

Nº 52 / ABRIL 2023

HOSTELPRO

REVISTA DEDICADA AL SECTOR HOTELERO Y DE LA RESTAURACIÓN

ESPECIAL HOTELERÍA VACACIONAL

Atzavara

Hotel & Spa, Santa Susana

REPORTAJES:

Software y programas de gestión

Tecnología y eficiencia

Piscinas y wellness

Servicio de mesa

pro
tien
das
editorial



#Otra ManeraDe Cocinar

La leche se desborda. La salsa se quema. La pasta se pega.
¡Eso era antes!

iVario.
Rompiendo las reglas.



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 Gareña"
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



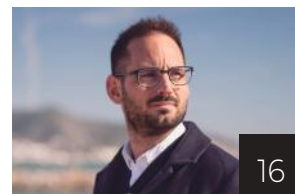
04

INTERIORISMO
Nayra Iglesias
IN OUT STUDIO



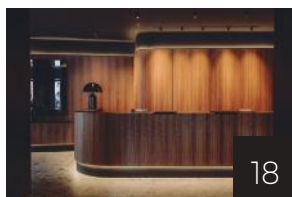
08

PROYECTO HOTELERO
Atzavara
Hotel & Spa, Santa Susana



16

ENTREVISTA
Daniel Isern
ISERN & Associats



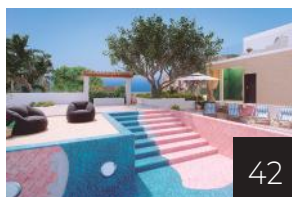
18

REPORTAJE
Software y programas
de gestión



32

REPORTAJE
Tecnología y eficiencia



42

REPORTAJE
Piscinas y wellness



56

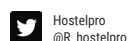
REPORTAJE
Servicio de mesa

OTRAS SECCIONES

62 Soluciones del canal HORECA 66 Agenda

PORTADA: Atzavara Hotel & Spa, Santa Susana. Daniel Isern (ISERN & Associats)

FOTO: Adrià Goula



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.



Foto: Nayra Iglesias. In Out Studio

Nayra Iglesias

IN OUT STUDIO



Cuando nombramos In Out Studio no solo nos fijamos en el estudio de arquitectura, sino que a través de sus trabajos de interiorismo buscan crear nuevas experiencias, proyectando espacios que transmitan emociones y, sobre todo, con personalidad propia. Su directora creativa, Nayra Iglesias nos concede una entrevista donde recorreremos su trayectoria de más de 200 proyectos realizados por todo el mundo.

¿Cómo fueron tus inicios profesionales en el mundo de la arquitectura y el diseño?

Tras terminar la carrera de Arquitectura en la Politécnica de Cataluña tuve la oportunidad de trabajar para Alonso Bala-

guer y Richard Rogers partners, con los que pude colaborar en proyectos de Arquitectura a gran escala. Este estudio era muy visionario en su época y abordaba los proyectos de forma integral, desde la Arquitectura, pasando por el interiorismo y el diseño gráfico hasta la imagen corporativa. Fue entonces cuando me di cuenta que me apasionaba esa forma tan holística de entender los proyectos y que quería profundizar en el campo del diseño.

Tras esta experiencia, entré a formar parte de la multinacional del mundo de la moda Camper y encontré mi vocación el diseño corporativo de interiores. Una de las experiencias más enriquecedoras de mi vida que me permitió diseñar, gestionar y ejecutar más de 60 proyectos comerciales por todo el mundo. Algo que compatibilicé con estudios de postgrado en interiorismo y Project Management.

En 2008 creaste tu propio estudio, In Out Studio, y desde entonces no has parado de cosechar éxitos. ¿Podría comentar como surgió y cómo ha evolucionado en este tiempo? ¿Cuál es el ideario o los valores que se siguen para alcanzar el éxito en cada proyecto?

Mi empresa nació con vocación internacional dado que el ámbito de mi trabajo previo no tenía un límite geográfico concreto. Había entendido que el buen diseño debe ser comprensible por cualquier cliente independientemente de su idioma y ese para mí era mi leitmotiv, crear algo más que espacios, experiencias memorables que conecten con el cliente y generen un cambio positivo en su entorno próximo.

Foto: Reservado del Restaurante Kal La Caleta, Tenerife



GAGGIA
MILANO

la Solare

Light up your break

Un servicio de alto nivel en todo momento y en cualquier lugar

2 TIPOS DE CAFÉ EN GRANO

PERSONALIZA CADA UNA
DE LAS BEBIDAS

PANTALLA TÁCTIL DE 7"
PERSONALIZABLE

MAYOR ESTABILIDAD
TÉRMICA DESDE EL PRIMER
CAFÉ, GRACIAS AL GRUPO DE
CAFÉ CON CÁMARA METÁLICA

REGULACIÓN ELECTRÓNICA
DE LA EMULSIÓN DE LA LECHE
FRESCA EN CADA BEBIDA

LIMPIEZA
AUTOMÁTICA



LA SUPERAUTOMÁTICA IDEAL PARA HOTELES, BUFÉS,
COFFEE CORNERS Y COFFEE TO GO





Foto: Clínica estética NAAC, Gran Canaria

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

Me gusta creer que no tengo un estilo propio, sino que éste se va adaptando a las necesidades de cada cliente, pero si hay algo que caracteriza a todos los proyectos del estudio, es el trabajo por los detalles y la hiper-personalización.

En cada proyecto trato de crear un universo visual que pueda diferenciarse por un lado y mantenerse atemporal por otro. Considero, además, que ésta es una posición más solidaria con el medio ambiente y, por tanto, más amable al final para todos.

¿Cuáles son sus principales fuentes de inspiración?

Soy una persona muy curiosa que desde los 5 años ha tenido la gran fortuna de viajar mucho, así que, esa es una de las fuentes fundamentales de mi inspiración a la hora de proyectar, pero no es la única. Muchas veces viajo a través del tiempo con el cine, que me apasiona, o simplemente con un buen libro. Creo que todo lo que nos rodea si mantenemos la mente abierta y permeable, puede ser una fuente de inspiración inagotable.

Foto: Exterior del Hotel ONOMO Abuja, en Nigeria



Son incontables los proyectos realizados durante toda su carrera profesional. ¿Cuál fue el proyecto que marcó un antes y un después en tu trayectoria profesional y aquel que recuerdas con un cariño especial?

La verdad es que todos los proyectos son muy singulares y no podría quedarme con uno porque cada uno en su momento marcaron un antes y un después para el estudio.

Como canaria me hizo especial ilusión diseñar la tienda de Manolo Blahnik porque para mí es una leyenda, no solo como diseñador de calzado sino como genio creativo y empresario, me parece una persona fascinante.

El estudio se ha especializado en espacios hoteleros. Por ello, bajo su experiencia, ¿podrían explicar cuáles son los aspectos más importantes a tener en cuenta a la hora de diseñar este tipo de espacios?

Pues para mí lo más importante es alejarse de la estandarización, crear interiores donde prime la autenticidad y calidad, con el diseño como un gran valor que permita disfrutar de momentos irrepetibles y muy personales.

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

Una de las principales tendencias, o al menos es lo que estamos integrando en nuestros proyectos, es la domesticidad de los espacios hoteleros, ahora buscamos algo más amable, menos rígido e impersonal. Queremos tener esa sensación de hogar "Premium" a la que sumamos espacios más flexibles, sensibles con el medio ambiente pero ayudados de forma muy sutil por la tecnología.

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

Foto: Le Sud Suite, espacio ganador del premio al mejor espacio contract en Marbella Design



Creo que esta pandemia ha devuelto al espacio interior su protagonismo. Antes la mayoría de personas no eran tan sensibles al estilo o distribución de un espacio, pero tras vivir esta experiencia hay una mayor demanda en la transformación de todos los espacios, no solamente a nivel a hotelero. Esto pone de manifiesto que necesitamos más o mejor luz natural, que nos gusten los espacios cada vez más diáfanos, la flexibilidad, la presencia de elementos vegetales o que nos conecten con lo natural.

Buscamos materiales "raw" y espacios que nos inviten a tener experiencias más relajadas.

¿Qué proyectos ocupan el tiempo de In Out Studio a día de hoy?

Estamos ahora mismo desarrollando un proyecto de Hotel Boutique en las islas Baleares, una joyería multimarca en Lanzarote y aunque no solemos aceptar proyectos residenciales estamos con varias villas en Madrid y Gran Canaria.

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

Creo que, tras atravesar por un momento de hiper-digitalización, regresa con fuerza el interiorismo sensorial. Se vuelve a poner en valor la biofilia, la luz natural, los colores vinculados a lo natural, la imperfección de las texturas, lo orgánico.



Foto: Lola&Lo, boutique de moda en Madrid

Buscamos reconectarnos y por eso el diseño sensorial va a seguir jugando un papel primordial a la hora de proyectar, porque nos permite crear interiores táctiles y sugerentes. Nos permiten jugar, evadirnos e interactuar.

veo
veo

ALFOMBRAS
Y MOQUETAS
RUGS & CARPETS

SUSTAINABLE
DESIGN



universo | 100% lana de nueva zelandia

El 80% de nuestras alfombras y moquetas están fabricadas en lana.



alfombra a medida | estudi(H)ac





PROYECTO HOTELERO

Atzavara Hotel & Spa, Santa Susana

ESENCIA Y TRADICIÓN

Isern & Associats, estudio especializado en la construcción y rehabilitación de espacios hoteleros ha sido el encargado de llevar a cabo el proyecto de arquitectura e interiorismo de este establecimiento. Ubicado frente al Mar, en Santa Susanna, Barcelona, este nuevo cinco estrellas ofrece un total de 465 habitaciones. Perteneciente a la cadena catalana Aqua Hotel Grup, se enfoca tanto al segmento MICE como vacacional.

Foto: Adrià Goula



Foto: Adrià Goula

El pasado verano abrió sus puertas este nuevo establecimiento de lujo en la Costa de Barcelona, el Atzavara Hotel & Spa

Foto: Adrià Goula



(Santa Susanna, Barcelona). Se trata de una nueva construcción que ha corrido a cargo del estudio de arquitectura Isern & Associats, con el arquitecto Daniel Isern al frente dirigiendo el diseño arquitectónico y el interiorismo.

Perteneciente a la cadena hotelera Aqua Hotel Grup y con categoría 5 estrellas, Atzavara Hotel & Spa es un hotel que, debido a sus grandes dimensiones -45.000 m² de superficie en total-, cubre las necesidades tanto del turismo MICE, como también del cliente vacacional.

Foto: Adrià Goula





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



EL TOQUE QUE REALZA CUALQUIER RECETA

- Expertos en el producto y en el sector de la hotelería vacacional.
- 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.



