

Nº 49 / OCTUBRE 2022

HOSTELPRO

REVISTA DEDICADA AL SECTOR HOTELERO Y DE LA RESTAURACIÓN



ESPECIAL EQUIPAMIENTO HOTELERO

Aubamar Suites & Spa, Mallorca

REPORTAJES:

Buffet y productos de desayuno

Espacios abiertos

Sistemas de seguridad

VONDOM

incasso collection
by Archirivolto Design



VONDOM.COM

SUMARIO

STAFF

Editora / Directora:

Pilar Romero

Redactora:

Laura García

Administración:

Alicia Écija

Departamento Digital:

Andrea Sánchez y José F. García Cervera

Maquetación:

Marisol Navalón

Departamento Comercial:

Carmen Sánchez y Paloma Elices

Soporte Informático:

Dimanet Informática

Impresión y Fotomecánica:

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

Distribución:

A&D Publicidad Directa, S.A.
Depósito Legal: M-12454-2012
ISSN: 2254-2809
ISSN Digital: 2792-9736

Editorial Protiendas, S.L.U.

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
contacto@editorialprotiendas.es

P.V.P. del ejemplar: 15 euros

pro
tien
das
editorial



04

INTERIORISMO

Patricia Bustos

PATRICIA BUSTOS STUDIO



12

PROYECTO HOTELERO

Aubamar Suites & Spa,
Mallorca



22

REPORTAJE

Buffet y productos de
desayuno



50

REPORTAJE

Sistemas de seguridad

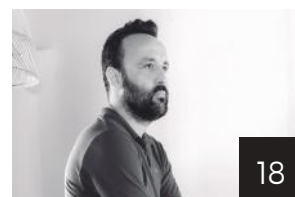


08

ENTREVISTA

Javier Pérez

DIRECTOR GENERAL DE VP HOTELES



18

ENTREVISTA

Felip Polar

FELIP POLAR ESTUDIO



40

REPORTAJE

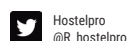
Espacios abiertos

OTRAS SECCIONES

62 Soluciones del canal
HORECA

66 Agenda

PORTADA: Casa Rosa de Patricia Bustos **FOTO:** JC de Marcos



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

Patricia Bustos

PATRICIA BUSTOS STUDIO

PATRICIA BUSTOS STUDIO

Emprendedora, creativa y soñadora, son palabras que describen a la perfección a Patricia Bustos, interiorista top que dirige el estudio Patricia Bustos desde el cual realiza proyectos de interiorismo para viviendas privadas, hoteles, restaurantes, oficinas o tiendas.

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

Me considero una persona muy inquieta y curiosa, estoy en constante descubrimiento de la belleza. Me gusta crear cosas nuevas y distintas.

Con la novedad llega el asombro y por lo tanto despiertas las emociones, por eso me gusta estar a la vanguardia e imaginando siempre cómo será el futuro. De esta forma podemos impactar verdaderamente en la vida de la gente y hacerla un poco más bonita e inspiradora.

Siempre soñé con ser diseñadora, (de moda, de interiores, o lo que fuera que estuviera conectado con la belleza). Empecé mi carrera profesional en Inditex (tras estudiar un máster de

Foto: An&Be, Madrid - Foto JC de Marcos



Patricia Bustos - Patricia Bustos Studio

moda en Central Saint Martins) pero fue a la vuelta de mi experiencia en Zara, cuando regresé a Madrid, que descubrí mi verdadera vocación como interiorista y diseñadora de mobiliario. Desde entonces estoy en formación y aprendizaje constante para poder ofrecer un servicio siempre top a nuestros clientes, con un profundo conocimiento del espacio, del color y de las formas y así poder generar composiciones y ambientes llenos de armonía y belleza.

¿Cómo nace su pasión por el interiorismo?

Siempre ha estado ahí. María Antonieta era una auténtica inspiración para mí. De pequeña quería ser arquitecto (era la vocación frustrada de mi padre y creo que lo he mamado). En casa había mucha cultura estética y visual y a mí siempre me ha apasionado todo lo que tuviera que ver con la belleza.

Centrándonos en la esencia de Patricia Bustos, ¿cómo definiría su estilo propio? ¿En qué cuestiones clave podemos identificarlo?

Nuestros interiores son luminosos y emocionantes y siempre con un toque vanguardista. Nos gusta revisar el pasado, pero poniendo la mirada en el futuro.

En el estudio tenemos cuatro principios básicos que llamamos las 4 S: Sorpresa (interiores poco previsibles y llenos de asom-

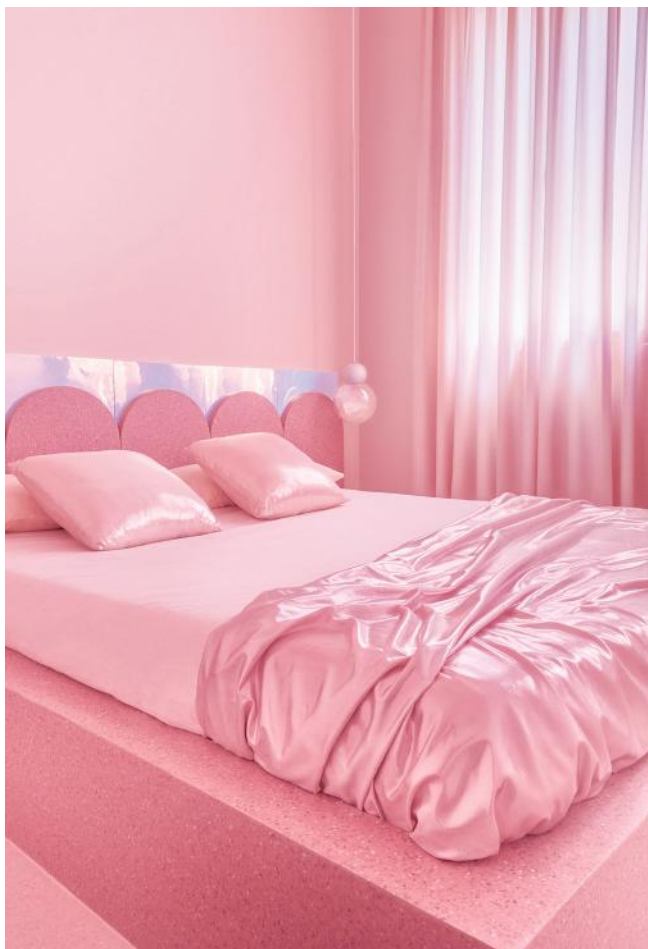


Foto: Casa Rosa- Foto JC de Marcos

bro) Singularidad (tratamos de que sean únicos y con un gran sello personal, para ello ayudamos a nuestros clientes a que encuentren su verdadera esencia y que descubran aquello que les hace únicos) Sentido (que estén diseñados con propósito y con una perspectiva de 360 grados. Que respondan a todas las necesidades del cliente y del programa del espacio, es importantísimo crear interiores con Sentido y no solo bonitos) y la cuarta "S" es casi la más importante que es la de Sostenibilidad (es urgente que hagamos las cosas de esta manera).

Tienes un estilo muy personal, ¿siempre lo has aplicado en tus trabajos?

Creo que sí, hay que ser auténticos para encontrar nuestra impronta personal.

Es un ejercicio de honestidad con uno mismo para poder desnudarse creativamente hablando. Si haces las cosas con una visión únicamente ventajista y de rendimientos nunca llegas a encontrar esa esencia.

El proceso creativo exige tiempo y recursos, pero para mí es primordial hacer proyectos donde puedes ser libre, creativamente hablando, como por ejemplo "casa Decor" también ayudan mucho a explorar tu creatividad y tus límites.

¿Qué estilos estéticos predominan en tus creaciones?

Hacemos de todo y me considero una persona ecléctica y muy empática con el cliente. Es verdad que cuando se acercan al estudio ya saben que somos arriesgadas, pero también saben que hemos hecho proyectos de todo tipo y condición. Eso sí, siempre intentamos buscarle un rollo chulo.

No nos van los interiores asépticos y aburridos, estaríamos faltando a varios de nuestros principios básicos (como sorpresa y singularidad). Pero, por concretar un poco, hemos hecho interiores con inspiración Mid century, espacios Art Deco y Miami Style, también interiores tipo con toques brutalistas y de los años setenta, piezas tipo Memphis o casas inspiradas en las vanguardias milanesas.

Arquitectos como Gaudí o Bofill para mí son referentes también a la hora de diseñar. Nos gusta tener un enfoque holístico de los proyectos y conceptualizar desde la parte filosófica del proyecto también.

Si tuviera que quedarse con uno de sus proyectos, ¿cuál sería el proyecto estrella? ¿Qué le hace tan especial?

Hasta día de hoy mi casa, "la casa ola" creo que es un proyecto residencial muy pensado y meditado, donde hemos incorporado el uso de la curva de forma muy acertada y hemos tratado los espacios, las formas y el color, teniendo super presentes los valores, las aspiraciones y la forma de vivir de nuestra familia y eso es como debería ser siempre.

Lo que pasa es que algunos clientes no tienen tiempo para dedicarle tanta reflexión a sus hogares y me parece un error. La casa es algo que ha de cocinarse a fuego lento y con cariño. Pero hay varios proyectos que tengo mucho cariño. Con Wonder Galaxy (casa Decor 2019) ganamos varios premios internacionales y ahora nos encontramos inmersas en el proyecto de nuestra vida que es un espacio de 1.000 metros que es entero súper orgánico y curvo. Es todo un reto, pero está siendo maravilloso.

Cuando se enfrenta a un proyecto de interiorismo, ¿cuáles son las prioridades?

Foto: Don Ramón, Madrid - Foto Manolo Yllera





Foto: Columela, Madrid - Foto Montse Garriga

Que el programa cubra todas las necesidades funcionales de mis clientes sin perder ni un ápice de belleza y originalidad en el camino. Parece fácil, pero es complicado.

Hay que estar dispuesto a dedicar muchas horas buscando soluciones a problemas de uso y utilidad que al mismo tiempo sean increíblemente bonitos. Es el reto de cualquier buen diseñador.

¿Qué tipo de materiales son los que más te gusta utilizar a la hora de diseñar espacios?

En general todos aquellos que recuerden a la naturaleza. Los últimos años nos hemos centrado en la artesanía porque, aparte de sostenible, considero que los materiales naturales en manos del artesano se subliman y se hacen de una belleza superior. Mármoles, cerámica artesanal, ratán, madera, piedra natural, barro cocido, linos, arpillera, escayola, carey...

Actualmente, ¿podría comentar sobre las tendencias que están aflorando?

Como digo, la vuelta a los oficios artesanos como la piedra natural y el ratán, pasando por las curvas y los muebles de obra integrados en los espacios, hasta los contrastes de materiales súper pulidos o metalizados. Viviremos unos interiores un poco más cargados, después de la pandemia se ha instalado una obsesión por los neutros que creo que se va a ir diluyendo en pro de interiores más divertidos y ricos.

¿Podría adelantar en qué nuevos proyectos está participando?

Como he comentado, un proyecto residencial grande cargado de curvas. Una tienda y un salón de belleza súper cañero y vanguardista. Seguimos con la colección de muebles RoBustos que está a la venta en <https://www.1stdibs.com> y posiblemente un complejo de diversión para adultos con pista de patinaje, karaoke, cine de verano, etc. que podría abrir en la capital el año que viene, etc.

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

Vamos hacia una casa cada día más emocional y conectada con las personas. Una casa que nos haga sentirnos inspirados y que nos ayude a crecer como personas. En esa línea, materiales sostenibles y artesanales serán la base sobre la que construir nuestros sueños.

Tenemos una cultura visual súper desarrollada gracias a las redes sociales y, por lo tanto, nos atrevemos cada vez más. Sobre todo, con aquello que conecta con nosotros y con nuestra esencia.

En el mundo de la hostelería lo mismo, queremos interiores emocionantes que se nos queden grabados en la retina. Lo que nos asombra es más fácil de recordar.

La experiencia tiene que ser 360, envolvente y ecualizada. Gastronomía, calidad del servicio, experiencia, sensaciones, interiorismo y humor... todo tiene que estar equilibrado e impactar de algún modo en la persona que lo está viviendo y disfrutando. Si no, será difícil competir.

No digamos ya con el metaverso a la vuelta de la esquina. Debemos ser diferentes y ofrecer cosas que despierten nuestros sentidos de tal manera, que sean difíciles de sustituir. El olor, el sabor, la temperatura, el tacto... no debemos olvidar que somos sensoriales.

Foto: Paseo de la Habana - Foto Paloma Pacheco



JUNG



MADE TO TOUCH.
DESIGNED TO CONTROL.
LS 1912 EN ALUMINIO DARK

JUNG.ES

MADE IN GERMANY SINCE 1912



Javier Pérez, director general de VP Hoteles y VP Hoteles Design, VP Ginkgo Restaurantes y Somos Design

Javier Pérez

DIRECTOR GENERAL DE
VP HOTELES Y VP HOTELES
DESIGN, VP GINKGO
RESTAURANTES
Y SOMOS DESIGN



VP Hoteles siempre ha buscado ofrecer a sus clientes el mejor servicio desde sus cinco hoteles ubicados en el centro de Madrid. Con estos establecimientos busca volver al lujo en sí mismo, con una firme apuesta por la calidad y la vocación de servicio. A través de la siguiente entrevista conoceremos los planes de futuro de la compañía de la mano de Javier Pérez Jiménez, director general de la compañía.

¿Cuáles son los orígenes de VP Hoteles y cómo ha evolucionado la compañía hasta hoy?

La empresa nace hace 25 años con la apertura de su primer establecimiento VP El Madroño, y gracias a la buena aceptación, se abrieron el VP Jardín de Tres Cantos y el VP Jardín de Recoletos en los dos años siguientes.

Hasta el 2005 no se inaugura el VP Jardín Metropolitano, dando el paso a tener el primer 4 estrellas con más de 100 habitaciones dentro de la cadena y en 2018, inauguramos nuestro primer 5 estrellas, creando una nueva línea con VP Hoteles Design y siendo el VP Plaza España Design 5* el primero dentro de este nuevo concepto.

¿Qué principales rasgos diferencian a la marca VP Hoteles? ¿Prima algún modelo en particular?

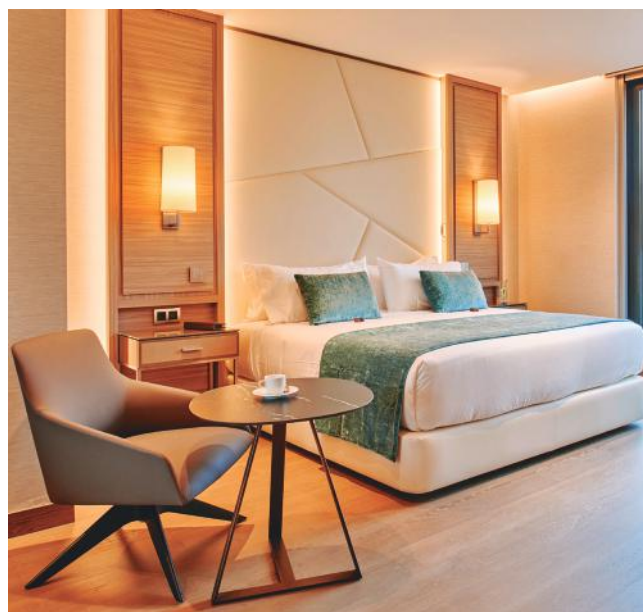
Como comentaba, hemos separado nuestra cadena en dos líneas: VP Hoteles y VP Hoteles Design.

Con la primera, quisimos ser hoteles Urbanos, donde los jardines y los amplios espacios de las habitaciones fueran nuestro gran diferencial del producto, pero es cierto que la localización de cada hotel marca un precio medio y un público bastante diferente entre todos los hoteles.

La línea Design nace por la apuesta por crear un producto de "Smart Luxury" donde hay varios pilares que quisimos establecer: una calidad arquitectónica y de diseño único, apuesta por el arte en cada esquina del hotel, referente medioambiental y tener grandes iconos de restauración con dos marcas de referencia como Ginkgo Restaurante & Skybar y Botania.

En ambas líneas, el trato y la cercanía de nuestro equipo con el cliente es un referente y las mejores críticas positivas se reciben por las personas que conforman nuestra empresa, además de por los puntos citados.

Foto: VP Hoteles



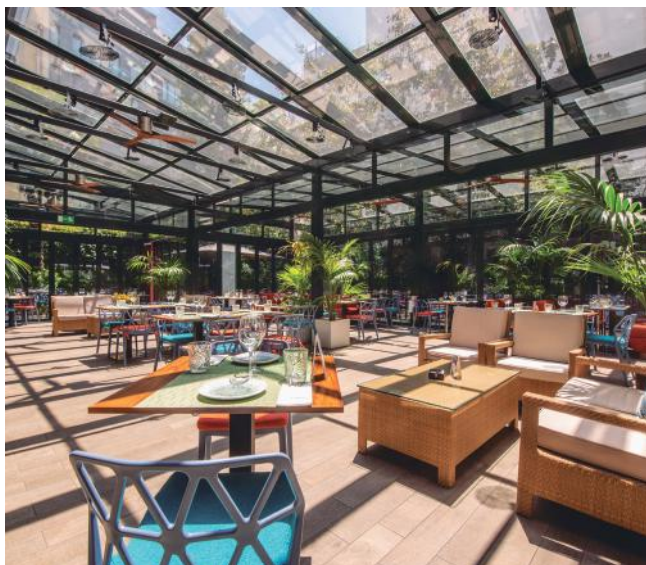


Foto: VP Hoteles

¿Qué distingue un hotel de la cadena VP Hoteles de cualquier otra oferta hotelera?

En ambas líneas compartimos que nuestro producto tiene una gran amplitud de las habitaciones y la calidad en el diseño, siempre dentro de su estilo tan diferente, y el tercer pilar es el equipo. Tenemos empleados que llevan trabajando con no-



Foto: VP Hoteles

sotros desde que inauguramos y esto hace que haya un gran ambiente de trabajo, y eso lo note el cliente, sin olvidar nuestra apuesta por la mejor calidad de Restauración y de Eventos que nos han convertido en referencia en la ciudad.

¿Qué valores considera su empresa para decidir dónde ubicar un nuevo hotel?

**CREANDO
RECUERDOS**

**NOSOTROS LOS
HACEMOS MÁS
SOSTENIBLES**

CON SISTEMAS DISPENSADORES INTELIGENTES,
EN LUGAR DE PEQUEÑAS BOTELLAS

ECO
BY GREEN CULTURE

LIQUID SOAP
SAVON LIQUIDE

Integrally respectful
Conscious formulas

ADA
COSMETICS

En ADA Cosmetics sustituimos las pequeñas botellas de plástico por sistemas dispensadores cerrados, lo que es más sostenible y económico.

- Menos residuos plásticos y líquidos
- Más eficiencia, menos costes
- Hechos de materiales reciclados

Una decisión eficiente para ti y tus huéspedes.
Por un medio ambiente mejor:
www.ada-cosmetics.com

*«putting beauty into travel»
surprising, sustainable & safe*



Foto: VP Hoteles

Sinceramente, nuestra apuesta fue diferente. Cuando encontramos las localizaciones estudiamos qué tipología de establecimiento podíamos desarrollar en ese espacio. En unos casos, como en Tres Cantos, VP Jardín de Tres Cantos era el único 3 estrellas de la cadena; en Diego de León, hicimos VP El Madroño un 3 llaves porque había mucho cliente que quería larga estancia; en Recoletos, VP Jardín de Recoletos un 4 llaves superior, porque hay un cliente de más poder adquisitivo y en Reina Victoria, VP Jardín Metropolitano, un 4 estrellas por la cantidad de hospitales y farmacéuticas que trabajan por la zona.

En el caso de Plaza de España, tengo que admitir que fue completamente evolucionando desde que lo compramos: de un hotel 4 estrellas a un 5 estrellas porque cuando abrimos no había productos como el nuestro, un 5 estrellas de super lujo y asequible. En VP Plaza España Design 5* primó más bien una apuesta personal que los primeros estudios de mercado.

¿Cuáles son las mayores dificultades a las que se enfrenta para acometer su plan de expansión? (competencia, nuevos destinos...)

Tenemos que dar dos pasos en el futuro: dejar de ser locales para ser nacionales y posteriormente internacionales. Para lograrlo estábamos trabajando en el 2020 y la pandemia ha ralentizado todo.

Pero algo que tenemos claro es que necesitamos apostar por tener ese personal necesario y formado antes de abrir. Por ello, hemos decidido crear una escuela de formación que es lo que nos tiene ahora mismo super motivados y emocionados por poder afrontar este reto que creo que no solo beneficiará a nuestra compañía, sino a muchos compañeros del sector Hotelero y de la Restauración.

A su juicio, ¿cuáles son los destinos con más potencial para los próximos años?

Las plazas que más nos atraen son Málaga, Sevilla y fuera de España, Oporto y Lisboa que siguen siendo objetivos sobre la mesa, aunque sin prisas.

Creo que Madrid empieza a estar en su nivel de saturación y si salieran oportunidades de reposicionar producto existente, que encaje con nuestras líneas, podríamos valorarlo.

Hemos visto muchas otras plazas en el pasado, pero no hemos llegado a estudiar las mismas con detalle.

¿Cómo ve el mercado de inversión hotelero español? ¿Cree que existen ya oportunidades interesantes?

Nos han presentado ofertas durante estos años. Siempre hay empresas que no gestionan bien y que cuando los socios no se ponen de acuerdo deben vender. Hay cadenas hoteleras que han sido super agresivas y están explotando los hoteles sin hacer reinversiones y cuando terminen los periodos de contrato, los arrendadores estarán locos de sacar a esos operadores. Además, como ya casi no hacen mantenimientos adecuados, están bajando los precios en las plazas donde operan y ya empiezan a perder algunos productos que ofrecen a empresas como la nuestra, que apostamos por mantenimientos y reposicionamientos con inversión en redecorar los mismos cuando se han amortizado.

