servido para evidenciar y poner en valor la importancia de sectores que

hasta el momento se mantenían quizás subestimados.

En el mundo del canal Horeca, tanto hoteles como restaurantes, cafeterías... han visto cómo sus servicios de limpieza y lavandería eran grandes aliados para hacer frente al contagio y mostrar así a sus clientes que los establecimientos son seguros en estos momentos. Algo que

precisamente por los tiempos que corren, es algo crucial para mantener y fidelizar a los clientes.

Respecto a ello, el informe realizado por el Centro de Coordinación de Alertas y Emergencias Sanitarias, dependiente de la Dirección General de Salud Pública, Calidad e Innovación de la Secretaría de Estado de Sanidad, sobre “Información Científica-Técnica. Enfermedad por coronavirus, COVID-19” (Actualización del 15 de enero de 2021), aborda la transmisión por superficies contaminadas, una cuestión relevante para controlar el contagio del virus para todos, pero en especial para los establecimientos. En dicho epígrafe se documenta que “en estudios experimentales con altos inóculos (104-107 copias de RNA viral) de SARS-CoV-2 (mucho mayores de lo que contiene una gota de secreción respiratoria tras la tos o el estornudo), se pudo identificar virus viable en superficies de cobre, cartón, acero inoxidable, y plástico a las 4, 24, 48 y 72 horas, respectivamente a 21-23°C y con 40% de humedad relativa. En otro experimento similar, a 22°C y 60% de humedad, se

dejó de detectar el virus tras 3 horas sobre superficie de papel (de imprimir o pañuelo de papel), tras 1 a 2 días sobre madera, ropa o vidrio y más de 4 días sobre acero inoxidable, plástico, billetes de dinero y mascarillas quirúrgicas.

Según exponen, se comienza a dejar de detectar el virus tras 1 o 2 días en la ropa. Y, ya que en hoteles y restaurantes los tejidos se encuentran por doquier: sábanas, toallas, manteles, uniformes..., todos con contacto directo tanto con clientes como con personal del establecimiento, es vital que el servicio de lavandería se encargue de aplicar las técnicas y tratamientos químicos correspondientes para que estos elementos no sean un foco de transmisión.

“A raíz de la pandemia por la COVID-19 se ha puesto de manifiesto la presencia de ciertos elementos invisibles en los tejidos que pueden ser nocivos para la salud, como virus y bacterias. En este sentido, las lavanderías y procesos de lavado y desinfección han cobrado especial relevancia. Hay ciertos ámbitos, como las residencias de gente mayor, los hospitales o los hoteles donde este aspecto se convierte ahora en crucial, ya que es vital contar con un proceso y unos protocolos que garanticen seguridad en los procesos de lavado. Hay que tener en cuenta que los distintos tipos de virus y microorganismos pueden llegar a

Foto: Proquimia



Foto: Girbau

subsistir en los tejidos desde unas pocas horas hasta varios días y esto es un factor a tener en cuenta para luchar contra la propagación de la COVID-19”, explica Roser Zapata, Laundry Business Expert de Girbau.

Así, lo comparten el resto de profesionales en la materia. Andreu Arrom, Director Comercial de Domus Laundry, opina que la lavandería “juega un papel muy importante ya que una gran cantidad de virus y bacterias se transmiten por la ropa. Un buen lavado y desinfectado de la misma es fundamental para evitar esta propagación. Ciertamente la higiene ha cobrado relevancia, y ayudará seguro a profesionalizar el sector y dar la importancia que se merece al proceso de lavado”. Asimismo, Ángel Santamaría, Técnico Comercial de Vijusa, señala que “al igual que un plato sucio junto a una magnífica comida puede provocar mala imagen o incluso intoxicaciones alimentarias, la ropa roza directamente con nuestra piel. Por ello, nuestra primera barrera con el exterior, nuestra piel, entra en contacto directo con los diferentes textiles lavados en cualquier lavandería, por lo que un tratamiento eficaz contra la COVID-19 evita riesgos futuros con nuestra salud”.

Sin duda, por ello la lavandería tendrá “un papel muy importante ya que el solo hecho de lavar las prendas elimina cualquier rastro de virus, primero por el lavado, segundo por los productos

químicos y a veces acompañado por la temperatura del lavado o de secado de las prendas”, reitera Mercedes Calleja García, Directora Comercial de LAVATUR Autoservicio de Lavandería.

Contra el contagio

De este modo, la nueva situación también ha traído consigo adaptaciones y reajustes de los protocolos para ser más eficaces frente al virus. Respecto a ello, Jaume Casas, Product Manager de Lavandería de Proquimia, apunta que “uno de los principales cambios que se han experimentado a raíz de la COVID-19 es la relevancia que ha adquirido la desinfección durante el proceso de lavado. Antes se valoraban mucho factores como el grado de blanco o el buen olor, que han dejado de ser prioritarios en comparación con la desinfección”.

El Director Ejecutivo de Transformación, Innovación, Excelencia y Sostenibilidad de Ilunion Lavanderías y Servicios a la Hostelería presenta que “actualmente todos los procesos de lavado-desinfección de la ropa tienen dos procesos de desinfección: primero, un proceso químico, en el que los programas de lavado deben estar certificados ante un tercero que los parámetros de dosificación y tiempo de lavado, garanticen la desinfección de la ropa; y segundo, un proceso térmico, donde se garantice que la temperatura de proceso es adecuada para desinfección térmica”.

NUEVAS TECNOLOGÍAS

Como hemos venido viendo “a la lavandería también ha llegado el IoT, esto nos va a ayudar a gestionar y controlar el negocio y proceso dentro de la lavandería, y también nos facilitará la incorporación de nuevos servicios hasta la fecha ni pensados. Una máquina con conectividad IoT ofrece unas ventajas y prestaciones que van a dejar en desuso las máquinas que no tengan esta posibilidad, en breve veremos el valor de esta conectividad”, opina Andreu Arrom (Domus).

Hasta el momento, “era un suplicio realizar programaciones en las diferentes lavadoras en el lugar donde estaban instaladas físicamente. Pantallas minúsculas y teclas que no obedecían todos los comandos en una sola línea de la pantalla, podían provocar errores”. Sin embargo, actualmente las programaciones físicamente en el establecimiento vía wireless han venido para quedarse. Ya sea con pc, tablet o teléfonos, la conectividad se aloja incluso en la nube, facilitando el acceso, la programación y trazabilidad de cualquier lavadora, en cualquier lugar”, señala Ángel Santamaría (Vijusa). De este modo, “la inclusión de la informática, la conexión telemática, en los equipos o los estudios de eficiencia, son las principales novedades tecnológicas utilizadas en la lavandería profesional”, añade Marc Ceron (Grupo Dino).

En general, “toda esta tecnología facilita y ayuda tanto al lavadero para el control de producción, costes mantenimientos, como a los proveedores de maquinaria, químicos, etc.”, apuntan desde el Equipo de I+D+i de Disarp. Ahora, por ejemplo, “la gestión de la dosificación a distancia mediante internet es el factor más novedoso en estos momentos”, ejemplifica Antonio Pérez Tornero (Grupo Heleo). De hecho, sobre ello Vicens Hernández (Detervic-Instaquim) señala que “en Instaquim disponemos de equipos de dosificación con total control remoto, esto nos permite acceder a los procesos desde cualquier lugar y corregir cualquier incidencias en los procesos”.

En definitiva, “las nuevas tecnologías mejoran la conectividad de las máquinas y el acceso a la información de éstas. Gracias a los softwares de control remoto instalados en las máquinas, el cliente puede controlar, gestionar y realizar ajustes desde cualquier dispositivo, permitiendo reducir los costes y los tiempos inoperativos. Este tipo de tecnologías nos permiten tener más precisión y disponer al momento de datos para mejorar la eficiencia de la gestión de una lavandería”, expone Roser Zapata (Girbau).



Foto: LAVATUR Autoservicio de Lavandería

temperatura) o bien con química (cloro u oxígeno), pero el principal cambio ha venido con la gestión de la ropa antes de su lavado. Con ropa contaminada se ha utilizado bolsas hidrosolubles y con garantías de que el personal no esté contagiado”, opina Marc Ceron, Vocal de la Junta Directiva de Grupo Dino.

“Ahora, el cliente final exige un certificado de desinfección en el proceso de lavado, y los profesionales del sector de la lavandería están realizando un seguimiento más exhaustivo de dichos procesos”, valora el Product Manager de Lavandería de Proquimia. Hay que “ofrecer tranquilidad, asegurar a nuestros clientes y trabajadores la tranquilidad de que la gestión de la lencería deja de ser un problema más del que preocuparse”, señala Jose Javier Román, Director Ejecutivo de Transformación, Innovación, Excelencia, y Sostenibilidad de Ilunion Lavanderías y Servicios a la Hostelería. Asimismo, Marina Simó Salinas, Directora Comercial de Carbonell, recalca que juega “un papel tranquilizador y de información puesto que aunque no se sabe con certeza cuánto tiempo sobrevive el virus de la COVID-19 en los tejidos, en las lavanderías siempre se ha separado la zona sucia (potencialmente biocontaminadas) de la zona limpia. Como fabricantes hemos dotado a nuestros clientes de lavadoras con barrera sanitaria si así lo requerían y colaborado

Foto: Domus



“Tras la información recibida desde las autoridades sanitarias, el uso de tensioactivos para los procesos de lavado de ropa son eficaces por sí mismos por su efecto disolvente en la capa grasa externa del virus, por lo que, además con procesos personalizados donde la temperatura es un factor importante, habilita un tratamiento eficaz contra la COVID. Además, el uso de peróxido de hidrogeno y cloro, desmanchantes usados habitualmente en los procesos de lavado cierran, si cabe aún más, el círculo”, explica el Técnico Comercial de Vijusa.

“Es cierto que en el momento actual de pandemia, los procesos de lavado de textiles han cambiado. Podremos encontrarnos aspectos como la termodesinfección (desinfección con

en los ajustes de los procesos de lavado para asegurar que tanto el tiempo de lavado, producto y temperatura son los indicados para eliminar este virus. Hemos también analizado en los diferentes tipos de procesos de lavado que dispone Carbonell (túnel de lavado, lavadoras industriales) si había rastros de virus o bacterias comprobando su eficacia”.

Lavandería interna vs. externa

El contar con un departamento de lavandería o por lo contrario contratar un servicio externo, siempre ha sido un debate recurrente, ya que es una decisión importante que influye no solo en cuestiones de costes sino también en asuntos de gestión y control... Y ahora, en tiempos de coronavirus, este debate se mantiene quizás aún más, precisamente por la situación.

Ya antes de la COVID-19, invertir en tener un servicio propio ofrecía beneficios sobre “la gestión de los costes y el servicio”, como indica Antonio Pérez Tornero,

Vicepresidente de Grupo Heleo, y a su vez permitía “el control y durabilidad de su ropa”, como exponen desde el Equipo de I+D+i de Disarp. Incluso, como apunta Vicens Hernández, Director Comercial de Detervic-Instaquim, ya entonces se consideraba que no era lo mismo, lavar tu propia ropa, de la cual conoces las características de los tejidos, las tipologías de manchas

y las frecuencias de lavado, que la otra alternativa que era la externalización. De este modo, se adquiere “el total control sobre los procesos, la perdurabilidad de los tejidos en el tiempo y el tratamiento personalizado de éstos”, puntualizan desde Detervic-Instaquim.

Ahora, “como comentábamos anteriormente, la pandemia ha puesto

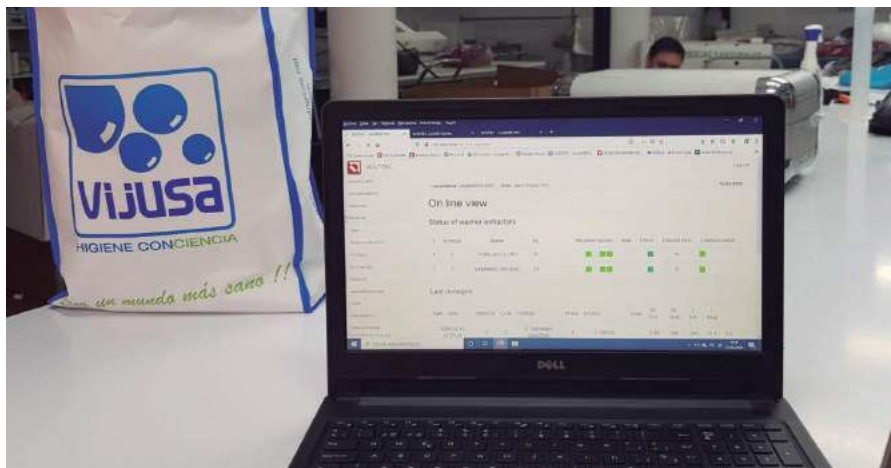


Foto: Vijusa



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@grupohheleo.com
www.grupohheleo.com



Foto: Ilunion Lavanderías y Servicios a la Hostelería

de manifiesto la importancia en los procesos de lavado y desinfección. Por eso, actualmente, uno de los principales beneficios que puede aportar contar con un servicio propio de lavandería es la certeza y el control de que dichos procesos se han realizado correctamente, utilizando la temperatura, la dosis de producto y el tiempo adecuados. Por otro lado, invertir en tener servicio propio de lavandería proporciona otros beneficios, como una alta rentabilidad al negocio, una calidad de lavado superior, una rápida amortización, una mejor gestión de trabajo, un control de calidad en lavados y secados, mejorar la logística del stock, durabilidad de la ropa y una mejora de la producción", apunta Roser Zapata.

En este sentido, desde Domus añaden que "un establecimiento hotelero, geriátrico, hospitalario, etc. debe asegurar que el tratamiento en el lavado de la ropa es el adecuado. Si invierten en tener su propia lavandería, adecuada a sus necesidades y con unos sistemas de lavado adecuados, garantizan la seguridad de sus clientes, residentes o pacientes".

A estas cuestiones se suman, según el Vocal de la Junta Directiva de Grupo Dino, como los principales beneficios, "la gestión de la ropa, evitar traslados, tener ropa en repostaje y controlar sus propios proveedores". Sobre lo cual, opina del mismo modo Marina Simó Salinas, "el principal beneficio es la proximidad a

usuario final de la ropa. En segundo lugar es destacable el ahorro en costes por la no subrogación del servicio y por el transporte del mismo. Y por último un tercer factor, nada despreciable, es evitar la contaminación ambiental que supone el transporte".

Asimismo, desde Vijusa detallan "que un establecimiento pueda gestionar la limpieza de sus propias prendas, conlleva una gran inversión pero, a su vez, reduce los costes de lavado por prenda y los tiempos de espera. La ropa es lavada casi al instante, siendo esto fundamental para que las manchas no queden fijadas, algo que sucede a menudo en las prendas

que tardan en lavarse. Por otra parte, la ropa que hay en los diferentes 'offices' son controladas de forma exhaustiva y no existe ropa en tránsito, con los que los stocks en lencería son menores.

Sin embargo, por otro lado, el Director Ejecutivo de Transformación, Innovación, Excelencia y Sostenibilidad de Ilunion Lavanderías y Servicios a la Hostelería pone la voz en valor de la externalización del servicio. "La lavandería es un sector complejo tanto en el funcionamiento y mantenimiento de maquinaria como en la definición y aplicación de protocolos adecuados de limpieza y desinfección del textil. La economía de escala y los 6.000 profesionales con 30 años de experiencia hacen de Ilunion Lavanderías una opción segura para aquellas compañías que consideran más adecuado orientar sus inversiones a cuestiones operativas más propias de sus negocios".

De igual modo, la Directora Comercial de LAVATUR Autoservicio de Lavandería considera que externalizarlo también pues ser beneficioso, ya que no hay que "contratar personal para hacer este tipo de servicio, ni invertir en equipos..., teniendo en cuenta que no es su actividad. De esta forma evitan hacerse especialistas en lavandería y lo dejan en manos de empresas realmente especializadas en ello".

"No obstante, ahora existen muchos sistemas que evitan al establecimiento tener que inmovilizar equipos de

Foto: LAVATUR Autoservicio de Lavandería



lavandería y ‘quebraderos de cabeza’, sin tener por ello que externalizar todo el servicio”, añaden desde LAVATUR Autoservicio de Lavandería. En este sentido, por ejemplo, se encuentra el servicio de arrendamiento de los equipos (parecido a un ‘renting’), solo les implica el coste de personal y un coste fijo mensual por los equipos, pero evitan cualquier

gestionado por LAVATUR directamente, de modo que “el establecimiento solo recibe beneficios”.