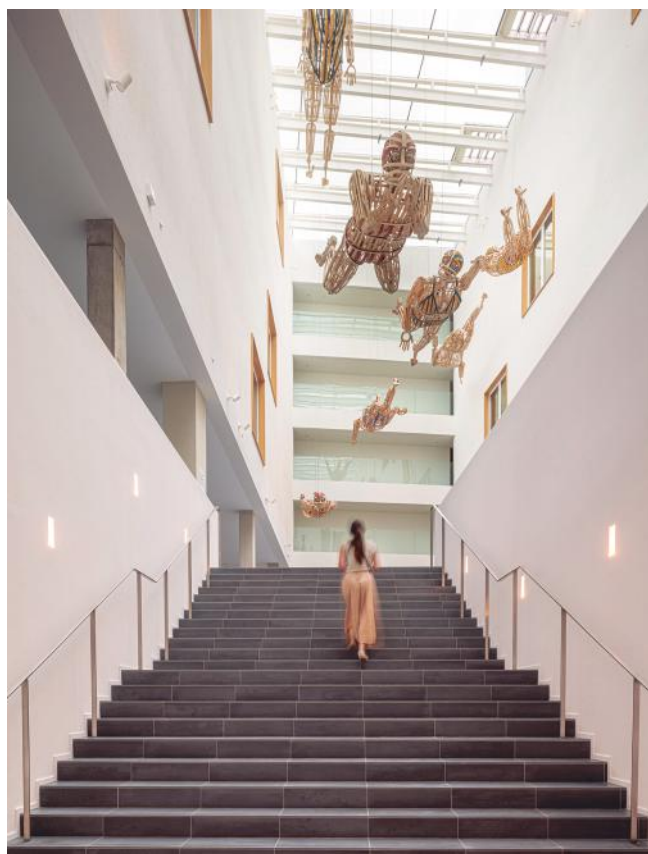


Foto: Adrià Goula

En lo referente a la arquitectura que se lleva a cabo en el establecimiento el arquitecto ha buscado establecer un diálogo tanto entre el objeto y el espectador, como entre las partes del mismo objeto. En base a este planteamiento, el Atzavara Hotel

& Spa es el resultado del diálogo entre un edificio de dimensiones colosales, con más de 200 m de fachada, y 45.000 m² construidos, los usos y programas que se establecen en cada parte, y la experiencia del visitante.

La arquitectura no intenta esconder la envergadura del edificio y habla el lenguaje de la arquitectura moderna de veraneo, que tan bien define el mediterráneo. De este modo, el color blanco, junto con el hormigón, las celosías y las lamas organizan 7 bloques que configuran un mundo en sí mismo, donde se facilita el paso de la luz, el aire y las visuales en las separaciones entre estos.

El hotel finalmente ofrece un total de 465 habitaciones de diferentes tipologías: habitaciones Premium y Junior Suites con vistas al mar; Executive Suites con comedor; Pool Villas y un total de 22 Pool Penthouse Suites con piscina privada.

Además, con la idea de satisfacer la demanda del segmento MICE, Isern & Associats ha diseñado 20 salas modulables, modernas, flexibles, polivalentes y con luz natural que permiten la realización de cualquier tipo de evento: salas de reuniones, salas de conferencias y espacios para sesiones de grupo. En este sentido, la Sala Atzavara es la sala principal con capacidad para 500 personas, 570 m² y 5 m de altura. Dispone de un montacargas de 5 toneladas de capacidad y un global truss para los montajes técnicos.

Por otro lado, el hotel cuenta con espacios comunes para cubrir todas las necesidades de ocio de los huéspedes: un total de siete piscinas, tres restaurantes, siendo el más destacable de todos, el exclusivo pool club & restaurant Bamboo situado en el rooftop del hotel con vistas al mar, dos bares, 10.000 m²

Foto: Adrià Goula



Dr.coffee

www.drcoffee.es

La evolución continúa

Siempre un paso por delante. Nuestra mejor tecnología al servicio del mejor café, **600** cafés por hora.

Presentamos nuestra primera máquina de café **súper profesional** diseñada para grandes exigencias.

Con una **productividad ultraestable** de 600 tazas por hora, **doble pantalla touch** de 7", cuatro molinos con **regulación automática independiente**, dos grupos de de café independientes y su avanzado **Quality Control Managment System**.

Ahora las horas más intensas pueden ser gestionadas con facilidad.



aev

Agrupación Empresas Vending, S.L.

in @AEVending

✉ info@aevending.com



Foto: Adrià Goula

de jardines, una zona de Spa & Wellness, una zona de juego para niños, tiendas, un amplio aparcamiento exterior...

El interiorismo se imbuje de la esencia mediterránea. De este modo, las alusiones al estilo de vida mediterráneo y sus tra-

diciones estivales son una constante en todos y cada uno de los rincones del Atzavara Hotel & Spa. Por ejemplo, 'Atzavara' es el nombre de una planta típica de las costas mediterráneas, cuyas hojas llenas de vida simbolizan los espacios singulares del hotel.

Los restaurantes, habitaciones, bares, Spa, salas de reuniones..., se desarrollan como pequeños escenarios con escenografía y temática propias que, sin ignorar el sitio donde se encuentran, ni su propia personalidad, sirven de puente entre la experiencia y el lugar.

De igual manera, un hilo invisible conecta cada una de estas escenografías, el Camino de Ronda. Un camino que, a lo largo de la costa, va uniendo experiencias con un elemento en común, el lugar.

Así pues, a lo largo de este camino encontraremos la playa, con el encuentro entre el mar y la arena; un prado de posidonia en el fondo del mar, lleno de redes de pescadores; un mercado en el que disfrutar de los colores y sabores del producto fresco; una verbena, los bosques de pinos y las dunas de arena; los agaves... Cada uno de estos ambientes cuenta con su representación, en mayor o menor tamaño, en los diferentes escenarios que cobija el edificio del Atzavara Hotel & Spa; todos diferentes y, al mismo tiempo, unidos por un hilo que puede ir creciendo y creciendo a lo largo de los años.

A pesar de sus grandes dimensiones, Isern & Associats ha trabajado la distribución de todo el establecimiento a conciencia para, gracias a esto, crear microambientes que lo hagan sumamente acogedor.

Cada centímetro cuadrado ha sido estudiado para que contribuya a generar una atmósfera de equilibrio, calidez y tranquilidad.

Foto: Adrià Goula





Foto: Adrià Goula

Las distintas estancias se visten de mediterráneo a través de una paleta cromática en tonalidades tierra, beiges y azul. Predominan los materiales naturales, como las celosías de arcilla, la madera noble, el ratán y los tejidos de fibras naturales.

Nada más cruzar las puertas del hotel, el hall sorprende y atrapa al visitante: desde una gran cubierta acristalada la luz natural descende generosamente por las cinco plantas de altura del edificio. Enormes figuras, realizadas artesanalmente a base de listones de madera, penden desde lo más alto a diferentes alturas. Representan nadadores que flotan y se su-



Foto: Adrià Goula

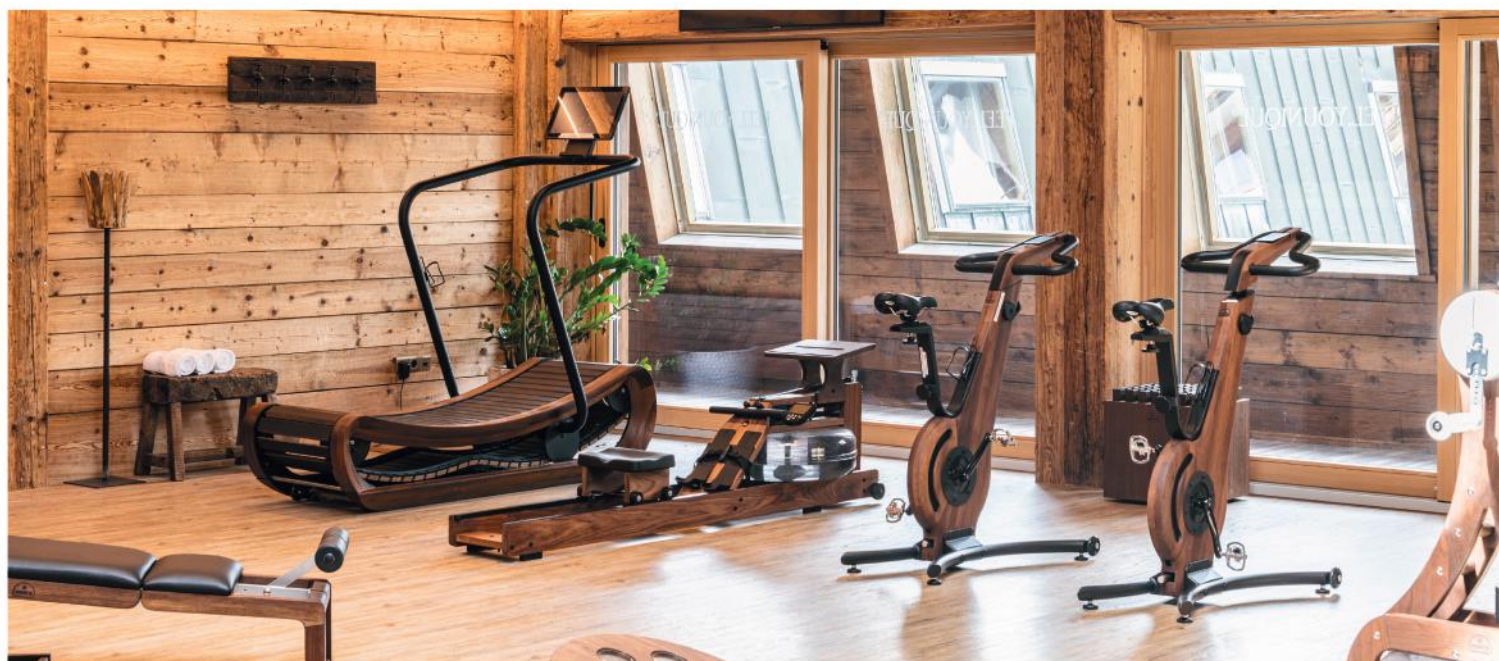
mergen entre el mar Mediterráneo y el cielo. Un auténtico espectáculo visual, lleno de dinamismo, que no deja indiferente.



MYGYM

Soluciones
deportivas 360°

Creamos entornos deportivos
sostenibles para tu hotel.



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



Foto: Daniel Isern (ISERN & Associats)

Daniel Isern

El Hotel Atzavara Hotel & Spa se encuentra frente al mar, en Santa Susana (Barcelona), ¿de qué manera ha influido en su emplazamiento en la elección de su diseño? ¿Y el concepto de la cadena?

El diseño del Atzavara trata de remitirnos a la idea que tenemos de las vacaciones desde los años 60, muy vinculada al movimiento moderno. Los edificios se expresan con contundencia, tanto en lo

Foto: Adrià Goula



material como la gama cromática, pero vinculados a nuestra idea del mediterráneo.