Pero ahora mismo, las ofertas que nos llegan, que no queremos vender, son tan fuera de lugar que nos pagan hasta tres veces lo que creemos que valemos, y no tenemos claro que sean rentables para los inversores.

¿Qué importancia tiene la sostenibilidad para VP Hoteles?

Teniendo VP Plaza España Design 5*, el primer 5 estrellas de Madrid con el Certificado medioambiental Leed con el nivel ORO, creo que pocas cadenas han apostado tanto como no-

Foto: VP Hoteles



sotros. En nuestro caso estimamos un sobrecoste de 2,5 millones durante la obra para poder conseguir el mismo. Dicho esto, creo que es una apuesta con poca repercusión porque las OTAS no terminan de mostrar ese diferencial y las que lo hacen meten en el mismo paquete a los que estamos certificados y a los que no, así que, creo que hay mucho que corregir en este sentido.

Seguimos dando pasos en el resto de los hoteles, como los cargadores eléctricos para vehículos, reducción de plásticos y de materiales poco eficientes, pero manteniendo el sentido común. No queremos quedarnos en buscar un titular para engañar al cliente como hacen otras empresas, sino en hacer cosas que aporten valor, como hicimos cuando decidimos incluir en todos nuestros hoteles nuestros jardines propios en una ciudad como Madrid.

¿Podría avanzarnos alguna estrategia próxima de VP Hoteles?, ¿nos sorprenderá con próximas aperturas?

Creo que nuestra escuela va a dar mucho que hablar en el sector, esa es nuestra principal apuesta estratégica para los próximos años.

A nivel expansión, por ahora creo que somos de las pocas cadenas que estamos tranquilas, limpiando nuestro balance, esperando a que pase esta época compleja y cuando se hayan

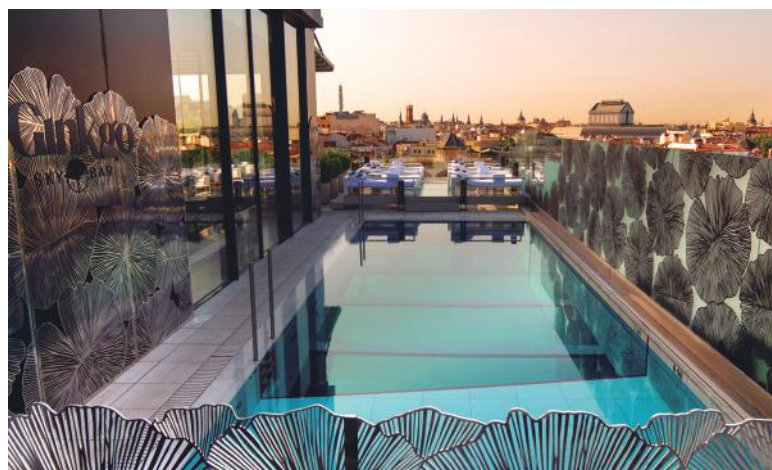
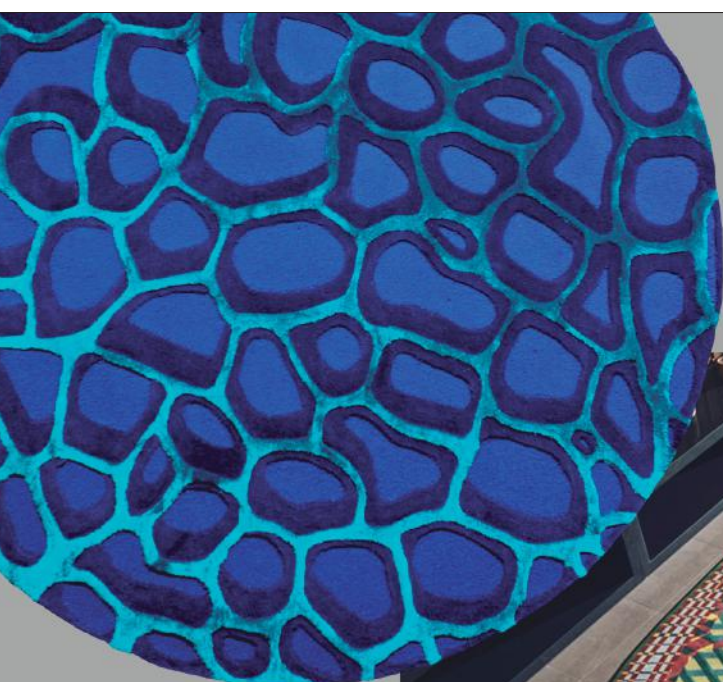


Foto: VP Hoteles

compensado las pérdidas de estos años, seguiremos comprando terrenos o alquilando hoteles para reformarlos.

Y luego, estratégicamente ha sido muy importante la separación completa de nuestras divisiones empresariales de F&B creando VP Ginkgo Restaurants. Esta empresa sí que va a crecer en los próximos meses, pero no puedo contarle más detalles hasta que no quede cerrado lo que estamos preparando. Eso sí, son restaurantes dentro de un hotel y no restaurantes de hotel, que para nosotros es muy importante esa diferencia.



TEXTURES #Abyss
100% PURA LANA DE NUEVA ZELANDA

Alfombra manual

¿Alfombra manual o impresa? Dos acabados diferentes capaces de adaptarse al proyecto sin dejar de lado la sostenibilidad y aportar confort al espacio.

SUSTAINABLE DESIGN

ROBINSON JANDIA PLAYA
HOTEL

Alfombra impresa



ALFOMBRAS
Y MOQUETAS
RUGS & CARPETS





PROYECTO HOTELERO

Aubamar Suites & Spa, Mallorca

LUJO MEDITERRÁNEO

Los estilos mediterráneo y tropical se mezclan de la mano del interiorista mallorquín Felip Polar en el interior de este establecimiento hotelero. Un hotel con una fuerte personalidad que desprende una atmósfera de autenticidad, relajada y muy fresca. Felip Polar crea un espacio único donde el diseño interior abre la puerta a la nueva hotelería vacacional de lujo, que apuesta por brindar alta calidad y experiencias.

Foto: Antoni Perelló Valls



Foto: Antoni Perelló Valls

El Aubamar Suites & Spa es un spa hotel de nueva construcción con categoría de 5 estrellas en Playa de Palma (Mallorca), donde Felip Polar Estudio ha sido el encargado de llevar a cabo el proyecto de interiorismo.

Con una mezcla de estilos mediterráneo, tropical y colonial, el nuevo hotel Aubamar Suites & Spa ofrece una experiencia vacacional completa. Este establecimiento hotelero destaca por la amplitud, belleza y confort de sus espacios interiores y

exteriores, con más de 5.000 m² de jardines mediterráneos con piscinas y áreas de relax.

Tal y como destaca el propio interiorista, Felip Polar, "hemos llevado la calidez del estilo tropical y la frescura mediterránea a este hotel vacacional de lujo en Mallorca. Para conseguirlo nuestros aliados han sido los espacios abiertos dotados de luz natural y la utilización de materiales naturales". A ese ambiente veraniego, el interiorista le ha sumado el porte distinguido de

Foto: Antoni Perelló Valls

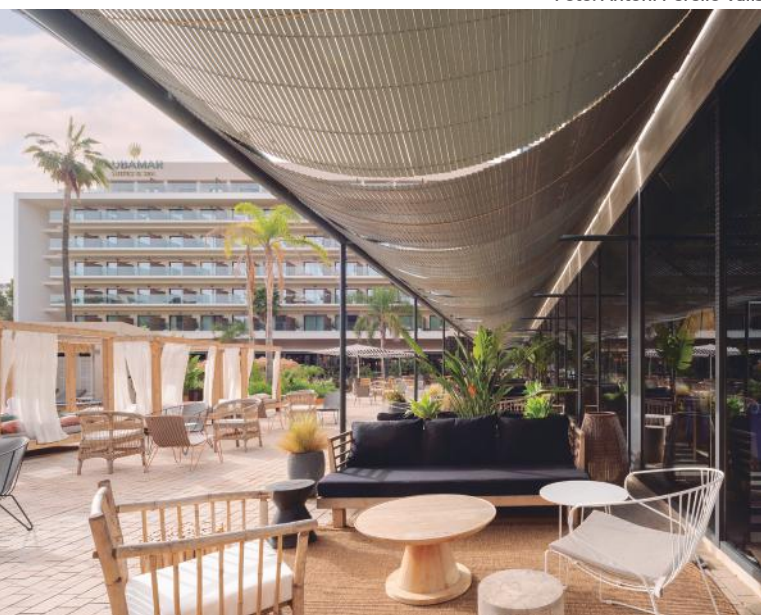


Foto: Antoni Perelló Valls



"Hemos llevado la calidez del estilo tropical y la fresca mediterránea a este hotel vacacional de lujo en Mallorca. Para conseguirlo nuestros aliados han sido los espacios abiertos dotados de luz natural y la utilización de materiales naturales..."

las casas de estilo colonial y el resultado es un hotel con una personalidad fuerte que desprende una atmósfera de autenticidad, relajada y muy fresca.

La arquitectura interior permite que el lobby desprenda optimismo a primera vista. Nada más atravesar las puertas de cristal de entrada al hotel, sorprende la cantidad de luz natural proveniente del techo que baña todo el espacio y que se tamiza con unas lamas movibles en blanco.

Las zonas comunes se han resuelto con gran parte del mobiliario realizado a medida, diseñado por el propio Felip Polar Estudio. Para la recepción ha diseñado un gran mostrador en negro, con molduras rectangulares y una encimera en blanco. La pared trasera es un juego de texturas enmarcadas en madera natural: la combinación de distintos rectángulos de mármol negro, mármol gris, espejos y madera crean un interesante patrón de formas geométricas. A ambos lados del mostrador se ubican dos grandes lámparas de sobremesa, cuyo cuerpo negro brillante y pantalla blanca suma elegancia al conjunto.

En el lobby se han creado distintos ambientes, que se adaptan a las necesidades de los clientes del hotel en cada momento,



Foto: Antoni Perelló Valls

con zonas flexibles para facilitar la espera y el relax. El pavimento del lobby, siempre en blanco y negro, adopta distintas formas, lo que ayuda a zonificar.

Los sofás, de formas curvas con tapicería aterciopelada y oscura, comparten el espacio con mesitas bajas, en mármol y estructura de metal dorado, y con sillaría y pufs en fibra natural trenzada.

Las piezas de mobiliario y decoración escogidas reflejan la apuesta por la calidez que aportan los materiales naturales: madera, bambú, fibras naturales trenzadas, maceteros de cerámica artesanal, alfombras de yute, plantas de hojas grandes...

Foto: Antoni Perelló Valls





Foto: Antoni Perelló Valls

Otro de los espacios más destacables es uno de los microambientes del lobby, donde el suelo es tipo damero, en blanco y negro, un guiño al porte distinguido de las casas de estilo colonial. Contrasta con el techo que, pintado en blanco con algunas estructuras de madera, rinde homenaje a las típicas persianas mallorquinas, llevando así la calidez y frescura de la arquitectura mediterránea.

Esta zona es la más desenfadada al estar protagonizada por enormes camas de día, que penden de unas enormes jaulas de metal en color coral. Un efecto sorpresa que eleva el diseño interior y no deja indiferente.

Por otro lado, con un carácter mediterráneo y chic, el restaurante sorprende por la cantidad de luz natural que baña todo el

espacio. En parte es gracias a un estudiado juego de espejos en el techo y también al revestimiento de las columnas con espejos.

Una de las claves decorativas de este espacio es el contraste de la madera noble natural con el color negro del mobiliario. Algunas piezas decorativas, como lámparas colgantes con pantallas de flecos, dan un toque sofisticado.

El efecto de algunas paredes y techos revestidos con fibras naturales, enmarcadas con perfiles negros, es de ambiente acogedor y calidez.

En lo referente a las habitaciones, se juega con una paleta de colores con tonalidades grises, verde oscuro, blanco y detalles en negro, las suites y junior suites del hotel Aubamar Suites & Spa reflejan la mezcla del carácter mediterráneo con el estilo colonial.

Se ha procurado el uso de los materiales naturales KM 0. En este sentido, destacan los perfiles de madera que dan una nueva dimensión a paredes y techos en clave natural; también el mobiliario y las alfombras de fibras naturales, que contribuyen a dar autenticidad y calidez.

En resumen, el estudio de interiorismo mallorquín Felip Polar Estudio ha generado una atmósfera única en el Hotel Aubamar Suites & Spa, donde el diseño interior abre la puerta a la nueva hotelería vacacional de lujo, que apuesta por brindar alta calidad y experiencias.

El interiorismo de este hotel vacacional de lujo brilla con personalidad propia gracias a una genial mezcla de estilos: la elegancia del estilo colonial, la calidez del estilo tropical y la frescura mediterránea.

Foto: Antoni Perelló Valls



PROARQUITECTURA

Información de Arquitectura y Materiales de Construcción

- Análisis de Proyectos de Edificación
- Entrevistas a arquitectos
- Reportajes de Materiales de Construcción



- WWW.PROARQUITECTURA.ES -



HOSTELPRO

Información de proveedores del sector hotelero y restauración

- Análisis de Proyectos Hoteleros y de Restauración
- Entrevistas a Directores y Responsables de Compras
- Reportajes de Equipamiento Hotelero

- WWW.REVISTAHOSTELPRO.COM -

PROTIENDAS

Información de Electrodomésticos, Imagen y Sonido

- Análisis de Sectores (Gamas Blanca, Marrón y PAE)
- Entrevistas a Fabricantes y Distribuidores
- Reportajes de Distribución de Electrodomésticos



- WWW.REVISTAPROTIENDAS.COM -



PROSOSTENIBLE

Información de interés y actualidad relacionada con la sostenibilidad

- Análisis de interés sobre sectores que apuestan por ser sostenibles
- Entrevistas a profesionales implicados en iniciativas por la sostenibilidad
- Tribunas de opinión de agentes sociales, económicos o políticos
- Artículos de empresa sobre sus proyectos y acciones sostenibles

- WWW.PROSOSTENIBLE.ES -



Foto: Felip Polar. Interiorista Hotel Aubamar Suites & Spa

Felip Polar **fp** felip polar estudio

FELIP POLAR ESTUDIO

El Hotel Aubamar Suites & Spa se encuentra en Palma de Mallorca, ¿de qué manera ha influido en su emplazamiento en la elección de su diseño? ¿Y el concepto de la cadena?

Ha influido de la manera más natural, ya que el concepto (mediterráneo tropical) nos iba bien por la ubicación de la zona PLAYA DE PALMA, y a la vez la idea de lo tropical era hacer un proyecto atrevido, alegre, desenfadado, y con mucha personalidad...

¿Qué sensaciones se querían mostrar con el estilo y diseño del hotel?

Las sensaciones las teníamos muy claras, un hotel muy atrevido por sus materiales, colores, texturas, un hotel que no dejara a nadie indiferente, tiene una personalidad muy marcada.

¿Cuáles considera los elementos y productos de diseño y decoración más destacables del proyecto (lámparas, mobiliario, textil, pavimentos...)?

Los productos más marcados para mí son los siguientes, la diversidad en la iluminación, lámparas de distintos diseños, las dos grandes jaulas que a la vez son unas zonas de relax atrevidas y que dan mucha personalidad al espacio, destacar los pavimentos porcelánicos que dan un aire muy fresco al espacio...

Para escogerlos, ¿cuáles han sido los criterios que se ha marcado el equipo? ¿Qué buscaban en ellos?

Los criterios lo teníamos muy claros, de un principio hacer un proyecto que destacara por sus elementos atrevidos, siempre con formas y colores, con puntos de textura muy mediterráneos.

Si nos centramos en las habitaciones, ¿cuáles son los aspectos más destacables de su diseño y decoración?

Las habitaciones como las zzcc están pensadas para gente atrevida, espacios abiertos y unos colores cálidos.

Podemos observar una gran variedad de materiales, diferentes según el lugar donde nos encontremos en el hotel, pero... ¿hay algún elemento o material que sirva de hilo conductor en el conjunto del proyecto de interiorismo?

El color utilizado en las zzcc es el verde de f&b CALKE GREEN, es un color muy atrevido, fresco y con mucha personalidad, también destacaría los pavimentos porcelánicos de rayas blancas y negras y el damero.

¿Qué tipo de mobiliario ha sido el escogido para este alojamiento? ¿Cuáles son los tonos y materiales empleados y por qué?

Foto: Antoni Perelló Valls

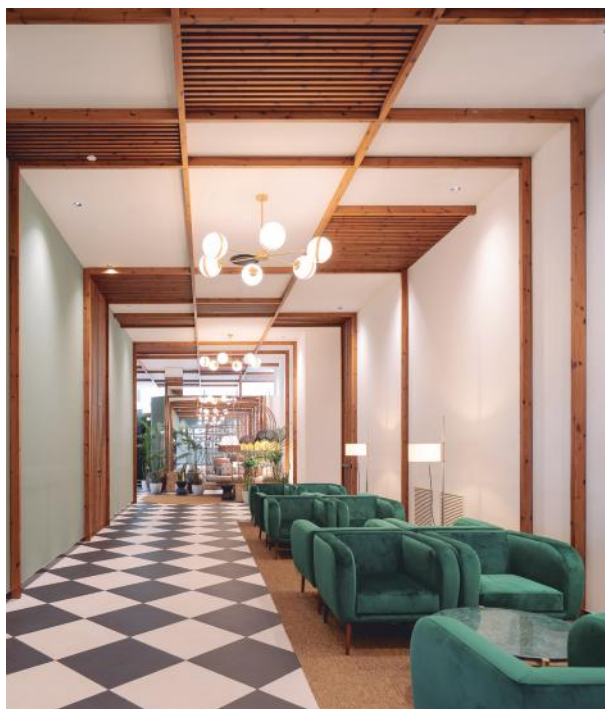




Foto: Antoni Perelló Valls

Los tonos son de colores muy vivos mezclados con otro tipo de mueble más, cálido, ahí es donde más claro está el concepto MEDITERRANEO TROPICAL, los materiales son básicamente terciopelos y rafas naturales.

El hotel dispone de diferentes estancias, ¿cuál reseñaría como el espacio estrella? ¿Por qué?

Para nuestro equipo el espacio estrella es la recepción sin ninguna duda. Por su atrevida apuesta de colores, materiales con el mueble recepción que nos recibe, la idea era crear un patio interior donde la luz artificial predomina todo el espacio a través de unas grandes persianas mallorquinas.

El hotel cuenta con impresionantes jardines mediterráneos, piscinas y áreas de relax, ¿de qué manera ha influido esto en la decoración interior?

El jardín de la piscina y alrededores con el paisajista del proyecto la idea era que fuera el hilo conductor de vegetación con el interior, con plantas de hoja grandes y mucha variedad de planta.

Para finalizar y para poder valorar el éxito del proyecto, ¿se han cumplido las expectativas que se fijaron en sus inicios?

Sí se han cumplido las expectativas cuando empezamos a proyectar este hotel, la verdad que todo el equipo del estudio estamos muy contentos y agradecidos a la dirección del hotel por darnos esta oportunidad.

Foto: Antoni Perelló Valls





FOTO: SOHO BOUTIQUE HOTELS

Cosmética de lujo sostenible en baños de hotel

En los hoteles de lujo, los huéspedes esperan disfrutar de algo especial: en lugar de esplendor y glamour, hoy son más bien las experiencias que agregan valor a la vida, con la sostenibilidad como protagonista. ¿Pero cómo conjugar lujo y sostenibilidad? ¿Y qué marca cosmética de alta gama es capaz de lograrlo?

Nuestra interpretación del lujo ha evolucionado fuertemente en las últimas décadas: nos alejamos de valores de lujo externos y nos acercamos a la definición inmaterial e individual del lujo. Los nuevos atributos del lujo son la calidad de vida, su sentido y la realización personal; para las generaciones Y y Z, debemos agregar la responsabilidad.

En los productos “new luxury”, como los han llamado los expertos, la sostenibilidad es la nueva característica de diferenciación. También se da en la nueva cosmética para hoteles, desde el gel de ducha vegano o la producción respetuosa con el medio ambiente, prescindir de los ensayos con animales, generar cero residuos o dispensadores reciclables, hasta la calidad, la consciencia y el mimo por el producto.

“Nuevo” lujo sostenible

Los cambios de actitud y la demanda de un nuevo posicionamiento sostenible también han iniciado un cambio de pa-

radigma en la mayoría de las marcas de lujo. Demuestran su compromiso creciente con productos cosméticos innovadores, envases sostenibles y mejoras en las condiciones laborales y de producción.

Numerosas marcas de diseño y perfumerías de gran renombre ponen la producción y comercialización de su cosmética para hoteles en manos de ADA Cosmetics. El fabricante de gran tradición es pionero en sostenibilidad, habiendo apostado temprano por una gran calidad de materiales, tecnologías de producción que preservan los recursos y la energía sostenible. ADA es la única empresa del sector certificada con el sello Cradle-to-Cradle hasta el momento. Los productos que fabrica se caracterizan por su círculo cerrado: Sus materiales son de gran calidad, cuidan el medio ambiente y pueden reciclarse. Por tanto, los clientes apuestan por la seguridad de que sus propias demandas de calidad y sostenibilidad (y consecuentemente su buen renombre) estén garantizados.

Momentos de lujo sostenibles

Los productos premium de la lujosa marca francesa Lalique poseen atributos propios de la sostenibilidad desde sus orígenes, como por ejemplo un diseño atemporal, el uso de los mejores materiales y una gran durabilidad. La elaboración de productos ecológicos y sanos es un elemento clave de la estrategia empresarial.