Equipando la lavandería

En cuanto a la maquinaria, para llevar a cabo una buena tarea de lavado, debemos contar con un buen sistema especializado para ello, en este caso la lavadora industrial.

Respecto a ellas, desde Girbau recomiendan que “cuando hablamos de lavadoras industriales hay que tener en cuenta varios factores como pueden ser la productividad, el ahorro de energía o la robustez ya que estos equipos



Ahorra costes y genera menos residuos con nuestro formato Ecopump de 300ml



Gel Champú con Champú sin Crema Gel de ducha Gel de manos Acondicionador
 Hidroalcohólico Acondicionador Acondicionador Hidratante



Dispensadores con soportes triples e individuales

Disponemos de diferentes soluciones dependiendo de la zona de uso





Foto: Domus

deben ser capaces de proporcionar el máximo rendimiento, pero vigilando, al mismo tiempo, los costes económicos y el impacto medioambiental. Otro factor importante, si hablamos de productividad, es que las lavadoras permiten a las lavanderías reubicar estos equipos de forma rápida y cómoda, generando unos tiempos de inactividad mínimos”.

Además, lo que más recomiendan los expertos es que se trate de un sistema programable y conectado. “Una lavadora industrial es imprescindible que sea totalmente programable para poder ajustar todos los programas a las necesidades de cada cliente. Otro dato importante es la IoT, sistema de trazabilidad que nos permite a distancia tener un excelente control de cada proceso asegurándonos que cumplen los estándares requeridos en cada programa”, anuncia el Director Comercial de Domus Laundry.

Así, destacan características como software abierto del programador para poder configurar los parámetros de la lavadora tal y como necesite el químico proveedor de los productos, apunta el Equipo de I+D+i de Disarp. De este

CERTIFICACIÓN DE MAQUINARIA DE CALIDAD

A la hora de adquirir cualquiera de los sistemas de equipamiento para el departamento de lavandería, hay que tener muy presente que contamos con certificaciones que nos garantizan que compramos un aparato de calidad.

En este sentido, Andreu Arrom (Domus) aclara que “cada país puede tener sus propias certificaciones”. Sin embargo, Ángel Santamaría (Vijusa) señala que “el marcado CE y las certificaciones ISO, llegaron hace tiempo para quedarse.

El marcado CE es una marca europea y significa Conformidad Europea. Ésta certifica que un producto cumple con los mínimos requisitos legales y técnicos en materia de seguridad recogidos en la Directiva 93/68/CEE. “Toda la maquinaria tiene que ir con el certificado CE imprescindible para poder obtener luego los permisos o licencias de alta de la planta y las mismas garantías de los propios fabricantes”, informan desde Disarp. Asimismo, Marina Simó Salinas (Carbonell) señala que “actualmente con la certificación CE se ofrece un nivel óptimo de calidad, en Carbonell hasta el día de hoy ha sido la norma exigida por nuestros clientes. En algunos países nos han solicitado el cumplimiento de alguna norma específica que se certifica con la homologación de la máquina para el país en concreto”.

Por otro lado “una ISO, certifica una compañía competente y confiable, con estándares de calidad, producción, innovación, desarrollo y ecología entre otros factores, por lo que cualquier empresa de maquinaria que se encuentre bajo estas regulaciones, nos dará a entender que estamos ante una empresa seria y con garantías.

Para añadir un plus, tenemos las certificaciones ISO como por ejemplo la ISO-9001, ISO-14001, ISO-5001, ISO-27001, entre otras. Estas certificaciones son expedidas por empresas externas que se encargan de realizar auditorías para mantener los estándares de calidad y su consiguiente certificación, informan desde Vijusa.

Respecto a la ISO-9001 y ISO-14001, en concreto, Roser Zapata (Girbau) explica que “garantizan que la maquinaria ha sido diseñada y fabricada de acuerdo con unos procedimientos preestablecidos y unos estándares de calidad”. Además, según añade, “existen diversos certificados de productos y componentes que acreditan la fiabilidad y el cumplimiento de las normativas más estrictas de seguridad, como por ejemplo CE, TUV GS (Alemania), ETL, Energy Star, Applus (compatibilidad electromagnética). En materia de sostenibilidad está el certificado EMAS. Este estándar, regulado por el Parlamento Europeo, es uno de los más estrictos y establece unas condiciones para minimizar el impacto en el medioambiente”.

Por último, “en nuestra opinión como ‘consumidores de maquinaria’, más que las certificaciones, la clave está en la calidad constructiva y la calidad y cercanía del servicio técnico. Cualquiera de los grandes fabricantes actuales nos aporta todas las certificaciones a las que se hace referencia”, puntualiza Jose Javier Román (Ilunion Lavanderías y Servicios a la Hostelería). Del mismo modo, Marc Ceron (Grupo Dino) añade que ya que hoy en día “todas las marcas disponen de las certificaciones” y homologaciones correspondientes, la mejor calidad que pueda haber es nuestra experiencia pasada con la marca en cuestión, el servicio posventa y la garantía que tenga.

modo, “la durabilidad, flexibilidad y facilidad de programación son, sin duda, capitales para permitir el uso de programas cada vez más específicos y complejos que se adapten a cada tipología de textil. La robustez nos ahorrará sin duda sorpresas inesperadas en el momento más inoportuno”, explica el Director Ejecutivo de Transformación Innovación Excelencia y Sostenibilidad

de Ilunion Lavanderías y Servicios a la Hostelería.

Asimismo, opina Ángel Santamaría: “sobre todo, debe ser ‘full program’ con flexibilidad a la hora de programación y con aplicaciones de conectividad también desde PC o nube, pudiendo recoger informes de los procesos. Antiguamente, las lavadoras venían con

los programas prefijados, sin posibilidad de modificar niveles, temperaturas o incluso tiempos de centrifugados o revoluciones por minuto de los mismos. Con la nueva generación de lavadoras, podemos adaptar el ciclo de lavado a cada tipo de prenda. Esto mejora los costes finales, ya que podemos programar tiempos, productos químicos, niveles y temperaturas diferentes, etc., según el tipo de prendas. Es importante que dispongan de programas ECO, tanto para el ahorro en costes, como para minimizar el impacto medioambiental de los residuos vertidos”.

Además, junto a la posibilidad de adecuar los programas, Vicens Hernández recuerda una cuestión fundamental, “la capacidad, para adaptar nuestra producción de ropa limpia a la necesidad de disponibilidad de ésta”.

A estas cualidades, la Directora Comercial de Carbonell añade que “la lavadora industrial debe ser de tambor flotante y de alta velocidad, es decir



Foto: Proquimia

que permita una alta centrifugación, con un factor G de más de 300 para poder reducir la humedad residual y optimizar los siguientes procesos de secado y planchado”. En este sentido, desde Disarp señalan como importante, “el variador para poder controlar giro y velocidad del bombo”.

Por otro lado, Marc Ceron indica que “una lavadora industrial ha de tener una resistencia para poder adaptarse a jornadas laborales (no uso familiar), materiales resistentes a su uso”. Asimismo, la Directora Comercial de LAVATUR Autoservicio de Lavandería considera que “es importante que,

Túnel de lavado modular



Efecto mecánico superior



Ahorro energético



Ahorro productos químicos



Eficiencia en el lavado



Higiene y desinfección

Producción
30%
superior

CARBONELL

Cuidamos de usted y de su ropa



Foto: Vijusa

si se decide invertir en una lavadora industrial, ésta debe ser de una buena marca existente en el mercado, además flotante, de alta velocidad, lo que evita anclajes al suelo y en algunos casos no poder instalar máquinas rígidas, las cuales son más económicas, pero con menor centrifugado y no siempre se pueden instalar en cualquier sitio. Nuestra recomendación: alta velocidad”.

Tras el proceso de lavado, desempeñado por la lavadora, comenzamos el secado de las prendas, para lo cual debemos contar con una buena secadora. De hecho, para Jose Javier Román “es quizás una de las máquinas más relevantes en una lavandería, sin duda algo olvidadas en el pasado. En mi opinión, la mejor

secadora en cuanto a rendimiento y cuidado del textil debería ser a gas -mucho más económico por ciclo y secado más rápido, según explican desde LAVATUR Autoservicio de Lavandería-, con sistemas de recuperación de aire y sistemas de control del secado con infrarrojos, con esto maximizamos la eficiencia y minimizamos tiempos. No olvidemos que dimensionar el tamaño para el uso esperado es capital para su óptimo rendimiento”.

Asimismo, Roser Zapata completa que “igual que pasa con las lavadoras, cuando hablamos de una secadora industrial es importante tener en cuenta que ese equipo nos pueda proporcionar los máximos resultados, es decir, un

secado óptimo, y lo más rápido posible, controlando a la vez los costes y el gasto energético. Todo esto contribuye a aumentar la rentabilidad y la eficiencia de la lavandería y/o del negocio”. Además, los expertos, como el Director Comercial de Domus Laundry, valoran que “una buena secadora debe ser programable. Si podemos ajustar los programas de secado a los tipos de tejido evitaremos desgastes en la ropa y ésta durará más. También debe ser una máquina rápida y eficiente energéticamente”. También, como ocurría con las lavadoras, lo más conveniente es que la secadora, podamos controlar “la potencia de la misma, así como la temperatura de trabajo y el consumo energético”, indica Vicens Hernández.

Respecto a esto último, desde Carbonell apuntan como reseñable, que “podemos destacar en una buena secadora la integración de sistemas de control energético, que permitan medir y optimizar el consumo energético con un buen aislamiento y un microprocesador de control del tiempo de secado, la temperatura a la que somete el tejido y la humedad”.

Por otro lado, respecto al cuidado de las prendas, “en la actualidad las secadoras incorporan sensores de humedad con el fin de no ‘tostar’ la ropa ante tiempos o temperaturas excesivas durante los procesos de secado. También incorporan programadores, como los que podemos observar en las lavadoras, pudiendo realizar programas a medida de secado por prendas o clientes. Opciones para todos los gustos”, añade Ángel Santamaría, Técnico Comercial de Vijusa. A esto se suma que, como añade el Equipo de I+D+i de Disarp, es interesante que se pueda contar con el control “del grado de secado, pero si hay que resaltar alguna característica sería el sensor de humedad ya que éste evita que se exceda el tiempo de secado si la ropa ya está seca”. Además, desde LAVATUR Autoservicio de Lavandería añaden que, “al igual que la lavadora, la marca es importante, pero también que sea lo más rentable y rápida en el servicio de secado”.

Para finalizar, en tercer lugar, llevamos a cabo el proceso de planchado. “Ésta es quizás la parte clave de cualquier lavandería industrial, es justo el proceso



Foto: Disarp

que consideramos más difícil de reproducir a pequeña escala de forma eficiente. En este proceso la maquinaria es mucha y diversa, la correcta elección nos permitirá adaptarnos al cambiante mundo de las modas en la lencería hotelera.

Aprovecho para resaltar una cuestión importante sobre este proceso, la calidad del planchado no depende tanto de la maquinaria como de la calidad y composición del textil. Es importante encontrar el equilibrio óptimo entre composición textil, temperatura y tiempos de calandrado. En este sentido no hay atajos, solo ese equilibrio nos permitirá ese acabado que esperamos”, expone Jose Javier Román.

Para llevar a cabo esta tarea, disponemos de diferentes sistemas, que a continuación el Técnico Comercial de Vijusa enumera:

- Calandras, destinado al planchado y secado de ropa plana. En función de los tipos de textiles o gramajes, se aplicarán diferentes temperaturas o velocidades de

paso, con el fin de conseguir un secado perfecto.

- Mesa de repaso, donde se da el terminado final a las prendas del ‘cliente’. Una tabla de planchar con plancha profesional que incluye aspiración o soplado de tejidos, además de pistola de vapor, con el fin de dar la terminación perfecta a camisas, pantalones...

- Maniquí de planchado, basándonos en los maniqués de toda la vida, éstos incluyen una caldera con salidas de vapor, diferentes sensores y programas con el fin de secar las prendas de ‘forma’. Abrigos, americanas, camisas o batas que en poco tiempo quedan perfectamente secas y sin arrugas.

- Cabinas de planchado, siendo muy similar al maniquí de planchado. El concepto de cabina, permite ahorrar energía al estar cerrado, como si fuera un armario pero evita fugas de temperatura. Lógicamente los tiempos también pueden ser menores.



Foto: Grupo Dino

DOMUS
WINNING THE FUTURE THROUGH INNOVATION

Una apuesta
segura para tu **lavandería**



IoT



**Gestión
del negocio**

**Control
de proceso**

Servicio

**Nuevos
negocios**

domuslaundry.com

RECOMENDACIONES MINISTERIALES PARA LA LIMPIEZA DE TEXTILES

EN EL HOTEL:

Se debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Los textiles "sucios" deben recogerse, meterse en una bolsa y cerrarla hasta su tratamiento en la lavandería.
- Se debe evitar sacudir los textiles sucios. En el caso de lencería, debe evitarse depositarla en el suelo de la habitación o baño.
- Tras la manipulación de textiles "sucios" el personal debe lavarse las manos.
- Los textiles "sucios" deben lavarse a $>60^{\circ}\text{C}$. Si el servicio de lavandería se encuentra externalizado, debe informarse al proveedor del servicio de la temperatura mínima exigida.

EN EL RESTAURANTE:

El establecimiento debe determinar, en función de las características y tipología de textil (uniformes, mantelería, tapizado de sillas...), el tipo de limpieza a aplicar y su frecuencia de lavado. En cualquier caso, ésta se realizará a una temperatura $>60^{\circ}\text{C}$.

Fuente: "Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2", Ed.01 Rev.00 (Mayo 2020), versiones "Hoteles y Apartamentos turísticos" y "Servicios de Restauración". Elaborado por Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE).

"La elección de la maquinaria más conveniente se realiza analizando de forma individual el volumen de producción, tipo de ropa y horas de trabajo de cada instalación ya sea hotelera, hospitalaria o mixta", señala la Directora Comercial de Carbonell. Respecto a ello, Andreu Arrom puntualiza que "cada una de estas máquinas que se plantean tiene su función en el planchado y acabado de la ropa ya sea lisa, (sábanas, manteles, servilletas, etc.) o ropa de forma, (camisas pantalones, trajes, etc.).

Para el planchado de la ropa lisa utilizaremos la planchadora mural si son muy pequeñas producciones, o la calandra más adecuada a la cantidad de kg, y en función de las medidas de las prendas que debe planchar cada establecimiento. Uno de los beneficios de las calandras es evitar el paso del secado en la ropa plana si la ropa proviene de lavadoras de alta velocidad ya que trabaja como secador y planchador al mismo tiempo. Los otros equipos mencionados como mesas de repaso, maniquís, cabinas, prensas, se emplean para el acabado de la ropa de forma". Desde el Equipo de I+D+i de Disarp apuntillan que "en un hotel lo normal es encontrar una calandra y una mesa de planchado, el maniquí es más extraño".

En cada tipo de textil y acabado hay una máquina diferente. Independientemente de las máquinas que tengamos, una plancha o maniquí para trabajos más minuciosos, o una calandra o planchadora para grandes producciones, el secreto de que no haya una arruga también pasa por un buen lavado, con un programa adecuado y productos químicos correctos, sentencia el Vocal de la Junta Directiva de Grupo Dino. Respecto a ello,

desde Industrias Vijusa, como fabricante de productos químicos, "debemos reseñar que para que el proceso de planchado sea realizado sin problemas, debe existir una correcta dosificación de suavizante -en el proceso de lavado-. Éste evitará problemas desagradables de electricidad estática sobre todo en secadora y problemas de 'cigarrillo' o 'plisado' al calandar. Después de ello, y en función del tipo de ropa, se podrán utilizar las diferentes máquinas anteriormente descritas.