Se ha diseñado un edificio con unas dimensiones excepcionales, con casi 45.000 m², ¿cómo se convierte en operativo una superficie de esa envergadura?

Frente un edificio de estas dimensiones, lo más importante es el programa.

Cómo circulan la comida, la ropa, los trabajadores... ¿cómo damos servicio sin morir en el intento? Una calle interior recorre el edificio de punta a punta, de manera que todos los servicios quedan conectados entre sí y además, espacios como los restaurantes o los bares, se colocan en una misma vertical para facilitar todavía más su interconexión.

Con una fachada de casi 200 metros se consiguen unas vistas excepcionales, ¿de qué forma el diseño ha aprovechado esto para el disfrute de los huéspedes?

Para evitar el inmenso impacto que una fachada de 200 m puede tener en el entorno, el edificio se descompone en 7 volúmenes, que crean un lugar en sí mismo. Hemos jugado con elementos como las celosías, el hormigón, las lamas y la jardinería que ayudan a crear un lenguaje propio.

Además, esta volumetría consigue que más del 70% de las habitaciones miren al mar y da luz natural al pasillo.

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

Por un lado, la arquitectura busca, a través de los volúmenes, los materiales y las celosías, la construcción de un conjunto que huya del efecto transatlántico que un edificio de estas características pudiera tener. Por otra, el interiorismo se plantea como un listado de escenarios que interactúan con la arquitectura, con hilo conductor propio: el camino costero que resigue el litoral conocido como 'Camí de Ronda'. De tal manera, cada espacio puede tener su propia personalidad sin caer en el eclecticismo.

¿De qué espacios cuenta el establecimiento?, ¿cuáles son los más destacados? ¿por qué?

Atzavara cuenta con un total de 465 habitaciones, de las que 22 cuentan con su propia piscina. Encontramos 3 restaurantes, una sala de fiestas, un centro de convenciones, una calle comercial, un SPA... pero yo creo que se destacan todos en conjunto, ya que se consigue que cada uno se distinga del otro sin caer en la repetición.

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

A nivel arquitectónico, las lamas y celosías de hormigón (uhpc) junto con un pavimento muy neutro porcelánico y las cubiertas ajardinadas y de zinc permiten crear un entorno en el que poder desarrollar cada uno de los escenarios que componen el interiorismo.

A nivel de interiorismo, sin duda alguna, el elemento más destacado son los 9 nadadores que ocupan el cuádruple espacio de la recepción, obra de Ramon de los Heros. Esta obra de arte no tendría sentido alguno sin todo el trabajo de selección de pavimentos hidráulicos y porcelánicos, los trabajos de mimbre en el techo, la paleta de colores..., todo ello define el carácter de cada uno de los espacios.

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

La idea del 'Camí de Ronda' nos habla del Mediterráneo, y de todo lo que podemos encontrar paseando un día por la costa. El mar, la arena de la playa, las pitas -plantas denominadas atzavara en catalán-, un pinar, un mercado, una verbena nocturna, un pueblo blanco con suelos de terracota, un jardín botánico... Toda la selección de materiales busca transmitir esas sensaciones.

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

Sin duda, la tipología más espectacular es la Penthouse, un dúplex, con terraza y piscina privada con vistas al mar. Pero cabe destacar que todas las habitaciones tienen en común la generosidad de los espacios y la comodidad, tanto en diseño como materiales.

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?

La elección de materiales y acabados no es ecléctica.

Como comenté, un hilo conductor, el Camí de ronda, definido por los distintos lugares a los que un paseo por la costa del mediterráneo puede llevarnos, une cada uno de los espacios. Estos espacios fluyen como escenarios que llenan el hotel, en constante diálogo con el edificio, que por su tamaño, es imposible de ignorar.

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

En el mobiliario ha primado la naturalidad. Los materiales naturales que nos aportan esa esencia mediterránea que destila todo el hotel. Maderas de roble, tejidos de algodón, cáñamo y mimbre... hemos buscado siempre la visión de conjunto.



Foto: Adrià Goula

En lo relacionado con las zonas de exterior, ¿de qué manera ha influido esto en la decoración interior?

En línea con el estilo de vida mediterráneo, el exterior es uno más de los protagonistas del edificio y su presencia es innegable en todos los espacios del mismo.

Los 10.000 m² de jardín entran por todos los espacios con los que está en contacto, tanto física como visualmente, desdibujando los límites de lo interior con lo exterior mediante el uso de la misma paleta de materiales y acabados.

Para finalizar, como autor tanto del proyecto arquitectónico como de diseño interior, ¿qué medidas se han tomado para que el edificio sea lo más eficiente posible?

Un edificio tan grande, sin ser sostenible es inviable.

Por esto el proyecto se acompaña de medidas pasivas, como la protección solar mediante celosías y lamas; los pasillos ventilados e iluminados de manera natural, la geometría que reduce al máximo la fachada norte, y otras activas, como la recolección del agua de lluvia, los sistemas eficientes de recuperación de calor apoyados por aerotermia..., entre otros.

Foto: Adrià Goula





Foto: GreenSoftware

Software y programas de gestión

CADA VEZ MÁS INDISPENSABLE

Cualquier hotelero busca cumplir con las exigencias de los clientes ofreciendo siempre un servicio de calidad, a la vez que se controla la rentabilidad, algo primordial para lograr el buen funcionamiento de un establecimiento hotelero. Para lograrlo de manera sencilla y eficaz lo ideal es contar con un software de gestión hotelera. Una herramienta que facilitará las tareas cotidianas de estos establecimientos.

El sector hotelero siempre ha girado en torno a las necesidades de sus huéspedes y, en lo que respecta a la digitalización, no podía ser menos. "A medida que los consumidores adoptan cada vez más la tecnología, los hoteles apuestan por adaptarse a ella. El objetivo es satisfacer las demandas de los clientes y mantenerse competitivos en el mercado", determina Blanca González, Técnica de Marketing en Noray. "El sector hotelero lleva muchos años empleando tiempo y esfuerzo en la transformación digital de sus empresas. Poco a poco, se han ido incorporando tecnologías que han permitido mejorar los servicios ofrecidos a sus clientes. La situación se encuentra en constante cambio y adaptación, no solo para satisfacer a los clientes, si no para ser más eficientes y seguros", analiza

Ana Isabel Pérez, Departamento I+D de Landín Informática. De igual manera, Marcos Rodríguez, CEO de GreenSoftware, destaca que la evolución tecnológica en el sector turístico iba evolucionando de una forma relativamente lenta. Sin embargo, "esto cambió de manera drástica a partir 2020 con motivo de la pandemia, lo que hizo ver la gran necesidad de avanzar en este aspecto. Esta tendencia se mantiene hasta nuestros días, fomentada también con las ayudas a la digitalización, en concreto con el Kit Digital".

Ahora, el sector hotelero está avanzando en su digitalización, lo que ha permitido mejorar la experiencia del cliente y aumentar su competitividad en un mercado cada vez más digitalizado.



EULEN
Hotels
Facility Services

Expertos en **innovación y mejora** continua en el sector hotelero

A un solo clic, toda la información de tu servicio de limpieza de *housekeeping* y zonas comunes, gestionada con la última tecnología diseñada por especialistas del Grupo EULEN.



Al servicio de estancias inolvidables

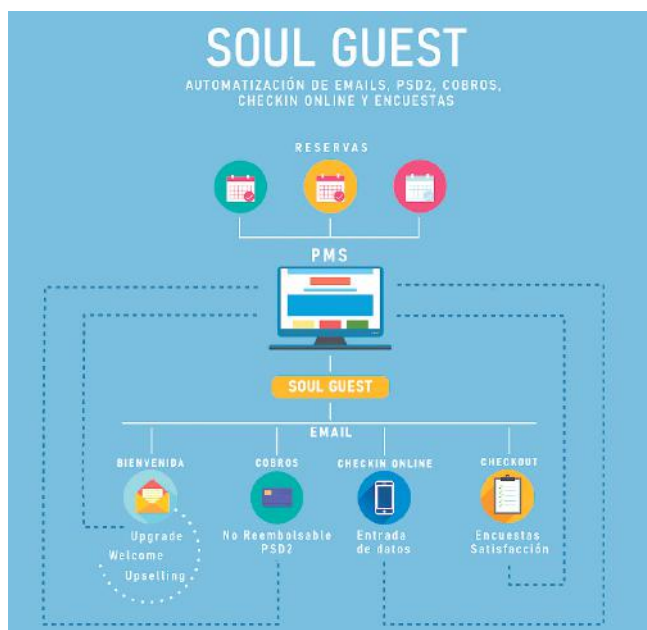


Foto: Gruphotel

Así, como se ha indicado anteriormente, “en los últimos años ha habido un avance significativo en la adopción de tecnología para mejorar la experiencia del cliente y optimizar los procesos internos. En Tesipro la demanda de los hoteles para implementar soluciones innovadoras que ayude a mejorar gestión de reservas, así como el check-in on line, la personalización de la experiencia del huésped y la integración de sistemas de automatización y gestión de datos”, analiza Verónica Torres, Customer Success & Project Manager de Tesipro Solutions.

Con el paso del tiempo “se sigue acelerando la digitalización adaptando las soluciones de all-in-one en la nube como la única vía para abaratar costes, optimizar recursos y asegurar continuidad de operación”, concreta Jan Korstanje, Socio Fundador de Redforts.

Esta creciente presencia de la digitalización en los negocios hoteleros se ha manifestado en diferentes formas. Por ejemplo, tal y como describe Blanca González, Técnica de Marketing en Noray, existen desde aplicaciones móviles hasta check-in automatizados, pasando por implementar IoT en las propias habitaciones. “Como tendencia que ha ganado mayor peso en el sector hotelero, sin duda, hay que destacar el aumento del uso de Inteligencia Artificial. Además, el análisis de datos, su compartición con otros agentes del sector y el uso de esta información como palanca competitiva de los negocios, cada vez va sumando más relevancia en el sector”.

Otro avance importante en digitalización es la automatización de procesos, “que permite a los hoteles mejorar la eficiencia y reducir los costos en áreas como la facturación, la gestión de inventario y el control y gestión de los servicios dentro del hotel”, indica Soledad Martínez Cañas, gerente de Desarrollo de Negocio Nacional del Grupo EULEN.

Está claro que la digitalización es imprescindible para cualquier tipo y tamaño de negocio y, en opinión de Mariola Molina Llo-

ret, directora comercial de Gruphotel, el hostelero se preocupa de dar el mejor servicio a sus clientes, de estar actualizado, e investiga nuevas tecnologías y tendencias, esto ayuda (a los desarrolladores) a estar alerta sobre novedades y posibles actualizaciones del software para hacerlo más potente, intuitivo y ágil.