ADA Cosmetics fabrica de forma consecuente la línea cosmética de la marca, con la fragancia creada específicamente para hoteles, con materias primas vegetales selectas libres de parabenos, siliconas y aceites minerales. Los agentes tensioactivos que contienen son biodegradables. Se prescinde de ensayos con animales. La serie se ofrece en dispensadores de bomba rellenables y reciclables, marcados lujosamente con la golondrina, el conocido símbolo de la marca Lalique. La colección se ofrece también en los dispensadores ecológicos SMART CARE. El sistema cerrado de ADA Cosmetics es reciclable, reduce los residuos de plástico y líquidos en un 85% y los costes en un 40%.

Como parte de la marca de moda Balmain, Balmain Hair Couture también sigue principios sostenibles: su socio ADA crea la Balmain Signature Collection con el menor impacto ecológico posible. La base son las materias primas de gran calidad. El champú y el acondicionador contienen una valiosa proteína de seda. Se prescinde de ensayos con animales, al igual que de aditivos dudosos. Los agentes tensioactivos son biodegradables.

Los productos están disponibles en dispensadores de bomba rellenables y los frascos son de plástico reciclado al 100% y, por lo tanto, nuevamente reciclables. La cosmética Balmain también queda perfecta en el sistema de dispensadores cerrado e higiénico SHAPE de ADA Cosmetics. Los cartuchos pueden intercambiarse en cuestión de segundos, son fáciles de limpiar y ahorran mucho tiempo al personal del hotel.

Como protagonista de renombre, la perfumería francesa Estéban se compromete a dirigir la compañía de forma sostenible. La colección cosmética vegana Estéban, con su irresistible fragancia fresca y a florada, se elabora con ingredientes de gran calidad basados en plantas renovables de cultivo ecológico. La gama viene certificada con el sello ecológico Nordic Swan, que impone estrictas exigencias medioambientales en todas las fases del ciclo de vida de un producto. La colección también está disponible en dispensadores rellenables, lo que supone un gran ahorro al hotel. Fabricados de plástico 100% reciclado, son fáciles de reinsertar en el ciclo de reciclaje. La cosmética Estéban también se ofrece en los sistemas dispensadores cerrados de ADA SMART CARE y SHAPE.

Conclusión: las marcas de lujo crean estándares y tendencias, también en sostenibilidad. Muchas han aprovechado la oportunidad de redefinir el lujo y de destacar dentro del "lujo sostenible". Gerd von Podewils, CMO del Grupo ADA, lo resume de forma ejemplar: "La sostenibilidad no debería ser nunca un bien de lujo: es el lujo el que debería ser sostenible". www.ada-cosmetics.com.



"La sostenibilidad no debería ser nunca un bien de lujo: es el lujo el que debería ser sostenible"

Gerd von Podewils, CMO del Grupo ADA





Foto: ONNERA Contract

Buffet y productos de desayuno

UN PLACER PARA LOS SENTIDOS

Dejando atrás los años de prevención de la pandemia, el restaurante buffet en un establecimiento hotelero ha vuelto a estar en pleno auge, pues ofrece una gran variedad de platos y el cliente puede acceder a ellos y servírselos él mismo, sin la intervención de un camarero y con total libertad. Y aunque es un sistema muy útil en todos los momentos del día, donde más destaca es en el desayuno, pues ofrece los productos, alimentos y bebidas, bajo una estudiada metodología de presentación que está en sintonía con la imagen del propio establecimiento o cadena, donde los clientes podrán disfrutar según sus necesidades y preferencias.

El buffet es esa tipología de servicio de restauración en la que se ofrece una gran variedad de platos, pudiendo el cliente acceder a ellos con total libertad sirviéndoselos él mismo. A lo que Iñaki Arruabarrena, director de ONNERA Contract, añade que, además, "el precio a pagar por la comida está determinado de antemano y es independiente del número de platos que haya comido y de la cantidad".

Además, Joan Ros, director de Compras de SERHS Projects, completa esta información destacando que un buffet es el término utilizado en restauración para describir el servicio donde los productos son expuestos en frío o caliente, en el que el cliente elige su menú a su conveniencia. En realidad, "lleva el nombre de aparador o mueble de comedor donde se disponen diferentes platos, bebidas y postres, en restaurantes, hoteles o

empresas. Habitualmente son los propios comensales los que eligen su menú y se sirven la comida", describe.

De origen francés, su configuración dependerá, en gran medida, de las características, necesidades y servicios que el propio establecimiento ofrezca. En este aspecto, Joan Ros, destaca que una de las principales atracciones de este tipo de servicio, es poder ofrecer a los huéspedes una mayor oferta y variedad gastronómica, siendo ésta una de las preferencias con cada vez más demanda del turismo. Para lograr una mayor atracción, lo cierto es que, sin olvidarse de la parte técnica y funcional, una de las partes más importantes es el aspecto estético, el cual tiene uno de los papeles más importantes dentro de un buffet de un restaurante o establecimiento hotelero. Pues sin duda, aunque la calidad es lo más importante, lo cierto es que la comida entra por los ojos, por lo que en este tipo de modalidad lo principal es conseguir un impacto visual muy potente para seducir al cliente.

Cabe destacar que, en la actualidad, con el cambio de mentalidad de la gente, donde busca cuidarse más, esta tipología ha sufrido sus propias modificaciones, buscando ahora ofrecer a sus clientes toda una variedad culinaria donde el foco se centre en la comida sana y de calidad, dejando de lado esa lacra de ser un modelo de restaurante que ofrezca gran cantidad de comida, barata y de calidad cuestionable.

Sin duda, el consumidor ha cambiado, no se contenta con cualquier cosa, sino que busca atracción e innovación, un lugar distinto y especial donde pasar algún momento destacable como el desayuno, la comida o la cena. Quiere variedad, sí, pero también un espacio que le atraiga y le haga disfrutar de esa comida.

Por otro lado, a nivel de negocio, "los bufets también permiten obtener un ahorro en los costes de cocina y personal de comedor. Por ello es importante desarrollar y ejecutar diseños funcionales que permitan el perfecto flujo de personas y mercancías", explican desde SERHS Projects. Además, Iñaki Arruabarrena añade que el buffet se ha puesto en auge, pues permite la reducción del personal que atiende a los clientes, ya que son éstos mismos quienes se sirven los alimentos. Para el cliente, lo positivo es que su planteamiento a la hora de elegir comida es plenamente libre.

El valor en el hotel

Sin lugar a duda, el servicio de buffet otorga al establecimiento hotelero un plus, pues no son pocos los huéspedes que tienen este punto en cuenta en el momento de decidir el lugar en el que alojarse. Y si, además, aparte de poder contar con este servicio en el desayuno, puede hacerlo en el resto de comidas, el beneficio para el establecimiento se multiplica. Aporta flexibilidad, y es funcional para todo tipo de clientes, tanto si estás alojado por trabajo como para las familias con niños. Sin duda, un buffet variado y organizado permite que el huésped pueda elegir a su antojo, viendo todo el abanico de productos expuestos y teniendo una sensación agradable de abundancia, calidad y buena presentación. "El desayuno es un "plus" no solo



Foto: Quality Espresso

a la hora de escoger un establecimiento sino también, y muy especialmente, a la hora de valorar el establecimiento por parte de los clientes, ya que contribuye a su experiencia y nivel de satisfacción. El desayuno en los hoteles se ha adaptado a un consumidor más exigente y práctico, que valora su tiempo, que reconoce la calidad y que disfruta de las experiencias agradables", definen desde Quality Espresso.

Así pues, el director de ONNERA Contract explica que el buffet libre es, sin duda alguna, un imán de atracción para los clientes. "De forma imperceptible, esta alternativa se ha ido convirtiendo en tendencia y ahora está en pleno auge. Esta tendencia tiene su explicación en que un buffet libre es la alternativa ideal para todo el mundo. Para el cliente representa una magnífica opción de comer hasta saciarse". A esto se une lo que indica el

Foto: Distform-Mychef





Foto: Barceló Hotel Group

director de compras de SERHS Projects, quien destaca que el principal motivo para contar con un buffet en el hotel, es poder disfrutar de un buffet de desayuno, ya que además de suponer beneficios económicos y de personal, mejora el servicio al cliente con una más amplia gama de productos alimenticios a ofrecer. Además, “debemos tener en cuenta que se le facilita la opción de elegir en aquel momento lo que al comensal le apetezca de entre la gran variedad proporcionada por el establecimiento”.

En relación a esto, desde Capricho Andalúz destacan que el hecho de poder levantarte y encontrarte el desayuno hecho es una experiencia única para los huéspedes. “Los bufets te aportan ese momento premium, esa experiencia gourmet que no tienes en casa. El poder elegir qué quieres desayunar y hacerlo de una forma segura y sostenible aporta un plus a ese momento ideal. Por eso, nuestras tarrinas monodosis son las reinas de los desayunos: de un solo uso, hechas con materiales 95% reciclados y 100% reciclables”.

De esta manera, podemos asegurar que para muchos comensales el buffet, es un sueño hecho realidad y por eso esta modalidad ha alcanzado un gran éxito. “Lo comenzó con el clásico desayuno buffet en los hoteles, ahora se ha extendido a las tres comidas y a todo tipo de ofertas. Los comensales pueden ver directamente la comida y seleccionar inmediatamente los platos que desean consumir, y normalmente también pueden decidir la cantidad de comida que toman”, continúa analizando Iñaki Arruabarrena.

En definitiva, el cliente valora el buffet de forma muy positiva. “Es evidente que supone una mejora en el servicio y calidad del establecimiento, siempre y cuando el buffet disponga de una óptima instalación en cuanto a equipamiento y dotación de espacios. Los buffets constituyen un equipamiento que debe estar integrado en el comedor con la disposición de espacios y protecciones que le permitan ofrecer un buen servicio por lo

que se refiere a temperaturas y seguridad”, describe Joan Ros. Y es que entre las grandes ventajas que el buffet ofrece al cliente y el hotel se encuentran, tal y como describen desde ONNERA Contract, las siguientes:

Menor cantidad de personal. El formato de autoservicio hace innecesarios a muchos camareros y personal auxiliar. Claro que no los elimina, pero sí los reduce.

La flexibilidad del menú. Como no hay un menú preestablecido o predefinido, se pueden aprovechar los mejores precios en los productos de temporada.

La inversión es baja. El mobiliario y la maquinaria requeridos para ofrecer un buffet libre no son de alto costo.

La sencillez de los platos. A menos que se trate de un buffet libre de alto nivel, no se requieren los servicios de un chef especializado. Esto ahorra costos.

Versatilidad en la oferta. Un buffet libre no está sujeto a un determinado tipo de comida. Se puede variar fácilmente y con ello atraer a nuevos clientes.

Precio atractivo para el comensal. Este tipo de ofertas tienen mayor potencial para atraer a un gran número de clientes, por un precio favorable.

Tipos de bufets

Dentro de esta tipología podemos encontrar distintas clasificaciones, por un lado, desde ONNERA Contract indican que “existen buffet murales, lineales, en islas, con forma de mercados, bufets con show cooking... para nosotros lo importante es la operatividad para reponer el buffet sin molestar al cliente. Por ello, los lineales con espacio interior para camareros o las islas,

Foto: RIU Hotels & Resorts



Algo mágico ya está aquí



La espera terminó.
Algo mágico ha sucedido en el mundo de Saeco Professional.

La calidad tradicional de Saeco se ha casado felizmente con la experiencia de un gran Grupo como Evoca creando una máquina de alto rendimiento y una calidad nunca antes vista.

Dos conocimientos en uno, una visión orientada al futuro de la pausa para el café. Una gran evolución. No es la máquina de café habitual. Es **Magic**, la nueva máquina Premium de Saeco. La magia a tu alcance, tu magia.

Obtén más información en la web de Saeco Professional.





Foto: APS Alemania

son los más operativos. Y como experiencia del cliente, los bufets con show cooking, son los más demandados”.

Por otro lado, desde SERHS Projects indican que existen dos tipos de bufets: los bufets ya estandarizados desde fábrica y los realizados a medida. En este sentido, destacan que ellos trabajan sobre todo los segundos, realizando bufets integrados en el propio comedor y al servicio de cocina del hotel, haciendo un estudio a medida para cada establecimiento. “Esto supone adaptarnos a todo tipo de fabricación y estructura, para hacer un buffet único para cada hotel. Cuando prescribimos un buffet valoramos sobre todo la adaptabilidad al espacio al que va a ir destinado, así como la distribución de las zonas de la comida, estudiando el circuito y ubicación más adecuada en el comedor”.

Los propietarios también dan mucha importancia al servicio visual y directo al cliente, y por ello, tal y como se ha indicado anteriormente, los show cooking son cada vez más demandados, así como la preparación de pasta o pizza, e incluso la elaboración de postres. “El diseño también es otro aspecto muy importante a tener en cuenta. Tiene que ser el más adecuado al tipo de establecimiento, incluso innovador y acorde con las modas actuales”.

Foto: Distform-Mychef



Foto: APS Alemania

Por otro lado, dependiendo del horario o tipo de alimentación que se vaya a distribuir, podemos encontrar la siguiente clasificación:

Buffet de ensalada: Tanto en hoteles como en restaurantes, estos bufets pueden montarse tanto al mediodía como por la noche, siendo su principal propósito acompañar los platos principales. La principal ventaja de esta tipología es que el cliente puede hacerse la ensalada a su gusto, eligiendo los ingredientes que realmente le apetecen. En este tipo de buffet se debe considerar lo siguiente:

- Contar con una gran cantidad de aderezos y aliños, aceites, vinagres, mayonesa, miel, mostaza, limón...
- Gran variedad de verduras frescas, tomates, cebollas, remolachas, distintas tipologías de lechugas, pepino, patatas...
- Otro tipo de ingredientes que sirven como acompañamiento, como maíz, jamón, atún, pollo, huevos...

Buffet de aperitivos: se utilizan más en eventos, como inauguraciones, congresos, cócteles... En este sentido, lo ideal es elegir aperitivos que puedan comersse entre horas y no sean demasiado pesados, tales como canapés, bocadillos o sándwiches. Entre las principales características de este tipo de buffet se encuentran:

- En caso de querer incorporar algún plato como sopas o consomés, estos deben ser ligeros, como la crema de calabaza, gazpacho...
- Son muy habituales los sándwiches, pues ofrecen infinidad de posibilidades, como pavo, jamón y queso, calamares, tortilla...
- Los canapés, son una parte indispensable, se pueden comer de un solo bocado y no nos entorpece el tenerlo entre las manos.

Buffet brunch: esta expresión es cada vez más popular en hostelería y es una combinación entre breakfast (desayuno) y lunch (almuerzo), por lo que hace referencia a una comida buffet relativamente abundante que se sirve a media mañana. Se trata de una tipología que es cada vez más abundante tanto en restaurantes como hoteles. Especialmente se ha puesto de

GAGGIA
MILANO

la Solare

Light up your break
CON ESTA SUPERAUTOMÁTICA

2 TIPOS DE CAFÉ EN GRANO

PANTALLA TÁCTIL DE 7"
PERSONALIZABLE

NUEVO EMULSIONADOR
DE LECHE
CONSISTENCIA
Y TEXTURAS ÚNICAS



LA SOLUCIÓN IDEAL PARA ENTORNOS OFFICE COFFEE SERVICE Y COFFEE TO GO



Foto: Mizumo

moda los fines de semana, pues en esos días a los clientes les encanta desayunar tranquilamente con la familia, con un horario de entre 10 a 13 horas. En él se ofrecen los típicos platos de desayuno en el que se añade algún plato pequeño más típico de la comida, como sopas, ensaladas y postres.

Buffet postres y helados: en ellos se incluyen diferentes tipos de helados y postres a los que se añaden distintos tipos de frutas y salsas o siropes. Igualmente, se pueden añadir alguna pieza de bollería, como gofres, caracolas, también pueden incluirse bizcochos, tartas, natillas, y no debemos olvidarnos de incluir algún postre típico de nuestra localidad o de la gastronomía española.

Buffet de desayuno: sin duda es uno de los más populares de los hoteles, pues esta alternativa permite a los huéspedes disfrutar de su primera comida del día con los ingredientes que más le gusten. Una de las principales ventajas que ofrece para el establecimiento es que requiere de poco personal en comparación con el resto de jornadas como la comida o la cena. En este sentido, ya son muchos los hoteles que ofrecen esta tipología. La cantidad y el tipo de platos disponibles depende de la categoría del hotel. Siguiendo con esta idea, Iñaki Ossorio, responsable Comercial de Grandes Cuentas de Importaco, expone que el desayuno es uno de los aspectos que más valoran los

Foto: Quality Espresso



clientes en su experiencia en hoteles y que pueden ser el motivo que les haga decidirse entre un hotel u otro. "El desayuno en formato buffet ofrece una gran libertad al cliente, que puede elegir entre una amplia variedad de alternativas donde tienen cabida todas las opciones de alimentación: vegana, saludable, alergias/intolerancias, etc.". "Sin duda el desayuno se ha convertido en una parte muy importante en nuestros hábitos, para empezar el día con energía. En un buffet esperamos disponer de todos aquellos alimentos que nos permitan coger esta energía dentro de nuestros hábitos habituales y saludables", expone Joan Ros. Además, añade que los show cooking nos dan la oportunidad de tener a mano la preparación de huevos y productos cárnicos al momento y recién hecho, al igual que todos los productos más naturales de bollería. En su opinión, "en nuestros hábitos está muy instaurado el bocadillo o sándwich de la mañana, por lo que los embutidos y el pan forman una buena parte de este espacio. Los dulces y los complementos hacen del desayuno una parte principal del día". De igual manera, no debemos olvidar que la fruta es y siempre ha sido un alimento indispensable para empezar el día; por este motivo los buffets disponen del espacio refrigerado adecuado para esta exposición, debidamente presentada y cortada para que el consumidor acceda de forma fácil su consumo. En cuanto a la bebida, encontramos cada vez más diferentes opciones, aparte de las típicas. Sin duda y, a nuestro entender una de las cada vez más instauradas y que nos da un plus de calidad y servicio, es la preparación del zumo de naranja natural; el cliente valora cada vez más este servicio. Así pues, un buen desayuno buffet puede convertirse en una de las principales razones para volver a hospedarse en un hotel o simplemente eliminarlo de la lista para siempre. De este modo, entre los elementos con los alimentos que debe contar está:

- **Café:** es, sin lugar a duda, el protagonista de la mayoría de los desayunos por lo que no hay nada peor que encontrarse con uno de mala calidad. Por esta razón en la actualidad esto se soluciona con las máquinas de cápsulas, pues ofrecen un café recién hecho de manera sencilla.
- **Panes y dulces:** nos encanta que haya una gran variedad para todo tipo de gustos.
- **Desayuno completo:** suele haber huevos, bacon, tortillas, judías... aunque no es del gusto de todo el mundo, sí que deben proporcionarse para llegar a todos los públicos.
- **Productos frescos:** junto con las frutas frescas y zumos naturales, también debe haber alimentos que sean saludables y nos ayuden a cuidar nuestra alimentación.

Elementos que lo conforman

El servicio buffet es una de las modalidades que más desarrollo ha tenido a lo largo de los últimos años en cuanto a diseño, estructura, disposición, etc., esto se ha debido al continuo interés que tienen las distintas cadenas hoteleras en mantener las expectativas de los clientes satisfechas. "Disponer de un buffet de desayuno espectacular en el hotel en el que nos alojamos puede ser determinante a la hora de elegirlo y valorar su cali-



FRUTOS SECOS, FRUTAS DESECADAS Y CHOCOLATEADOS

ESPECIALISTAS EN CADENAS HOTELERAS

Itac Professional lo forma un equipo de personas que trabaja no solo para ofrecerte el mejor producto, sino también el mejor servicio. Tu partner de negocio con el que no tendrás que preocuparte por nada.



INGREDIENTES SABROSOS Y SALUDABLES PARA BUFÉ



EL ACOMPAÑAMIENTO PERFECTO PARA EL MOMENTO DEL APERITIVO Y DESAYUNOS



EL TOQUE QUE REALZA CUALQUIER RECETA

- Expertos en el producto y en el sector de la hotelería.
- Gama para cocina, barra de bar y desayuno.
- Máximos estándares de calidad y de seguridad alimentaria.
- Selección de productos libres de alérgenos.
- Servicio garantizado durante toda la temporada.



Conoce más sobre Itac Professional y su gama de frutos secos, frutas desecadas y chocolateados para Cadenas Hoteleras.





Foto: ONNERA Contract

dad. Para ello, es esencial contar con toda la maquinaria para que los huéspedes puedan servirse sin contratiempo, y dentro de lo que permite la normativa", explica Joan Ros (SERHS Projects).

En cuanto a los elementos que configuran el nuevo concepto de buffet, es muy importante poder disponer de toda la maquinaria para que los huéspedes puedan servirse sin contratiempo alguno. Además, "toda la maquinaria debe incorporar la última tecnología y sistemas avanzados que permitan la eficiencia y productividad del servicio", define Iñaki Arruabarrena (ONNERA Contract). Entre el diferente equipamiento del buffet destacamos:

Termo de leche: poder disponer de leche con la temperatura adecuada es de gran importancia en cualquier desayuno de hotel. Según explican desde ONNERA Contract, debe incorporar

un controlador automático de temperatura y un grifo regulable que permita un servicio limpio y eficiente.

Dispensador de zumo: en opinión de Joan Ros, se está convirtiendo realmente en un plus importante, pues el zumo natural de fruta a la hora del desayuno es un producto muy agradecido y que el cliente valora de forma muy positiva; por supuesto, ha de ir acompañado del equipamiento adecuado. A lo que Iñaki Arruabarrena añade que el zumo es una bebida que se puede ofrecer tanto en un buffet de desayuno como en un buffet de servicio de comida y cena. "Es uno de los más demandados. Podemos encontrar el dispensador de zumo refrigerado con capacidades adaptadas al volumen de comensales de cada buffet".