Los tratamientos químicos

Hay que tener en cuenta que los productos químicos son una parte fundamental en los procesos de lavado. Ya que, como expresan desde Ilunion Lavanderías y Servicios a la Hostelería, el éxito está en "el mix entre máquina, calidad y cantidad de agua y conjunción de productos químicos. Sin duda la clave está en saber sacarle el máximo provecho a la gran variedad de productos existentes en la actualidad. En Ilunion contamos con un departamento encargado específicamente de este servicio y lo desarrollamos de la mano de los grandes operadores del sector de los químicos".

Existen muchas empresas a nivel internacional y local dedicadas a la fabricación de excelentes productos de lavado, desinfectado e higienizado de la ropa. En nuestra empresa creemos

Foto: Detervic-Instaquim



en la profesionalización de cada sector. Estamos convencidos de la especialización, para obtener el mejor resultado en cada caso, reivindica Andreu Arrom.

En Vijusa, según apunta su Técnico Comercial, “partimos de la base de que la ropa sucia tiene tanto valor como la limpia. Nuestro principal objetivo no es solo el lavado y desmanchado de las prendas, sino un buen neutralizado y suavizado. Protegerlas y conservarlas durante el proceso de lavado y alargar la vida útil de la ropa ayuda a rentabilizar una de las partidas económicas más importantes. Detergentes, desengrasantes, desmanchantes, neutralizantes y suavizantes siguen siendo la base de los productos para lavar”. De hecho, “la correcta elección de los productos y la adecuación de éstos, junto con los sistemas de dosificación disponibles nos permitirán hacer programas adecuados para cada tipología de ropa, disponiendo de una formulación de detergentes adecuados a cada grado de suciedad.



Foto: Disarp

Por ejemplo una mantelería deberá ser tratada de un modo específico dado que el grado de suciedad siempre será mayor que, por ejemplo, una sábana”, considera el Director Comercial de Detervic-Instaquim.

Al respecto, desde Proquimia señalan que “para conseguir un buen cuidado de

las prendas, es importante combinar los siguientes factores:

- Menor acción mecánica (menos tiempo de lavado, reducir temperatura...), siempre y cuando el textil a lavar lo permita.
- Reducción de dosis de producto químico, siempre y cuando el grado de



948 71 32 42

www.grupohaimi.com

Déjate ayudar.

PORQUE la Higienización de Manos es un Hábito que se va a Quedar.

Nebulizador de hidro-alcohol Haimi, la Solución para Ahora y Siempre, PORQUE es POTENCIA, AHORRO Y EMOCIONES.

Déjate ayudar.

Máquina antracita con pantalla 12 pulgadas para información, videos y menús/catálogos



Máquina personalizada en rojo

Máquina inoxidable acero 316



TAMBIÉN DE ALQUILER



Foto: LAVATUR Autoservicio de Lavandería

suciedad lo permita. Por ejemplo, reducir dosis de productos alcalinos o clorados. Todas las tipologías de productos que se aplican en el proceso de lavado son importantes, pero como fundamentales podríamos considerar los detergentes (tensioactivos, secuestrantes...) y los oxidantes (clorados, paracéticos, agua oxigenada...).

En Vijusa, “evaluamos el tipo de suciedad, las condiciones de la lavandería, la maquinaria que nos encontramos y en función de la suciedad o tipo de los componentes de los textiles, diseñamos programas de lavado y dosificaciones adecuadas para que los detergentes no sean agresivos con los tejidos, desmanchando de forma segura y neutralizando cualquier resto de producto químico. En los últimos tiempos, sí estamos cambiando los conceptos. Acortar tiempos de lavado, ahorrar aclarados, lavar y desmanchar con temperaturas desde 20°C, ampliando nuestras gamas de productos enzimáticos, usando menos energía, que se traduce en un mayor cuidado de los tejidos.

La suma de estos conceptos se traduce en lavanderías más rentables aumentando la producción, al contar con procesos de lavado más cortos”.

“Hoy en día la variedad de productos que hay en el mercado es muy variada, adaptándose a cada uso y tipo de ropa.

Los fundamentales y más polivalentes son: un jabón, un auxiliar desmanchante, un suavizante, cloro (lejía) y oxígeno (para las prendas de color)”, concreta el Vocal de la Junta Directiva de Grupo Dino.

Puntualizando, Roser Zapata expone que “el detergente es el producto estándar por su efectividad, aunque existen variantes como el detergente concentrado, del que se necesita menos dosis, o el detergente enzimático que, debido a su composición, está destinado a eliminar manchas de sangre o algún alimento en particular. Aun así, en una lavandería se suelen utilizar distintos tipos de productos, como por ejemplo detergentes humectantes, que refuerzan los procesos de prelavados

y lavados, o el detergente para color, formulado especialmente para prevenir la decoloración de las prendas y las posibles incrustaciones de cal. Actualmente, la sociedad está más concienciada que nunca con la sostenibilidad y los procesos circulares con lo que se presenta un nuevo reto ante el sector a la hora de buscar productos distintos a los actuales y con componentes químicos que respeten al medioambiente.

Una vez analizado la maquinaria que interviene en los procesos de lavado, secado y planchado, así como los tratamientos químicos que se emplean en esos procesos, sobre todo en el primero de ellos. Queda comentar, de la mano de los profesionales del sector, qué otras cuestiones o elementos deben tenerse en consideración durante la actividad de lavandería.

En este sentido, desde Domus Laundry apuntan “también a otros factores igualmente fundamentales como la calidad del agua empleada, la temperatura de la misma, etc. Pero una parte muy importante es la profesionalización del personal de las lavanderías”. “Así como la gestión que se hace de las instalaciones, junto con la profesionalidad y el orden son claves para que todo funcione correctamente”, añade Roser Zapata. De hecho, para el Técnico Comercial de Vijusa, básicamente la profesionalidad de los diferentes establecimientos que, están en un mercado donde la especialización

Foto: Ilunion Lavanderías y Servicios a la Hostelería



es el factor clave. Instalaciones eficaces con personal formado cumpliendo todas las medidas de seguridad, conseguirán que este mercado siga creciendo día a día.

Por otro lado, el Vocal de la Junta Directiva de Grupo Dino pone el foco de atención sobre “los costes energéticos, el servicio técnico de la maquinaria, el personal que trabaje en el centro y una buena calidad de la ropa, son los principales aspectos que debemos tener en cuenta en una lavandería profesional.

Visualizando el futuro

De cara al futuro, “la lavandería será la que los textiles decidan. La aparición de nuevas prendas con nuevos acabados y materiales, decidirá, en gran parte, qué lavanderías tendremos. Así pues, éstas han de estar preparadas a adaptarse a los cambios que surjan”, vislumbran desde Grupo Dino. Aunque, según apunta el Director Comercial de Domus Laundry, “la lavandería del futuro no dista mucho

de las actuales, el proceso del lavado de ropa durante mucho tiempo será el mismo. Lo que sí que puede cambiar en un futuro próximo será la mecanización de las medianas lavanderías ya que las grandes ya lo están aplicando desde hace años”.

“Es difícil imaginar procesos diferentes al que conocemos, pero han aparecido otros como la eliminación de las suciedades a través de sistemas de ultrasonidos, donde no se genere ningún

tipo de residuo”, indican desde el Equipo de I+D+i de Disarp.

Lo que sí convienen la mayoría de los profesionales del sector es que, “en el futuro, creemos que las lavanderías tenderán a ser cada vez más automatizadas y más respetuosas con el medioambiente, mejorando aspectos como la eficiencia energética y el consumo de agua, y utilizando productos cada vez más ecológicos”, señala el Product Manager de Lavandería de Proquimia.

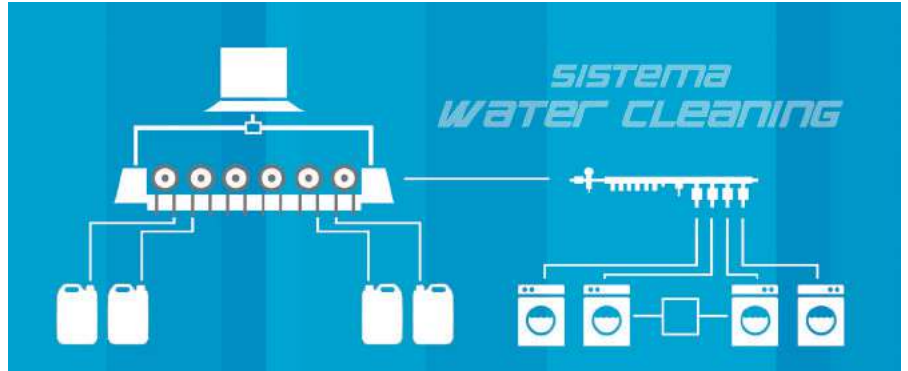


Foto: Vijusa

Lavado a baja temperatura.

Control remoto
mediante WIFI 📶

ECO
DOSERLAUNDRY



AHORRAMOS
HASTA UN
70% ENERGÍA
40% AGUA





Foto: Rational

Elaboración, conservación y presentación del alimento

Un sector, garantía de seguridad

Cualquier actividad desarrollada en torno a un producto de la alimentación, siempre ha tenido exhaustivos protocolos para garantizar que ese alimento ingerido por un comensal, era seguro. Sin embargo, actualmente por los tiempos que corren los establecimientos del canal Horeca se han adaptado a las circunstancias teniendo presente que la seguridad de sus platos deben, además, garantizar que no son un foco de contagio para la COVID-19. De este modo, tanto en la conservación como la elaboración, e incluso en el momento de presentación, se han tomado las medidas para prevenir cualquier riesgo en este sentido.

La seguridad alimentaria es una máxima de obligatorio cumplimiento en un sector en el que la alimentación mueve gran parte de las actividades que en él se desarrollan. Hoteles, restaurantes, cafeterías..., la gran mayoría de los establecimientos del canal Horeca, sino todos, desempeñan tareas de elaboración, conservación y presentación de los productos food&beer que ofrecen a sus clientes. Y, debido al contacto directo que éstos tienen con la salud de los clientes, es vital que los profesionales del sector continúen trabajando incesantemente, junto a sus proveedores, para garantizar los máximos estándares de seguridad a los comensales.

“En general, las tres grandes amenazas para la seguridad de los alimentos son, según resumen desde Álvarez Group, el abuso de los tiempos y las temperaturas, la contaminación cruzada y una higiene personal deficiente”.

Respecto a la segunda de ellas, la contaminación cruzada, Patrizia Rusler, Chef Corporativo Regional de Rational

Ibérica, señala que “las medidas que los profesionales manipuladores de alimentos han de aplicar deben ser cada vez más exhaustivas pues los alérgenos o agentes que producen intolerancias amplían el abanico de sustancias que pueden producir una contaminación entre alimentos. Se ha de mantener la limpieza y el orden y para ello el método y el rigor son muy importantes”.

Debemos tener en cuenta que “la seguridad de los alimentos comienza en la recepción de la mercancía. Aunque los alimentos corren el mayor riesgo durante la etapa de preparación”, como apunta David Aparicio, CEO de Álvarez Group. Y, en este sentido, Patrizia Rusler explica que “además de las ya conocidas buenas prácticas de higiene personal, de los materiales y utensilios, de las zonas de trabajo, etc., existen elementos y herramientas destinados a ayudarnos a identificar rápidamente, mantener el orden y la limpieza, es decir, que nos ayudan haciendo más fácil el proceder diario en las cocinas. Encontramos por ejemplo:

- Contenedores especiales para descongelación de carnes, pescados, aves... con tapa y cubeta interior perforada para que drenen de manera segura los líquidos de estos alimentos sin contaminar a otros.
- Contenedores herméticos con clips de diferentes colores en función del alimento.

Foto: Álvarez Group



Foto: ADI

- Tablas de corte de diferentes colores en función del tipo de alimento.
- Cuchillos con mangos de diferentes colores en función del tipo de alimento.
- Artículos de un solo uso como el papel de cocina en vez de paños.
- Tecnologías de desinfección”.

Asimismo, “es importante reducir el manejo del producto utilizando productos polivalentes como recipientes de policarbonato y polietileno con coladores y rejillas o bandejas GN de acero inoxidable.

También es interesante el uso de tablas, cuchillos, espátulas, recipientes y demás utensilios con un código de colores para evitar una contaminación cruzada, incluyendo un color identificativo a los alérgenos, asegurándose de que los trabajadores de la cocina conozcan dicho código y crear zonas de preparación específicas y colocando estos utensilios separados según el tipo de alimento en zonas después de su lavado, evitando dejarlos en un cajón o apilados en un estante” añade el CEO de Álvarez Group. En este sentido, Jose Miguel Fernández, Chef Corporativo de Fritermia, reivindica que “en el ADN del profesional de cocina debería estar tatuado el manual de buenas prácticas que haga operar de forma casi automática con las herramientas y utensilios existentes que aseguran la seguridad de la materia prima”.

Asimismo, según señalan desde Fritermia, cuando vamos a realizar un corte, de igual manera que seleccionamos el cuchillo más apropiado por su tamaño y diseño deberíamos hacer uso, de forma totalmente imprescindible, de la tabla destinada al alimento según el código de colores. Siempre se debería de disponer de varios juegos de tablas de cada color debidamente ordenados en sus soportes específicos o bien hacer uso de modelos con colgador incorporado que facilite al máximo su utilización, así como buscar el lugar estratégico para su ubicación, de tal modo que sea más fácil trabajar bien y con seguridad.



Foto: Fervik

Por otro lado, si los cuchillos requieren de un cierto mantenimiento afilándolos cuando es necesario, también cabe recordar que las tablas de corte requieren de un restaurado con rascadores específicos y cepillos que además de limpiar en profundidad las ranuras resultantes del corte, las 'lijen' dejándolas pulidas y completamente saneadas. Se debe tener muy presente que esos surcos son las perfectas trincheras para las bacterias.

En el mercado también tenemos disponibilidad de maletines completos con todos los utensilios necesarios para el manipulado de productos para personas con intolerancias y alergias. Siendo de color morado, de fácil diferenciación, incluye su propia tabla de corte, cuchillo, pinzas, espátula y termómetro.

Además, existen en el mercado guantes de corte protección con avanzados diseños y tratamiento antibacteriano, con mayor o menor resistencia al frío o al calor en función del tiempo de contacto o de rangos de temperaturas concretos.

De hecho, "ahora más que nunca se debe tener precaución a la hora de elaborar los platos. Además del uso de tablas diferentes por colores para cada tipo de alimento, debemos considerar los materiales con los que están fabricadas. Podemos encontrarlas de polipropileno, un material de uso alimentario antibacteriano, son 100% higiénicas y aptas para lavavajillas, además de 100% reciclables", completa Celia Laiglesia, Departamento de Comunicación Digital en ADI.

Previo al proceso de elaboración, y también respecto a la contaminación cruzada, César Nieto Vera, Jefe de Ventas de Fervik, puntualiza que ésta "se debe evitar primero con una conservación en la que no haya cruce de alimentos y posteriormente en la elaboración con los diferentes tipos de utensilios que están diferenciados para cada tipo de productos como por ejemplo: tablas de cortar con diferentes colores, libradores con diferentes colores, diferenciar la cuchillería de la carne y del pescado, etc."

También como expone Eduardo Ruiz, Director de Operaciones de Anedilco, "es absolutamente imprescindible el correcto empaquetado y etiquetado de cada alimento para la manipulación en los establecimientos. Sin ello, podemos incurrir en múltiples incidentes de contaminación cruzada. Con esto salvado, el mantenimiento y correcta limpieza de los útiles y enseres es imprescindible para no correr riesgos entre la manipulación de unos productos y otros".

Seguridad en tiempo de la COVID-19

La seguridad alimentaria, debido a la actualidad marcada por la COVID-19, se ha elevado a su máximo exponencial en cada una de las etapas y procesos de manipulación de los alimentos. Sin embargo, aunque como venimos comentando no es algo nuevo para este sector, si es cierto que contamos con medidas especiales que tener ahora en cuenta para aumentar esta seguridad alimentaria y ofrecer garantías frente al contagio por SARS-CoV-2.