De cara al futuro, Esther Zerbst Busquet, directora de Informàtica3, cree que la digitalización del sector hotelero se acelerará este año más de lo pensado. “El estado está implantando nuevas leyes fiscales (la Ley Antifraude y la Ley de Creación y Desarrollo de Empresas), que requieren que las empresas dispongan de un software que cubra las necesidades que las leyes demandan. Básicamente solicitan, de forma implícita, que todo el sector se digitalice, al establecer la factura electrónica como algo obligatorio entre empresas, y al exigir que los softwares garanticen la trazabilidad de la facturación (con registro de cualquier cambio de una factura: ya sea alteración o eliminación)”. “La subvención gubernamental Kit Digital está ayudando en este proceso. Los hoteleros buscan empresas que tengan la solución que necesitan pero que también sean agentes digitalizadores para poder utilizar esa subvención y tener el sistema gratis por hasta un año”, añade Jan Korstanje.

En resumen, “los empresarios hoteleros cada vez tienen más inquietud por la digitalización y un mayor compromiso con la activación de soluciones innovadoras. Sin duda, estos procesos van estrechamente ligados a mejorar la competitividad en costes, eficiencia y optimización de recursos, repercutiendo en resultados más exitosos tanto en la UX, como en KPIs y objetivos empresariales”, analiza Blanca González. A lo que Frede Palmés, Departamento de Marketing de Engissoft, explica que el mundo del software sigue en constante evolución ante los nuevos retos del sector, produciendo sistemas que ayudan a la evolución tecnológica del sector. “Han aparecido nuevas ayudas como el Kit digital para ayudar a las empresas en su digitalización, pero el hotel no se tiene que digitalizar por digitalizar, sino que debe revisar qué herramientas realmente le ayudan”.

Retos de la transformación digital

La transformación digital, como su propio nombre indica, es un proceso continuo, infinito y que no espera por nadie. “El sector hotelero está montado en el carro de la transformación digital y ésta debe percibirse como una palanca impulsora de la competitividad de sus negocios. El mayor reto de los hoteles es mantenerse a la última, estar en continua evolución y apostar por soluciones innovadoras que los acompañen en el proceso”, determinan desde Noray.

En este sentido, desde Tesipro Solutions consideran que el principal reto al que se afronta el hotelero y por qué algunas veces les cuesta dar el salto tecnológico, es el desafío de elegir un partner tecnológico que le garantice tranquilidad y seguridad. “Es importante tener en cuenta que la transformación digital es un proceso continuo que requiere una planificación y ejecución adecuadas. Por lo tanto, es necesario tener una visión clara de los objetivos y un plan de acción bien estructurado para garantizar una transición suave hacia la digitalización”. Actualmente,

CONSTRUMAT

23-25 de mayo de 2023

Recinto Gran Via – Barcelona



Fira Barcelona

www.construmat.com

#Construmat    

Construyendo sostenibilidad

Materiales, sistemas y soluciones para una construcción sostenible

¡Te invitamos!
Acredítate
online con
este código
HOSTELPRO



Partners:























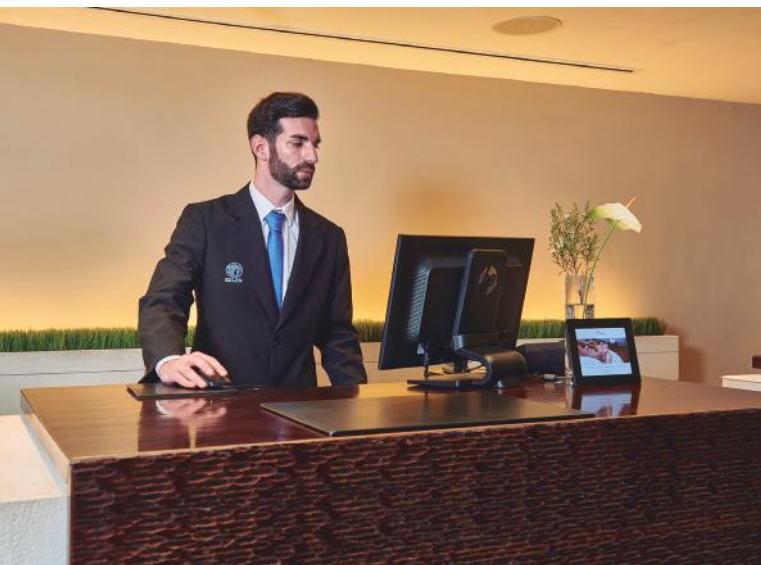


Foto: Grupo EULEN

desde Redforts opinan que cada vez los sistemas son más fáciles de entender y de trabajar. Además, el personal está cada vez más acostumbrada a trabajar con sistemas informáticos. "Solo queda elegir bien el sistema. Para ello hay muchas soluciones de tipo en la nube que se pueden probar. Además, como son soluciones en la nube no requieren instalación física, por lo que son super aptos para ir probando un periodo".

Por otro lado, desde Greensoftware opinan que, hoy en día, el sector turístico afronta un reto importante en el acercamiento de todas las nuevas tecnologías a todo el público, tanto joven como de edad ya más avanzada. "Es complicado lograr el equilibrio entre la facilidad y rapidez en el uso con la disposición a hacer uso de esas tecnologías. Por ejemplo, se detecta que el porcentaje de uso de las últimas tecnologías de precheck-in baja de manera drástica cuanto mayor sea la edad del huésped. Pasa lo mismo con los sistemas de reservas online, con los kioscos de autocheck-in, etc."

En relación a esto, otro de los retos más destacados es la adaptación a los cambios constantes en la tecnología y en las expectativas del cliente. "Por un lado, la tecnología está en constante evolución y los hoteles deben estar actualizados para poder ofrecer una experiencia de calidad a sus clientes. Esto significa que los hoteles deben estar al día en cuanto a hardware, software, redes y seguridad informática, y deben ser capaces de integrar nuevos sistemas y herramientas que mejoren la eficiencia y el servicio al cliente", describen desde el Grupo EULEN.

Está claro que hay diferentes retos, pero quizás el más complicado, según consideran desde Landín Informática, sea controlar la infraestructura para proporcionar la mejor experiencia digital (el usuario demanda que se le ofrezca una experiencia de calidad a través de sus propios dispositivos). "Otro reto, relacionado con el anterior, es garantizar la conectividad para ofrecer un buen servicio. Este hecho ha adquirido mucha importancia, hasta tal punto, que está influyendo a la hora de diseñar una estrategia cloud, pues se demanda, en gran medida,

cuándo consumen los clientes los servicios en sus dispositivos, ya que quieren acceder a ellos en cualquier momento y desde cualquier lugar".

Con la pandemia ha habido un antes y un después en la gestión hotelera. "El sector se ha visto obligado a digitalizar todas sus gestiones y la más demandada ha sido las directas con el cliente. Se ha creado nuevos métodos de reserva, casi un 50% de los usuarios, usan los dispositivos móviles (tablets, smartphone) para buscar la información de sus viajes y hoteles y en consecuencia el usuario quiere continuar con esa digitalización y para ello se está apostando por el check-in y check-out online", definen desde Gruphotel. En relación a este tema, está claro que los clientes están cada vez más conectados y esperan tener acceso a servicios digitales personalizados y en tiempo real. Por ello, "los hoteles deben ser capaces de ofrecer una experiencia digital completa, desde la reserva hasta la salida del cliente, con herramientas como la reserva en línea, el check-in y check-out móvil, la personalización de servicios, y la gestión de la experiencia del cliente", determina el gerente de Desarrollo de Negocio Nacional del Grupo EULEN.

Pero, está claro que el reto que podría considerarse como más importante es el equilibrio entre la tecnología y el servicio humano. "A pesar de la importancia de la tecnología, los hoteles deben recordar que el servicio humano sigue siendo fundamental en la industria hotelera. La tecnología no puede reemplazar la atención personalizada y el trato humano que los clientes esperan recibir en un hotel", indica Soledad Martínez Cañas.

Por último, la directora de Informàtica3 opina que la gran transformación digital de la hostelería será en 2024, cuando se implante VeriFactu, un sistema estatal de control que obligará a los comercios y restaurantes a enviar la información de sus ventas online y, en algunos casos, de forma inmediata a la Agencia Tributaria (un sistema similar al TicketBAI ya establecido en el País Vasco desde 2021). "Estas novedades fiscales obligarán a la restauración a utilizar software de facturación y abandonar arcaicas formas de ventas y facturaciones. En 2024 habrá un gran cambio en la digitalización al llegar VeriFactu a la hostelería. Hay muchos hoteles que ya han hecho el proceso de digitalización, pero otros que ni han empezado. El año 2023 será un año muy importante para la digitalización de la hostelería en España, dada la urgencia que establecerá la legislación al implantar VeriFactu".

Tipos y evolución

Los sistemas de gestión han progresado de la mano de la tecnología para ofrecer soluciones más innovadoras y eficientes a las empresas hoteleras. Tal y como describe Blanca González, estos comenzaron basándose en desarrollos propios no integrados, en los que era complicado trabajar de forma interconectada y no era habitual su conexión a la nube. Ahora, "los sistemas de gestión hotelera han evolucionado significativamente a lo largo del tiempo, impulsados por los avances tecnológicos y las necesidades cambiantes del mercado y los clientes", describe Soledad Martínez Cañas. Además, tal y como analiza

soluciones domóticas para hoteles



solución completa para el
control de habitaciones



ahorro energético
y gestión eficaz

➡ Room Controller



Controlador de habitación de hotel - Entradas/Salidas

Este dispositivo permite controlar los elementos de una habitación de hotel a través de los protocolos BUSing® o KNX®. Su objetivo es cubrir todas las necesidades en este tipo de instalaciones. Incluye gran variedad y número de entradas y salidas para conectar diferentes luminarias y sensores, además de electroválvulas, fancoils, lector de tarjetas, etc.

➡ Cubic-VH Design



Pulsador táctil vertical - Puerta de hotel - MUR/DND

Dispositivo MUR/DND para la puerta de habitación de hoteles. Dispone de dos iconos/botones para diferenciar entre el modo "no molestar" o "hacer la habitación". Además incorpora un botón de timbre e indicador del número de habitación.

Su cristal frontal puede ser personalizado.





Foto: Informatica3

Marcos Rodríguez, en sus inicios los PMS (Property Management Systems) no dejaban de ser un sistema básico para saber disponibilidad de habitaciones, procesos de check_in, check_out y facturación. En la actualidad, “estos sistemas han evolucionado de tal manera que son capaces de integrar un sinnúmero de funciones adicionales, desde channel manager, CRMs, Revenue management, pre-checkin, etc. teniendo una visión 360 de lo que hoy en día es un establecimiento hotelero”. “Hemos pasado de herramientas que estandarizaban facturación a los primeros pasos de Inteligencia Artificial para optimizar Departamentos como el Revenue”, opina Luis Miguel González, CTO de Millenium Soft. Además, Blanca González considera que los nuevos sistemas de gestión hotelera permiten la simultaneidad de datos en varios departamentos del hotel. Contar con información compartida en tiempo real por todo el establecimiento es crucial para la eficiente gestión de un hotel. “Los avances tecnológicos posibilitan traducir toda la información recabada en la mejora de la capacidad competitiva de la empresa. Ahora contamos con cuadros de mando integrales, sistemas de Business Intelligence o Inteligencia Artificial para prever comportamientos basados en datos propios o del sector”.