Tostadoras: Es una de las máquinas esenciales, no solo para el momento del desayuno, pues hay personas que prefieren todos los elementos de su comida tostados; les ayuda y complementa en sus cánones de nutrición. "La mejor elección para este tipo de equipamiento es una máquina de acero inoxidable. Ayudan a optimizar el tiempo y a rentabilizar la eficiencia del servicio. Las tostadoras de cinta son unas de las más elegidas gracias a la incorporación de reguladores de temperatura y energía para una óptima resistencia", opina el director de ONNERA Contract.

Cafeteras: ¿Quién no necesita un buen café en el buffet para poder empezar el día con energía? Por este motivo, Joan Ros destaca que las cafeteras son uno de los equipos imprescindibles en cualquier buffet. "Cuanto más alta sea su calidad, mejor será la calidad del café a ofrecer a los comensales. Encontramos máquinas cafeteras con varias funciones para preparar diferentes tipos de cafés y a varias temperaturas. Algunas, incluso, dispensan otro tipo de bebidas como pueden ser infusiones". El consumo de café es un hábito y la mayoría de los consumidores esperan encontrar un café de alta calidad en el buffet de desayuno del hotel. Ante esta necesidad, "las

Foto: SERHS Projects



ONNERA

Contract



www.onneracontract.com

info@onneracontract.com





Foto: Barceló Hotel Group

máquinas de café más adecuadas para los desayunos en los hoteles son aquellas que disponen de pantallas táctiles de gran formato y alta resolución con pulsadores grandes e intuitivos para el usuario, que se pueden personalizar cómodamente en función de las bebidas que se desee suministrar, junto con la accesibilidad a diferentes idiomas desde la pantalla principal. Asimismo, conviene que sean máquinas con un elevado rendimiento que agilicen el servicio de desayuno y con un mantenimiento sencillo que puedan controlarse de forma remota”, describen desde Quality Espresso.

Por otro lado, es importante poder mantener los productos expuestos a su temperatura óptima. De esta manera, “aquellos productos que deben mantenerse en frío, requieren de una placa o cuba que permitan esta temperatura de refrigeración. Igualmente, sucede con los productos que exigen mantener el

Foto: Mizumo



calor; deben ser expuestos en la zona adecuada para su apto consumo”, analizan desde SERHS Projects.

Máquinas de refrigeración para alimentos: “entre la variedad gastronómica del buffet hay alimentos que por su composición y sabor es necesario comerlos a altas temperaturas de frío, y que necesitan conservarse así (yogures, cremas, etc.). Por ello es importante disponer de unidades de enfriamiento para mantener a altas temperaturas todos aquellos alimentos que lo necesiten”, analizan desde ONNERA Contract.

Expositores de frío: el disponer de expositores de frío en la zona de buffet garantiza a los comensales el buen consumo de los alimentos a su temperatura adecuada y con un grado de conservación óptimo. Estos te permiten mostrar, organizar y presentar toda la variedad gastronómica. “Si además disponemos de un servicio de buffet para el almuerzo y/o la cena, también debemos tener en cuenta otras secciones, la zona de fríos de primeros platos (ensaladas, etc.), para continuar con la sección de primeros platos calientes y zona para sopas”, añaden desde SERHS Projects.

Expositores calientes: como describe Iñaki Arruabarrena se trata de mantenedores de calor muy concretos que hacen de enlace entre la cocina del establecimiento y el propio comensal. Permiten prolongar con efectividad la cadena de calor de las recetas que se preparan en cocina, conservando el sabor y propiedades innatas de todos los alimentos. “Mantienen la temperatura idónea en cada momento, y apuestan por la máxima eficiencia energética, logrando que el ahorro de energía en el propio establecimiento sea excelente”. “Los muebles calientes para los segundos platos sirven para mantener toda la comida a temperatura. Además, desde hace unos años, las zonas destinadas a show cooking son sin duda la atracción más destacada por los clientes”, analiza Joan Ros.

Los expositores siempre han existido, si bien es cierto que últimamente han ganado mayor protagonismo en la exposición de los productos y mantenimiento de temperaturas. Su integración y distribución es básica en el buffet.

La tendencia en bufets y en general en equipamiento hostelero de cocina, indica que se destinarán más esfuerzos a la fabricación orientada al ecodiseño y a la sostenibilidad del medioambiente, “aspectos fundamentales en cualquier proyecto de fabricación que pretenda ser un éxito en su ámbito de actuación. Además, la incorporación de demostraciones y preparación de comida en vivo, tipo show cooking o cocina a la vista, cada vez está más demandada, no solo por cuestiones estéticas y ofrecer de forma vistosa los productos a los clientes, sino también por higiene alimentaria”, describen desde SERHS Projects. En este sentido, considera que las perspectivas de futuro apuntan que estas zonas serán las más trabajadas en los comedores de los hoteles.

Por otro lado, completa que se puede utilizar cualquier tipo de material en la construcción del mobiliario para bufets, para hacer un diseño adaptado a las necesidades y demandas de la propiedad o prescriptores. Por supuesto, “la estructura base de

estos muebles, siempre es en acero inoxidable, y haciendo la decoración exterior perfectamente adaptable a las necesidades y singularidad del establecimiento”.

Mientras tanto, desde ONNERA Contract asegura que para garantizar la seguridad íntegra en cualquier espacio de buffet es muy importante disponer de toda la maquinaria y equipamiento capaz de cubrir las necesidades de sus comensales, así como garantizar la preparación, mantenimiento y conservación de todos los alimentos que se sirven. “Muchos de ellos requieren de equipamiento específico que asegure la total conservación de sus propiedades desde el momento de la preparación hasta su consumo”.

Por otro lado, en el aspecto de un buffet influye cualquier elemento complementario; en este caso, y no menos importante, es todo lo que representa la categoría de menaje.

Menaje: Es imprescindible poder disponer de un buen surtido de complementos para el servicio. Tal y como especifica Joan Ros, los artículos de menaje más representativos y esenciales en cualquier espacio de buffet son, y serán siempre: platos, tazas, boles para cereales, vasos, fuentes, cuberterías, siempre dispuestos en el buffet en función de la cantidad de comensales en cada servicio. “Es importante que cada alimento disponga de su propio recipiente, lo que permite valorar y sentir los diferentes gustos de cada alimento, sin que exista la posibili-



Foto: SERHS Projects

dad de mezcla entre ellos”. A lo que añade que, cada vez más, adquieren más importancia los elementos/materiales para la exposición de productos, tanto en materiales propios, como en la diversidad de éstos, más tematizados con diferentes formas y colores.

En cualquier caso, “es esencial tener en mente las necesidades del restaurante, dejando por un momento de lado el estilo

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

- ◆ Panel y puerta
- ◆ Equipos de refrigeración
- ◆ Equipos de secado
- ◆ Fabricación 100% Nacional
- ◆ Camaras de refrigeración y conservación
- ◆ Asesoramiento en el proyecto
- ◆ Montaje

kide
HIGH COOLING PERFORMANCE

www.kide.com

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





Foto: Quality Espresso

del mismo. No hay que olvidar las características como la higiene, el fácil almacenamiento, aptas para lavavajillas, con propiedades térmicas, y vidriado uniforme”, concluye Iñaki Arruabarrena.

Presentación

Algo tan aparentemente sencillo como un buffet tiene mucha más miga de lo que parece, opina el director de ONNERA Contract, y por supuesto, es totalmente susceptible de innovaciones y mejoras.

¿En qué sentido? El caso es que, tal y como indica, durante mucho tiempo, el concepto de bufets aplicados al autoservicio en comedores de empresa, oficinas y centros comerciales tenía un inconveniente básico para sus usuarios: la obligación de hacer cola, que todo el que los haya utilizado ha tenido que sufrir alguna

vez. “La distribución en línea de los productos forzaba al cliente a realizar todo el recorrido de principio a fin, desde la entrada hasta la caja, independientemente de los alimentos y bebidas que quisiera servirse y, lo que es peor, le obligaba también a esperar a los usuarios que tuviera por delante suyo, aunque él ya hubiera terminado de servirse”. Por este motivo, destaca que en los últimos tiempos se están imponiendo los buffets dinámicos, inspirados en lo que se denomina el sistema “Free Flow” (o libre circulación, si lo traducimos del inglés), donde comida y bebida se distribuyen en diferentes áreas –alimentos fríos, calientes, bebidas, postres–, de forma que cada cliente se dirige libremente a donde están los productos que desee consumir, ahorrándose esperas innecesarias. Para las empresas, además, este tipo de bufets cuenta con la ventaja añadida de permitir una instalación versátil, donde se van añadiendo más módulos específicos según las necesidades.

Igualmente, añade que este sistema es especialmente adecuado para los comedores que viven una alta afluencia de comensales en las horas punta y cuentan con una oferta amplia de platos fríos, calientes, postres e incluso cocinados al momento, ante el comensal. “Quienes quieran un menú completo, irán a las zonas donde puedan servirse; y quienes solo busquen un sándwich no tendrán que tardar más tiempo en servirse y pagarlo... que lo que tardan luego en comérselo”.

De este modo, para desarrollar este tipo de instalaciones dentro de un establecimiento hotelero, el gestor de compras debe tener, desde un primer momento, todo bien definido, qué tipo de buffet se desea, con qué finalidad y para qué eventos del día será utilizado, ya que un buffet desayunador no tendrá las mismas características y condiciones que aquel que se utilice, además, para almuerzos y cenas.

No obstante, fundamentalmente, el diseño y equipamiento de un buffet debe cumplir las siguientes premisas:

Proyecto: lo principal que se debe tener presente a la hora de desarrollar el proyecto del diseño de bufets es la capacidad del hotel, también la forma de los muebles, ya que es importante que el perímetro sea el suficiente para que los clientes no tengan que formar colas; y también la distribución de los distintos elementos de elaboración y presentación y exposición de la comida para que su capacidad y ubicación sea la correcta. Además, todos estos elementos que integran un buffet tienen que tener una durabilidad prolongada, y deben proporcionar una seguridad de funcionamiento y ahorro energético. Asimismo, se debe tener en cuenta el diseño de flujos y recorridos que evite los cruces de los comensales y que consigan la mayor rapidez en el servicio. Y, según el buffet, también cabe destacar la capacidad máxima a la que puede llegar el equipo, si tiene una media de 100 comensales diarios, se necesita un equipo que pueda ofrecer un servicio rápido y fluido.

Adaptabilidad y diseño: esto permite una composición de productos para cada necesidad, consiguiendo el servicio de comidas en el menor espacio posible o la creación de zonas independientes en función del tipo de comida, para que el usuario pueda servirse libremente sin hacer colas.

Materiales: los materiales deben, por un lado, tener un alto valor estético, por otro facilitar la conservación de los alimentos a las temperaturas requeridas y también tienen que asegurar un envejecimiento correcto. En este aspecto, en lo que se refiere a los materiales que se van a usar, serán todos aquellos que nos puedan garantizar una correcta respuesta a las necesidades que vamos a tener, y donde poder exponer correctamente todos los productos en frío o en caliente o simplemente expuestos, lo cual nos lleva, por ejemplo, a una protección de los productos mediante pantallas protectoras. Como en todo, deberemos adaptarnos al diseño más adecuado, incluso innovador, a cada establecimiento, acorde con las ‘modas’ actuales.

Foto: ONNERA Contract



Calidad y fiabilidad: aparte de la decoración y acabados de los bufets, la principal característica en cuanto a la calidad de estos muebles o construcciones es, sin duda, la robustez de las estructuras de estos (de acero inoxidable). Luego todos los materiales referidos a las decoraciones y acabados, deben ser acorde con el establecimiento

Equipamiento: como se ha visto anteriormente, estos sistemas deben contar con equipos de calor rápidos de alto rendimiento, equipos frigoríficos potentes y con un coste energético razonable. Por otro lado, Joan Ros destaca que el menaje que se expone con la comida debe ir en concordancia con el producto presentado. De este modo, “el recipiente de exposición del alimento es igualmente importante, pues si está bien presentado éste recobra una mayor puesta en escena e impacto entre los comensales”.

Seguridad: hay que añadir que también la seguridad de las instalaciones es importante para el correcto mantenimiento y funcionamiento de los sistemas de frío/calor e iluminación. Por supuesto, también “se debe revisar que todos los productos se expongan a la temperatura recomendada más óptima y que toda la maquinaria en la que se distribuyen cumpla estrictamente con toda la normativa vigente en cada momento. La tecnología de frío y calor utilizada en los diferentes tipos de máquinas es muy importante, así como el diseño, forma y tamaño que permiten garantizar una conservación adecuada de temperatura para cada tipo de alimento”, describen desde SERHS Projects.

Limpieza: otro punto a tener en cuenta es la facilidad de limpieza, un factor importante, ya que la higiene y la puesta en escena es una fuente de confianza importante de cara al cliente final. A lo que Joan Ros añade que hoy en día, también es imprescindible que la presentación de los alimentos en cualquier tipo de buffet transmita y garantice una máxima higiene y seguridad.

Estética: tener una estética contemporánea que ofrezca al restaurador la posibilidad de lucir sus elaboraciones culinarias haciéndolas más atractivas para el consumidor, es un punto

Foto: SERHS Projects



Foto: Lactalis Foodservice Iberia

importante. “El atractivo en la presentación es muy importante para atraer la vista de los comensales. Es esencial destacar que siempre que asistimos a un buffet ‘comemos con la vista’, motivo por el cual una cuidada selección de alimentos y disposición de los mismos será vital en su consumo”, describen desde SERHS Projects.

Eficiencia Energética: la eficiencia energética es importante en los tiempos que vivimos y ésta se obtiene con elementos que consiguen un alto rendimiento de funcionamiento gracias a una mejor distribución de la temperatura. El equipo estará trabajando durante todo el servicio, lo que puede comportar un gran consumo energético si no se dispone de equipamiento adecuado. Mediante la sostenibilidad y respeto por el medioambiente, además de responder a las necesidades de los clientes, se presta especial atención al ahorro energético y al desarrollo de una industria sostenible y respetuosa con el medio ambiente.

Visibilidad: deben permitir una elevada visibilidad del producto expuesto, así como una buena conservación del mismo. Actualmente, los equipos que cuentan con estas prestaciones son los equipos en forma de isla, carro o mural con cubetas en acero inoxidable.

Versatilidad: las distintas gamas se adaptan a las peticiones de los usuarios, desde elementos neutros, refrigerados y calientes, con posibilidad de ser ensamblados en función de las necesidades y del espacio disponible.

Gastronomía a nivel

Los consumidores son cada vez más exigentes y reclaman productos saludables y de primera calidad; y en el apartado de los bufets no podía ser diferente.

Sin duda, cuidarse está en auge, razón por la cual crece la demanda de todo tipo de platos con ingredientes naturales, con propiedades antioxidantes, depurativas, ricas en vitaminas...

MENAJE MONOUSO:

Como se ha visto a lo largo del reportaje, además de la maquinaria, el menaje es una parte muy importante que se debe poner a disposición de los clientes. Durante los años de pandemia, se recomendó el uso de utensilios monodosis y menajes de un solo uso. Ahora, con la vuelta a la normalidad, se vuelve a abrir el debate sobre este tema.

Tal y como analiza Joan Ros, director de Compras de SERHS Projects, los formatos monodosis empezaron a materializarse como tendencia antes de la pandemia, con la reinvención cada vez más acusada del concepto de buffet. "Su origen fue el cuidado y selección de los alimentos y cantidades por parte de los comensales a la hora de comer, en detrimento de una dieta sana y equilibrada".

No obstante, destaca que tuvo su momento de máxima explosión durante la pandemia, ya que el formato monodosis permite evitar el riesgo de concentración de grandes aglomeraciones y reducir la manipulación e intervención del comensal en todo momento. "Es un formato que garantiza la normativa sanitaria y de higiene en cada momento, y huye de exposiciones contaminantes innecesarias".

A lo que desde Capricho Andalúz añaden que con la llegada de la pandemia hubo un incremento de la demanda de este tipo de formato por el hecho de evitar contactos innecesarios y ofrecer ese plus de seguridad tan necesario en esos momentos. "Nuestro reto ha sido conseguir una mejora progresiva del envase para ofrecer al consumidor una solución sostenible, ya que la tarrina está hecha con hasta un 95% de material reciclado y está avalada por el certificado Ecosense.

Nuestro objetivo ahora es seguir trabajando para cuidar de nuestro consumidor y del planeta y seguir implementando mejoras que nos ayuden a conseguirlo".

En definitiva, este tipo de menaje se ha estado utilizando y se sigue utilizando ya después de este período de pandemia, pero, en opinión de Joan Ros, la mayoría de establecimientos sigue manteniendo el servicio con vajilla, cristalería y cubertería tradicionales. "El menaje de un solo uso se ha utilizado y se utiliza en aquellos apartados en los que el producto se dirige a un servicio complementario pero individualizado".

De este modo, el director de compras de SERHS Projects expone que los productos que debemos ofrecer deben cumplir con un mínimo de calidad para el consumidor (no todo vale). Por supuesto, "para el hotelero es básico tener controlados los costes del servicio, pero también la satisfacción del cliente como usuario del servicio de desayuno. Es imprescindible el poder establecer el correcto equilibrio entre costes y satisfacción".

Foto: Capricho Andalúz



Algo que comparte el responsable Comercial de Grandes Cuentas de Importaco, detallando la importancia, sobre todo, de la frescura y la calidad de las materias primas. "En Itac Professional somos conscientes de ello y cuidamos nuestros productos y sus procesos para que lleguen al cliente con unas características excelentes, tanto para ser consumidos al natural durante el desayuno o para aportar un valor diferencial a los platos del menú".

Otro punto importante, es su colocación. El producto ha de estar colocado adecuadamente, el buffet ha de ser cómodo y

Foto: Importaco





Foto: Barceló Hotel Group

que produzca pequeños impactos visuales para sorprender al cliente.

De esta manera, para conseguir un buen desayuno éste debe contar con una variada gama de productos bien presentados y de calidad, independientemente de la categoría de nuestro hotel.

Desayuno ideal

El desayuno es la comida más importante del día, los expertos de nutrición lo saben y no paran de repetirlo. Con él debemos de conseguir la energía necesaria para afrontar el resto de la jornada. Siendo consciente de ello, los hoteles se han esforzado para ofrecer un servicio que es cada vez más completo y al gusto de los usuarios, sean cuales sean sus preferencias o condiciones de salud. El buffet de desayuno es cada vez más completo y variado, pues se le da más importancia a esta comida del día. "Es por ello que crece la variedad de oferta y se amplían el espacio destinado al momento del desayuno. Sobre todo, con tendencias como la comida saludable o healthy, así como ofrecer productos de proximidad o ecológicos, que redunden en beneficios para el medioambiente", analizan desde SERHS Projects. A lo que desde Importaco añaden que son muchos los que definen el desayuno como la comida más importante del día. "Debe aportar nutrientes y energía para afrontar la jornada: fruta, cereales y lácteos, acompañados de frutos secos, que aportan sabor y energía saludable y con frutas desecadas, como endulzante natural".

En este aspecto, desayunar fuera de casa es un hábito cada vez más en alza. Encontramos consumidores que antes de entrar a la oficina aprovechan para 'hacer' un café, y esto lo pueden hacer 3 a 4 veces por semana. Y otros que se convierten en 'fans' de los desayunos fuera de casa el fin de semana. Sin olvidar la gente que duerme en hoteles y desayuna por fuerza en el hotel o en una cafetería.

Es un momento privilegiado en el día, es un hecho que ha incrementado las visitas para desayunar en los establecimientos de restauración comercial (cafeterías, bares, res-

OUR REVOLUTION HAS BEGUN

CHAMP

Nuevo Chiller modular con R290 condensado por aire



ELECTRÓNICA RIV-OLUTION



REFRIGERANTE NATURAL



AHORRO ENERGÉTICO



CONTROL REMOTO VIA APP

CO₂NNEXT



REFRIGERANTE NATURAL



SILENCIOSOS



AHORRO ENERGÉTICO



FÁCIL INSTALACIÓN

Soluciones completas, ecológicas y tecnológicamente innovadoras.

RIVACOLD
MASTERING COLD

BC SYSTEMS
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



Foto: Hero

taurantes y locales de comida rápida) muy vinculados a la actividad laboral. Se podría decir que el desayuno fuera de casa se ha convertido en un negocio. Y con más frecuencia se acude a establecimientos que ofrecen alimentos saludables. Esta tendencia de desayuno fuera de casa ha ido evolucionando hacia la cultura de lo "healthy". Ahora a los clientes les gusta desayunar del modo más natural, sano y variado posible. Por esta razón, Joan Ros asegura que cada vez son más las tendencias culinarias y alimentarias que aparecen. Es por ello que un establecimiento hotelero debe poder ofrecer una variedad completa de alimentos apta a todas las especialidades y costumbres. "Zumos de la más amplia variedad posible de frutas, leche en todas sus variedades (vaca, avena, arroz, sin lactosa), infusiones, bollería para los amantes de los dulces, embutidos de calidad para los amantes del salado, fruta en todas sus variedades, diferentes opciones de pan (cereales, integral, frutos secos...), lácteos, cereales. Siempre contemplando las variedades de alimentos que uno u otro comensal pueda o no consumir, ya sea por tradición, o bien por costumbres alimentarias".

En general, la tendencia en lo que a bufets de desayuno se refiere es ofrecer espacios con productos que respondan a unas

pautas y hábitos de alimentación saludable y de conciencia sostenible. De este modo, se han ido incorporando productos frescos, ecológicos y de proximidad. En este aspecto, cabe tener presente que el consumidor que desayuna fuera de casa espera encontrar una oferta diferente a lo convencional, muy cuidada, tanto en bebida como en comida. La tendencia nos lleva hacia una alimentación saludable, lo que nosotros llamamos 'el movimiento healthy'.