En esta situación, bibliografía como la "Guía de buenas prácticas de manipulación y elaboración para el sector de la restauración. Medidas durante la pandemia de COVID-19", a la que se refiere la Chef Corporativo Regional de Rational Ibérica, es recomendable, ya que da respuesta a muchos de los interrogantes sobre cómo proceder ante la situación actual. Por ejemplo: intensificar las medidas de higiene personal. "Formar o entrenar expresamente a los trabajadores para evitar o reducir el riesgo de que contaminen la superficie de los alimentos o los envases con el virus. Proporcionar, cuando sea preciso, equipos de protección personal, incluidas las mascarillas y los guantes, que pueden reducir eficazmente la propagación de los virus y las enfermedades en las empresas alimentarias, si se utilizan de modo correcto. Introducir medidas de distanciamiento. Evitar que trabajen los manipuladores de alimentos infectados o sospechosos de estarlo..."

Por otro lado, debemos analizar prácticas que hasta el momento realizamos cotidianamente y que ahora pueden suponer un riesgo, "debemos tener presente que cualquier alimento que esté descubierto, sin tapar ni proteger, es susceptible de ser contaminado. Algunos estudios aseguran que cocinando a altas temperaturas durante cierto tiempo los virus mueren o se desactivan.

Foto: Filosofía Gourmet



Be sure. **testo**



**Con mediciones, mejores frituras:
Medidor de calidad de aceite testo 270.**

www.testo.com

REINVENTARSE EN UN AÑO DE CORONAVIRUS

La llegada de la pandemia ha supuesto para los establecimientos del canal Horeca un momento difícil, en el que adaptarse a las circunstancias, los periodos de confinamiento, los cierres adelantados..., han supuesto para los hosteleros de este país reinventar sus negocios, muchos de ellos hacia una línea de servicio 'take away' o 'delivery'.

Para aquellos locales que se hayan adaptado a este modo de negocio o estén pensando la transformación, Susana Fernández, Administración de Ventas de García de Pou, recomienda que "de cara a logística interna nos puede ser útil limitar el número de platos que ofrecemos. Hacerlo fácil, simplificar. Son días de logística complicada.

Es crucial disponer de envases de robustez probada, que nos aseguren tanto la seguridad en el transporte y en la higiene, como el mantenimiento y resistencia de la temperatura". Dentro del gran abanico de posibilidades aboga por menaje fabricado a partir de bagazo o hoja de palma, que son impermeables, biodegradables, compostables, y resistentes a altas temperaturas cuando calentamos la comida en el microondas. Aunque también contamos con aquellos más tradicionales compuestos por cartón, como "maletas, tarrinas con tapas, envases para noodles 'lunch boxes', cajas americanas, cajas para hamburguesas, para ensaladas, comida oriental", señala.

Por otro lado, "es importante ajustarse a todas las nuevas necesidades de todos los sectores del 'delivery' como los envases con ventana que permiten ver el alimento sin tocarlo, bolsas y envoltorios con base y gran ventana transparente para sándwiches, bollería y pastelería, es decir, amplia variedad de usos que permita introducir fácilmente los productos en el interior y cerrándolos después con una etiqueta si es necesario". Así como, "packaging muy ligero reduciendo el posterior residuo, envases biodegradables y compostables que permiten considerar estos productos respetuosos con el medioambiente e identificarlos como 'eco-friendly', valor añadido del producto y que valoran los clientes", detallan desde García de Pou.

Algo muy importante que debemos tener en cuenta, es que "los clientes que se deciden por el 'take away' buscan mantener las mismas garantías que ofrecen en el restaurante", entre ellas la seguridad. "El actual contexto de COVID nos obligan a establecer una serie de protocolos y de medidas de seguridad donde los formatos monodosis estarán en alza cada vez más en todos los sectores y es evidente que en el sector hostelero también, como ha ocurrido con los geles, champú, toallitas hidroalcohólicas, geles hidroalcohólicos y productos alimentarios". Sin embargo, "en el caso de los restaurantes de alta gastronomía, hoteles de 4 y 5 estrellas, y hoteles boutique, no se puede servir un monodosis en plástico, el cuál interfiere en el sabor y olor del alimento, por lo que no hemos modificado la forma de envasarlo y distribuirlo. Con la aparición de la COVID-19 preguntamos a nuestros clientes cuáles serían sus necesidades o cómo se planteaban servir nuestros aceites y fue interesante saber que preferían no bajar la calidad", apunta Roser Flotats (Filosofía Gourmet). Sobre ello desde la compañía explica que el envasado de su producto es una botella de vidrio, que contiene el aceite de oliva virgen extra, y después de cada servicio, la botella se limpia como cualquier otro utensilio que puede haber estado en la mesa del cliente, por lo que no ofrece ningún tipo de problemática en cuanto a la seguridad frente a la pandemia.

Y, para hacer frente a este contexto en que los platos preparados para llevar o por servicio a domicilio están en auge, actualmente contamos en nuestra legislación con el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, con la que "definir y establecer las normas de higiene de elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro y servicio de comidas preparadas. Las normas que se establecen serán de aplicación, asimismo, a los productos importados de países terceros".

Aunque dicha legislación se redactara en 2001 para dar cabida a "las nuevas modalidades de elaboración y venta de comidas preparadas, tales como la venta a domicilio o la venta de comida para llevar", los tiempos de COVID-19, donde esta modalidad ha evolucionado a pasos agigantados, "quizá fuera conveniente actualizarla con una normativa adaptada al 'delivery' que se está implantando en la sociedad sin una regulación clara y que salvaguarde la seguridad alimentaria", como recomienda Eduardo Ruiz (Anedilco).

No obstante, tras cocinar y emplatar los alimentos suelen ser ubicados en mesados de pase de acero inoxidable expuestos a la corriente y siendo lugar de paso de otras personas.

Esta opción no es la más adecuada tanto en lo referente a seguridad alimentaria como para el mantenimiento del plato en su máximo esplendor.

Además de los conocidos mantenedores calientes o superficies calefactables existen en el mercado vitrinas expositoras de mantenimiento en caliente o en frío, cerradas y con doble acceso por ambos lados del mueble con sistema 'pass trough'.

Esta opción es la más segura en todos los sentidos. Bien para servicio de sala,

'delivery' o 'take away', mantener la comida en vitrinas cerradas controlando así el ambiente interior y limitando el contacto con el exterior será la opción más segura", recomiendan desde Fritermia.

Otro aspecto es la refrigeración y climatización del lugar donde se manipula el alimento. En los tiempos de la COVID-19 la calidad del aire de los espacios

ROYAL

Welcome back.

Un icono atemporal.
Así es Royal. Hoy de vuelta.
Con una tecnología de vanguardia
y un diseño de alto nivel.

Un gran clásico de Saeco en el
segmento OCS, apreciado en
todo el mundo, que encuentra
una fuerza nueva de identidad.

www.saecoprofessional.es

 **Saeco**



ha cobrado mayor relevancia y son necesarios nuevos sistemas que, como expone Eloísa García, Responsable de Marketing y Comunicación de Intarcon, ayuden a combatir la transmisión del virus SARS-CoV-2 y bacterias en el área de trabajo mediante la renovación, esterilización y purificación del aire en salas de manipulación de alimentos, cocinas industriales, salas blancas y otros establecimientos. En este sentido, su nuevo sistema “combina la introducción de aire nuevo junto con la filtración HEPA y radiación UV-C en una construcción compacta. Asegura el caudal mínimo de ventilación de la sala de trabajo con aire nuevo previamente filtrado y deshumectado, a la vez que extrae el aire viciado”, detalla la compañía.

En general, para hacer frente a estos tiempos de pandemia, Eduardo Ruiz, Director de Operaciones de Anedilco, aconseja que “es conveniente que todos los procesos de manipulación de alimentos, desde los más sencillos a los más elaborados estén garantizados mediante el asesoramiento previo de empresas especializadas en seguridad alimentaria con certificación”. Acompañado, en especial por los tiempos que corren por una correcta higiene, uso de la mascarilla, guantes para la elaboración, desinfección de mesas y sillas y buena ventilación, según determina César Nieto Vera, Jefe de Ventas de Fervik.

Asimismo, como hemos visto anteriormente hay nuevos materiales con un buen comportamiento ante las bacterias, como por ejemplo ocurre con el



Foto: García de Pou

vidrio templado, que, en este caso tienen a su vez un buen comportamiento con la COVID-19. Sobre ello, Antonio Miguel Hernández, Director Comercial de Quality Espresso, explica que “las ventajas del vidrio templado son múltiples: máxima higiene ya que permite una fácil limpieza y desinfección con cualquier producto habitual sin alterar sus características, menor adherencia de la suciedad y agentes externos, rápida limpieza de la superficie después de cada uso, gran durabilidad y resistencia ya que no se deteriora por productos más o menos ácidos necesarios para eliminar la cal del agua, mínimo mantenimiento, alta resistencia al calor y en ambientes húmedos y es un material 100% reciclable”. Por ello, “Quality Espresso ha sido pionera en la utilización del vidrio templado en las máquinas de café, que es uno de los materiales que mejor se comporta frente a los biofilms (colonias de microorganismo bacterianos) y

frente a la COVID-19, aumentando así la seguridad del usuario”.

“La finalidad de éstas orientaciones es explicar las medidas adicionales que se pueden adoptar en los establecimientos de restauración comercial para garantizar el acceso de los consumidores a alimentos que satisfagan sus necesidades, sin poner en riesgo su salud”, comentan desde Rational Ibérica.

Una conservación adecuada

Previo a introducirnos en el mundo de la elaboración, “es fundamental, preservar los productos a la temperatura requerida, por lo tanto, los elementos de frío y conservación son vitales. A partir de ahí, podemos hablar, dependiendo de los elaborados, de cuáles son los útiles más adecuados. Pero como elemental los medios de conservación de temperatura y humedad”, expone Eduardo Ruiz.

Hay que ser conscientes de que en 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”, informa la Responsable de Marketing y Comunicación de Intarcon.

Es más, esta cuestión es tan crucial que en muchos casos resulta necesario controlar y mantener la temperatura de conservación dentro de unos límites razonables, los cuales serán diferentes

Foto: Quality Espresso





Foto: Rational

para cada tipo de producto. Y, además, 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 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 éstos, explica Eloísa García.

Para desempeñar esta función debemos contar con buenos elementos de conservación (cámaras frigoríficas, etc.) y congelación (cámaras, etc.). “Los abatidores de temperatura desempeñan un importante papel en las cocinas ya que nunca se debe descongelar los alimentos a la temperatura ambiente y se deben recalentar a temperaturas seguras por lo menos durante 15 segundos y dentro de un plazo de dos horas”, explica el CEO de Álvarez Group.

Existen por tanto dos maneras de conservar alimentos, apuntan desde Intarcon:

- Refrigeración: consiste 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

Foto: ADI



BEST

OUR REVOLUTION HAS BEGUN

ELECTRÓNICA
RIV-OLUTION

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

THINKING FUTURE

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

proliferación microbiana sea mucho más lenta.

- Congelación: 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.

“Para ello, -desde Intarcon- contamos 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”, da a conocer su Responsable de Marketing y Comunicación.

Por otro lado, David Aparicio comenta que “es importante que los equipos de refrigeración y congelación vayan acompañados de artículos de almacenamiento adecuados. Hay que guardar los productos en recipientes transparentes con tapaderas de ajuste

LA RELEVANCIA DEL SISTEMA DE ETIQUETADO

Durante el proceso de conservación de los alimentos, ya fuese por refrigeración o congelación, “el sistema de etiquetado es muy importante para discriminar los productos y saber desde cuando están conservados. Es fundamental”, opina César Nieto Vera (Fervik).

De hecho, el proceso más adecuado pasa, como recomienda David Aparicio (Álvarez Group), por “cubrir, etiquetar y fechar todos los recipientes de almacenaje de alimentos, usando para ello etiquetas disolubles que no dejen residuos para evitar convertirse en un lugar de proliferación de bacterias, además de ayudar a realizar una rotación de alimentos basado en el sistema de primero en entrar, primero en salir”. “Realizar un correcto etiquetado ofrece la seguridad de que los alimentos pueden ser consumidos de forma óptima. Llevar control de la frescura del producto conservado. Se deben etiquetar todos los productos indicando el nombre, la fecha de conservación y la fecha de caducidad. Así se sabrá cuándo hay que retirar los productos y seguir un sistema de gestión y trazabilidad adecuados”, sentencia Patrizia Rusler (Rational Ibérica).

“Identificar los alimentos, su fecha de producción en la cocina y su fecha de caducidad es obligatorio y también deberían de serlo los sistemas de etiquetado.

Es habitual identificar y fechar con rotulador sobre las bolsas de vacío o el papel film siendo mucho más sencillo y recomendable trabajar con estaciones de etiquetado destinadas y pensadas para que no se pase ningún dato importante por alto.

Trabajando con ellas podremos ordenar por colores tanto el género del alimento como los días de la semana, turnos de producción, etc., así los siguientes trabajos de control de stock, caducidad e inventarios, por parte del personal responsable, son también mucho más productivos ya que rápidamente identificando los códigos de colores obtendrán información relevante sin necesidad de interpretar la letra de cada una de las personas que trabajan en una cocina”, expone Jose Miguel Fernández (Fritermia).

para reducir al mínimo el manejo y reducir el riesgo de contaminación”. Asimismo, sobre ello desde ADI explican que en la restauración no solo son importantes los equipos en los que se conservan los alimentos, también son cruciales los tipos de recipientes en los que se almacenan

los alimentos. Los productos de vidrio nos ofrecen numerosos beneficios a la hora de conservar la comida, almacenar alimentos a largo plazo en ellos no agrega olor a la comida y al ser transparente nos permite ver el contenido en su interior.

Al contrario que otros materiales como el plástico, más poroso y con mayor riesgo de contagio, el vidrio es una buena opción puesto que no es poroso y los virus y bacterias no migran a la comida.

La elaboración del producto

Profundizando en la elaboración de los alimentos, encontramos que actualmente las cocinas profesionales buscan estar cada vez más modernizadas con un equipamiento con las mejores y más novedosas tecnologías. En cuanto a ello, el Chef Corporativo de Fritermia señala que “si observamos minuciosamente cada parte del proceso desde que nuestro proveedor descarga la mercancía en la cocina hasta el momento final en

Foto: ADI



que nuestro plato va directo a la mesa del cliente nos daremos cuenta de que en la práctica mayoría nos tenemos que apoyar en soluciones tecnológicas. Algunas para alargar la vida del producto y otras para transformarlo y convertirlo en la magia que hará que los clientes vuelvan a decidirse por nosotros para invertir su tiempo y su dinero”.

Asimismo se busca, como apunta la Chef Corporativo Regional de Rational Ibérica, por la maquinaria que permita al profesional optimizar al máximo la calidad del producto, la producción y la seguridad de una manera sencilla. Sistemas de cocción multifuncionales, que permiten resolver los retos diarios de las cocinas profesionales de manera más inteligente, productiva, eficiente, rentable, sostenible, saludable, higiénica, segura, sencilla y con más calidad.

Además, los profesionales apuestan por el horno, cuantas mayores prestaciones, mayor será la cualificación de nuestro cocinero más técnico. Podremos incluso sustituir gran parte de los aparatos y electrodomésticos de cocción si sabemos sacar el 100% del rendimiento a un buen horno Combi y si además éste implementa un ahumador natural en su cámara las posibilidades serán casi infinitas.

En los últimos años hemos llegado a conocer incluso hornos múltiples, capaces de multiplicarse hasta por cuatro, dejando a disposición de la cocina cuatro cámaras completamente independientes en temperatura y potencia en una única máquina.

Ahora hasta en las cocinas más pequeñas se pueden implementar soluciones de alta tecnología, da a conocer Jose Miguel Fernández.

Respecto al utillaje y el menaje, su elección es muy variable dependiendo de qué tipo de hostelería tratemos, indica el Director de Operaciones de Anedilco. “Deberemos hacer, como trabajo previo a la apertura de un local, un estudio de qué elementos necesitaremos para cada proceso en todos los platos de nuestra propuesta gastronómica. Estandarizar los

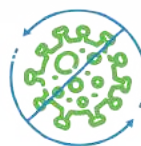
Foto: Hero



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

procesos teniendo en cuenta además el número de personas que harán uso de éstos elementos para incluso duplicar ciertas referencias que serán de uso simultáneo.