Algunos de los modos en que han evolucionado los sistemas de gestión hotelera hasta nuestros días son:

Avance en la tecnología: el desarrollo de nuevas tecnologías ha permitido la creación de sistemas de gestión más avanzados, eficaces y especializados para el sector hotelero. Hoy en día, “los hoteles pueden utilizar sistemas de gestión en la nube, aplicaciones móviles, herramientas de análisis de datos y otros avances”, definen desde Tesipro Solutions.

Enfoque en la experiencia del huésped: “mayor enfoque en la experiencia del huésped, permitiendo personalizar la experiencia de los huéspedes y mejorar la satisfacción general del cliente”, explica Verónica Torres.

Automatización: “los sistemas de gestión hotelera han evolucionado para automatizar muchas tareas manuales que antes se realizaban manualmente, como la gestión de reservas, la facturación y el seguimiento de inventario. Esto ha permitido a los hoteles ser más eficientes y reducir los errores humanos”, explica Soledad Martínez Cañas. En este punto, el Customer Success & Project Manager de Tesipro Solutions añade que automatizar procesos que antes se hacían manualmente, como la gestión de reservas, el check-in y check-out de huéspedes, la facturación, la gestión de inventarios, entre otros. Esto permite a los hoteles ahorrar tiempo y recursos, y mejorar la experiencia del huésped.

Integración: “los sistemas de gestión hotelera se han integrado con otros sistemas de tecnología de la información, como sistemas de distribución de habitaciones, sistemas de gestión de ingresos y sistemas de gestión de redes sociales. Esto ha permitido a los hoteles optimizar sus operaciones y tomar decisiones más informadas”, especifican desde el Grupo EULEN. A lo que Verónica Torres continúa detallando que los sistemas de gestión hotelera actuales permiten la integración con otros sistemas, como el PMS, el CMS, el Channel Manager, el Revenue Management System, entre otros, lo que permite una gestión más centralizada y en tiempo real de todas las operaciones del hotel.

Personalización: “los sistemas de gestión hotelera han evolucionado para permitir una mayor personalización de la experiencia del huésped, como la gestión de preferencias de habitación, la oferta de servicios personalizados y la segmentación de mercado”, indican desde el Grupo EULEN.

Móvil: “los sistemas de gestión hotelera se han adaptado a la creciente popularidad de los dispositivos móviles, permitiendo a los huéspedes hacer reservas y gestiones en línea a través de sus smartphones y tablets”, continúan explicando.

Analítica: “los sistemas de gestión hotelera han evolucionado para incluir herramientas de análisis de datos, lo que ha permitido a los hoteles analizar patrones de reserva, hábitos de consumo y satisfacción del cliente para mejorar su oferta y personalizar la experiencia del huésped”, especifica Soledad Martínez Cañas.

Sostenibilidad: los sistemas de gestión hotelera también han evolucionado para adaptarse a la creciente preocupación por la sostenibilidad, permitiendo a los hoteles gestionar mejor su impacto ambiental y social y mejorar su reputación en este ámbito.

Está claro que los sistemas de gestión hotelera han evolucionado para adaptarse a las necesidades cambiantes del mercado y los clientes, impulsados por los avances tecnológicos y la necesidad de mejorar la eficiencia, la personalización y la sostenibilidad en la gestión hotelera.

En cuanto a los tipos que existen, hay varios sistemas de software que se utilizan para gestionar diferentes aspectos del negocio: “sistema de gestión de reservas, sistema de gestión de

propiedades (ayuda a los hoteles a gestionar sus operaciones diarias, incluyendo la gestión de inventario, la asignación de habitaciones, la gestión de precios, la facturación y la gestión de huéspedes...), sistema de gestión de recepción, sistema de gestión de alimentos y bebidas, sistema de gestión de eventos, sistema de análisis de datos, etc.", enumeran desde el Grupo EULEN.

Está claro que existen muchos tipos de sistemas de software hotelero en el mercado, cada uno con sus características específicas y diseñado para ayudar en la gestión de diferentes áreas del negocio hotelero. Algunos de los tipos más comunes de sistemas de software hotelero, así como las cuestiones que se pueden gestionar con cada uno de ellos:

PMS: "sistema integral utilizado para gestionar todas las operaciones del hotel, desde la gestión de reservas y el registro de entrada/salida hasta la gestión de inventario y la facturación", concretan desde Noray.

Sistema de gestión de reservas: tal y como describe Soledad Martínez Cañas, este sistema se utiliza para gestionar las reservas de habitaciones de manera eficiente. "Las cuestiones que se pueden gestionar con este sistema incluyen la administración de reservas, la gestión de habitaciones y las tarifas, y la coordinación con otros sistemas de gestión, como la gestión de inventario". "Permite a los hoteles actualizar las tarifas de



las habitaciones en tiempo real en función de la demanda y las tendencias del mercado. También puede analizar los datos históricos de reservas para predecir la demanda futura. Aporta una visión estratégica y optimiza la rentabilidad del hotel al ajustarla con la demanda", añade Blanca González.

Sistema de gestión de propiedades: "con este sistema, se pueden gestionar cuestiones como el seguimiento de la disponibilidad de las habitaciones, la facturación y la gestión de los huéspedes", analizan desde el Grupo Eulen.

{H} GreenHotel

El software para la gestión hotelera integral

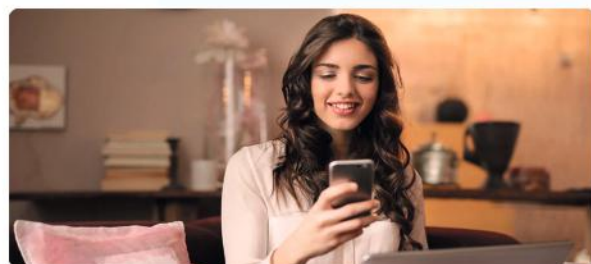
Nos gusta escuchar a los clientes para adaptar nuestras soluciones a sus necesidades

Descubre más de **GreenHotel**

- ✦ Front-Office & Back-Office
- ✦ Plannings
- ✦ Dirección: Producción, Revpar, etc.
- ✦ Yield & Revenue
- ✦ PSD2 & cobros a tarjeta
- ✦ Auto check-in
- ✦ BI
- ✦ CRM
- ✦ Enlace a contabilidad
- ✦ Auditoría interna
- ✦ Estadísticas
- ✦ Generador de informes
- ✦ Gobernanta y mantenimiento
- ✦ Salones y eventos
- ✦ Control de almacén
- ✦ Y mucho más...

{📱} GreenPreCheck-in

Desde cualquier dispositivo y las 24 horas del día



- ✦ Facilita la reserva a tus clientes desde el inicio
- ✦ Los datos quedan registrados al instante en nuestro PMS
- ✦ Adelanta trabajo y agiliza tus procesos
- ✦ Mejora tu imagen y la experiencia final del cliente

Soluciones que complementan **GreenHotel**

{☁} GreenHotel.Cloud

Accede vía web a **GreenHotel** desde cualquier lugar y dispositivo

{🍽️} GreenRestaurant

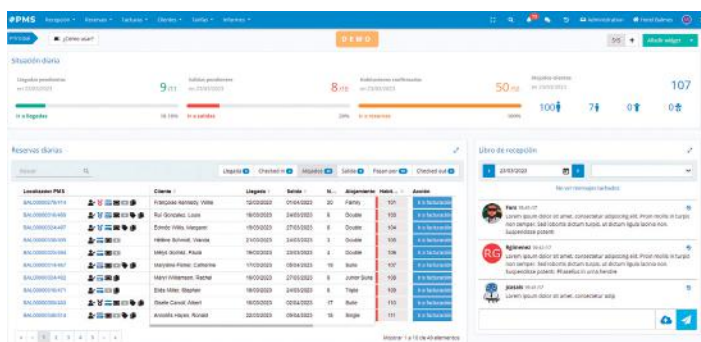
TPV, App comandas, impresión en cocina, almacén, escandallos, etc.

{📅} GreenChannel

Gestiona tu oferta y las reservas, en nuestro motor o un channel

{💆} GreenSpa

Reservas, gestión de personal, instalaciones, almacén, etc.



Fotos: Tesipro Solutions

Sistema de gestión de recepción: “se utiliza para recopilar y gestionar la información sobre los huéspedes, pudiendo incluirse sus preferencias y necesidades. Es una herramienta muy útil para tener una visión detallada de cada cliente desde cualquier departamento, permitiendo personalizar la UX y fomentar la fidelización del cliente”, concretan desde Noray.

Sistema de gestión de alimentos y bebidas: “las cuestiones que se pueden gestionar con este sistema incluyen el seguimiento de los pedidos de alimentos y bebidas, la gestión de inventario y la facturación”, especifican desde el Grupo EULEN. Sistema de gestión de eventos: se pueden gestionar con este sistema la coordinación de eventos, la gestión de invitados y la facturación.

Sistema de análisis de datos: “las cuestiones que se pueden gestionar con este sistema incluyen la toma de decisiones basadas en datos, la personalización de la oferta de servicios y la optimización de los precios”, indica Soledad Martínez Cañas.

CMS: como describe Blanca González, este tipo gestiona los canales de venta de manera simultánea y actualizada. “Los motores de reserva posibilitan una atención al usuario más eficiente y directa. Engloba diferentes vías de distribución, desde agencias hasta venta directa”.

ERP: “controla y optimiza la gestión de procesos y operaciones en una sola plataforma. Incluye áreas como finanzas, ventas, compras, inventarios, producción o gestión de proyectos, entre otros. El objetivo es centralizar la información en una base de datos única que permita la toma de decisiones basada en datos precisos compartidos en tiempo real”, define la Técnica de Marketing en Noray.

SGA: herramienta que organiza, identifica, evalúa y controla los impactos ambientales en las actividades del hotel.

SGD: “procesos y herramientas utilizadas para gestionar, de manera efectiva, la documentación de una empresa. Ayuda a almacenar, organizar, controlar y distribuir documentos de manera eficiente y segura”, continúan detallando desde Noray.

BI: tecnología para recopilar, analizar y presentar información del hotel y del sector. Permiten tomar decisiones informadas que mejoren el desempeño, la competitividad y las estrategias empresariales de los negocios hoteleros. “El análisis y la vi-



sualización de datos son claves de esta herramienta”, concreta Blanca González.

BPM: se centra en el análisis y modelado de procesos de negocio para identificar oportunidades de mejora y optimizarlas. Su objetivo es conseguir la máxima la eficiencia y efectividad de procesos.

Debido a la gran cantidad de softwares existentes, “que debe escoger uno fácilmente integrable con otros softwares. Esto hace que el alojado en la nube sea determinante para conseguir este objetivo”, considera Frede Palmés.