En definitiva, los bufets de desayuno reflejan a la perfección las tendencias del consumo actuales. "Destaca la búsqueda de alimentos saludables, opciones veganas, sin gluten o sin alérgenos. En Itac Professional, estamos viendo que los frutos secos y frutas desecadas están cada vez más presentes en los desayunos de las personas en sus casas, y ello se replica en los bufets de los hoteles, donde los frutos secos y frutas desecadas son ya un básico, un elemento imprescindible en cualquier buffet de calidad. Alimentos sanos, veganos y, además, en Itac Professional ofrecemos una gama libre de gluten y de cacahuete para satisfacer la demanda de clientes con alergias o intolerancias a estos alimentos", define Iñaki Ossorio.

De igual modo, otro alimento que se utiliza en abundancia dentro del momento del desayuno son los huevos, "en sus diferentes variantes, siempre acompañados de algún producto adicional (en este caso, encontramos mayor variedad)", destacan desde SERHS Projects. Además, añade que la fruta, por supuesto, es otro producto primordial en cada desayuno. Debidamente presentada, entera o cortada para facilitar su consumo. Igualmente, el pan en sus distintas variedades, es otro producto indispensable como acompañamiento.

Estos son los elementos que nosotros consideramos como básicos, aunque debemos tener en cuenta las particularidades propias o especialidades de cada región. Mientras que desde Capricho Andalúz añaden que las monodosis de Capricho Andalúz que más éxito tienen entre los consumidores son la tarrina de AOVE y la de tomate, perfectas ambas para el desayuno. "También nuestra gama de patés, como por ejemplo paté ibérico y paté de atún, y las mermeladas, como la de melocotón o la de fresa".

Por otro lado, dentro del buffet de desayuno un apartado especial es el que ocupan las bebidas, ya sean cafés, infusiones, zumos, bebidas naturales... "El desayuno buffet lo integran múltiples elementos, pero sin duda el café es un elemento fundamental y seguramente el más demandado por los clientes en el desayuno y que más condiciona su experiencia gastronómica", detallan desde Quality Espresso. En lo que se refiere al café, el contar con una buena máquina, así como poder ofrecer una alternativa de café expreso en el caso de que el cliente lo solicite, es un punto muy importante en este tipo de servicios. En lo referente a este tema, la procedencia del huésped influye a la hora de tomar el primer café de la mañana. Por ejemplo, dependiendo de si son americanos, británicos, nórdicos o mediterráneos, la forma de tomar el café varía, desde un café largo negro americano, sin cuerpo ni crema, a un espresso aterciopelado con crema consistente y cuerpo.

Foto: Barceló Hotel Group



Pero lo que sí podemos observar es que, en estos momentos, el café vive un momento único de gran interés, estando de moda y presente en todos los rincones. Lo que está ocurriendo en el mundo del café es que el consumidor ha pasado de tomarlo y considerarlo como una commodity y una necesidad de despertarse (cafeína), a tomarlo por placer para degustar sus más de 1.500 aromas. Con un café de calidad se puede disfrutar de un pequeño momento de placer. Esta tendencia ya está muy desarrollada en el Norte de Europa y poco a poco se está difundiendo en las principales ciudades de España. "En relación con el servicio de café, observamos una clara tendencia hacia un café de especialidad gracias a un conocimiento cada vez mayor sobre la cultura del café por parte del consumidor. También hay una creciente demanda de las principales combinaciones con leche fresca como el cappuccino, latte macchiato, etc.", continúan desde Quality Espresso. Además, añaden que esta mayor exigencia de los clientes de un café espresso de alta calidad, así como las combinaciones de leche fresca, hacen imprescindible disponer de máquinas con café en grano recién molido y que además dispongan de un complemento para ofrecer la óptima emulsión de la leche fresca.

Por otro lado, no hay que olvidar el zumo de naranja, el cual para Joan Ros es la bebida estrella del desayuno, "ganando siempre calidad y prestigio si este es natural. Todos los zumos igualmente son bienvenidos, así como la leche en toda su variedad de gamas actuales". Los zumos, de todos los sabores,



Foto: RIU Hotels & Resorts

proporcionan una buena parte de las vitaminas minerales y antioxidantes que necesita el cuerpo cada mañana. Asimismo, se está optando por ofrecer más variedad de sabores, entre los que se incluyen versiones más exóticas y detox. También se incorporan zumos recién exprimidos y a la carta.

Las máquinas de zumo permiten que tomar un zumo recién exprimido sea muy sencillo y que el mismo cliente pueda ser participe del proceso de producción del zumo.



El mejor aliado para el Buffet

buffet | tabletop | bar

Visítanos en la feria HIP
Ifema Madrid 6-8 marzo 2023

iCada año más de 100 productos nuevos!

Descarga nuestros catálogos en www.aps-germany.de

Contacto en España:
ventas@guerreroclaude.com
Tel (34) 93 662 81 61

Síguenos en:





Foto: BUTSIR

Espacios abiertos

UN ESPACIO PARA TODO EL AÑO

España, sin lugar a dudas, cuenta con una de las características que más atrae a los turistas, su clima. Por ello quienes acuden a nuestro país intentan disfrutar lo máximo posible de él, y por esta razón los espacios abiertos de los establecimientos hoteleros son tan solicitados y valorados positivamente. Aunque hace unos años esto solo preocupaba a establecimiento de alta gama o costeros, lo cierto es que con la aparición de la COVID-19 los estos espacios han sufrido un grandísimo boom, convirtiéndose en un espacio tan importante casi como el interior.

El espacio exterior en los establecimientos hoteleros actúa como un escaparate de lo que refleja y transmite el propio hotel. Un buen diseño del entorno exterior es, sin duda, atractivo para el usuario. En este sentido, es esencial la correcta elección de los elementos que conformarán estos espacios, iluminación, mobiliario, climatización..., ya que proyecta la imagen del establecimiento, y en estos momentos, tras pasar los peores años de la pandemia, se ha convertido en uno de los espacios más usados por los clientes.

En este sentido, Pablo García-Bodaño, CEO y presidente de Tattoo Contract, destaca que en los últimos meses hemos sido testigos de cómo la gente busca disfrutar de los exteriores al máximo, "hasta el punto en el que parece que todos queremos

recuperar el tiempo perdido. Por ello, tanto en hoteles como en restaurantes, estos espacios han ganado más peso que nunca". Y, aunque Miguel Ardao, director general de Ezpeleta, detalla que querer disfrutar el mayor tiempo posible de los espacios exteriores era una tendencia que ya estaba cobrando fuerza con antelación a la COVID, tras la pandemia este efecto se ha multiplicado y cuando pensamos en hoteles para nuestras vacaciones nos aseguramos de que dispongan de amplias, bonitas y cómodas zonas exteriores de relax, como la piscina, la zona próxima a la playa, el bar o restaurante exterior.

Por otro lado, pensando en el turista extranjero, "estas zonas todavía se revalorizan más en las búsquedas de destino, sea cual sea el entorno demandado (urbano, montaña, de costa...).



www.mowee.com - info@mowee.com

NATURE by Bandada Studio

**Outdoor
Spaces**



Foto: C3 systems

Y el confinamiento que hemos vivido no ha hecho sino incrementar más si cabe el valor de estos espacios al aire libre y la necesidad de disfrutarlos, ya sea en un hotel al que viajas por vacaciones o simplemente tomando algo en una terraza de tu barrio, sobre todo si en casa no los tienes”, define Marlen Santos, directora de DexoFocus, distribuidor oficial en España de Focus. A lo que Miguel Ardao añade que tanto si somos turistas como si son viajes de trabajo, preferimos habitaciones con balcones o terrazas. “Incluso las terrazas de invierno, tan habituales desde hace años en países nórdicos y centroeuropeos, son ahora un elemento imprescindible y una fuente adicional de rentabilidad para los establecimientos de restauración en nuestro país. Los restauradores son cada vez más conscientes de que las terrazas son lo primero que ven de su local desde la calle los potenciales clientes. Se convierten por ello, muchas veces, en el elemento por el que los clientes deciden entrar en un establecimiento u otro”.

Mientras tanto, Roser Pascual Cuch, Chief Executive Officer (CEO) de BUTSIR, especifica que según el Spain Convention Bureau, 2022 ha sido “el año de la recuperación” para el sector hotelero y de la restauración, pero, aunque nos situemos ya en la normalidad, hay aprendizajes y descubrimientos traídos por la pandemia que han venido para quedarse. “Uno de ellos son las grandes posibilidades y ventajas de aprovechar los espacios exteriores. Los huéspedes y clientes han relacionado estas zonas con la seguridad y el bienestar y han descubierto las bondades de pasar las veladas al aire libre. Asimismo, los establecimientos que hicieron sus deberes y adecuaron estos espacios para el confort en cualquier época del año, han visto ampliado su espacio hábil para el servicio y multiplicado sus posibilidades de negocio. Resumiendo: cuentan con una gran ventaja competitiva respecto al resto”.

Así pues, actualmente, las azoteas, terrazas o jardines son zonas muy codiciadas por los usuarios, dado que ofrecen experiencias de alto valor añadido. “De esta forma, no solo se disfruta del establecimiento en sí mismo, sino que también se vive su entorno y se aporta esa sensación de libertad que todos hemos echado tanto en falta”, concreta Pablo García-Bodaño.

Principales elementos

Para poder aprovechar al máximo estos espacios, lo primero que hay que tener en cuenta es el uso que se va a hacer del jardín o la terraza. “A partir de ahí se debe de configurar un espacio en el que prime la funcionalidad, pero que también tenga personalidad. Este tipo de zonas están pensadas para que sean únicas, por lo que es necesario darles un carácter genuino a través de los diferentes elementos que lo componen”, analizan desde Tattoo Contract.

En este sentido, un factor importante que no hay que perder de vista es que la vida en los jardines y terrazas en los meses de primavera y verano no es la misma que en invierno. “Por lo que debemos concebir el equipamiento y la decoración de estos espacios pensando en los 365 días del año si queremos sacarles el máximo partido. Otro aspecto importante para los profesionales del sector es la movilidad y versatilidad. Las zonas exteriores de hoteles y restaurantes acogen multitud de eventos y celebraciones de todo tipo. Poder mover con facilidad el mobiliario o las soluciones de calefacción según convenga para crear nuevas distribuciones es básico. También contar con elementos polivalentes como los fuegos de jardín, que pueden convertirse en mesas de centro o auxiliares cuando no están encendidos”, analizan desde BUTSIR.

En relación a lo anterior, las dimensiones del espacio es lo que determina la distribución y cantidad del equipamiento necesario. Tal y como describen desde DexoFocus (distribuidor oficial en España de Focus), es importante dejar libre la circulación natural de las personas que van a pasar por este espacio exterior, algo en lo que influye mucho la elección del volumen de los muebles y su colocación. “También la ubicación del establecimiento, el perfil de cliente al que se dirige, el estilo decorativo,

Foto: Focus



FUEGOS DE JARDÍN

by **BUTSIR**



*El calor y la luz del
fuego en exteriores*

SIN HUMO NI CENIZA

AMPLIA GAMA DE PRODUCTOS

DISEÑO ELEGANTE E INNOVADOR

Suministro directo del gas desde nuestra
planta de envasado a clientes sector
hotelero y restauración.



butsir.com

+34 936 620 680
info@butsir.com



Foto: Ezpeleta

el presupuesto del que se dispone, el viento y su dirección, la ligereza de los materiales y su maniobrabilidad, etc.". A lo que el CEO y presidente de Tattoo Contract considera que se debe de hacer un meticuloso estudio de la vegetación, la iluminación y del mobiliario de descanso que se va a elegir. "Teniendo en cuenta también que hay que buscar cohesión entre los espacios interiores y los exteriores con soluciones personalizada, de manera que se cree un conjunto coherente y funcional".

De este modo, para poder sacar el máximo partido a terrazas y jardines durante todo el año, es necesario realizar un acondicionamiento que permita a los asistentes disfrutar del aire libre sintiéndose cómodos, protegidos y resguardados. "Existen en el mercado un sinfín de opciones para lograrlo: Toldos y lonas protectoras de tejidos técnicos que protegen del sol y la lluvia, mobiliario exterior (sillas, mesas, sillones, fundas, cojines...), iluminación técnica y decorativa para conseguir un ambiente acogedor y para que los asistentes puedan manejarse con comodidad, incluso en los meses de otoño e invierno cuando cae la luz. Y por supuesto, sistemas de climatización como estufas de exterior o los nuevos fuegos de jardín (gas fire pits), una solución que aúna mobiliario, iluminación, decoración y calefacción", especifica la Chief Executive Officer (CEO) de BUTSIR.

Mobiliario: en este apartado, tal y como analizan desde Ezpeleta, los elementos pueden clasificarse en varios grupos respondiendo a la zona a la que van destinados:

Zonas de baño (piscinas, zonas anexas a playas o lagos...): "en estos espacios los protagonistas son los parasoles (normalmente de tamaño 2m x 2m), sus bases (generalmente provistas de ruedas), las tumbonas y las mesitas auxiliares. Incluso en algunos proyectos más exclusivos, las camas balinesas cobran un especial protagonismo en estos ambientes, aportando un toque adicional de lujo, comodidad e intimidad", describe Miguel Ardao.

Parasoles: como indican desde Ezpeleta, estos deben disponer de estructuras de aluminio (ligeras y resistentes siempre

que estén bien diseñadas y fabricadas) y sus tejidos deben ser de materiales resistentes y que minimicen la degradación del color con el sol. El tamaño del parasol y también la posición del mástil, centrada o lateral, dependerá del área de sombra que queramos cubrir.

Zonas de descanso: en ellas predominan los sofás, normalmente modulares para permitir diferentes combinaciones, las butacas y las mesas auxiliares en las que apoyar objetos o bebidas y snacks. "Normalmente están equipados con cojinería especial para uso exterior de hostelería, es decir, tejidos resistentes a la intemperie y fáciles de limpiar. También es importante la sobra en estas áreas en las que los parasoles suelen tener tamaños mayores (hasta 4m x 4m) e incluso tener mástiles excéntricos para aprovechar mejor el área de sombra", especifica el director general de Ezpeleta.

Tumbonas: lo mejor es escoger para la zona en contacto con el suelo materiales resistentes al cloro, el salitre, las superficies rugosas, a los golpes... En ese sentido, "el polipropileno reforzado con fibra de vidrio es probablemente el mejor material para las patas de la tumbona, pues resiste muy bien todos esos agentes. Por el contrario, en la zona en la que nos tumbamos las estructuras de aluminio son más nobles y aportan mayor calidad. Deben, eso sí, combinarse con un buen tejido, que sea resistente a todos esos agentes y que, sobre todo, no pierda tensión con el tiempo, pues al quedar flojo el tejido la tumbona sería prácticamente inservible", explican desde Ezpeleta.

Sillones, sillas, sofás: en cuanto a sillones y sillas, consideran que no hay ningún material en la actualidad que sea tan funcional, duradero, fácil de limpiar, resistente... como el polipropileno reforzado con fibra de vidrio. "Permite además por su sistema de fabricación diseños muy atractivos y el uso de materiales reciclados y reciclables, cumpliendo además que al estar hechas de un único material, su reciclaje sea probablemente el más sencillo posible de entre todos los materiales". De igual manera, Juan Antonio Gómez Laut, gerente de Bejarano, añade que unos sofás de hostelería siempre aportan un extra de comodidad, inspiran calidez e invitan a disfrutar de más tiempo en buena compañía. "Pero para poder colocar sofás es necesario que la terraza tenga unas dimensiones adecuadas. Colocar sofás en una terraza

Foto: Tattoo Contract



pequeña elimina espacio útil para que los clientes circulen haciéndola más incómoda”.

Zonas de restauración: en estos espacios existen tres zonas habitualmente, por un lado, la zona de bar, donde predominan taburetes y mesas altas, en la zona de cafetería las mesas y asientos son de altura normal, y la zona de restaurante, donde puede ser habitual contar con sillas con reposabrazos con mesas con un tamaño de tablero mínimo de 80x80 cm.

Mesas y sillas: se tratan de elementos básicos en el mobiliario terraza bar. “Es el lugar donde tus clientes podrán sentirse cómodamente, degustar los manjares que tienes para ofrecerles y pasar largas jornadas compartiendo instantes inolvidables con sus seres queridos. Es recomendable que las mesas y las sillas que elijas para tu terraza sean resistentes para que no se vean afectadas por las condiciones externas que deben soportar durante el verano”, describen desde Bejarano.

En cuanto a los materiales, para exterior son los polímeros, los metales, las maderas y sus derivados (como los tableros laminados de alta presión) y los tejidos son los más utilizados. En cuanto a los polímeros, para Miguel Ardao son, probablemente, la solución más sostenible. “Se fabrican en lo que en inglés se denomina comúnmente como ‘one shot’ (es decir, en un único proceso se pasa de la materia prima al producto ter-



Foto: Lumon

minado, reduciendo así procesos y transportes intermedios a la vez que consumiendo energía en un único proceso)”. En su opinión, la mejor solución actual para mobiliario de exterior en cuanto a polímeros es probablemente el polipropileno reforzado con fibra de vidrio. Estos materiales no llevan pinturas recubriéndolos, son muy duraderos y resistentes y son un producto de muy fácil reciclaje, pues se trata de un único material en toda su masa.



Consulte a su distribuidor
MADE IN PORTUGAL

ezpeleta®

info@ezpeleta.com
tel. + 34 986 293 922
www.ezpeleta.com



EZPELETA GROUP
SINCE 1935



Foto: BUTSIR

Por otro lado, explican que en cuanto a metales la estrella actual es sin duda el aluminio. "El aluminio es uno de los materiales que mejor aguantan los cambios de temperatura. Esto lo convierte en una de las opciones como material para muebles de exterior. La madera es un material que aporta un toque de calidez único en los muebles", añaden desde Bejarano. "Es un producto también fácil de reciclar, aunque más delicado frente a los golpes y al rayado (no solo por el material en sí, sino también porque suelen estar recubiertos de una capa de pintura en polvo de poliéster cuya presencia es solo superficial). Se deben evitar aluminios con baños electrolíticos, pues son más contaminantes. También se debe tener especial cuidado en ambientes con alta salinidad pues en esos casos los tratamientos de acabado del aluminio deben ser especiales para garantizar un buen resultado. Los tejidos de los parasoles también deben ser suficientemente resistentes para soportar las tensiones a las que el viento somete a los parasoles", continúan desde Ezpeleta.

Con respecto a los tejidos conviene diferenciar como mínimo entre los que ejercen una función estructural y los que no. "Entre los primeros encontramos, por ejemplo, el tejido de una

Foto: C3 systems

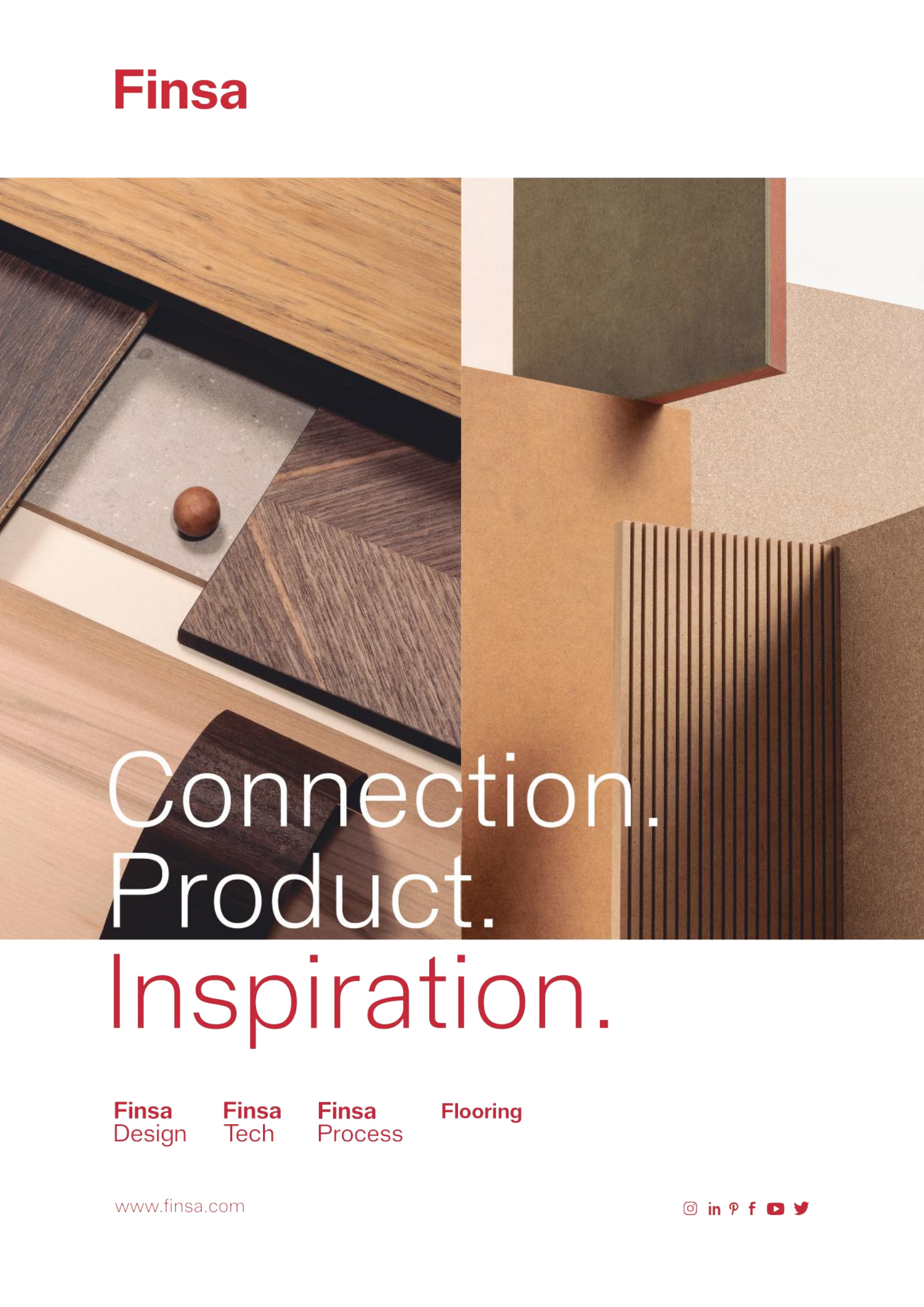


tumbona que debe soportar nuestro peso cuando nos tumbamos y no deformarse con el tiempo. En ese sentido, es importante utilizar tejidos de calidad. Entre los segundos, los que no hacen una función estructural, están, por ejemplo, los tejidos para cojinería o tapicería exterior. En ese caso, deben ser tejidos que tengan una alta resistencia al frote, que no decoloren, que soporten bien el agua..., y que sean confortables y fáciles de limpiar", analiza Miguel Ardao.