La cuchillería y sus accesorios, las tablas con sus soportes y rascadores para su mantenimiento y limpieza, los ralladores, peladores, descorazonadores, moldes, mangas, boquillas, los termómetros, la mandolina, los sopletes, las bandejas y cubetas gastronorm, elementos desechables como el papel de horno, el film, las bolsas de vacío, las astillas para los ahumadores... La lista puede ser realmente larga en función de las técnicas a aplicar, la maquinaria de que dispongamos y los procesos que implantaremos", expone el Chef Corporativo de Fritermia. Sin embargo, lo fundamental, como ya comentábamos al comienzo de este reportaje, para ser seguros en la manipulación de alimentos, "es el uso de tablas, cuchillos, espátulas, recipientes y demás utensilios en un código de colores para evitar una contaminación cruzada, incluyendo un color identificativo a los alérgenos, asegurándose de que los trabajadores de la cocina conozcan dicho código y crear zonas de preparación específicas y colocando estos utensilios separados según el tipo de alimento en zonas después de su lavado, evitando dejarlos en un cajón o apilados en un estante", recuerda David Aparicio.

Foto: Quality Espresso



Foto: Álvarez Group

Tanto si analizamos los sistemas de elaboración como los utensilios de cocina, la tendencia que los acompaña, sobre todo este año, es que, como comenta Celia Laiglesia, "los departamentos de las grandes compañías están trabajando en materiales para la prevención de los contagios". Asimismo, observamos "cada vez más que los distintos fabricantes de maquinaria, con el asesoramiento de chefs profesionales, desarrollan una maquinaria más eficaz además de buscar que el personal de cocina manipule lo menos posible los alimentos", informa el CEO de Álvarez Group; de este modo, tendemos a "preservar la naturaleza de las materias primas y la no alteración de sus propiedades organolépticas", detallan desde Anedilco.

En general, y como no podía ser de otro modo dada la situación que vivimos a consecuencia de la pandemia, ésta ha supuesto un acelerador en el desarrollo de soluciones que ayuden a mantener bajo control los posibles riesgos de contaminación.

Así, importantes referentes de la industria del Food Equipment como Server han añadido a su catálogo elementos como el novedoso dosificador de salsas touchless.

En cuanto al control de la maquinaria también está habiendo importantes avances. El internet de las cosas ya es una realidad y facilita enormemente la gestión de las cocinas no solo para las grandes cadenas si no para modelos de negocio con un número de locales menor. Ahora podemos controlar nuestros hornos

desde nuestro despacho o incluso desde nuestro propio domicilio si hacemos teletrabajo, lo que puede ser habitual en puestos de gestión de cocinas al menos en una parte del tiempo.

Podremos añadir o editar recetas, controlar los procesos de cocinado obteniendo detallados informes de tiempos y temperaturas y APPCC, subir fotografías o instrucciones que ayuden a los operadores que así lo necesiten o replicar configuraciones completas en los equipos de nueva instalación, valoran desde Fritermia. "La conectividad avanza: todo funciona por medios digitales y todos los elementos se adaptan entre sí. De manera centralizada desde su escritorio: la transferencia de recetas, los controles de equipos, los datos sobre higiene, las actualizaciones de software y el acceso remoto al servicio técnico mediante la solución de conectividad. Para todos los equipos conectados. Además, se puede consultar y almacenar los datos APPCC de todos los equipos. Con un clic, las recetas se transfieren a los equipos de cocción. Lo único que se necesita es un ordenador, smartphone o tableta", explica Patrizia Rusler.

En general, la tendencia en este sector se encamina "precisamente a todo lo comentado, a la búsqueda de herramientas y métodos que permitan negocios más rentables por sus optimizaciones en la producción: más rápidos, con menos consumo, con menos manipulación y supervisión, más ergonómicos, más fáciles de utilizar...", concreta la Chef Corporativo Regional

de Rational Ibérica. Además, “se dará importancia también a la búsqueda de soluciones a través de herramientas que permitan gestionar y controlar la trazabilidad de la producción”, añade.

Producto de calidad

Además de cómo preparamos nuestros productos, es crucial qué tipo y de qué calidad son éstos para alcanzar el éxito con nuestros clientes. De hecho, “cada día tiene una importancia mayor, indudablemente, pero debe pasar a ser la piedra angular de todos los elaborados ya que sin ella es muy difícil lograr la excelencia”, comenta el Director de Operaciones de Anedilco.

En este sentido, “los alimentos frescos son una parte fundamental de la experiencia sensitiva y emocional que puede llegar a vivir un comensal en un establecimiento hostelero. Por ello, la calidad, la frescura y la variedad de los alimentos ofrecidos deben ser elementos fundamentales sin olvidar la importancia



Foto: Fervik

de un servicio fluido y puntual”, reivindica Pedro Medina, Director de Marketing de Lactalis Foodservice.

Respecto a ello, Jose Miguel Fernández recomienda que lo mejor es “asegurarnos de que se sigue un control exhaustivo de la trazabilidad y que se respeta al

máximo la cadena de frío y la adecuada manipulación y almacenaje de los alimentos no solo en nuestro propio local sino también en el origen.

Además es muy recomendable visitar las instalaciones de nuestros proveedores para conocer de primera mano dónde y

kide
HIGH COOLING PERFORMANCE

TU PROVEEDOR INTEGRAL EN LA CADENA DE FRÍO, CONSERVACIÓN Y MADURACIÓN

- Panel y puerta.
- Equipos de refrigeración.
- Equipos de secado.
- Cámaras de refrigeración y conservación.
- Asesoramiento en el proyecto.
- Montaje.

Polígono Gardotza s/n
48710 BERRIATUA - Bizkaia (Spain)
Tel: +34 94 603 62 00 / Fax: +34 94 603 62 21
e-mail: kide@kide.com



cómo se almacenan y son tratados los ingredientes que después ofreceremos a nuestros clientes”.

Es difícil dar respuesta a cuáles son los principales productos que no pueden faltar para elaborar ninguna carta gastronómica, el Chef Corporativo de Fritería considera que “la lista de la compra de imprescindibles es mayor cada día. El canal comercial cada vez está más globalizado y pone a nuestra disposición un catálogo en constante crecimiento.

Ingredientes y productos de importación de infinidad de lugares además del desarrollo también constante de nuevas y mejoradas propuestas por parte de los productores nacionales hace que la gestión de producto y compras esté más viva que nunca.

Terminar un entrante frío con el último AOVE premiado o aportar sofisticación a un plato con la nueva variedad descubierta de superalimento nos obliga a estar muy atentos a las recomendaciones comerciales de nuestros proveedores”.

Señalando algunos de estos productos que se emplean indudablemente por



Foto: Rational

todos los chef de este país, encontramos el AOVE, mencionado anteriormente. “El aceite de oliva es la base de nuestra dieta. Es curioso el interés y el desconocimiento que se tiene de un producto tan utilizado. Es hora de poner el foco y explicarnos, dar valor y saber qué productos estamos ofreciendo, de qué variedades o de qué zona proviene, o con qué productos marida mejor un aceite de oliva u otro. El cliente quiere estar informado”, valora Roser Flotats, CEO de Filosofía Gourmet.

Para saciar ese apetito de información por el consumidor, por ejemplo en Filosofía Gourmet se está innovando en este sentido hacia el QR o sello digital. Según explican, sus aceites “tienen una etiqueta donde encontrarán un QR para escanear y profundizar sobre el aceite de oliva que estará degustando el comensal. También disponen del sello BlockTac que emplea la tecnología blockchain (utilizada como precinto de autenticidad del producto)”.

En este tipo de productos encontramos también novedades en textura, como es el caso del aceite de Borges, “un aceite texturizado técnico elaborado a base de girasol alto oleico, apto para elaborar recetas tradicionales, pero con hasta un 50-60% menos de grasas saturadas, y usado en sustitución de grasas hidrogenadas, grasas tropicales y de origen animal. Además, es rico en omega-6 y vitamina E. Se obtiene mediante procesos físicos, los cuales preservan todas las propiedades naturales de los ingredientes.

Actualmente se está utilizando en obradores donde están realizando las piezas tradicionales de pastelería, pero con muchas menos grasas saturadas, y con la posibilidad de poder ser consumidos por todo tipo de públicos, sin renunciar al sabor de siempre y a una mayor esponjosidad durante más tiempo del producto elaborado”, informan desde el Departamento de Food Service de Borges.

Por otro lado se señalan los lácteos, sobre los cuales el Director de Marketing de Lactalis Foodservice expone que “lo más solicitado por los profesionales hosteleros es un surtido básico compuesto por leche clásica, batidos, tarrinas unitarias de mantequilla, queso fresco, tierno y semicurado. Una tendencia que hemos detectado es el aumento del consumo de leche sin lactosa en hoteles, que suele constituirse como segunda oferta, añadida a la leche clásica.

En líneas generales, lo que más demanda el hostelero son formatos y productos que les ayuden en su día a día, en ser más operativos, en la ejecución de sus escandallos, y que les faciliten el trabajo de manipulación en la cocina además del ‘back office’. Además, para diferenciarse de su competencia, tienden cada vez más a solicitar producto local, de denominación de origen y ecológico”.

Estos dos productos no son los únicos, muchos otros se suman a la lista. “Sin dar importancia alguna al orden de mención diría: masas madre, ecológico,

Foto: Intarcon



vegano, vegetariano, saludable, carnes y pescados madurados, alimentos fermentados, Instagram, 'delivery', platos preparados, km 0-sostenibilidad, 'bio', proteína vegetal, productos orientados a dar alternativas a alérgicos e intolerantes, alternativas al azúcar, tradición, producto, plant-base...", señala la Chef Corporativo Regional de Rational Ibérica.

Presentación ante el comensal

Ofrecerle al comensal un buen plato, no es solo darle de comer un buen producto, sino una experiencia completa donde la presentación de dicho plato juega un papel fundamental en los sentidos de nuestro cliente. Esto hace que, como exponen desde el Departamento de Comunicación Digital en ADI, los platos y la vajilla sean algo fundamental en el servicio de restauración. "La importancia es absolutamente transversal a todos los componentes de la presentación. Sólo con una deficiencia en una parte de ellos podemos provocar la desaprobación del plato", añade Eduardo Ruiz.

De hecho, como apuntan desde Álvarez Group, el menaje influye decisivamente en la percepción y experiencia general de consumo de clientes. Es importante para realzar los alimentos y proporcionar una experiencia completa al comensal. Y, para una correcta selección es importante considerar el concepto y

Foto: ADI



Foto: García de Pou

tráfico del establecimiento: concepto para una propuesta adecuada en términos estéticos y tráfico para escoger materiales de resistencia adecuada al uso, manipulación, procesos de lavado y operativa en general.

Asimismo, la vajilla no solo ofrece una experiencia al cliente, sino que también es una manera de salvaguardar la salud de los clientes. En ADI trabajamos con materiales como el opal y zenix, tres veces más resistentes que el resto de los materiales existentes en el mercado. Asimismo, esos materiales resisten a las altas temperaturas, característica esencial para soportar las altas temperaturas que exigen los procesos de lavado industrial, concreta Celia Laiglesia.

Respecto al segundo material mencionado, el zenix es un material no poroso que evita el riesgo de contagios gracias a una superficie completamente lisa que impide que los virus y bacterias se depositen en la superficie del plato. El zenix no es solo higiénico, sino que también es resistente. La resistencia al rayado juega un papel clave en estos momentos ya que evitan las rayas en la superficie haciendo que su uso en restauración sea más seguro. Además, posee una alta resistencia térmica que permite su lavado a altas temperaturas, lo que también es imprescindible cuando hablamos de mantener las medidas de higiene, explican desde ADI. Asimismo,

según informan desde la compañía, "las pruebas realizadas por el Instituto Pasteur confirman que una superficie de zenix u opal contaminada queda libre de cualquier transmisión de virus y bacterias con tan solo pasar por el lavavajillas".

A pesar de estos nuevos materiales, los tradicionales no han caído en desuso, "en las vajillas la porcelana, en la cristalería el cristal y en la cubertería el acero 18/10", indica el Jefe de Ventas de Fervik.

Respecto a esta cuestión, los expertos coinciden en que en general los materiales "más adecuados son aquellos que sean resistentes, no porosos, fáciles de limpiar, pues estas características son importantes sobre todo cuando su uso es profesional", comenta Patrizia Rusler. "Siempre y cuando los materiales se encuentren dentro de los recomendados para la operativa profesional lo más importante es que se hayan seleccionado de acuerdo con el tráfico y manipulación a los que serán sometidos", apuntan desde Álvarez Group.

A la hora de su selección, la Chef Corporativo Regional de Rational Ibérica considera que lo primordial es tener presente la higiene-limpieza y luego todo lo que ayude a hacer más atractiva a la vista la presentación: la creatividad, el color, los aromas, la iluminación..., son importantes.



Foto: KA International

Confort y textil

Creando habitaciones agradables y seguras

Con la llegada de la COVID-19, el análisis de los elementos que conforman una habitación de hotel, y tienen especial interés para hacer de ella un espacio confortable para el huésped, ha focalizado los esfuerzos de I+D+i de los diferentes proveedores expertos en este tipo de elementos de descanso y textiles, en trabajos para que éstos garanticen la seguridad frente al virus. Aparte de estas novedades específicas que han surgido por la situación pandémica, debemos atender aquellas que han aparecido atendiendo a las nuevas tendencias decorativas o necesidades prácticas del día a día del hotel.

Muchos son los ítems que se analizan para concluir cuáles son las claves del éxito en un establecimiento hotelero; y de ellos, el que siempre se encuentra entre los más destacados es el estudio de la confortabilidad de la habitación que se ofrece al huésped.

Simplificando la respuesta al porqué de su importancia, partimos de la premisa de que cualquier persona que se aloja en un hotel, ya sea por una cuestión de negocios o por sus ansiadas vacaciones, espera que su estancia sea agradable, y que por ende su habitación le permita el descanso y relax que se presupone de un espacio donde la actividad principal es precisamente esa, descansar.

De este modo, los elementos con los que conformamos dicho espacio, están directamente relacionados con la sensación que se transmite al huésped. Por ello es de vital relevancia que se escojan con detenimiento elementos como colchones, textiles de cama o baño o incluso las tapicerías y mobiliarios.

El equipamiento a juicio

El sector del confort y descanso, así como aquellos que van de la mano de éste, como pueden ser el del textil de habitación o el de las tapicerías, se mantienen en constante evolución. Por ello es fundamental mantenerse informado de las novedades y tendencias hacia las que los departamentos de I+D+i se encaminan.

Comenzamos con el colchón, sobre el que Sara Gosálbez Peidro, CEO de Summit Performance, detalla que su calidad viene determinada principalmente por los materiales con los que esté fabricado. El principal objetivo de un colchón es proporcionar un soporte correcto y un descanso satisfactorio. Para que esto sea así, debe cumplir los siguientes requisitos:

- Firmeza: un colchón de firmeza media/alta ofrece un descanso satisfactorio en la mayoría de los casos. “Es necesario que el colchón soporte tu cuerpo y se adapte a la curvatura de tu espalda, de forma que te proporcione un descanso reparador”, añaden desde Pikolin.

- Adaptabilidad: que se ajuste plenamente a los contornos naturales del cuerpo



Foto: Ecus

y proporcione el apoyo perfecto a la columna.

- Transpiración: es importante que los tejidos con los que esté fabricado garantice un correcto flujo de aire continuo que permitan mantener el colchón fresco y ventilado.

- Durabilidad: los materiales con los que esté realizado influyen en que se mantenga estable con el paso del tiempo. “Se mide por un buen comportamiento con el paso del tiempo, traducido fundamentalmente en la no aparición de hundimientos y en que no cambie el confort del producto”, puntualizan desde Pikolin.

También es importante que los colchones estén certificados para su resistencia al fuego, incorporen sistemas antiácaros

y contra la acumulación de humedad, comenta Sara Gosálbez.

Analizando los diferentes tipos de colchones que podemos encontrar en el mercado, Inmaculada Gallego, Coordinadora de la Cartera de Producto de Pikolin, indica que hay muchas clasificaciones posibles, pero atendiendo a la tecnología principal del colchón podemos encontrar:

- Colchones de muelles, los cuales pueden ser de diferentes tipos, pero, principalmente encontramos muelle de hilo continuo y muelles ensacados.

- Colchones de no muelles, donde el núcleo principal está fabricado en espuma, con combinaciones de varias espumas o en látex, por ejemplo.