¿Cómo elegir el adecuado?

Cada negocio hotelero tendrá unas necesidades concretas, KPIs específicos y objetivos empresariales diferentes. “La solución para cada establecimiento debe ser valorada y personalizada de acuerdo a sus metas. Es bastante probable que un hotel necesite integrar varios sistemas de gestión, para lo que es muy recomendable conseguir un proveedor único”, determinan desde Noray. Por esta razón, es importante detectar las necesidades básicas de cada área de negocio. “Para esto es muy práctico seleccionar un software modular que también nos permita incorporar más herramientas a medida que va creciendo el negocio. Cubiertas las necesidades básicas, habría que valorar si el software ofrece automatismos que nos ayuden a realizar las tareas de manera más rápida y ágil”, exponen desde Gruphotel.

De esta manera, para conocer qué tipo de software hotelero necesita un negocio, el usuario debe tener en cuenta las necesidades y objetivos específicos para su hotel. Algunos aspectos por considerar, según enumeran desde Tesipro Solutions, son:

Tamaño y complejidad del hotel: es importante elegir un software que se ajuste a las necesidades de tamaño y complejidad de su hotel.

Funcionalidades requeridas: es importante identificar las funcionalidades que son necesarias para la gestión del hotel, como la gestión de reservas, la facturación, el seguimiento de pagos y la generación de informes.

Integración con otros sistemas: si ya cuenta con otros sistemas de gestión en el hotel, como el sistema de gestión de pro-

riedad (PMS) es importante elegir un software que se integre fácilmente con estos sistemas, o que tenga una API Pública disponible que ayude a conectarse con otras soluciones de forma fácil.

Soporte y mantenimiento: es importante contar con un proveedor de software que ofrezca soporte técnico y mantenimiento continuo para garantizar un uso eficiente y efectivo del software. Con documentación y que garantice la evolución del mismo.

Facilidad de uso: el software debe ser fácil de usar y contar con una interfaz intuitiva para asegurar una adopción fácil y rápida por parte del personal del hotel.

En resumen, "el usuario debe tener en cuenta las necesidades específicas de su hotel, identificar las funcionalidades requeridas. Y no solo mirar el coste sino el valor que aporta el negocio y las garantías que se ofrezcan tanto de servicio como de calidad", expone Verónica Torres. A lo que Esther Zerbst Busquet añade que lo más importante es saber qué se demanda, un software sobredimensionado es un problema para el usuario, puesto que le ofrece muchas opciones que no precisa, y un coste importante de mantenimiento. Por ello, "se requiere saber muy bien qué se demanda, implantarlo y, una vez se consigue el primer peldaño, seguimos subiendo y, por tanto, también el software nos permitirá esta evolución".



Foto: Landin informática

Herramientas digitales, tendencias

En la actualidad se están desarrollando muchas nuevas tendencias en relación a las herramientas digitales. Entre ellas destacan:

Hotel@n®

SOFTWARE HOTELES

**Nuevo enlace
Ministerio
del Interior**



**Channel
Manager**



**Hotel@n
Mobile**



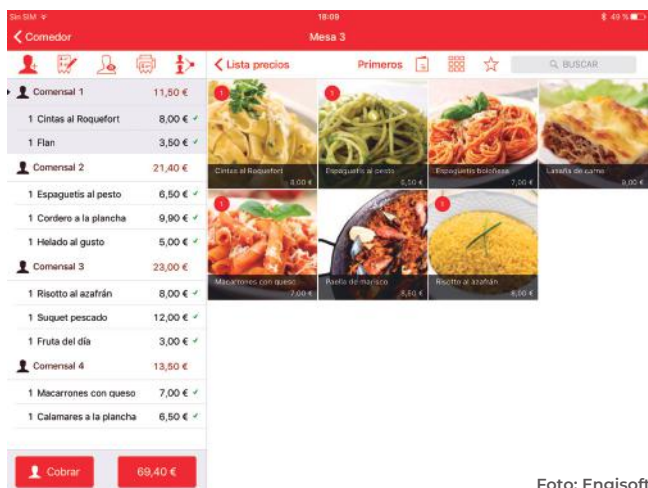


Foto: Engisoft

Inteligencia artificial y machine learning: “la implementación de la inteligencia artificial y el machine learning permitirá a los hoteles mejorar la personalización de la experiencia del huésped y la eficiencia en la gestión”, indica Verónica Torres. En este aspecto, Blanca González destaca que la inteligencia artificial viene pisando muy fuerte. “Su uso en el sector hotelero ofrece infinitud de posibilidades, tanto a nivel de gestión de procesos internos como en la optimización de recursos o la mejora de UX”. Algo que comparte Marcos Rodríguez indicando que la IA puede tener un impacto importante en el día a día en el sector hotelero. “Gracias a ella se pueden llegar a automatizar trabajos que hoy resultan, en algunas ocasiones, delicados, como puede ser el responder a reseñas de clientes en las redes pudiendo dedicar ese tiempo los responsables a mejorar otros aspectos del negocio”.

Realidad virtual y aumentada: desde Tesipro Solutions indican que estas tecnologías permiten a los huéspedes tener una experiencia más inmersiva y enriquecedora durante su estancia en el hotel.

Sistemas de pago móvil: la implementación de sistemas de pago móvil permite una gestión más eficiente del pago y una mayor comodidad para el huésped.

Big data y análisis de datos: “la recopilación y análisis de datos permite a los hoteles tomar decisiones informadas sobre la gestión y la personalización de la experiencia del huésped”, define la Customer Success & Project Manager de Tesipro Solutions. “El sector hotelero está valorando, cada vez más, la

importancia de su análisis, interpretación e implementación en los modelos de negocio. Además, la compartición de estos datos entre diferentes agentes del sector turístico es una apuesta que cada vez más hoteleros están haciendo”, completa la Técnica de Marketing en Noray.

Automatización y tecnología: “están transformando la forma en que se gestiona un hotel. Los hoteles están adoptando soluciones tecnológicas como chatbots, automatización, inteligencia artificial y realidad virtual para mejorar la experiencia del huésped y la eficiencia de las operaciones”, enumera Verónica Torres.

Biometría: la captura biométrica durante el proceso de registro permitirá ofrecer al huésped una experiencia muy personalizada durante su estancia.

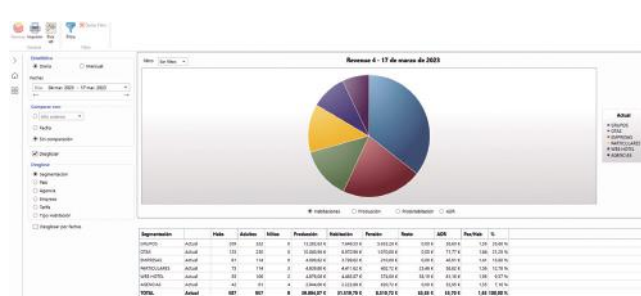
Mayor enfoque en la sostenibilidad: cada vez son más los hoteles que están adoptando prácticas sostenibles en sus operaciones, como el uso de energías renovables, la reducción de residuos y la gestión responsable del agua. “Los huéspedes también están demandando opciones más sostenibles, por lo que los hoteles que se adapten a esta tendencia podrán mejorar su reputación y atraer a más clientes”, explican desde el Grupo EULEN.

Experiencia del huésped personalizada: los huéspedes están demandando experiencias más personalizadas y adaptadas a sus necesidades. Según indica Soledad Martínez Cañas, los hoteles están utilizando tecnologías como el análisis de datos y la inteligencia artificial para ofrecer recomendaciones personalizadas y servicios a medida y ofrecer a sus huéspedes experiencias más auténticas y únicas. Por ejemplo, “los hoteles pueden ofrecer visitas guiadas a los lugares de interés cercanos, ofrecer experiencias gastronómicas a sus huéspedes, entre otros”.

Nuevos modelos de negocio: “los tradicionales están siendo desafiados por nuevas formas de alojamiento, como los alquileres vacacionales y las casas compartidas. Los hoteles están adoptando nuevas estrategias para competir en este nuevo mercado, como la diversificación de sus ofertas y la creación de experiencias únicas para los huéspedes”, determina la gerente de Desarrollo de Negocio Nacional del Grupo EULEN.

En resumen, “la sostenibilidad, la tecnología, la personalización de la experiencia del huésped y los nuevos modelos de negocio

Foto: Gruphotel



son algunas de las tendencias más importantes que están impactando el sector hotelero y que seguirán siendo relevantes en el futuro”, enumeran desde el Grupo EULEN.

Estas son solo algunas de las tendencias tecnológicas que más impacto van a generar en el sector hotelero. Sin embargo, “es importante tener en cuenta que la implementación de estas tecnologías debe ser adecuada y acorde a las necesidades y objetivos del hotel”, determinan desde Tesipro Solutions.

Sin embargo, hay que tener presente que el mundo digital es tan cambiante que cada año podemos hablar de nueva tendencia. “Los hábitos de los consumidores han cambiado, se han ‘digitalizado’ en todos los sentidos y esto crea la necesidad de utilizar herramientas digitales que permitan llegar a ellos. La búsqueda de nuevas tecnologías es algo que no puede parar, cada innovación presentada crea la necesidad de otra aún mejor y con más funcionalidad”, explican desde Landín Informática.

Como hemos visto, en la actualidad estamos ante una nueva tendencia de herramientas digitales para la optimización del rendimiento y resultados de los equipos en muchos sectores, incluyendo el sector hotelero. “La implementación de estas herramientas digitales puede mejorar la eficiencia y la productividad del equipo, así como la satisfacción del cliente y la rentabilidad del negocio”, definen desde Tesipro Solutions.



Foto: Grupo EULEN

Además, añade que las herramientas digitales pueden incluir desde aplicaciones móviles para la gestión de reservas y el check-in/out hasta softwares de gestión de la relación con el cliente (CRM), pasando por sistemas de gestión de la información del hotel (PMS) y herramientas de análisis de datos. “Todas estas herramientas pueden ayudar a los equipos a tomar decisiones informadas y a optimizar su rendimiento para alcanzar los objetivos del negocio”.

En su opinión, es importante destacar que, aunque estas herramientas digitales pueden ser muy útiles, también es funda-

redforts

SISTEMA HOTELERO

-  **Sistema de gestión (PMS)**
-  **Gestor de canales**
-  **Motor de reservas**
-  **+1700 usuarios en 20 países**



Envío de Partes de Viajero según nueva ley española

* La ley entra en vigencia 2 de Junio 2023. Tendremos disponible esta función antes de esa fecha.

 **KIT
DIGITAL**

Subvención Kit Digital:
puedes utilizar tu bono con nosotros

10% DE DESCUENTO
USANDO EL CÓDIGO PROMOCIONAL **HOSTELPRO**

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





Foto: Informática3

mental contar con un equipo capacitado y bien formado para su uso efectivo. “La tecnología es una herramienta que puede ayudar, pero no puede reemplazar la importancia de contar con un equipo humano comprometido y capacitado para brindar un excelente servicio al cliente y lograr el éxito del negocio”.