Por último, añade que en materiales de tableros tenemos desde la madera (menos recomendable para hostelería por la mayor dificultad para su desinfección y para su mantenimiento), los tableros laminados de alta presión (con una excelente relación calidad-precio, muy resistentes, fabricados mediante compresión de muchas capas de hojas de papel Kraft prensadas junto a resinas termo-endurecibles), los porcelánicos (duros y estéticos, pero cuyo hándicap principal está en la baja resistencia al impacto y su elevado peso) y las piedras naturales (de mayor precio que el porcelánico mejoran mucho su resistencia al impacto pero no así su elevado peso). No obstante, desde Bejarano consideran que "gracias a la cantidad y la calidad de los barnices existentes hoy en día puedes incorporar muebles de madera en tu terraza sin que las inclemencias del tiempo hagan mella en ellos".

En cuanto a las tendencias en mobiliario, lo que más se está visualizando son más "productos sostenibles bajo criterios de economía circular, con un consumo responsable de recursos materiales y energéticos, con alta durabilidad para alargar su vida útil y que cuando llegue el final de la misma resulte factible y fácil su reutilización o reciclaje, por ejemplo, resultando fácil separar sus diferentes materiales", describen desde Ezpeleta. Por otro lado, el estilo decorativo que más se puede ver durante el año 2022, en opinión de Juan Antonio Gómez Laut, es el Slow Deco. Se trata de un estilo en el que se da prioridad a disfrutar el momento, a experimentar una vida tranquila y reposada y eso se refleja en el tipo de muebles que se eligen. "Si quieres apostar por este diseño para tu terraza, trata de convertirla en una burbuja de relajación, decántate por materiales naturales como la madera, el ratán, y los colores tenues". Mientras tanto, Miguel Ardao observa el uso de más mobiliario en colores y texturas de la naturaleza, recordando a elementos como la tierra, el agua, las plantas, la piedra... "Piezas con diseño atemporal, con líneas sencillas pero estéticas y eso sí, muy funcionales, alejándose de las estridencias y de las modas que normalmente acortan la vida útil y producen más residuos". "Las formas orgánicas, el diseño racionalista y los acabados naturales están pisando muy fuerte en el diseño de mobiliario. Estamos viendo cómo el sector ha evolucionado para ofrecer una mayor conexión con la funcionalidad y la naturalidad a todos los niveles. Algo que también está conectado con la sostenibilidad, otra de las grandes tendencias del momento", concluyen desde Tattoo Contract.

Climatización: precisamente los elementos de climatización son los que han incrementado su demanda para lograr ese acondicionamiento ideal de enero a diciembre. "Se trata de conseguir la temperatura ideal en todo momento para disfrutar del espacio, y cuando la real no lo permita, ahí están los



Finsa

Connection.
Product.
Inspiration.

Finsa
Design

Finsa
Tech

Finsa
Process

Flooring

www.finsa.com

[@](#) [in](#) [p](#) [f](#) [v](#) [t](#)



Foto: Ezpeleta

elementos de climatización para ayudar a tenerla, tanto en materia de calor como de frío”, define Marlen Santos. Una de las reflexiones que hay que hacerse, tal y como indica Roser Pascual Cuch, es qué tipo de espacio necesitamos climatizar. ¿La necesitamos en el porche? ¿Entre las mesas del restaurante? ¿En los balcones de las suites? ¿En un rincón del jardín? ¿O en la zona chill de la terraza? “La intención de uso y su ubicación determinará la solución o soluciones más adecuadas en cada caso. Otro dato importante es la superficie de espacio a climatizar, es decir, los metros cuadrados. Y, por supuesto, las condiciones meteorológicas (habituales) de la zona”.

Chimeneas: en el caso de las chimeneas de exterior, “lo cierto es que en España no existe mucha cultura de disponerlas al aire libre (en porches, terrazas, jardines, etc.), como sí sucede en otros países europeos, una tendencia que confiamos cambie con el tiempo y, sobre todo, cuando se descubra que el fuego tiene el don de transformar cada instante que se vive junto a él en un recuerdo memorable, también en espacios exteriores. Ya sea durante un momento de calma personal contemplativa o en una velada festiva o mientras lees o tomas una copa acompañada de música, situaciones factibles de disfrutarse en un hotel”, describe la directora de DexoFocus, distribuidor oficial en España de Focus.

Fuegos de jardín o gas fire pits: una completa solución que aúna calefacción, decoración y mobiliario exterior. “Son hogueras de exterior y mesas con quemador pensadas para sentarse a su alrededor y disfrutar de una copa alrededor del fuego. Funcionan sin necesidad de canalización de gas, con prácticas botellas de 5 kg de propano y proporcionan el mismo calor de un fuego a leña tradicional, no producen humo ni ceniza, se encienden al instante con piezoeléctrico y la llama se puede regular”, analizan desde BUTSIR.

Estufas: las estufas de terraza o de exterior son una alternativa funcional y eficiente, perfecta para colocar entre las mesas en la zona de restauración y garantizar la calidez y el bienestar de nuestros comensales. “Pueden ser decorativas, pero su función principal es calentar. Funcionan con botellas de gas butano o propano comerciales”, explica Roser Pascual Cuch.

En cuanto al combustible más demandado en estos momentos, como indica el Chief Executive Officer (CEO) de BUTSIR, el Gas Licuado del Petróleo (GLP) es un combustible que se caracteriza por su alto poder calorífico, por su eficiencia, por su versatilidad y por su bajo impacto medioambiental, comparado con otras opciones. Está compuesto principalmente por gas butano y gas propano y aunque en Europa se comercializan por separado, en realidad en los envases va casi siempre una mezcla de ambos, con predominancia del que dará nombre al producto.

Entre sus principales ventajas destacan desde la empresa las siguientes:

Es eficiente: su alto poder calorífico supone una reducción de hasta el 40% del coste energético frente a otros combustibles. El propano, además, gasifica mejor que el butano a bajas temperaturas (incluso por debajo de -10°C), por lo que es un gas recomendado para aparatos de alto rendimiento y exteriores.

Es cómodo: al ser líquido, resulta mucho más fácil de manipular, de distribuir y de utilizar. Envasado en botellas y cartuchos, nos aporta practicidad y libertad de movimientos, por lo que encontramos en infinidad de productos portables para el aire libre. Además, se puede almacenar en el exterior.

Es versátil: es una de las energías más polivalentes que existe. Se utiliza en la industria, en automoción, en agricultura, con fines domésticos o de recreo; como fuente de energía principal o complementaria.

Es limpio: no es un producto tóxico ni afecta al sabor de los alimentos cocinados. Apenas genera residuos ni hollín al combustionar.

Genera un menor impacto medioambiental: aunque es un combustible fósil, comparado con otras opciones, el GLP reduce hasta un 30% las emisiones de CO₂.

Cerramientos: España se caracteriza por ser uno de los países que más horas de sol recibe. “No solo debemos pensar en la protección sino también en crear nuevos espacios y disfrutar

Foto: Focus



“En cuanto a las tendencias en mobiliario lo que más se está visualizando son más productos sostenibles bajo criterios de economía circular...”

de ellos durante más horas del día en cualquier época del año optimizando el aprovechamiento de la luz natural. Son dos de las premisas con las que iniciamos todos nuestros proyectos de innovación”, analiza Elena Díaz, marketing strategist specialist de C3 systems. A lo que Joaquina Samaniego, técnico de marketing de Lumon, especifica que la ventaja de aprovechar la terraza de tu establecimiento los 365 días al año, dejando que la estacionalidad deje de ser un problema, así como el día y la noche. Además, gracias a los acristalamientos de terrazas se podrá disfrutar de un mayor número de personas en tu local, así como el disfrute y la experiencia de tu clientela. En este sentido, hay pérgolas bioclimáticas, con pérgolas, toldos y techos de cristal. Además, desde Lumon también añaden que están los estores solares que te permiten disfrutar del exterior sin las incomodidades del sol. Es muy importante, en opinión de C3 systems crear nuevos espacios con la mayor eficiencia y durabilidad posible. Por ello, la elección de este tipo de sistemas debe estar supeditado a la calidad del producto, a la facilidad de instalación, a la eficiencia del mismo y a la estética que queramos transmitir en sintonía con nuestro entorno. “Está claro que existen muchas formas de crear nuevos espacios e



Foto: C3 systems

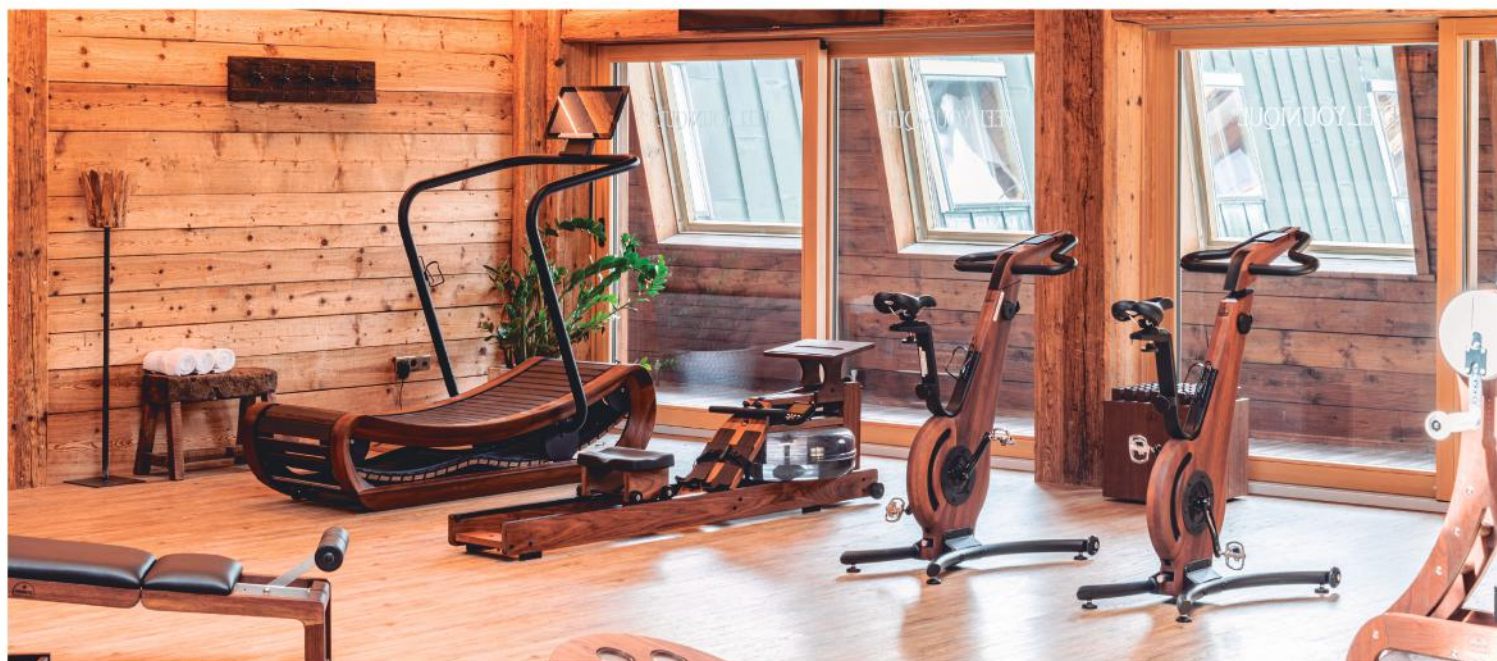
integrarlos en una zona independiente, como puede ser una cocina, salón, oficina o ampliación de restaurante. Y para hacerlo de forma idónea es fundamental que utilicemos productos de la más alta calidad. Tenemos que tener en cuenta las prestaciones que nos ofrece un cerramiento de cristal, ya que intervienen en multitud de factores: comodidad, aprovechamiento de espacio, optimización de los recursos que tenemos”.



MYGYM

Soluciones
deportivas 360°

Creamos entornos deportivos
sostenibles para tu hotel.



916 407 004 info@mygym.es www.mygym.es



Foto: TESA ASSA ABLOY

Sistemas de seguridad

DISCRETAS E INDISPENSABLES

Sin lugar a duda, la seguridad es uno de los conceptos prioritarios que está muy ligada al prestigio de un hotel. Es más, muchos expertos destacan la seguridad como una de las fortalezas de nuestro sector turístico. Cuando un viajero se aloja en un establecimiento hotelero, considera que se han llevado a cabo todas las acciones precisas para garantizar su seguridad, pues sin seguridad no puede haber comodidad.

España es uno de los países más demandado por los turistas, pues entre las características que destacan se encuentra el clima, ubicación geográfica, gastronomía, monumentos, y un sector hotelero digno de admirar, junto con infinidad de características más.

No obstante, ninguno de estos atractivos es suficiente si el propio huésped siente que su seguridad no está totalmente asegurada para disfrutar de su ocio o jornada de trabajo con total tranquilidad. Elemento que debe conseguirse tanto en las calles como en los propios establecimientos.

Las medidas de seguridad deben ser necesariamente discretas, y aunque en un primer momento no las notemos, pues lo principal es que pasen totalmente desapercibidas, los clientes van a valorar muy positivamente lo que es sentirse cómodos en ese establecimiento.

De esta manera, actualmente, los sistemas de seguridad son un mercado creciente. "Son ya varios años en los que el crecimiento era sostenido. Ha habido una ralentización general en la economía los dos últimos años debido a la pandemia de la COVID-19, muy principalmente en el mercado hotelero con

muchos establecimientos cerrados durante meses con las inversiones en los negocios afectadas considerablemente. La apertura de los mercados durante este año 2022 y con la pandemia llegando a su fin han reactivado los negocios debido al crecimiento del turismo. Este año todo se ha disparado y ha llegado a niveles superiores a los existentes en 2019, último año completo prepandemia”, analiza Victor Ciprian, Product Manager de la división de Hospitality de TESA ASSA ABLOY. En relación a este tema, Alex Boserman, responsable de Marketing y Miguel del Castillo, responsable de Prescripción, de Zennio, consideran que la situación pandémica parece remitir, sin embargo, las consecuencias actualmente son palpables. “Las cadenas hoteleras han sentido temblar sus cimientos, y el turismo se ha visto afectado de manera severa, y todo ello es debido a la falta de seguridad que han denotado los huéspedes”. Por ello, destacan que es sencillo decir que, ahora mismo, la tecnología juega un papel fundamental en la seguridad de los hoteles, apostando en su mayoría por una seguridad integral, la innovación y la colaboración público-privada.

A lo que continúa indicando que, debido a los meses de inactividad, “muchos departamentos de seguridad de los propios hoteles han aprovechado para reforzar sus sistemas y protocolos, incluyendo tecnologías vanguardistas como los controles de accesos, o los sistemas de renovación del aire”.

Es más, actualmente se puede decir que realmente la concienciación en el concepto de seguridad es sin duda más alta por parte del hostelero. “Se es consciente que los huéspedes demandan seguridad en todos los sentidos. En el físico y en el sanitario, y van a decantarse por establecimientos donde se la ofrezcan. Las empresas que nos dedicamos al sector (cerraduras, cajas fuertes, CCTV, etc.) somos conscientes de ello e implementamos sistemas cada vez más avanzados y que se valoran de forma creciente, tanto por parte del hostelero como por el usuario final: el huésped”, determina Victor Ciprian.

Así, explica que en el caso de los sistemas de cierre de puertas, debido a la implantación masiva de cerraduras electrónicas con mejores mecánicas (ya de por sí seguras), la preocupación ha pasado a estar en la seguridad de los sistemas digitales en sí. Los móviles como credencial para acceder a las habitaciones se han masificado y preocupa la seguridad de las comunicaciones móvil-cerradura, hackeos y la seguridad en la propia red del hotel. “Tras la pandemia, la preocupación por la seguridad en la salud, tanto la de los huéspedes como la del propio personal del hotel, se ha acrecentado evidentemente de forma considerable”.

En relación a esto, las empresas proveedoras de soluciones han potenciado soluciones que ya existían, pero que no estaban tan valoradas ni demandadas como lo han pasado a ser actualmente. Por ejemplo, “para evitar el contacto huésped-puerta-personal del hotel se han demandado, de forma rápida, sistemas que eviten este contacto. Sustituir las tradicionales tarjetas por sistemas de apertura con el propio móvil del huésped, checkins remotos sin presencia física, kioscos de auto-checkin, sistemas de checkin online por internet, etc. Además, han empezado a valorarse de alguna forma materiales biocidas



Foto: Zennio

y antimicrobianos en los elementos con más contacto como son manillas, tiradores, pomos, etc., implantados desde hace tiempo en entornos sanitario-hospitalarios, pero no utilizados hasta hace poco en los establecimientos hoteleros”.

Con todo, podemos concretar que el sector de la seguridad, ya desde hace unos cuantos años, “está adaptándose y desarrollándose al ritmo que las nuevas tecnologías se van democratizando y extendiéndose en su uso. Más allá de la tradicional ‘seguridad física’, una serie de fronteras como la IA, el cloud-computing, el IoT y la ciberseguridad están siendo rápidamente impulsadas por empresas de muy diferentes tamaños”, analiza Miguel A. Gimeno, Marketing & Business Development Director de SCATI.

A fin de cuentas, se trata de que la tecnología sume. Es por eso que, en opinión de Alex Boserman y Miguel de Castillo, dada la

Foto: SCATI



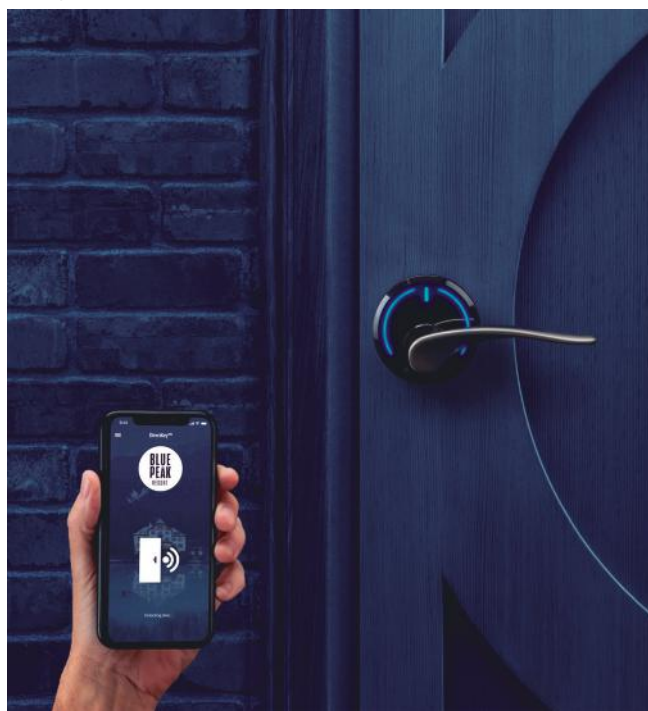


Foto: TESA ASSA ABLOY

profusión de sistemas de seguridad requeridos para proteger una instalación de las características de un establecimiento hotelero (sistemas de control de accesos, videovigilancia, intrusión, protección contra incendios, ciberseguridad...), los responsables coinciden en destacar los beneficios de mejorar los sistemas de seguridad a través de la tecnología, ganando así en eficiencia y a la par, reduciendo costes.

De este modo, desde SCATI concretan que la principal tendencia en el sector de la seguridad ha sido hacer converger los sistemas siempre que sea posible, incluyendo el vídeo, el control de accesos, las alarmas, la prevención de incendios y la gestión de emergencias, por nombrar algunos. Además, más sistemas no relacionados con la seguridad, como los de recursos humanos, finanzas, almacenaje y logística, también están convergiendo en plataformas de gestión unificadas para

Foto: ONITY



aumentar la colaboración y ayudar a la dirección a tomar mejores decisiones basadas en datos y análisis más completos. En definitiva, observando el sector y todo lo que se está analizando, "el empresario empieza a ver que un buen sistema de seguridad aumenta la productividad, además que asegura los datos de clientes brindando así una buena respuesta ante la ley de protección de datos", especifica Amadeo Docampo, Técnico SAT en Landín Informática.

Plan de seguridad

Las estrategias de seguridad que ponen en marcha los hoteleros o las cadenas hoteleras pasan por un amplio abanico de soluciones, videovigilancia, control de accesos, protección contra incendios, ciberseguridad, riesgos laborales... Por ello, para hacer una correcta planificación es indispensable llevar a cabo un análisis de riesgos con sus correspondientes planes de acción, con lo que se conseguirá que reduzcamos los puntos críticos.