“Al mismo tiempo, se pueden hacer clasificaciones en función de si incluyen o no alguna capa de material especialmente relevante como puede ser viscoelástica, látex, súper suaves de alta densidad, fibras naturales, etc.”, explican desde Pikolin.

Como hemos podido ver, “dentro de la gama de colchones podemos encontrar una gran variedad de construcciones, así como calidades. Los colchones se pueden fabricar con núcleos de HR desarrollados específicamente para el descanso, con muelles ensacados o los tradicionales de carcasa de muelles. Todas estas opciones se complementan con recubrimientos en sus acabados de

Foto: Pikolin





Foto: KA International

espumas o viscoelásticas de diferentes densidades, así como distintos acabados textiles que determinan su confortabilidad, siendo los colchones HR los más óptimos para el sector hotelero, según nuestra experiencia, ya que permiten una mayor versatilidad de configuraciones y su reducido peso en comparación con los de muelles lo que beneficia en la operativa de las camareras de pisos”, detalla Jorge Díaz-Toledo, Director Comercial (CCO) de Grupo Toledo.

Respecto a esto último, Conrado Padilla, Director de Marketing de Ecus, opina que “si nos ceñimos al mundo hotelero, deberíamos encontrar colchones ensacados, frescos, los que más transpirabilidad ofrecen, con la mayor transpirabilidad, adaptables e incluso perfectos para usarlos en pareja. Desgraciadamente, en muchas ocasiones, encontramos espumas cerradas, colchones que son camas elásticas, demasiado firmes, etc.”.

Complementario a los colchones, Félix Martí, Director General de Resuinsa Experiences, considera que “para que el descanso sea óptimo, uno de los artículos con los que debe contar un colchón es el topper, el cual ha revolucionado el descanso en sí. Hay que tener en cuenta que por un hotel pasan multitud de huéspedes, de distintas complejiones y pesos, que pueden hacer mella en un colchón, aunque sus cualidades sean inmejorables. La cama de un hotel se caracteriza, además de por la calidad de los textiles, por el confort con el que se descanse. Esto hace que el

establecimiento sea recordado de mejor o peor manera, por lo que la superficie donde se apoya la espalda para dormir resulta fundamental.

También hay que tener en cuenta que el colchón no se lava, por lo que el topper lo protege, alargando su vida útil y mejorando su calidad, ya esté nuevo o usado. De esta manera, existe un mayor nivel de higiene, pues la mayoría de los toppers son lavables, y supone un importante ahorro económico”.

Por otro lado, el Director de Marketing de Ecus indica que “es recomendable elevar el colchón del suelo para permitir la evaporación de la humedad y aislarlo, por lo que la base es muy recomendable. Cuestiones estéticas o funcionales son las que terminan de orientar la elección hacia una posibilidad u otra”. En este sentido, nos encontramos actualmente, como explica la CEO de Summit Performance, con:

- El somier que está formado por un bastidor de acero sobre el que se colocan lamas horizontales que soportan el colchón y al usuario. El tamaño de las lamas determina la estabilidad del colchón, al mismo tiempo que aporta flexibilidad. La firmeza del somier dependerá del número y anchura de láminas de que disponga.

- Las bases tapizadas son una superficie rígida rectangular y firme, compuesta por una estructura metálica reforzada con travesaños y cubierta con un tablero de madera tapizado. Proporciona mayor

durabilidad al colchón y es muy rentable a medio-largo plazo.

- Los canapés son bases de descanso diseñadas para aprovechar el espacio remanente bajo los cojines de la estancia o dormitorio para aprovechar el espacio interior. Suelen funcionar como un soporte de decoración para la habitación.

Cada una de las tres opciones tiene sus ventajas e inconvenientes. “Los somieres nos permiten una mayor configuración a la hora de escoger la rigidez de los colchones, siendo un complemento más para definir la mayor o menor firmeza de nuestro colchón, pero de menor resistencia en su durabilidad, mientras que las bases tapizadas y canapés al estar compuesto su soporte por tableros tienen una mayor durabilidad, si bien no podemos escoger la firmeza que trasladarán al colchón. Y entre la base tapizada y el canapé, las dos principales diferencias son, por una parte, la estética, ya que con el canapé no apreciaremos prácticamente las patas del mismo mientras que en la base veremos de media unos 20-25 cm de patas, y por otra parte la base tapizada es mucho más liviana que el canapé, beneficiando la operativa de las camareras de pisos”, puntualizan desde Grupo Toledo.

Foto: Resuinsa Experiences



Textiles para la nueva hostelería

Es indudable que lo ocurrido en 2020, marcará un antes y un después en la hostelería, y desde Resuinsa nos proporcionan las claves sobre **cómo va a cambiar desde el punto de vista textil**. La Compañía ha querido aprovechar este parón impuesto la pandemia, para seguir investigando y desarrollando nuevos productos. Son conscientes de que **el viajero va a ser más exigente que nunca**, por lo que se han centrado en **tres pilares** para la recuperación del sector: **La higiene, la tecnología y la sostenibilidad**.

La crisis sanitaria que está atravesando el mundo entero, es una realidad que ha modificado la forma de vivir y de viajar, muchos cambios están aquí para quedarse, por lo que es necesario que nos adaptemos a ellos. Los hoteles deben de seguir siendo espacios agradables donde el huésped pueda disfrutar y relajarse. **Los textiles van a jugar un papel muy importante** desde el punto de vista **higiénico**. Primero, por la ventaja de los lavados industriales, no hay que olvidar que a más de 60º cualquier virus desaparece, por lo que sábanas, toallas, albornoces, manteles, servilletas, etc...quedan a diario 100% desinfectados. Y segundo, por la innovación en "tejidos antibacterianos y con propiedades virucidas", así como "tejidos barrera", para aquellos productos que no tienen un lavado diario como son las fundas interiores de colchón, fundas interiores de almohada, almohada, edredones nórdicos, toppers, cortinas, colchas, plaids...



Los textiles son un elemento que aportan **calidad y calidez** al ambiente, por lo que contribuyen a crear espacios seguros y agradables.

El segundo punto del camino hacia la recuperación será la **tecnología**, clave necesaria para innovar y adaptarse al cambio. El avance más significativo que se ha producido y se sigue produciendo porque avanza a pasos de gigante, es la implantación de sistemas de trazabilidad en los textiles de los hoteles.



En Resuinsa llevan años implantando los **textiles inteligentes**, con unos TAGS capaces de soportar los procesos de lavado industrial, y con un software capaz de procesar y analizar millones de lecturas. El sistema es capaz de analizar la trazabilidad de las prendas, proporcionando información tan útil como saber dónde está, cuantas veces fue lavada, cuando se debe pedir más mercancía, controlar su vida útil, determinando su baja de forma desagregada por pérdida, desgaste y/o rotura, ahorro de tiempo y personal en las tareas de conteo...

En tercer y último lugar, pero no por ello menos importante, la **sostenibilidad**. Desde Resuinsa nos recalcan la importancia de no perder de vista los objetivos del Pacto Mundial de las Naciones Unidas. La crisis que vivimos hoy no puede generar el desastre de mañana. Los textiles deben de entrar dentro del proceso de **economía circular** y darles una nueva vida, un ejemplo de ello es la colección VITA de Resuinsa, creada con productos que proceden de textiles reciclados postconsumo y que además pueden volver a ser reutilizados, dándole una nueva vida a materiales de otra manera se convertirían en residuos.

La situación actual no nos puede hacer perder profesionalmente los objetivos y cambios en los que se han estado trabajando durante muchos años, ya que son mejoras tanto para las empresas como para la sociedad.



En su opinión, Sara Gosálbez considera que “de todos ellos la base tapizada es la que está al alza, porque es una solución que elimina los problemas de los somieres en cuanto a hundimientos y deformaciones y ofrece una buena superficie para un buen descanso. Además, resulta mucho más económico que el canapé. Opinión que comparte Inmaculada Gallego: “En el sector hotelero el producto por excelencia es la base tapizada, y concretamente el canapé. Se trata de una superficie rígida, con una estructura metálica tapizada, con diferentes posibilidades de alturas que deja a la vista varios centímetros de tejido y, que cada vez, se usa más como elemento adicional de decoración de la habitación, integrándolo con el resto de elementos: cortinas, altura de mesillas, etc.”.

Asimismo, “en los últimos años se está incrementando la demanda de las bases elevables. Este producto es muy beneficioso para conseguir una reducción considerable en los problemas de espalda que sufre el personal de pisos ya que al elevar la cama, el personal no ha de agacharse tanto para hacer las camas y por lo tanto sufren menos lesiones”, da a conocer Director Comercial (CCO) de Grupo Toledo.

Para ofrecer mayor confort en la habitación, en la zona de cama se recomienda que cuente además con almohadas y cojines (cuadrantes). “Estos



Foto: Carmela Martí

elementos influyen en que la estancia en el hotel sea más placentera, ya que aportan un descanso reparador”, reivindica el CEO de Summit Performance.

De hecho, “la carta de almohadas es uno de los servicios más demandados por los huéspedes, ya que cada persona tiene unos hábitos distintos a la hora de dormir. Por ello, en Resuinsa somos conscientes de la importancia de estos artículos. Así pues, ofrecemos las que son más demandadas: blanda (ideal para aquellas personas que tiene por costumbre dormir boca abajo); medio blanda (para las que duermen en diferentes posturas a lo largo de la noche, ya que se adapta a las posiciones del cuerpo), y dura (para quienes descansan de lado, puesto que mantienen la columna recta para que no haya dolores de espalda al levantarse). También contamos con almohadas de fibra, que ayudan a mantener el cuello y la cabeza en una posición recta para proporcionar la máxima estabilidad y descansar correctamente”, avalan desde Resuina.

Respecto a sus diferentes rellenos, Félix Martí apunta que “existen dos tipos de relleno, los naturales y los sintéticos. Normalmente los rellenos de fibra son los más demandados”. Sin embargo, la Coordinadora de la Cartera de Producto de Pikolin señala que en cuanto a las tecnologías podemos decantarnos por:

- Almohadas de fibra que permiten desarrollar distintas alturas y firmezas. Son frescas y de fácil lavado.

- Almohadas de plumas: ofrecen firmeza, sujeción cervical y comodidad. Se trata de un material natural, por lo que habrá que prestar especial atención a las alergias.

- Almohadas de látex: se adaptan perfectamente a la forma y peso de la cabeza, siendo muy transpirables.

- Almohadas de visco y otros materiales técnicos: dan lugar a bloques que permiten una buena adaptación del cuello.

La demanda depende de las necesidades que presente cada establecimiento. Sin embargo, “las más solicitadas son las de fibra cardada, porque su tejido es perfecto para el descanso, ya que su ligereza y suavidad es adaptable al cuello y la nuca para brindar mayor confort durante el sueño. También por su durabilidad y resistencia en los lavados”, valora la CEO de Summit Performance. Asimismo, señala que “las almohadas más demandadas son con tejido exterior 100% microfibra de poliéster tacto seda que aportan volumen, suavidad, ligereza y gran capacidad de recuperación. Y en su interior con fibra hueca siliconada y conjugada, rizada en espiral, hace que tenga mucha más capacidad de recuperación y proporciona más volumen a la almohada. Al estar huecas permiten obtener, gracias a las microbolsas de aire formadas en el interior de cada fibra, una alta capacidad térmica sin sudoración. La siliconización de las fibras las hace mucho más flexibles. Al estar conjugadas, es decir, rizadas cada una de estas fibras, se consigue aumentar el espacio entre

Foto: Ecus



cada una de ellas y, con ello, aumenta la transpiración para evitar la acumulación de humedad en su interior”.

Desde Pikolin, también consideran que “la almohada de fibra sigue siendo la tecnología por excelencia en los hoteles”. Aunque, añaden que “cada vez se está incorporando más otras tecnologías como la visco y la pluma, por ejemplo”, sin embargo, esto es más común que ocurra en las almohadas que en los cuartos, en los cuales no es muy común que se empleen otras calidades que no sean las fibras huecas siliconadas, apunta Jorge Díaz-Toledo.

Por otro lado, en cuanto a almohadas se refiere, es importante, como advierte Conrado Padilla, que sean individuales, cada persona con su almohada, nada de almohadas corridas. Al igual, que reivindica que “en este elemento, lo más importante, es la higiene. Siempre limpias, siempre secas, siempre compactas. No olvidemos la relación que la almohada tiene con secreciones de la nariz, boca,



Foto: KA International

orejas, y la propia cabeza y el calor y sudor que desprende. Exijamos limpieza”.

En esta labor por mantenerlas limpias e higienizadas, entra en juego las fundas protectoras. Que además de su uso para almohadas, también encontramos en el mercado su aplicación en los colchones. En ambos casos, para escoger una funda protectora, la principal diferencia depende del tipo de agresión y la superficie que

queramos proteger y, en función de esto, si queremos que sea impermeable o no. En ambos casos todos los productos son transpirables, por lo que reducirá el pasar un calor excesivo en la cama, explica Inmaculada Gallego. Las fundas más empleadas son:

- Protector de colchón impermeable y no impermeable: ambos protegen la parte superior y los laterales del colchón.

(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



Foto: Ecus

- Protector de colchón acolchado impermeable y no impermeable: en ambos casos aportan un confort extra en el descanso y protegen la parte superior y los laterales del colchón.

- Funda de colchón impermeable y no impermeable: protegen todos los lados del colchón y poseen una cremallera confeccionada para un cambio fácil. Además, algún modelo posee cualidades antichinches.

- Funda de almohada impermeable y no impermeable: ambas opciones protegen ambos lados.

En cuanto a su tecnología, el Director de Marketing de Ecus considera que “sería conveniente que tuvieran un mínimo de transpirabilidad, utilizar impermeables de poliuretano en vez de PVC, con muy pocas micras, para que no hicieran ruido y no produjeran exceso de calor y humedad. Es preferible que la parte que está en contacto con las sábanas o el cuerpo, que sea de algodón, fresco y transpirable”. Al respecto, Jorge Díaz-Toledo conviene que “las fundas protectoras más demandadas son las de tergal o microfibra, tanto con cremallera como con petaca, esta última tiene la ventaja de que la misma dura tanto como dure la tela al no tener cremallera que pueda deteriorarse con el mantenimiento. Si bien es cierto que en los últimos años se está incrementando la demanda de fundas PU que al ser transpirable e

impermeable, protege más la almohada dándole mayor tiempo de vida al no tener que lavarse tan a menudo”.

Centrándonos en el resto de los textiles de la habitación nos encontramos con multitud de elementos que pueden componer la cama: sábanas, fundas de almohada y cuadrante, manta, también está la opción de edredón nórdico y funda nórdica, sobretopper... No hay que olvidar otros elementos igual de importantes tales como los cubrecanapés o plaids, comenta el Director General de Resuinsa Experiences.

“Los elementos textiles dependerán del tipo de producto con el que queramos abrigar la cama. Actualmente, el elemento más demandado son los edredones nórdicos, por lo que se utilizarán fundas nórdicas y sábanas bajas, acompañadas por un cubrecanapé para cubrir principalmente los somieres.

Los edredones nórdicos más usados utilizan las tecnologías de fibra y plumón. La principal diferencia radica en que la fibra es más fácil de limpiar y el plumón es más ligero con igualdad de poder calorífico.

La cantidad de material utilizado a través de su peso para definir el poder calorífico dependerá de la ubicación geográfica y del nivel de aislamiento de la habitación, explica la Coordinadora de la Cartera de Producto de Pikolin.

Además de los elementos de lencería, como sábanas y fundas de almohada, es fundamental el uso de colchas decorativas que protegen y garantizan la higiene de las mismas. Al acostarnos nuestra cara está en contacto directo con las sábanas, por lo que es importante garantizar que a lo largo del día no las hemos tocado con ningún agente externo que pueda ser contagioso. En muchas ocasiones, nos sentamos con la misma ropa que venimos de la calle u apoyamos diferentes objetos. Las colchas funcionan como barrera para garantizar que las sábanas sean un templo de higiene y que cuando nos metamos en ellas por la noche, éstas no hayan estado en contacto con ningún agente externo, apunta Mamen Pérez, Gerente de Carmela Martí.