En resumen, la tecnología avanza para ofrecernos nuevas herramientas digitales que ayuden a optimizar procesos y resultados. “Somos las empresas quienes que debemos vincularnos a estos avances. El objetivo debe ser utilizar dichos recursos de manera que consigamos que esa optimización de rendimiento y resultados se traduzca en los de nuestros negocios”, determinan desde Noray.

Beneficios de la inclusión

A lo largo del reportaje hemos visto la importancia que tiene contar con alguna de estas herramientas digitales. Ahora conoceremos todos los beneficios que ofrecen a los establecimientos:

Automatización: “muchas tareas que se llevan a cabo en los negocios hoteleros de manera diaria o periódica, como la gestión de facturas o de reservas, pueden optimizarse tanto en recursos como en tiempo a través de la automatización”, describen desde Noray.

Accesibilidad: si se trata de un sistema en la nube, “el PMS Cloud permite el acceso a la información del hotel en tiempo real desde cualquier lugar y dispositivo con conexión a internet, lo que facilita la toma de decisiones y la gestión de su negocio”, analizan desde Tesipro Solutions.

Optimización del trabajo humano: “potenciando su presencia en tareas de valor y reduciendo tiempos en tareas que la tecnología puede realizar de manera más rápida y con menor

margen de error”, detalla Blanca González. A lo que desde el Grupo EULEN añaden que el uso de estos sistemas, mejora la eficiencia de las operaciones y reducir costos. Por ejemplo, “pueden gestionar de manera más eficiente el inventario y la logística, lo que reduce los costos de almacenamiento y transporte”.

Ahorro de tiempo y reducción de errores: “el PMS Cloud automatiza muchas de las tareas manuales y repetitivas del hotel, lo que permite al personal del hotel centrarse en tareas más importantes. Además, al ser un sistema automatizado, se reducen los errores y se mejora la eficiencia en la gestión”, especifica Verónica Torres. Algo que corrobora Luis Miguel González, exponiendo que se produce un ahorro en término de tiempos y de costes en todos los departamentos, desde Gobernanta y servicio Técnico hasta Revenue, transforma los procesos y genera códigos de identificación que implican cambios sustantivos.

Mayor eficiencia económica: “el apoyo de la tecnología en la gestión de negocios hoteleros permite la optimización de todos los recursos que integra la empresa. Esto se traduce en una mayor eficiencia económica del modelo de negocio y un mejor aprovechamiento de todas las piezas que componen el engranaje de un hotel”, especifican desde Noray.

Control de negocio: trabajar con información conectada permite una visión 360° del hotel. Esto se traduce en tomar el control del negocio. “A través de cuadros de mando o Business Intelligence puedes obtener informes más completos y detallados, vincular información de todo el ecosistema empresarial y poder tomar decisiones de negocio más informadas y eficientes”, explica Blanca González.

Conectividad e interoperabilidad entre departamentos o áreas de trabajo en tiempo real: esto permite garantizar que los establecimientos funcionen como un todo, y no como la suma de partes diferenciadas. Ofrece beneficios tanto para la mejora de la gestión empresarial, como para el análisis del negocio.

Mejora en la experiencia del huésped: algunos sistemas permiten la personalización de las reservas y la comunicación directa con los huéspedes, “lo que mejora la experiencia de los clientes y aumenta la satisfacción del huésped”, indican desde Tesipro Solutions.

Análisis y generación de informes: el PMS Cloud proporciona herramientas de análisis y generación de informes en tiempo real, lo que, como describe la Customer Success & Project Manager de Tesipro Solutions, permite a los hoteleros tomar decisiones informadas sobre la gestión del hotel y el rendimiento del negocio. El poder del dato.

Software en 2023

Tras la pandemia, hemos recuperado progresivamente el volumen de viajes al que estábamos acostumbrados. Según indican desde el Grupo EULEN, se espera que en 2023 esta tendencia siga en crecimiento. “En un entorno cada vez más exigente

y especializado, se debe ofrecer la mejor experiencia posible al cliente final”.

Así, en opinión de Landín Informática, la evolución va encaminada a los sistemas cloud sin dejar de tener presente lo que nos puede brindar la inteligencia artificial. Algo que comparten desde Engisoft, quienes consideran que los softwares de gestión están evolucionando hacia la nube y con mayor interrelación entre ellos. “Cada vez son más indispensables para poder planificar, gestionar el día a día y revisar los resultados. Con la pandemia de la COVID-19, nuevas formas de interactuar con el cliente de forma más segura se deben implementar y se deben replantear de nuevo muchos procesos. En esto, la tecnología, debe ser una herramienta para ayudar, simplemente indispensable”.

Por otro lado, desde Noray añaden que este año se seguirán implementando las automatizaciones de procesos, soluciones basadas en inteligencia artificial o la interoperabilidad de datos en distintos soportes o dispositivos. “Los softwares de gestión hotelera mantendrán el foco en el dato, a través de Business Intelligence o la migración de soluciones a la nube. Todo ello acompañado de medidas aún más estrictas con la ciberseguridad”.

Además, añade que, como tendencias más novedosas, cabe destacar que existe una mayor apuesta por la sostenibilidad.



“Adoptar estas medidas beneficiará tanto a la UX como a la optimización de costes empresariales. Los check-in digitales y la venta directa también serán caminos por los que van a apostar los softwares de gestión hotelera este 2023”.

En definitiva, desde Millenium Soft concretan que las posibilidades de la tecnología permiten asegurar que cada día estamos más cerca de que las máquinas trabajen para nosotros y nos resuelvan todo aquello que puede ser más que previsible y dejar en manos de los empleados el cuidado de los aspectos más humanos como el trato al cliente y la estrategia del negocio.

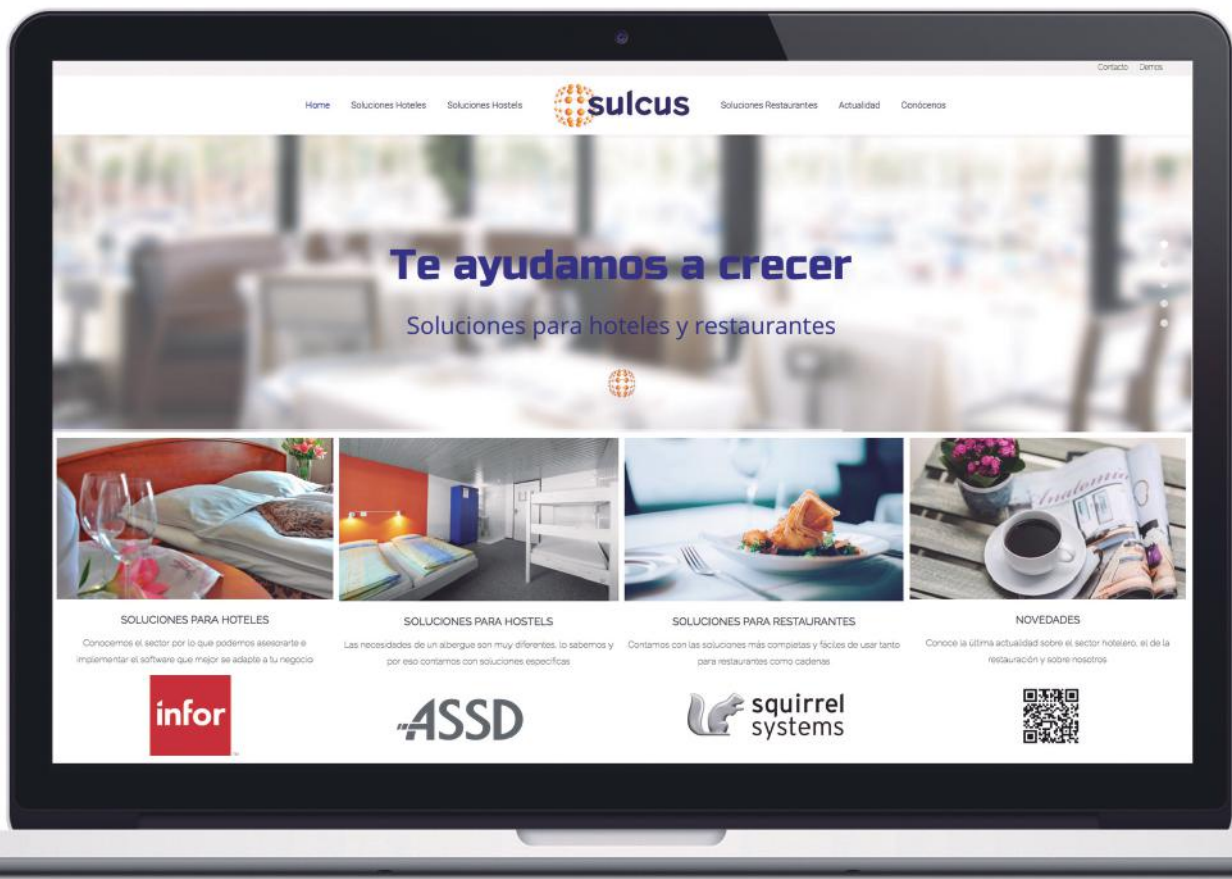




Foto: Ingenium ingeniería y Domótica

Tecnología y eficiencia

UNA IMPLANTACIÓN NECESARIA

El sector hotelero siempre ha sido uno de los grandes motores de la economía española, representando uno de los sectores más dinámicos del mercado laboral del país. Además, siempre se ha caracterizado por su firme compromiso hacia las personas y su enfoque centrado específicamente en el cliente. En este sentido, la tecnología va a permitir una mejora en la experiencia del cliente, convirtiéndose en una herramienta esencial que también permitirá optimizar la gestión del hotel.

La tecnología es cada vez más importante en todos los aspectos, y los establecimientos hoteleros no son una excepción. En opinión de Alejandro Paternoy, Hospitality sales manager de Perseo, la tecnología está permitiendo conseguir una mejora en la experiencia del cliente, siendo esto cada vez más importante en las valoraciones y opiniones de los propios hoteles.

En relación a este tema, Pepe Muñoz, responsable comercial de Muzybar, asegura que la tecnología avanza a un ritmo cada vez más acelerado y con ella la eficiencia y la calidad de la experiencia del huésped. La penetración de la tecnología en los establecimientos de hostelería está en auge continuo, tal y como está ocurriendo en la sociedad en general. Pero, "ade-

más, en los establecimientos de hostelería es una necesidad y aquellos que la están implantando tienen mejores herramientas para mejorar la rentabilidad de su negocio", especifican desde Quality Espresso.