Ante este punto, desde Landín Informática destacan que "un plan de seguridad no asegura la forma correcta de actuar ante una incidencia. Por ello, para llevar a cabo un plan de seguridad se debe analizar los posibles puntos críticos y establecer las protecciones necesarias, así como en caso de que suceda algo saber en qué forma actuar para que la incidencia sea mínima". Según describe Miguel A. Gimeno, un plan de seguridad no es más que un documento escrito donde se detallan las posibles vulnerabilidades que puede presentar la empresa y donde se intentan incrementar las capacidades internas y crear unos procesos de uno general para tener una mejor respuesta ante las posibles amenazas, ya sea para disminuir la probabilidad de que éstas surjan y, de hacerlo, disminuir el riesgo potencial que pueda suponerle a la empresa. Por esta razón, "elaborar un plan de seguridad integral no es una tarea sencilla y requiere de minuciosidad y tiempo, haciendo foco en las prioridades establecidas previamente tras el análisis de riesgos que se ha realizado. En el desarrollo de medidas de seguridad para garantizar la seguridad del complejo hotelero, su aplicación se lleva a cabo teniendo en cuenta las amenazas a las que puede enfrentarse el objeto en su conjunto".

En un primer momento, y de manera obligatoria, el plan de seguridad va a venir marcado por la normativa vigente. Así, el Product Manager de la división de Hospitality de TESA ASSA ABLOY detalla que hay homologaciones y protocolos de seguridad que hay que cumplir, que luego son reforzados por protocolos propios de los hoteles y cadenas. En este aspecto, por ejemplo, a nivel de los sistemas de cierre en habitaciones y zonas comunes, la seguridad no está reñida con el confort y la estética. Las cerraduras o lectores murales que se desarrollan hoy en día están diseñados para ser discretos, minimalistas, encajar en el diseño del entorno hotelero, dando satisfacción a diseñadores y decoradores y así mismo ofrecer sistemas seguros y que permiten el control total de la instalación. "Elegir cerraduras que cumplan con la normativa de fuego es imprescindible, pero además se puede exigir a los fabricantes altos estándares de uso y durabilidad. Esto debería considerarse como una inversión necesaria. Homologaciones en normativa

PAGO ONLINE

Redforts es un sistema hotelero que permite al huésped pagar online de forma **segura**



El hotelero sólo debe definir sus políticas de pago



Los huéspedes recibirán solicitudes de pago automáticas



El pago es validado y registrado en la reserva



Integramos con plataformas de pago **Redsys o Stripe**



+1200 usuarios en más de **20 países**

Un sistema online para hoteles, hostales, apartamentos turísticos y otras propiedades:



Sistema de gestión (PMS)



Gestor de canales



Motor de reservas



Pagos online

10% DE DESCUENTO

USANDO EL CÓDIGO PROMOCIONAL **HOSTELPRO**

Apúntate a una prueba gratuita por 30 días
en el menú Pruebalo en redforts.com





Foto: Hikvision Iberia

superiores a las meramente exigibles por la ley deben de valorarse. Esto portará a su sistema de cierre mayor seguridad y durabilidad”.

Por otro lado, añade que si a nivel de seguridad y control queremos el control total, existen sistemas en el mercado que permiten abrir las cerraduras con tarjetas RFID, teléfono móvil y con teclado, indistintamente, dejando registro a tiempo real de los eventos en el sistema. “La integración de estos sistemas con sistemas domóticos, control de la energía o con sistemas de PMS y TPV, deben de tenerse en cuenta cuando se selecciona un sistema”.

En este punto, desde Zennio aseguran que, principalmente, hay que estar al día de las nuevas vertientes tecnológicas del mercado, dado que de ellas se pueden extraer diversas soluciones que condicionan tanto el proceso de implantación de un correcto plan de seguridad, así como el balance entre coste-beneficio que suponen. “Aunque lo más importante para cualquier

Foto: GEZE Iberia



hotelero siempre será la satisfacción del cliente y, por tanto, todos aquellos aspectos que incrementen dicha satisfacción deberán ser tenidos en cuenta. Entre ellos podemos destacar los controles de accesos que permiten a los clientes ahorrar tiempos y sentirse más protegidos en el momento de acceder a sus habitaciones, o los propios sistemas de renovación del aire, los cuales mejoran la calidad de la estancia y evitan posibles efectos negativos en la salud de los clientes”.

Así pues, un enfoque integrado implica el estudio de todos los aspectos de la seguridad en la gestión hotelera de los complejos hoteleros modernos, “la combinación óptima de medidas organizativas, técnicas y físicas para prevenir y responder de manera oportuna a cualquier situación de peligro. La correcta elección de los medios técnicos y sistemas de seguridad, su correcto diseño, instalación y servicio adquiere un valor clave”, definen desde SCATI.

De esta manera, está claro que el plan de seguridad en sí mismo, por parte del hostelero, no solo le da valor, sino que como indican desde TESA ASSA ABLOY, son una parte del negocio y del servicio a sus clientes. Invierten dinero en la digitalización de sus negocios porque conocen la demanda del cliente y porque es el futuro. “Si dentro de sus servicios no se potencia, la seguridad general del establecimiento están fuera del mercado actual. Son conocedores de la necesidad de una inversión en seguridad y de que ésta no va a tener un retorno inmediato, aunque si a medio-largo plazo. El cliente va a tener en cuenta hoteles que presten servicios y equipamientos seguros y son los que va a elegir a partir de ahora. La imagen del hotel se ve reforzada, revalorizada y fideliza a un cliente creciente”. A lo que Miguel A. Gimeno añade que el plan de seguridad tiene que ser uno de los libros de cabecera del hostelero, una hoja de ruta que le permita estar más tranquilo sabiendo que, de seguirla correctamente, va a poder destinar más tiempo para centrarse en su actividad principal que es atender a los clientes ofreciéndoles el mejor servicio.

Por otro lado, el haber vivido un desbarajuste social como ha sido la pandemia, “ha provocado un prominente aumento en el uso de elementos de seguridad, tales como controles de accesos, cámaras de vigilancia, o incluso sistemas de renovación del aire. Estos aspectos se han vuelto esenciales para cualquier cadena hotelera que quiera mantener un ambiente seguro para sus clientes. Por tanto, es lógico aseverar que el hostelero ha aprendido a apreciar la inversión en tecnología enfocada en la seguridad, como forma de mejorar la percepción y experiencia de los huéspedes, lo que se traduce en aumento de reservas y ganancias”, definen desde Zennio.

En resumen, “los hosteleros se van dando cuenta de la necesidad de tener un plan de seguridad, ya que el valor que se le da a los datos es cada día mayor”, argumenta Amadeo Docampo.

Principales beneficios

Como se ha comentado previamente, el contar con un buen plan de seguridad, y proporcionar este servicio a los usuarios, “además de mejorar la experiencia del huésped, le hace sentir

más seguro, logra terminar de paliar esta lucha contra la COVID-19 que estamos viviendo, la eficiencia y la reducción de costes es parte intrínseca de la tecnología enfocada a la seguridad", describen desde Zennio. A lo que desde Landin Informática añaden que las medidas de seguridad aportan productividad y aseguran tener siempre disponibilidad ante cualquier incidencia.

Está claro que el huésped que acude a un determinado hotel tiene la certeza de que tanto él como sus pertenencias estarán a salvo y seguros durante su estancia en el hotel. "Al mismo tiempo, también es muy importante que el personal y los bienes del hotel estén protegidos y seguros. De ahí que sea muy importante contar con un sistema de seguridad adecuado para proteger al personal, a los huéspedes y a los recursos y activos físicos, como los equipos, los dispositivos, los edificios y los jardines del hotel, así como las pertenencias de los huéspedes", describen desde SCATI.

Así pues, entre los beneficios que ofrece es precisamente eso, "seguridad, una imagen tecnológica, moderna, estar actualizado y al día con las últimas tecnologías y sobre todo muestra una preocupación y atención extra por parte del hotelero hacia sus clientes", enumeran desde TESA ASSA ABLOY. Los huéspedes hoy en día ya están dispuestos a pagar algo más por servicios como extras en seguridad o por establecimientos que ofrecen una imagen tecnológica y de modernidad. "La seguridad



Foto: BTV

va de la mano de la tecnología más actual, de estudios de productos y soluciones que tratan de facilitar la vida no solo al cliente final sino también a los trabajadores del hotel. El objetivo es aportar confort, tranquilidad, control y la sensación de estar en un entorno seguro. Que la experiencia del cliente sea como la de estar en su propia casa".

Hotel@n[®]

SOFTWARE HOTELES

Channel Manager

L@ndín[®]
SOFTWARE



Hotel@n Mobile





Foto: ASSA ABLOY Entrance Systems

Además, la crisis sanitaria ha puesto en valor la seguridad en los hoteles como elemento esencial en la experiencia de cliente. A lo que tanto el responsable de Marketing, como el responsable de Prescripción de Zennio, hablan de que existe una relación directa entre la satisfacción del cliente y la seguridad en hoteles, lo cual se ha potenciado tras la irrupción de la COVID-19. “En la actualidad, la tecnología enfocada a la seguridad ha dejado de ser una vertiente adicional que con los mínimos requisitos es suficiente, para pasar a convertirse en una premisa fundamental”.

De esta manera, los usuarios demandan y valoran la seguridad y el equipamiento seguro, moderno y tecnológico de los hoteles. Quieren salir de sus casas y buscan entornos igualmente seguros. “Actualmente, el cliente ya sabe qué es seguro y que no, y un hotel mal equipado o sin reformar desde hace años va a tener problemas para atraer nuevos clientes y para mantener a los actuales con la oferta actual en el mercado. El simple hecho de que el hotel no tenga por ejemplo cerraduras electrónicas instaladas en las habitaciones y todavía utilicen llaves tradicionales es un aspecto que denota un hotel que se ha preocupado poco por la inversión en seguridad, tecnología y estética”, analiza Victor Ciprian, Product. No obstante, Amadeo Docampo considera que aunque los clientes no es una cosa que valoren mucho en principio, sí es cierto que una mala seguridad puede derivar que sus datos estén circulando por manos poco apropiadas y eso puede traer una mala reputación al encargado de gestionar esos datos.

En este punto, “el sector hotelero debe percibir la tecnología enfocada en la seguridad como una inversión, no un gasto, porque una buena gestión de la seguridad va a conseguir más clientes satisfechos, y con ello aumentará su fidelización y recurrencia”, determinan desde Zennio.

¿Cuáles son los indispensables?

Es importante no solo optar por lo imprescindible, por el mínimo, sino por lo que resulta más aconsejable como inversión a medio-largo plazo. Se pueden cumplir unos requisitos míni-

mos, pero elegir sistemas que mejoren lo imprescindible sería lo ideal. “Las tecnologías evolucionan cada día y elegir un sistema demasiado básico, poco escalable a futuro y con unas prestaciones mínimas pueden hacer que la instalación se quede obsoleta a corto plazo. Se deben elegir empresas contrastadas, con experiencia en el mercado, garantías y que ofrezcan una gama que permita ampliarse y actualizarse a medida que avancen las tecnologías”, analiza Victor Ciprian.

A lo que Alex Boserman y Miguel del Castillo complementan lo anterior indicando que los sistemas de seguridad esenciales, que actualmente se han convertido en elementos imprescindibles, son los controles de accesos, los sistemas de renovación del aire, todos aquellos elementos que mejoren la protección de los clientes en caso de posibles complicaciones (incendios, inundaciones, etc.), y los sistemas de iluminación de emergencias bien planteados y correctamente implementados. Además, centrando el tiro en la domótica y sus aplicaciones en la seguridad en los hoteles, podemos destacar los Controles de Accesos (puertas, cerraduras, sistemas de identificación y check-in, así como el control remoto de los mismos a través de aplicaciones móviles), y los sistemas de renovación del aire, que permiten monitorizar, evaluar y renovar el ambiente mejorando así tanto la calidad del aire, como la experiencia del cliente.

Conozcamos algunos de los más utilizados:

Cajas fuertes: en lo que se refiere a la protección de las pertenencias de los huéspedes, lo más recomendable es llevar a cabo la instalación de cajas fuertes en las habitaciones. Con las nuevas tecnologías, cada cliente podrá crear su propio código de forma personal. En ciertos establecimientos la caja



Foto: Arregui

deberá tener el tamaño suficiente como para poder resguardar un ordenador portátil.

Cerraduras: actualmente, se están incorporando las cerraduras wireless o que se puedan abrir con teléfonos móviles o código pin, pues permiten al hostelero recibir el estado de las cerraduras a tiempo real. Así tal y como describe Victor Ciprian, se pueden controlar abrir en remoto, bloquear, anular credenciales, etc. Se pueden integrar con otros sistemas y saber cuándo el cliente entra o sale de la habitación, el estado de las cerraduras e incluso si la puerta se deja abierta o mal cerrada. Se trata de sistemas de gama media-alta, pero con una relación prestaciones-precio que aconsejan su elección frente a sistemas muy básicos. Además, añade que la elección de las cerraduras debe implicar a varios actores y cada uno debe de tener su peso en la elección de las mismas. "Decoradores y diseñadores tienen su peso con su elección acerca de la estética, pero responsables de seguridad y de sistemas deben de poder aportar sus necesidades y requerimientos. El fabricante contrastado debe de poder cubrir las necesidades de estos actores si se quiere ofrecer un producto óptimo. Siempre evidentemente va a estar detrás el departamento financiero que tendrá sus prioridades, pero puede ser un gran error basarse únicamente en este factor económico a la hora de elegir un sistema. Lo barato hoy llega a ser caro a medio plazo. Garantías de suministro, de funcionamiento y de atención postventa deben de ser consideradas a la hora de elegir un producto/marca", explica.



Foto: Zennio

Igualmente, continúa detallando que los sistemas de cierre con cerraduras electrónicas no afectan únicamente a las habitaciones, es imprescindible contar con una empresa con capacidad y conocimiento para poder hacer un estudio completo de la instalación y poder prescribir en cada puerta la solución más adecuada consensuada con el hotelero. "No todas las cerraduras sirven para todas las puertas. Hay que contar con un proveedor que conozca el mercado y el producto, así como la

STREAMING EXPERIENCE

DISFRUTA DE LOS CONTENIDOS DEL MÓVIL EN LA TV DEL HOTEL

EL CLIENTE SE SENTIRÁ COMO EN SU CASA



Más de 1000 apps disponibles

(chromecast.com/apps.)

Solución Casting STAYCAST™ powered by Chromecast

Compatible con Android, iOS y ChromeOS



Televes



Foto: TESA ASSA ABLOY

normativa para instalar lo idóneo en cada puerta. Equipar una puerta de un almacén no es igual que hacerlo para un office o para una habitación. Puertas de alto tráfico o que están a la intemperie o en primera línea de playa necesitarán una cerradura más específica. Debemos tener en cuenta qué queremos controlar y su nivel de seguridad para seleccionar la cerradura adecuada en todo momento”.

De este modo, se puede asegurar que existen cerraduras específicas para cada solución: perfiles estrechos (aluminio, PVC, etc.), puertas de madera (a tener en cuenta anchos especiales), puertas de vidrio, accesos controlados por elementos electromecánicos o electromagnéticos, barreras de parking, puertas de entrada. Y también existen diferentes cerraduras

Foto: Zennio



dependiendo del nivel de seguridad que se requiera. “Contar con una empresa que pueda dar respuesta a cada solución específica es muy importante. La solución mecánica a veces no se tiene en cuenta y es uno de los pilares de una cerradura a nivel de seguridad”, determinan desde TESA ASSA ABLOY.

Puertas: es indispensable que las puertas de evacuación se encuentren habitualmente cerradas, siendo transitables únicamente por personas autorizadas. Así, las personas y objetos en el interior de esas puertas están protegidas.

Sistemas de identificación: en los últimos años se ha visto cómo ha avanzado el reconocimiento facial para el canal del hospedaje. Un paso más hacia el contacto cero, donde el huésped sería registrado bajo un sistema de identificación por reconocimiento facial u ocular, pudiendo, por ejemplo, acceder sin necesidad de tarjeta a su habitación.

Video-vigilancia: sin duda, lo ideal es que todos los sistemas de seguridad existentes, físicos, electrónicos, por control remoto, para la seguridad del hotel o videovigilancia, es que todos estén integrados entre sí y gestionarse desde un mismo puesto. Además de interactuar con el sistema, éstas tienen la capacidad de proporcionar información que sirve para una mejor gestión y optimización, desde un punto de vista tanto de seguridad, comercial o de marketing. Lo principal es saber el área a cubrir y las condiciones de luminosidad, nivel de luz, contrastes y contraluces, y como complemento a esto la estética del lugar y el grado de intimidación que queramos dar al ambiente. De este modo, desde Landín Informática valoran como imprescindible un buen sistema de seguridad perimetral, que nos aseguren que nuestros datos no se filtran, así como nos parece básico un buen sistema de copias de seguridad redundante.

Lockers: la última novedad en el sector hotelero en materia de seguridad son los Lockers o Taquillas Inteligentes. Son varios los usos o aplicaciones que este producto aporta a los alojamientos turísticos. Por un lado, “los hoteles solucionan sus necesidades de consigna de aquellos objetos o enseres personales que sus huéspedes dejan olvidados durante su estancia en el hotel. El establecimiento custodia de manera segura, ordenada y eficaz estos objetos durante un tiempo prudencial. Por otro lado, son varios los apartoteles o alojamientos de media y larga estancia que ofrecen una solución eficaz a la entrega y recogida de paquetes, es un servicio de valor añadido para que sus clientes puedan recoger de manera segura, fácil y privada sus compras online o su documentación de empresa”, define Agustín Garlito, director Comercial, Arregui Hospitality.

Protección contra incendios: es un punto muy importante a tener en cuenta, pues se trata de la seguridad personal de los huéspedes y de los propios trabajadores del establecimiento.

Otros: por ejemplo, uno que se está utilizando con mayor frecuencia, especialmente en los vacacionales donde se alojan familias con niños, es la pulsera de localización por GPS, que permite tener localizado, en todo momento, a los más pequeños.

No obstante, cabe tener presente que no existe la fórmula perfecta para el negocio hotelero, pues el sistema de seguridad ideal dependerá del tipo de establecimiento y de sus propias características, aforo máximo permitido, número de habitaciones, tipo de cliente, arquitectura y distribución de los espacios, localización, personal, horarios, turnos, etc. En todo caso, la combinación de sistemas es la clave para garantizar la seguridad de la instalación.

Principales novedades

La evolución tecnológica en el sector de la seguridad se nutre de los avances que con algunos años de antelación se han ido incorporando en el mundo IT. En este sentido, “la incorporación de nuevas funcionalidades de IA, la incipiente estandarización del IoT o la apuesta por la comercialización de un sistema de seguridad como un servicio en la nube, están llamados a convertirse en vocabulario habitual dentro de la jerga en el mundo de la seguridad en los próximos años”, describe Miguel A. Gimeno.

Por otro lado, Amadeo Docampo añade que en la actualidad se menciona mucho los servidores en la nube que tienden a descentralizar el centro de trabajo, dando así la posibilidad de acceder desde cualquier lugar a cualquier recurso.

En relación a este detalle, Victor Ciprian considera que el avance fundamental que ha sufrido estos sistemas, dejando de lado que las cerraduras sirvan para abrir y cerrar puertas, es la velocidad con la que se puede obtener la información de los eventos, así como la forma de acceder a la misma (a través de móviles, tablets, etc.) y el control de los accesos a tiempo real. “Todo esto se ha conseguido a través de la digitalización y de la integración de sistemas. En un sistema wireless online podríamos incluso obtener toda esta información estando a kilómetros de distancia de la instalación, e incluso podríamos realizar aperturas de emergencia desde la distancia. Desde una tablet o desde un smartphone se pueden controlar las cerraduras, ver las incidencias, los registros de aperturas, abrirlas, bloquearlas o restringir el acceso de usuarios”.

De este modo, en su opinión, las nuevas tecnologías lo que aportan es comodidad, facilidad de uso y ahorro de tiempo y costes. Todo ello tanto para el hostelero como para el cliente de su establecimiento. Los sistemas para la apertura de las cerraduras o lectores murales a través de teléfonos móviles o de códigos pin personalizados ya son una realidad implantada y el futuro a corto o medio plazo pasa por ahí. “En ocasiones la inversión en estas soluciones no se considera necesaria, pero el mercado indica que los clientes demandan estas tecnologías y las valoran. Solo hay que echar una ojeada a las encuestas actuales”.

Por otro lado, el proceso de registro de los huéspedes es otro campo en el que se está trabajando. “Agilizar los sistemas de registro aportan comodidad y rapidez al huésped, así como beneficio con la reducción en tiempo del proceso de checkin. Los fabricantes de cerraduras contribuimos a ellos con integraciones para el checkin online con tarjetas virtuales en el



Foto: Arregui

smartphone o el envío de un código pin personalizado válido durante la estancia del huésped”, describe el Product Manager de la división de Hospitality de TESA ASSA ABLOY.

Así considera que la tendencia en los desarrollos de sistemas se orienta, principalmente, a la integración. Diferentes sistemas trabajan conjuntamente para aportar al hostelero toda la información de forma ágil, rápida y segura. Facilitar su trabajo y el de sus empleados, utilizar menos tiempo para obtener mejores resultados. Cerraduras, sistemas de gestión de la energía, sistemas domóticos, PMS, TPV, CCTV o sistemas de registro de huéspedes integrados en plataformas comunes.

Por otro lado, desde Zennio destacan tres vertientes que se están llevando a cabo:

Foto: Hikvision Iberia





Foto: ONITY

Remote: control remoto de todos estos sistemas, así como la monitorización a tiempo real de los mismos, obteniendo de esta forma una gestión casi integral de la calidad de la estancia del cliente, y ofreciéndole además accesos directos a estos controles.