También hoy en día y debido a las tendencias de decoración, los faldones cubrecanapé, los plaids y cuadrantes con diseños y/o colores vistosos se han convertido en productos imprescindibles en el equipamiento textil de la cama, añade el Director Comercial (CCO) de Grupo Toledo.

“Cada hotel opta por un diseño concreto para sus textiles en función de su propia

Foto: Aldeco



identidad, si bien es cierto que intentan seguir las tendencias que aparecen a nivel mundial. Es la llamada tematización de los textiles que ya de por sí misma es una tendencia y los textiles están integrados en el propio establecimiento, tanto en tejido como en confección de colores. Otra está relacionada con los colores Pantone, y que están muy presentes en la elaboración del diseño de los textiles.

El número de hilos también es uno de los aspectos a tener en cuenta a la hora de elegir una sábana, supone un indicador de las diferentes calidades de este producto, por lo que a mayor cantidad de hilos por pulgada, más finos serán y, por lo tanto, más suaves al tacto.

Gracias a nuestro equipo de I+D+i, hemos logrado partiendo de las calidades habituales de 300, 400 y 500 hilos, ampliar la colección a 600, 700, 800, 900 y 1.000 hilos. Sábanas hasta 1.000 hilos, donde se entremezcla cuidadosamente el algodón extrafino con el tacto de la seda más ligera”, da a conocer el Director General de Resuinsa Experiences.

La calidad de la lencería de cama ha ido cuidándose cada vez más, siendo los tejidos naturales con altos porcentajes de algodón en calidad T200 y T300 los que notamos están teniendo un crecimiento en su demanda año tras año, apuntan desde Grupo Toledo. Asimismo, Sara Gosálbez Peidro pone el foco también en el poliéster algodón 50%-50%. “Es el tejido estrella y dentro de él, el percal de 200 hilos confiere mayor suavidad, calidad y confort”.

Por otro lado, “este año, el foco está centrado en los tejidos antiviricidas y tejidos lavables a 60° que garanticen la eliminación del virus. Sin embargo, no hay que olvidar los tejidos procedentes de fibras recicladas, ya que cerrar el círculo de consumo sigue siendo una prioridad. Esta tendencia hacia un consumo más sostenible va a seguir evolucionando con la búsqueda de materiales y procesos alternativos que permitan aprovechar los recursos naturales existentes en el planeta”, señalan desde Carmela Martí.

El equipamiento de textiles en la habitación no solo se acota en la cama, si no que los encontramos en el baño o en las tapicerías



Foto: Summit Performance – Hosteltex

de sillas y sillones. Ambos también interfieren en la percepción de confort que recibe el huésped de su habitación.

En el caso del baño, lo más habitual es que “el huésped se encontrara dos toallas de baño, dos toallas de lavado, una alfombra de baño, una toalla de bidet y un par de toallas cosméticas”, enumera Félix Martí. Respecto a su calidad, ésta “puede variar en base a su gramaje, tamaño y tipo de tejeduría (rizo convencional o bien en rizo americano). Pero lo que es recomendable es que siempre sean fabricados en 100% algodón y que el mismo sea de una buena calidad para garantizar su durabilidad”, añade el Director Comercial (CCO) de Grupo Toledo. Asimismo, se observa, según señala Jorge Díaz-Toledo, que si bien la toalla de lavabo y el alfombrin no

están sufriendo grandes modificaciones en su tamaño tradicional de 50x100 y 50x60 respectivamente, la toalla de ducha se está viendo sustituida por la de baño de tamaño más generoso con una medida habitual de 100x150.

Además, actualmente, encontramos que en el baño “hay una tendencia a la personalización de las prendas acorde a la personalidad del hotel, y aunque el blanco sigue siendo el protagonista, cada vez más se introduce el color en este tipo de artículos”, informan desde Resuinsa Experiences.

Por otro lado, respecto a las tapicerías, Mamen Pérez anuncia que “vienen influenciadas directamente por la decoración de la estancia.

Foto: Resuinsa Experiences



El terciopelo es sin duda uno de los materiales que está causando furor, sobre todo en tonos pasteles como parte de la decoración Nuevo Art Decó.

Las piezas de aspecto natural tipo lino también tienen una gran aceptación ya que aportan calidez y van en línea con la tendencia que se inspira en la naturaleza. En este caso los tonos más apropiados son sencillos y terrosos.

En cuanto a los colores, Pantone deja claro que la tendencia para el 2021 es la mezcla del amarillo claro con gris, ya que son colores que aportan luminosidad y esperanza”.

“Ahora mismo, se valoran tejidos con propiedades antibacterianas”, como veremos más adelante, pero “por norma general, además se necesitan textiles con una alta resistencia a la abrasión, más de 20.000 ciclos mínimo. Ideales a partir de 50.000. Además, que sean de fácil limpieza con agua y que este tipo de tratamientos no contenga fluorocarburos (componente nocivo para el medioambiente), comentan desde el Equipo de Producto de KA International. Además de la abrasión, se busca la durabilidad al pilling (lo que significa que la tela ofrece alta resistencia y mantiene una buena apariencia sin burbujas, durante

Foto: Carmela Martí



Foto: Resuinsa Experiences

toda su vida). Éstos son los principales elementos a tener en cuenta a la hora de diseñar tejidos para estos artículos de tapicería”, según puntualizan Magda Dias y Susana Dias, Administradoras de Aldeco.

Recursos frente a la COVID-19

Actualmente, en los tiempos que corren, marcados totalmente por la pandemia que vivimos a consecuencia de la COVID-19, el hecho de que algunos de estos elementos, como por ejemplo puede ser el colchón o las tapicerías de sillones y sillas, no sean elementos de un monouso, término que ha alcanzado su máximo esplendor en estos momentos, abren la puerta al interrogante de cómo se puede garantizar la seguridad frente al contagio por el SARS-CoV-2, en este tipo de elementos perennes en la habitación.

Ante ello, profesionales del sector, como la CEO de Summit Performance, exponen que “brindar una experiencia lo más confortable y segura posible que minimice riesgos de contagio es el reto al que se enfrenta el sector de la hostelería en estos momentos, por lo que implica la adaptación de sus negocios a la nueva realidad”.

En este sentido, “los artículos textiles juegan un papel relevante. Es por ello que los proveedores de hoteles seguimos trabajando en el desarrollo de textiles higiénicos y de fácil desinfección, que garanticen la seguridad de los huéspedes”, comenta.

Del mismo modo, señala Conrado Padilla que opina que esto “es principalmente sensible en el ámbito público: hoteles, apartamentos, hospitales, residencias, etc., donde se podrían compartir colchones, almohadas y ropa de cama”, y para hacerle frente “en este caso, es posible la aplicación de tratamientos antiviral y antibacterias que destruyen dichos virus en apenas horas”. Además, en este sentido, desde el Grupo Toledo apuntan que “actualmente se han desarrollado tratamientos químicos que, aun cuando no son permanentes, ayudan durante un tiempo medio a la no proliferación”. Además de encontrar tratamientos químicos novedosos, “encontramos algunos que ya existían y que han demostrado su eficiencia en la protección de la COVID-19”, añaden.

También, respecto a ello observamos que, como es el caso de KA International, han lanzado una línea de productos textiles pensados para cuidar la salud de los clientes. Dentro de esta línea encontramos telas con atributos antibacterias, antirradiación y fonoabsorbentes.

Profundizando en estas nuevas líneas, desde el Equipo de Producto de KA International, explican que, por ejemplo, con las “telas antibacterias, con efecto inhibidor de virus, es posible confeccionar cortinas, estores, cojines y colchas. Los tejidos con este tratamiento de efecto inhibidor de virus son capaces de reducir el número de partículas de virus que entran en contacto con la superficie textil, con el fin de minimizar su velocidad de difusión”.

En el caso de las telas antirradiación, “que además de ser tejidos antibacterias, tienen ese efecto de apantallamiento de campos electromagnéticos de baja (cableado del hogar) y alta (antenas de telefonía) frecuencia. En estos momentos, se sigue investigando la influencia de estos campos sobre la salud del ser humano, uno de los principales hitos comentados es su capacidad de influir sobre el descanso y el sueño. Con estos tejidos es posible confeccionar cortinas y forrar cabeceros que faciliten el descanso de nuestros clientes”.

En última instancia, sobre los tejidos fonoabsorbentes, “se trata de tejidos con protección acústica, con propiedades ignífugas, destinadas a mejorar la acústica en espacios públicos. Disponibles de una amplia variedad de tejidos fonoabsorbentes, desde visillos ligeros, hasta terciopelos y oscurantes para estores, cortinas y tapicerías”.

Asimismo, el Director General de Resuinsa Experiences considera que “ahora más que nunca, la cama debe ser el máximo exponente de higiene. Es fácil que agentes externos como chaquetas o maletas entren en contacto con las sábanas en los que posteriormente dormimos y que tocan directamente nuestro cuerpo. Las colchas y plaids decorativos que se retiran a la hora de dormir, aíslan las sábanas y las protegen de cualquier germen”. Por lo que “la ventaja que tienen los textiles para hostelería es que son lavados industrialmente, con una temperatura superior a 60°C y con su posterior calandrado a una temperatura de

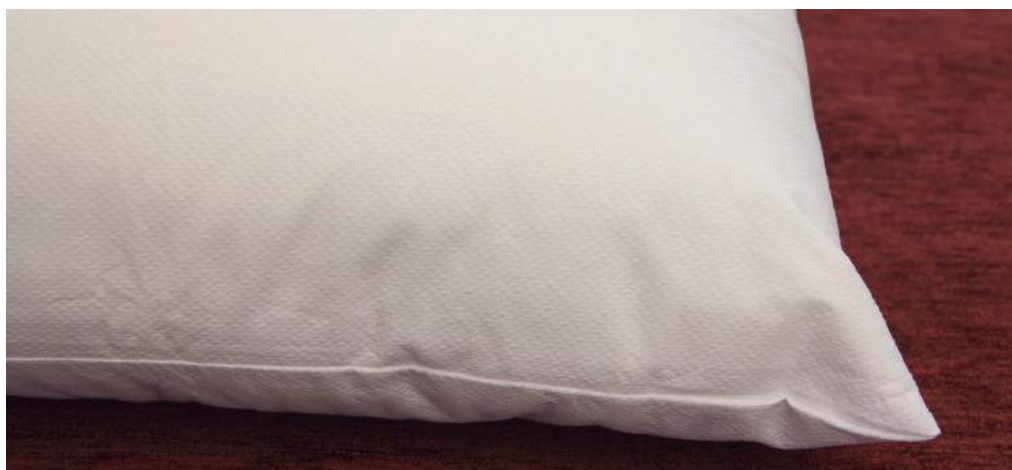


Foto: Summit Performance – Hosteltex

180°C, garantía total de que no sobrevive ningún virus”, señala.

Por otro lado, Mamen Pérez explica que “los textiles decorativos no son un foco de contagio, si no que utilizados correctamente aportan soluciones que sirven para evitar la propagación del virus. Además, creemos que estos elementos crean un ambiente cálido y agradable. El hotelero no debe olvidar que el cliente va al hotel a disfrutar y relajarse, por lo que además de sentirse seguro, tiene que encontrar un ambiente agradable y cálido. Esto se consigue con el uso de tejidos decorativos”.

Respecto a esta situación, “lo que pone de manifiesto esta pandemia es la necesidad de vigilar la higiene en mayor medida, y los colchones y las almohadas son productos muy sensibles”, resalta el Director Marketing de Ecus. Por

ejemplo, para este tipo de elementos, desde Resuinsa Experiences, proponen “para los elementos de la cama de lavado no tan frecuente, como son las almohadas, edredones nórdicos, toppers y protectores de colchón, en Resuinsa hemos desarrollado una línea de estos elementos, fabricada en tejido antibacteriano con propiedades viricidas utilizando la tecnología de iones de plata.

También disponemos de una serie de fundas interiores de almohada y de colchón con un tejido barrera de poliéster 100% con acabado hidrofugado. Y con la finalidad de guardar en el armario de una manera segura almohadas, cuadrantes, mantas y nórdicos disponemos de unos sacos de protección higiénicos”.

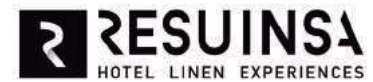
Otro ejemplo, en este sentido, es como apunta Sara Gosálbez, “una de las novedades desarrolladas por Hosteltex para ayudar a los hoteles a adaptarse a esta situación es la funda de almohada anti-COVID de un solo uso, impermeable que, al mismo tiempo que protege al huésped, le aporta el confort y la seguridad necesarios durante el descanso. Está realizada en la parte exterior por suave TNT y en el interior por Poliuretano”.

Eso son algunos de los ejemplos que podemos encontrar en el sector, pero para dar respuesta a los momentos que vivimos en el sector, observamos que los profesionales, como es el caso de Aldeco, “estamos atentos y sensibles a este tema global, brindando un servicio de tratamiento antibacteriano para nuestros tejidos”, informan Magda Dias y Susana Dias.

Foto: Aldeco



■ Paradores de Turismo apuesta por los textiles inteligentes de Resuinsa ■



localización, trazabilidad y gestión de las prendas. Esta aplicación genera informes por parador y por artículos, gracias a la integración de datos con el sistema de gestión, lo que redonda directamente en un ahorro de tiempo en las tareas de conteo y control de dotaciones para los empleados del establecimiento.

A través de esta herramienta digital, se conoce la trazabilidad de las prendas, es decir, su mejor aprovechamiento revisando su vida útil y dándolas de baja por pérdida, desgaste o rotura. También permite conocer las desapariciones por hurto o extravío en la lavandería, así como la verificación de la idoneidad o no de los procesos de lavado chequeando las entradas y salidas de ropa del parador durante todo el proceso de lavado.

Paradores de Turismo da un paso más en su digitalización, implantando una herramienta que permite gestionar de manera ágil y rápida todas las dotaciones textiles de las habitaciones, baños y comedores. Mediante concurso público, Resuinsa ha sido la encargada de desarrollar esta novedosa aplicación que ya funciona con éxito en los paradores de Jaén, Costa da Morte, Aiguablava, León y próximamente lo hará en Vielha y Arties.

El funcionamiento es sencillo, a través de la incorporación del sistema RFID en los textiles se puede identificar cada prenda, conocer su localización y durabilidad. Esta herramienta analiza la trazabilidad de estos artículos en tiempo real, a través de radiofrecuencia, con unos tags capaces de soportar los complejos procesos del lavado industrial, y con un software que procesa y analiza millones de lecturas.

El Director de Operaciones de Paradores, Carlos Martínez, destaca que los textiles inteligentes “facilitan enormemente la tarea a nuestros equipos, ya que los recuentos se hacen de manera instantánea a la entrada y salida de la ropa, mediante la tecnología implantada. Además, los datos de su medición exacta nos permiten tomar decisiones precisas sobre las necesidades de reposición, estocaje y vida útil de cada una de las prendas”.

Con esta solución informática, Paradores mejora el control y gestión de sus dotaciones textiles mediante la identificación,

Para Resuinsa, que Paradores de Turismo haya apostado por sus textiles inteligentes, es un reconocimiento al duro esfuerzo que la compañía ha realizado durante años de investigación y transferencia tecnológica.

Su Director General, Félix Martí, señala que “esta adjudicación es mucho más que un contrato, es una relación basada en el compromiso por la calidad y por la innovación. Una aplicación tecnológica con unos tags integrados en las prendas, capaces de soportar los lavados industriales, y con un software que procesa millones de lecturas, siendo el propio sistema capaz de analizar la trazabilidad de las prendas en tiempo real”.



Bona® BONA Lanza el nuevo ErgoEdge, para lijar en posición erguida

Bona, empresa global impulsada por la sostenibilidad que suministra productos para la instalación, la renovación, el mantenimiento y la restauración de suelos de alta calidad, ha anunciado hoy el lanzamiento de una nueva incorporación al Bona FlexiSand Pro System: el Bona ErgoEdge. Este innovador accesorio permite a los profesionales de los suelos conseguir un lijado agradable y eficiente en las orillas del suelo sin necesidad de arrodillarse ni inclinarse, simplemente acoplándolo al accesorio a una máquina ya existente diseñada para trabajar de pie. El lijado de orillas es una tarea imprescindible para conseguir una superficie ideal para el teñido y el acabado de un suelo. Aunque algunas orilleras ofrecen precisión y control, suele ser un proceso trabajoso en el que el profesional se pasa varias horas agachado o de rodillas sobre el suelo. El accesorio Bona ErgoEdge está diseñado especialmente para montarse en el Bona PowerDrive Connect y acoplarse a la potente Bona FlexiSand 1.9. Los discos de 178 mm de ancho proporcionan un alcance y un control de lijado perfectos, además de lijar más superficie de una pasada. Junto con su rueda distanciadora de la pared, el Bona ErgoEdge permite un lijado más rápido y simple en una postura erguida mucho más ergonómica y saludable.