Contactless: aunque vaya muy de la mano de la anterior vertiente, en este caso nos referimos a todos aquellos procesos que requieren de una interacción directa con elementos del propio establecimiento. Comprendiendo que hay ciertos pasos inevitables, podemos observar cómo la tecnología tiende a simplificar estos procesos para hacerlos más contactless, dando así al cliente la posibilidad de acceder a lo mismo a lo que está acostumbrado, pero de manera más segura.

Sensores: todo lo que abarcan los detectores de presencia, sensores de inundación, gas o incendio, son aliados esenciales cuya investigación y desarrollo está a la orden del día. Con el tiempo se hacen más fáciles de implementar, lo que conlleva que sus costes se abaraten, permitiendo así que cualquier cadena hotelera pueda acceder a ellos.

Tecnología y domótica

Si hay algo que se ha podido constatar en los últimos tiempos es que la domótica es un fiel y potente aliado frente situaciones radicales e inoportunas como ha sido la pandemia, "dado que ofrece soluciones tecnológicas al alcance de cualquier hotelero, que permiten mejorar diversos aspectos que actualmente son fundamentales para tener una mejor imagen y valoración de los usuarios/clientes", destacan desde Zennio.

Además, expone que, gracias a la domótica y la tecnología de automatización de sistemas, los resquicios de una pandemia que ha afectado a muchos sectores, incluyendo el HORECA, ya son parte de la historia, debido a que han permitido la reactivación de este sector. "Estos factores han acelerado la vuelta

a la ansiada normalidad, dado que si no hubiese sido por la tecnología domótica (entre otros factores) la recesión económica en la que se estaban hundiendo estos establecimientos, se hubiese convertido en una realidad insostenible en cuestión de meses".

Por parte de SCATI, "la seguridad va incorporando a un ritmo algo más lento que el mundo IT todas las novedades tecnológicas. Lo que ahora es lo último para los responsables de IT, en un espacio de varios años comenzará a llegar al mundo de la seguridad. Por eso, conviene estar siempre con un ojo mirando a ese sector para intuir lo que nos vamos a encontrar en el nuestro en unos pocos años".

El futuro

Teniendo en cuenta los avances tecnológicos actuales, la inevitable vertiente ascendente y acelerada que impulsa su implementación en el canal HORECA, y las infinitas posibilidades que se denota que ofrece, en un futuro más cercano de lo que imaginamos, será imposible no contar con una automatización casi completa de cualquier establecimiento hotelero que se precie. "Poco a poco se observa cómo más y más cadenas se suben al carro de la domótica. Este tren sin frenos está dispuesto a seguir avanzando hasta límites insospechados, así que lo único que podemos hacer es estar atentos, y prepararnos para el sinfín de novedades tecnológicas que nos esperan en los próximos años, dado que el concepto de hotel del futuro está a la vuelta de la esquina", determinan Alex Boserman y Miguel del Castillo.

Con esta idea, Victor Ciprian considera que, con la situación actual, el mercado hotelero ha demostrado un gran conocimiento de la tecnología y solicita unos niveles de seguridad y control comparables a los más sofisticados controles de accesos para sus habitaciones y puertas comunes. "Si a todo ello añadimos la situación actual postpandémica (que probablemente ha venido para quedarse) de evitar el contacto físico entre personas

Foto: TESA ASSA ABLOY



ELEMENTOS QUE APARECIERON CON LA COVID-19:

Como en muchos sectores, la aparición de la COVID-19 introdujo muchas novedades que surgieron con la idea de facilitar el día a día de las personas y, al mismo tiempo, evitar la propagación del virus. En este aspecto, Miguel A. Gimeno, Marketing & Business Development Director de SCATI, expone que soluciones para el control de aforo, que permiten saber la ocupación de salas o edificios, continúan siendo usados no ya para cumplir con la legislación sociosanitaria, sino para la optimización de los recursos propios de la empresa o para dar información de valor a los clientes. Mientras que "los sistemas de control de acceso por biometría facial, donde ya no hace falta el uso de dispositivos adicionales como tarjetas de acceso o un contacto directo con el dispositivo, como un lector de huellas digitales, también se han ido extendiendo y han llegado para quedarse".

Por el contrario, Victor Ciprian, Product Manager de la división de Hospitality de TESA ASSA ABLOY, especifica que la COVID-19 únicamente ha potenciado soluciones que ya estaban en el mercado anteriormente, pero que no se habían tenido en cuenta hasta ahora. La necesidad ha generado la demanda. "El control de las habitaciones con

sistemas wireless online, la apertura con teléfonos móviles o con teclado, los acabados antimicrobianos existían, pero la COVID-19 ha disparado la demanda y el interés de los usuarios por estos sistemas que evitan el contacto entre personas. Evitar el contacto lo máximo posible para cumplir las normas de las autoridades, así como para protegerse cada uno, han llevado a que estos sistemas se implementen rápidamente".

Lo curioso de la tecnología domótica, es que la pandemia lo que ha conseguido es que los profesionales del mundo de los hoteles vean la importancia de la inversión tecnológica. "Todas aquellas tecnologías que se asentaron a raíz de la situación provocada por la COVID-19, se mantienen gracias a los beneficios que aportan fuera de dicha situación. Los controles de accesos, los sensores y detectores, todos los sistemas de control y monitorización remota, no solo se han asentado, sino que también han mostrado todo su potencial, permitiendo de esta manera que los profesionales de este sector vean la importancia de estar al día en este tipo de tecnologías", concluyen Alex Boserman, responsable de Marketing y Miguel del Castillo, responsable de Prescripción de Zennio.

y objetos de uso común, podemos intentar pensar en sistemas que nos permitan llegar a nuestra habitación o acceder a puertas comunes sin medios físicos de acceso: llegaríamos a una puerta y si estamos autorizados, a través por ejemplo de elementos de identificación personales, reconocimiento facial o iris la puerta debería abrirse sin tocar ningún elemento de la misma. Esa para mí sería la situación ideal a poder ofrecer en el mercado futuro".

Foto: GEZE Iberia



En este punto, Miguel A. Gimeno destaca que, sin duda, la apuesta por la tecnología es un factor clave, pero no el único. "Los profesionales de la seguridad del canal HORECA tienen que seguir apostando por las llamadas tres Pes: producto (o soluciones tecnológicas de seguridad), personas y procedimientos. Con una combinación armonizada y perfectamente engranada de las tres, la garantía de éxito está más que asegurada".

Foto: SCATI



Televés logra la certificación Zhaga-D4i



Durante los últimos meses, uno de los fenómenos más importantes ha sido el elevado precio de los servicios energéticos, batiendo récords históricos y colocando la viabilidad económica de empresas y administraciones en apuros. Con el objetivo de paliar las consecuencias, durante las últimas semanas se ha incorporado el Plan de Ahorro Energético, que comprende una serie de medidas para reducir el consumo de electricidad en el país que, si bien han logrado su objetivo, con una reducción de la demanda del casi el 10%, han causado malestar entre aquellos segmentos de la población más afectados. Por ello, si bien podemos tildar de efectivo este plan, sobre todo a corto plazo, lo cierto es que el objetivo debe pasar por reducir el consumo energético de forma más sostenible a futuro.

Así, la mejor manera de mantener este objetivo a largo plazo es confiar en la evolución tecnológica. Los fabricantes de soluciones de iluminación llevan años innovando en el desarrollo de nuevas tecnologías que permitan la automatización de los sistemas, aprovechando cada vatio y detectando de forma inteligente y automática cuándo es necesario que funcionen y cuándo no.

Así, tras la gran revolución que supuso la tecnología LED, que lograba un ahorro económico de entre el 60 y el 80% simplemente con el cambio de bombillas, en la actualidad es la iluminación inteligente la tendencia con más potencial de lograr significativas reducciones del consumo.

Cuando hablamos de iluminación inteligente se destaca la capacidad de personalización y la comodidad que puede aportar; sin embargo, su principal ventaja recae en su adaptabilidad a las condiciones del entorno, para ofrecer en cada momento solo la cantidad de luz que se requiere. Mediante su capacidad para funcionar solo cuando sea necesario, y de regular la cantidad de luz suministrada en un punto específico en una hora concreta, se estima que, por ejemplo, un ayuntamiento que implante soluciones de alumbrado público inteligente en sus calles puede lograr un ahorro de hasta el 70% en sus arcas.

Televés, siempre a la vanguardia tecnológica, ha sido uno de los principales fabricantes en obtener la certificación Certificación Zhaga D4i a nivel de luminaria, para sus series Cies, Urban (Alameda y Maia), y Atmosled, en todas sus potencias.

Zhaga-D4i ha logrado una estandarización de la interfaz entre luminarias LED y sensores/nodos de comunicación que cubre todas las características críticas, como el ajuste mecánico, la comunicación digital, el informe de datos y los requisitos de alimentación, lo que garantiza la interoperabilidad plug-and-play de luminarias y nodos. Es decir, los drivers "inteligentes" certificados D4i integrados en luminarias pueden almacenar e informar un gran volumen de datos de manera estandarizada, y además pueden suministrar energía a componentes externos como sensores y módulos de comunicación.

Televés siempre ha realizado una fuerte apuesta a trabajar bajo los estándares más exigentes del mercado, y si bien todas sus gamas cumplen también con el estándar Nema 1-10V-, el más común hasta el momento, la nueva Certificación Zhaga D4i les permite fabricar productos y soluciones válidos para todo el ámbito de cobertura de esta certificación, haciendo que la consecución de esta certificación, además de ser una de las primeras empresas en lograrlo, sea también un paso más en su filosofía de fabricar en un ámbito nacional para lograr una proyección internacional.

Las certificaciones y estándares son necesarios para el avance de la iluminación inteligente, permitiendo, por una parte, comunicar a los consumidores que las luminarias cumplen con toda la normativa vigente en materia de calidad, seguridad y eficiencia, y por el otro, proponiendo a fabricantes un marco de trabajo que haga el proceso de diseño, fabricación y desarrollo de sus productos, mucho más sencillo. A su vez, facilita un lenguaje para que las soluciones de distintos fabricantes puedan entenderse y funcionar entre sí, algo que no solo favorece el desarrollo tecnológico, sino también la interoperabilidad entre fabricantes, abriendo la puerta a colaboraciones y alianzas para ofrecer soluciones complejas y específicas a proyectos de cliente.

Las soluciones Vicaima están presentes en el hotel boutique The Heyford Hotel



The Heyford Hotel, un elegante hotel boutique de 18 habitaciones, ha abierto recientemente en Oxfordshire, en el sureste del Reino Unido. Diseñado para promover un sano equilibrio entre la zona rural en la que se encuentra y el ocio y el entretenimiento de su interior, el proyecto encontró en las soluciones de Vicaima la respuesta ideal a estas aspiraciones.

La elegancia es el sello característico de las habitaciones del The Heyford Hotel, que ofrece a los visitantes una experien-

cia relajante y distintiva en un lugar pintoresco a unos 30 minutos de la ciudad de Oxford. Situado en el corazón de una antigua base aérea militar y con un claro vínculo con el legado histórico americano, el hotel incluye una bolera y un bar temático.

Con un amplio y exitoso historial de colaboraciones, Dorchester Living, responsable de este proyecto, volvió a utilizar los productos de Vicaima para las puertas de entrada de las habitaciones y los pasillos. Las soluciones Portaro®, compuestas por

puerta, cerco y accesorios en una sola pieza, reflejan la armonía entre la decoración contemporánea y el respeto al patrimonio histórico que caracteriza todo el espacio. La elección del Portaro® FD 30 garantiza la seguridad y la protección cortafuego necesarias para una estancia en total serenidad.

En cuanto a los revestimientos, el The Heyford Hotel encontró en la gama Naturdor Stained el match ideal para las pretensiones de sofisticación y originalidad. La elección recayó en el revestimiento de chapa natural de fresno rameado, en un tono Marina Grey. El resultado final refleja el ambiente híbrido del espacio, en perfecta sinergia con la Naturaleza y las amplias zonas verdes en las que se encuentra.

Con una amplia cartera de proyectos hoteleros a nivel nacional e internacional, Vicaima se ha consolidado como uno de los principales players europeos en el diseño y producción de soluciones de vanguardia para puertas de interior, puertas técnicas, cercos, armarios, paneles y piezas de mobiliario. A la amplia oferta de soluciones y posibilidades de personalización, la empresa añade su preocupación por la sostenibilidad, al proveer todos sus productos con la certificación FSC® (Forest Stewardship Council®).



Vayoil Textil traslada el espíritu mediterráneo a los textiles



La compañía valenciana, Vayoil Textil, líder en nuestro país en suministro de lencería para hoteles de cuatro y cinco estrellas, se ha encargado de vestir el Hotel la Zambra. Un exclusivo resort con 197 habitaciones, un spa de 2.500 m² y acceso directo a dos de los campos de golf más importantes de la Costa del Sol.

La transformación del establecimiento ha estado liderada por el renombrado estudio de arquitectura Esteva i Esteva y en él predominan los materiales naturales que armonizan con la atractiva arquitectura hispano-mediterránea del hotel y contrastan con los colores del entorno de La Zambra, cuyos cálidos tonos naturales y

terracota se reflejan en sus patios y pasillos.

Para vestir de textiles el hotel, la compañía escogida ha sido Vayoil Textil que se ha encargado de trasladar este sabor mediterráneo, esta calidez y serenidad a los textiles del establecimiento.

Para las habitaciones, Vayoil Textil ha apostado para la ropa de cama por el tejido colón, un tejido satén de algodón 100%, fabricado con hilos peinados y mercerizado, que confiere a las prendas una gran confortabilidad y que se ha utilizado tanto, para sábanas, como fundas de edredón y fundas de almohada.

En los baños, las toallas Luxury, se trata de prendas fabricadas en algodón puro con hilos peinados super esponjosas y que proporcionaran un gran poder de secado a los exclusivos clientes de este establecimiento. Estas prendas van personalizadas con el anagrama bordado.

Entre la oferta gastronómica de este establecimiento se incluyen cuatro restaurantes y bares que invitan a descubrir los sabores de Andalucía fusionados con influencias internacionales. Para ellos, Vayoil Textil ha confeccionado manteles y servilletas de lino y poliéster que aúnan la exclusividad del lino y toda su elegancia, con la facilidad de planchado que otorga el poliéster.

En palabras del director de Vayoil Textil, Arturo Hernández: "Como proveedores de un sector con un gran dinamismo, y con una exigencia total, nuestra estrategia empresarial ha sido la de la especialización, la apuesta por la calidad del producto y el respeto medioambiental. Esta manera de trabajar nos ha permitido posicionarnos como proveedor de los hoteles de alta gama y de lujo. Para lograrlo, en la compañía llevamos años apostando firmemente por la inversión en I+D+i, que nos permita mejorar los procesos y ser más competitivos y por sostenibilidad como gran apuesta".



Alfombras Veo Veo ofrece sus alfombras y moquetas desde hace 30 años



Alfombras Veo Veo lleva más de 30 años dedicándose a la fabricación de alfombras y moquetas, siendo estas últimas un producto muy versátil, personalizable y muy en auge en estos momentos.

Sus productos se caracterizan por la calidad de las materias primas que utilizamos: pura lana, seda suave, lino natural, látex europeo, etc., y por la fabricación de sus alfombras, hechas a mano (handtufting, handknotted) en la Unión Europea.

También realizan moquetas mecánicas, losetas o alfombras para exterior.

La moqueta es un accesorio muy utilizado en proyectos hoteleros, oficinas, en estancias grandes de viviendas particulares, showrooms, etc., debido a sus características fonoabsorbentes, de confort y de la calidez que aporta al espacio.

Desde Alfombras Veo Veo han querido dotar de personalidad a este elemento para que se integre con el ambiente proyectado y sea igual de importante que cualquier otro elemento del proyecto. Hoy en día existen múltiples sistemas para la fabricación de moquetas. Uno de los más innovadores es la moqueta impresa. Por ello, la calidad de impresión de estas moquetas es de una alta definición, pudiendo im-

mir cualquier motivo, paisaje, logotipo, degradado, color..., que el cliente imagine.

Gracias a su nueva tecnología de color, no hay residuos de tintes durante el proceso de producción y la tecnología utiliza una cantidad considerablemente menor de energía y agua consumida por otras tecnologías de impresión de alfombras. Su impresión tiene un ancho máximo de 4 metros por lo que impresiones más grandes también se pueden hacer pero uniendo los tramos sin problemas.

La posibilidad de poder personalizar las moquetas (y también alfombras) hacen que estén en contacto directo con diseñadores, arquitectos o interioristas para plasmar sus ideas de la manera más real posible; bien sea una imagen grande o un detalle más en concreto, su departamento técnico es una gran ventaja de la que el cliente puede hacer uso.

Desde hace muchos años, grandes cadenas hoteleras, grupos de restauración, o grupos empresariales de ocio nocturno, confían sus proyectos en ellos para plasmar el concepto que han diseñado los arquitectos para las moquetas más singulares en instalaciones para Baleares, Canarias, Madrid o Valencia, entre otros lugares. Su bagaje y experiencia adquiri-

dos a través de los años son una garantía para quien confía en nosotros su proyecto.

Su producto dispone de diferentes calidades y en ellas se cumplen tanto las normativas de resistencia al fuego como de aislamiento acústico y confort que se necesitan para ser instaladas en proyectos contracts.

Sus moquetas impresas, siempre fabricadas en la Comunidad Europea, son utilizadas también para showrooms y eventos de firmas importantes. Sus logotipos, motivos de campañas publicitarias, colores corporativos o diseños propios son plasmados bien de forma realística o vectorial en la moqueta, haciendo de ésta un elemento único para cada instalación.

Desde hace un tiempo hemos observado que la aplicación de la moqueta impresa en los proyectos es cada vez más imaginativa y peculiar por lo que nuestra moqueta también está preparada para ser instalada en techo y paredes dándole a la estancia una personalidad única sin descuidar calidades y normativas para su uso.

En Alfombras Veo Veo disponen de una amplia gama de colores para poder elegir la impresión lisa de la moqueta, pero desde nuestra empresa recomendamos al diseñador o arquitecto que plasme su dibujo o idea. Cualquier motivo puede ser plasmado en una moqueta impresa de alfombras Veo Veo para su instalación.



AGENDA

NOVIEMBRE 2022

MARBELLA DESIGN & ART

FERIA DE DISEÑO
EN MARBELLA
DEL 03 AL 13 DE NOVIEMBRE
EN MARBELLA
www.marbelladesignart.com

GASTRONOMIC

FORUM BARCELONA

EVENTO PARA
PROFESIONALES
DEL MUNDO DE
LA GASTRONOMÍA
DEL 07 AL 09 DE NOVIEMBRE

EN BARCELONA
www.firabarcelona.com

MEDITERRÁNEA GASTRÓNOMA

FERIA GASTRONÓMICA
DEL MEDITERRÁNEO
DEL 13 AL 15 DE NOVIEMBRE
EN VALENCIA
www.feriavalencia.com

FERIARTE

FERIA DE ANTIGÜEDADES
Y GALERÍAS DE ARTE
DEL 12 AL 20 DE NOVIEMBRE
EN MADRID
www.ifema.es

EXPO FOODSERVICE
EXPOFOODSERVICE
DEL 30 DE NOVIEMBRE
AL 01 DE DICIEMBRE
EN MADRID
www.ifema.es

ENERO 2023

FITUR

FERIA INTERNACIONAL
DEL TURISMO
DEL 18 AL 22 DE ENERO 2023
EN MADRID
www.ifema.es

FEBRERO 2023

ARCOMADRID 2023

FERIA INTERNACIONAL
DEL ARTE CONTEMPORÁNEO
DEL 22 AL 26 DE FEBRERO 2023
EN MADRID
www.ifema.es

MARZO 2023

B-TRAVEL

SALÓN DEL TURISMO
DEL 10 AL 12 DE MARZO 2023
EN BARCELONA
www.firabarcelona.com

HIP

HOSPITALITY
INNOVATION PLANET
DEL 06 AL 08 DE MARZO 2023
EN MADRID
www.ifema.es

WORLD OLIVE OIL EXHIBITION

FERIA DEDICADA
AL MUNDO DEL
ACEITE DE OLIVA
DEL 07 AL 08 DE MARZO 2023
EN MADRID
www.ifema.es

pro
tien
das
editorial

SUSCRIPCIÓN

PROARQUITECTURA



Último Número

PRECIO: 15 euros
IVA incluido

Suscripción Anual
(9 ejemplares)

PRECIO: 120 euros
IVA incluido



Suscripción Ediciones Especiales
Guía + Anuario

PRECIO: 120 euros IVA incluido

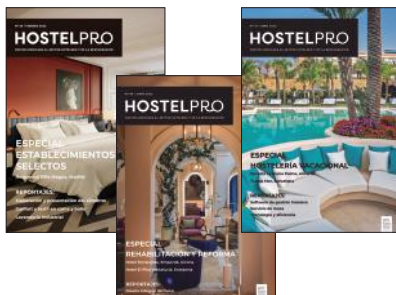


HOSTELPRO



Último Número

PRECIO: 15 euros
IVA incluido



Suscripción Anual (5 ejemplares)

PRECIO: 60 euros IVA incluido



PROTIENDAS



Último Número

PRECIO: 15 euros
IVA incluido



Suscripción Anual (5 ejemplares)

PRECIO: 60 euros IVA incluido



**Los huéspedes no solo querrán
una buena habitación.**

**¡Les encantará la
comida que les
puedas ofrecer!**

Sorprendente, inspirador y fascinante. La ubicación apropiada, un ambiente distendido y una comida extraordinaria. La variedad, la calidad y la preparación serán tu leitmotiv. Porque el nuevo iCombi Pro es tan inteligente y flexible que puede preparar numerosos platos con solo pulsar un botón. Para que puedas atender mejor a tus huéspedes.



**Nuevos eventos exclusivos
para hoteles**

Regístrate ahora en:
rational-online.com



ANNE SEMONIN

PARIS