FOCUS Presenta la chimenea Gyrofocus de gas



Focus firma una innovación mundial con una patente presentada para dotar con tecnología de gas a su icónico modelo Gyrofocus, manteniendo su legendaria silueta suspendida y giratoria. Esta verdadera proeza tecnológica mundial, que cumple con los estándares medioambientales y se integra en el alma que simboliza la marca, revoluciona una vez más los códigos establecidos. El gas se conduce a través de una placa en el techo y luego desciende por una tubería sellada de la chimenea, pudiendo conservar el legendario giro a 100° del conocido modelo Gyrofocus. Con ello, Focus lleva a cabo una verdadera proeza tecnológica en primicia mundial y ya reconocida con la presentación de la patente. Sin olores y con cero emisiones de partículas, el icónico modelo ya tiene su lugar en viviendas tipo apartamentos o pisos urbanos. Además, y gracias también a su facilidad de uso, este auténtico objeto decorativo se puede instalar en las zonas de recepción de grandes hoteles, restaurantes y establecimientos abiertos al público. Se trata de un fuego práctico, fácil de mantener y sin limitaciones. Produce un fuego generoso y espectacular que funciona con troncos cerámicos que imitan a la perfección los naturales y las llamas simulando un auténtico fuego de leña. Su potencia calorífica controlada de 13 kW y sin que haya posibilidad de que salten chispas, hace que la Gyrofocus de gas pueda libremente instalarse sobre cualquier tipo de pavimento.



Gabarró GABARRÓ Da a conocer las novedades de su marca Adore

Los suelos vinílicos son una excelente opción para transformar una vivienda, un espacio contract, una oficina o un local comercial de manera rápida y sencilla. Ahora que la pandemia ha cambiado todos nuestros hábitos y que pasamos muchas más horas en espacios interiores, optar por la instalación un suelo que sea lo más higiénico y seguro posible, así como confortable, cobra más sentido que nunca. Adore Floors es la marca de suelos vinílicos que Gabarró Hermanos, fabricados con un material totalmente reciclable y libre de emisiones de sustancias volátiles, son productos respetuosos con el medioambiente. Están dotados de CleanTech, la tecnología microbioestética, que inhibe el crecimiento de bacterias, virus y moho. Asimismo, son 100% resistentes a la humedad y poseen una elevada resistencia a las rayadas y a los impactos. SovereignRE es la colección más innovadora, de núcleo rígido sólido y de clase de uso 33/41, se caracteriza por tener diseños de poro sincronizado, ser resistente al agua, resistente a daños y muy fácil de instalar. Está fabricada al 100% con sustrato de vinilo virgen, sin metales pesados o contaminantes, por lo que se trata de un producto ecológico. Se suma la colección Adore Monarch que también posee el denominado Solid Rigid Core, sistema que aporta una mayor rigidez ante pequeñas irregularidades e incorpora también la manta de silencio IXPE.



RAMON SOLER Aumenta la vida del cromado con su Ánodo de Sacrificio



Ramon Soler®, fabricante de grifería con sede en Barcelona desde 1890, con una nave industrial de 16.000 m² en San Joan Despí (Barcelona), presenta su nueva patente, el Ánodo de Sacrificio, con la que consiguen proteger de la corrosión las superficies de la grifería, manteniendo el cromado con un brillo impoluto, triplicando la protección en el cromado de la griferías y conjuntos de ducha. El ánodo es una pieza recubierta de zinc-magnesio, que se introduce en el interior del grifo para protegerlo del desgaste y la corrosión, tanto en su interior como en su exterior. Ramon Soler® ha patentado este sistema anticorrosión y lo coloca en todas sus series de griferías y de conjuntos de ducha: tanto en los anclajes verticales como en los murales, asimismo sus manetas están también protegidas. Esta solución, supone un importante avance para la durabilidad de la grifería de Ramon Soler®. Este sistema innovador lo aplican en manetas, en excéntricas y en espárragos de fijación, mejorando la calidad y la vida de sus recubrimientos en toda su grifería. Con esta patente garantiza también el perfecto estado de su acabado Diamond Finish. Los resultados son 600h niebla salina (3 veces la norma EU 817). La implantación en la producción se está efectuando de forma progresiva durante este año.



Eurostars Hotel Company gestionará su octavo hotel en Porto



Eurostars Hotel Company, el área hotelera de Grupo Hotusa, da un nuevo paso adelante en la consolidación de su firme apuesta por Porto, con la incorporación de su primer hotel de 5 estrellas en la localidad, el Eurostars Aliados, ubicado en la Avda. Dos Aliados 195-237. El establecimiento,

que abrirá sus puertas a finales del próximo mes de marzo, se integra en régimen de arrendamiento (la propietaria del inmueble es Three Mind SA perteneciente al Grupo EFI) convirtiéndose en la 8ª estructura que la compañía gestiona en esta ciudad portuguesa.

Ubicado en plena Avenida Dos Aliados, historia y vanguardia se fusionan de forma magistral en este lujoso establecimiento erigido en un bello edificio modernista que luce esplendoroso en perfecta consonancia con el estilo que caracteriza el centro de la ciudad. Así, el hotel ofrece 149 habitaciones, de grandes espacios y profusos detalles, con un mimado interiorismo y dotadas de las últimas innovaciones tecnológicas y el máximo confort. Asimismo, el hotel dispone de una amplia oferta de servicios en la que destacan su restaurante, con una exquisita selección de platos tanto de la tradición local como de la cocina de vanguardia, un gimnasio altamente equipado, una atractiva, moderna y completa Zona Spa dotada de sauna, fuente de hielo, ducha de sensaciones, sala de masajes y vitality Pool y hasta 4 salones concebidos para la organización de eventos y celebraciones tanto de índole profesional como personal.

La Mafia ayuda en la escolarización de 500 niños en Nepal



El grupo de restauración organizada decidió implicarse, en el año 2014, en el apadrinamiento del orfanato MyHome en Nepal, un proyecto financiado con las aportaciones de La Mafia se sienta a la mesa y de sus franquiciados, gracias a la venta de lotería solidaria en sus restaurantes y de una aportación anual para pagar el alquiler del orfanato y la manutención y escolarización de los niños. En estos seis años de cooperación de Grupo La Mafia, MyHome ha escolarizado a más de 500 niños.



Las instalaciones de MyHome son hoy el hogar de 30 niños sin recursos y sin familia, que reciben alojamiento y manutención, y por otro lado también es una escuela para éstos y para 100 niños más que viven con sus familias pero que acuden a MyHome para recibir una educación digna.

Desde su creación, La Mafia se sienta a la mesa ha llevado a cabo muchas actividades de carácter solidario que dan muestra de su compromiso social, su filosofía empresarial y sus valores. El programa de Responsabilidad Social Corporativa de la compañía contempla un área destinada a la infancia, con el proyecto MyHome y una donación mensual a Aldeas Infantiles, una ONG especializada en el cuidado de niños basándose en un modelo familiar.

Grupo Restalia lanza un nuevo holding para impulsar el crecimiento



Grupo Restalia encara el año con una nueva estructura empresarial, proyectada para impulsar el crecimiento y la diversificación de la compañía. Después del lanzamiento de las nuevas marcas dirigidas al público más joven en 2019-20 y de comprobar el modelo de alta resistencia de las marcas 100 Montaditos,



Cervecería La Sureña y The Good Burger-TGB a la pandemia, José María Fernández-Capitán, fundador y presidente ejecutivo de Grupo Restalia, ha anunciado hoy la nueva estructura de la compañía: Restalia Holding. Esta nueva estructura, bajo la presidencia ejecutiva de José María Fernández-Capitán, fundador de la compañía en el año 2000, presenta 4 divisiones:

- Restalia Franchise Brands, para la creación y gestión de marcas.
- Restalia Delivery, enfocada al delivery y a los nuevos formatos de consumo.
- Restalia Retail, enfocada en la diversificación de negocio.
- Franchise Management, Services and Consulting, como consultora para emprendedores y futuros franquiciadores.

La compañía, que ha cerrado 2020 con un balance positivo, con el 95% de sus enseñanzas abiertas, prevé 93 nuevas aperturas en 2021. Además, a nivel internacional la compañía va a seguir su desarrollo centrado en sus mercados clave situados en Europa (Francia, Andorra, Portugal e Italia), LATAM, y Estados Unidos, donde a finales del pasado año reabrió su primer local situado en el barrio de Midtown en Miami.

Apple Leisure Group® cierra el 2020 con nuevos contratos firmados



AMResorts®, una subsidiaria de Apple Leisure Group® (ALG), grupo estadounidense líder en el segmento de los viajes y la gestión de marcas hoteleras, continúa



su trayectoria de crecimiento, cerrando el 2020 con 69 hoteles operando con las marcas de AMResorts y una cartera de 59 proyectos en desarrollo ubicados en México, el Caribe y Europa. Gracias a la expansión

de las marcas de AMResorts en Europa, incluyendo su llegada a Grecia y el importante crecimiento de su colección en España, durante 2020, AMResorts logró un aumento del 85% en el inventario total de propiedades que operan bajo las marcas de AMResorts.

En palabras del CEO de ALG, Alejandro Reynal, "este año marca un nuevo capítulo para el grupo, ya que estamos cosechando los éxitos de la última década, al casi duplicar la colección de propiedades que operan con las marcas de AMResorts. Por otro lado, hemos comenzado a ver un retorno de la demanda en nuestras marcas de ALG Vacations. La sólida base que hemos construido nos ha permitido ser resilientes durante estos tiempos difíciles, y estamos listos para comenzar un nuevo capítulo en nuestra historia de éxito".

CISA informa sobre su nuevo catálogo 2021



Allegion 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. Recientemente ha dado a conocer, bajo su marca CISA Cerraduras, su nuevo catálogo-tarifa 2021 que incluye una extensa gama de soluciones para la gestión de accesos; cerraduras eléctricas, cerraduras para carpinterías metálicas y de madera, cerraduras de seguridad a borjas y para puertas acorazadas, cilindros, candados, cierrapuertas, cajas fuertes, manillas, cerraduras cortafuego y cerraduras con función antipánico, dispositivos antipánico, dispositivos de emergencia, etc.

En la nueva edición del catálogo CISA 2021 en formato digital, se incluye la actualización de su amplia gama de productos en formato PRESTO. El formato PRESTO es un estándar de traspaso de información digital entre el fabricante de productos de la construcción y los proyectistas de obras, compatible con una amplia variedad de software a través del estándar FIEBDC.

Keyter Intarcon colabora con Carlo Gavazzi en su línea de negocio IoT



La línea de negocio de IoT de KEYTER INTARCON, kiconex, pone en marcha una promoción de la mano de Carlo Gavazzi, a fin de contribuir con la mejora de la eficiencia energética de los equipos e instalaciones de refrigeración y climatización.



Hoy en día analizar la red de una instalación puede suponer un ahorro de costes energéticos importante, ya que permite conocer ciertos consumos que no vemos reflejados en la factura de luz. Kiconex obsequia a aquellos instaladores que durante los días 1 de febrero de 2021 y el 30 de abril de 2021 adquieran un kiconex Premium (a partir del ki8PREM) para sus equipos.

El analizador de redes EM210 de Carlo Gavazzi proporcionará al cliente los consumos de la instalación, pudiendo compararlos con los consumos de arranque de compresores, cambios de set points (modo ahorro de energía), apertura de puertas de cámaras frigoríficas o ciclos de desescarche.

En 2017 KEYTER INTARCON desarrollaron una nueva línea de negocio basada en el IoT para monitorizar, supervisar y controlar instalaciones desde cualquier ubicación del mundo, sin necesidad de desplazamiento a la propia instalación.

Decosan entra a formar parte del Grupo Nofer



Decosan empresa dedicada a la fabricación de mobiliario y complementos de baño, con una experiencia de 35 años en el sector, ha cerrado recientemente el acuerdo de integración al grupo empresarial Nofer. De esta forma se acentúa la consolidación de los planes estratégicos y desarrollo de la compañía postulándose como unos de los principales actores del mercado.



Con la integración de Decosan como especialista en la fabricación de muebles de baño, el Grupo Nofer dispone de una propuesta de baño residencial completa y única en el mercado actual. De hecho la amplia oferta le permite dirigirse tanto al entorno del contract u hotelero como a la atención privada lo que le permite estar presente en los distribuidores más importantes del sector a nivel nacional e internacional. Tal y conforme indican desde el Grupo Nofer: "éste es un movimiento en el que llevamos trabajando en los últimos años, con el objetivo de completar nuestra presencia en el mercado, sobre todo en el campo residencial. Para ello necesitábamos de una marca de prestigio y reconocimiento sectorial. Decosan ha sido la respuesta."

Decosan tiene su origen en la manufactura de maderas nobles y los acabados en barniz o laca que ya se empleaban en las cajas de televisor de tubo catódico. Con el paso del tiempo esta experiencia y amor por la calidad fue adaptándose y especializándose hasta convertirse en seña de identidad de la marca desde las primeras series de accesorios de baño en madera hasta la actualidad.

Quality Espresso refuerza su apuesta por la formación barista



Quality Espresso, empresa líder en el mercado de máquinas de café espresso en entornos profesionales, inició en 2011 una apuesta pionera por la formación especializada como AST (Authorized SCA Trainer) de la Specialty Coffee Association (SCA). El objetivo de la compañía ha sido ofrecer a sus clientes y a los profesionales del sector la más completa formación con un alto grado de especialización.



El equipo de formación de Quality Espresso está dirigido por Rubén Sanz, Coffee Expert de Quality Espresso y Specialty Coffee Ambassador de Evoca Group, que al disponer de la licencia como AST (Authorised Trainer) de SCA (Specialty Coffee Association) puede ofrecer con sus cursos de formación las únicas certificaciones barista reconocidas a nivel mundial por esta entidad.

Con la formación adecuada y una máquina profesional de alta calidad como las fabricadas por Quality Espresso con sus marcas Gaggia, Futrumat y Visacrem, los baristas y profesionales de los establecimientos de hostelería dispondrán de todas las herramientas necesarias para ofrecer el mejor café espresso y una experiencia diferencial a sus clientes.

Los datos proporcionados en este formulario de suscripción serán añadidos a la base de datos de Editorial Protiendas, S.L., con el fin de mantener contacto con el cliente y ofrecerle información sobre novedades y productos de la empresa. El cliente podrá ejercer los derechos de acceso, cancelación, rectificación u oposición en Avenida Juan Carlos I - nº 13 - 6ºA - Edificio Torre Garena - 28806 Alcalá de Henares (Madrid).

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.

LIMPIADOR DESINFECTANTE MULTISUPERFICIES

BACTERICIDA, FUNGICIDA, LEVURICIDA Y VIRUCIDA



Nº de Registro 20-20/40-10640
20-20/40-10640HA

APTO PARA SUPERFICIES EN CENTROS SANITARIOS

EFICAZ FRENTE A LOS VIRUS CON ENVOLTURA

Incluido en el Listado de VIRUCIDAS AUTORIZADOS contra el COVID-19

APLICACIONES: Limpiador desinfectante, listo al uso. Cumple la Norma UNE-EN 13697 para Antisépticos y Desinfectantes químicos., así como con la norma UNE-EN 14476..

En restaurantes, hoteles, centros sanitarios, ambulatorios, ambulancias, transportes públicos.

**ELIMINA SIN ESFUERZO LA SUCIEDAD
Y ADEMÁS DESINFECTA EN PROFUNDIDAD**



PRODUCTOS QUIMICOS G2 GREEN * Tlf.91 817 17 10 www.g2green.es



CENTROS SANITARIOS - COLEGIOS - COMERCIOS - HOGAR - HOSTELERÍA - AUTOMOCIÓN