No obstante, está claro que esta implementación, varía según el tipo de hotel, la ubicación geográfica y la estrategia empresarial. Sin embargo, "en general, se puede decir que las tecnologías digitales están cada vez más presentes en la industria hotelera y se han convertido en una herramienta esencial para mejorar la experiencia del huésped y optimizar la gestión del hotel", expone Virginia Lekuona, Comunicación de Fagor Electrónica. Así, aunque depende mucho en función de la región

donde están ubicados, el tipo de hotel y el tamaño del mismo, en general, "se puede decir que la mayoría de los hoteles han ido adaptándose progresivamente a la transformación tecnológica que el sector y los huéspedes reclaman", concreta Íñigo Azcona, Hospitality Business Development Director de TP-Link España.

Sin embargo, y como puede observarse, la demanda de tecnología en establecimientos hoteleros va claramente en ascenso, lo que no quiere decir que todavía quede un largo camino por recorrer. En opinión de Odón Losada Fernández, director comercial de Ingenium Ingeniería y Domótica, habría que distinguir entre las grandes cadenas hoteleras y los hoteles más pequeños. "Las grandes cadenas ven claramente que una apuesta por la domotización y el control de sus instalaciones les redunda tanto en grandes ahorros energéticos como en una percepción muy positiva de los clientes. Los pequeños establecimientos van, poco a poco, entrando también en esta dinámica". Así, "desde las Reservas en línea, hasta aplicaciones, permiten a los huéspedes, solicitar servicios, realizar el check-in y el check-out, o sistemas de control de accesos utilizando el teléfono móvil en lugar de una llave física, hasta asistentes virtuales basados en inteligencia artificial para responder preguntas de los huéspedes y ofrecer recomendaciones, sin olvidar el Internet de las cosas (IoT) para ofrecer a los clientes regulación automática de la temperatura y la iluminación en la habitación. En resumen, el uso de las tecnologías digitales se traduce en una mejor experiencia del huésped y una mayor rentabilidad para el hotel", enumera Virginia Lekuona.

Algo que comparte Xavier Martin, CEO y Fundador de Turijobs, quien indica que, en la actualidad, muchos hoteles utilizan sistemas de gestión de reservas y gestión de inventario en línea para administrar sus negocios. Además, "la mayoría de los hoteles tienen presencia en línea a través de sus propios sitios web y portales de reservas en línea de terceros. La mayoría de los hoteles también utilizan tecnología de punto de venta y sistemas de facturación electrónica, incluso han incorporado software para la gestión de recursos humanos interna". "Cada vez es más frecuente que los establecimientos hoteleros recurran a sistemas de gestión hotelera (PMS, por sus siglas en inglés) para administrar reservas, tarifas, inventarios y otras operaciones diarias. Además, a esto se unen también los sistemas de control de acceso, sistemas de seguridad y cámaras de vigilancia para garantizar la seguridad de los huéspedes y del personal. Para mejorar la experiencia de los huéspedes, muchos alojamientos optan por sistemas de reservas en línea, servicio de conexión a internet vía WIFI, aplicaciones móviles y sistemas de auto check-in y check-out, entre otros, para ofrecer una experiencia más personalizada y conveniente", describen desde TP-Link España. A lo que desde Turijobs añaden que además de estos sistemas de gestión y operaciones, muchos hoteles han implementado tecnologías para mejorar la experiencia del cliente, como televisores inteligentes, sistemas de audio y video de alta calidad, acceso a Internet de alta velocidad y tecnología de control de clima en las habitaciones. "También hay una creciente adopción de tecnologías emergentes como la inteligencia artificial y el aprendizaje automático para personalizar la experiencia del cliente y mejorar la eficiencia



Foto: Quality Espresso

operativa". Del mismo modo, Íñigo Azcona corrobora que la inteligencia artificial y la realidad virtual se antojan tecnologías avanzadas interesantes para el sector y con las que elevar la experiencia de los clientes al siguiente nivel.

Está claro que, según indica, los hoteles han adoptado ampliamente tecnologías para mejorar la eficiencia operativa y la experiencia de los usuarios, y se espera que esta tendencia continúe a medida que las tecnologías avanzan y los consumidores demandan una experiencia más digitalizada.

Sin embargo, Víctor Guill, responsable del vertical de hospitality LG, considera que, en España, la inversión en transformación tecnológica del sector hotelero está por debajo de la media europea, por lo que hay mucho trabajo por delante para la adaptación tecnológica y digital de este tipo de establecimientos. En la actualidad, "por ejemplo, apenas se está empezando a invertir en seguridad y protección de datos, algo esencial en la instalación de todo tipo de tecnologías visuales y cloud".

Foto: TP-Link España



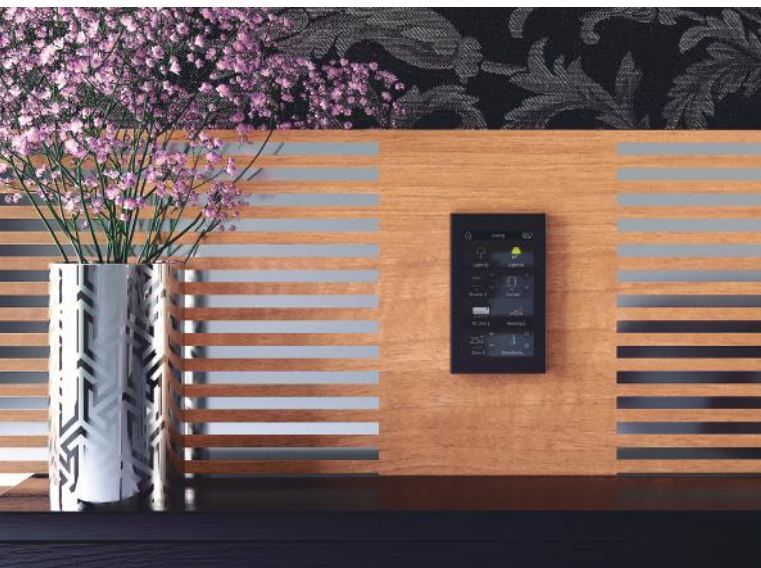


Foto: Zennio Spain

Principales beneficios

Pero lo que está claro es que emplear la tecnología en una empresa o negocio deriva en un aumento de la productividad, la eficiencia y la rentabilidad, “al tiempo que se mejora la satisfacción del cliente y la seguridad de los datos”, aseguran desde TP-Link España.

Está claro que existen infinidad de beneficios a la hora de incluir tecnología en un establecimiento hotelero como, por ejemplo, la optimización de los recursos del propio hotel, tanto humanos como económicos. “Ha sido capaz de crear soluciones automatizadas, mejorando la operatividad y la carga de trabajo del propio hotel, como permiten los controles de accesos inteligentes, o los sistemas de reservas y auto check-in, mejorando la experiencia del cliente, y una mayor capacidad de análisis, ya que la tecnología permite analizar datos sobre la operativa y tomar decisiones para mejorar rentabilidad y eficiencia”, analiza Alejandro Paternoy.

Por otro lado, el Hospitality Business Development director de TP-Link España enumera algunos de los beneficios que pueden conseguirse:

Automatización y mayor eficiencia de los procesos: una solución tecnológica puede automatizar procesos manuales, reduciendo la carga de trabajo de los empleados y minimizando los errores humanos. Además, contribuye a reducir el tiempo que se tarda en completar determinadas tareas, lo que se traduce también en un aumento de la productividad de la empresa.

Mejora de la toma de decisiones: los gerentes y directivos pueden tener acceso a información en tiempo real y a análisis de datos que les permite tomar decisiones más efectivas y basadas en las necesidades de su negocio y clientes.

Mayor precisión en la gestión de inventario: una solución tecnológica también ayuda a mantener un seguimiento preciso del inventario y automatizar los procesos de reordenamiento

de stock, lo que reduce el riesgo de quedarse sin provisiones y minimiza los costos de almacenamiento.

Mejora en la atención al cliente: los consumidores y clientes son el eje central de cualquier negocio. Por eso, la tecnología proporciona todo tipo de herramientas con las que mejorar la atención que se les brinda, conocer mejor sus necesidades y preferencias y, por tanto, mejorar las relaciones negocio-clientes para fidelizarlos.

Aumento de la seguridad de datos: la información crítica de los negocios, ya sean datos de la propia empresa, de los empleados o de los clientes, está a salvo gracias a las tecnologías avanzadas con las que contamos en la actualidad. Confiando en estas herramientas, se reduce en riesgo de pérdida o incluso, robo de datos.

Mientras tanto, y como se ha mencionado previamente, existen dos vertientes diferenciadas en cuanto a los beneficios de la inclusión de tecnologías, por un lado, los hoteleros y los huéspedes. “En el caso de los hoteleros, la tecnología ofrece una clara agilización de procesos, ya sea a través de la monitorización y gestión a través de sensores, detectores y controles de acceso, así como control total sobre los diversos elementos que conforman las instalaciones, véanse iluminación, climatización o persianas. Por el lado de los huéspedes, se denota una clara mejora del bienestar y experiencia, gracias a las escenas predefinidas, o a la gestión remota que se le ofrece”, explica Alejandro Boserman, responsable de Marketing de Zennio Spain.

En conclusión, el sector hotelero busca incrementar al máximo el posible retorno de los huéspedes y el incremento de la fidelización de los clientes a través de un servicio único. “Esto se consigue a través de una mayor visibilidad de los servicios internos del hotel con dispositivos signage como los que ofrece LG. En ellos, no sólo se pueden incluir una guía detallada de los espacios y servicios del hotel, sino que también se puede personalizar los mensajes que se envían a los huéspedes desde la recepción o incluir recomendaciones personalizadas según el momento del día”, concluye Victor Guill.

Tecnología más necesaria

Las tecnologías prioritarias y valoradas por el sector hotelero y los huéspedes pueden variar en función de la región, el

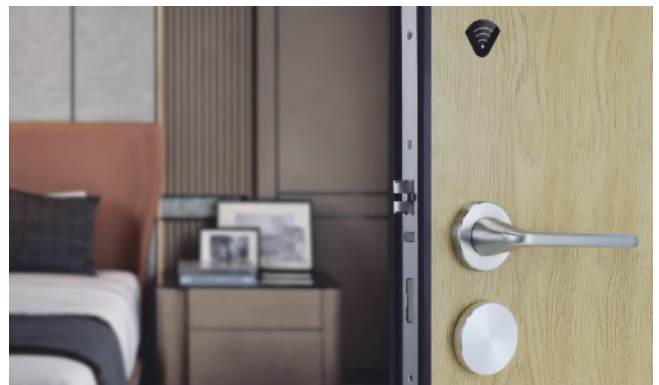


Foto: BTV-Perseo

JUNG



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

JUNG.ES

MADE IN GERMANY SINCE 1912



Foto: Fagor Electrónica

tipo de alojamiento y las preferencias del mercado objetivo. No obstante, Íñigo Azcona asegura que, para el sector hotelero, las tecnologías con mayor relevancia son aquellas relativas a la gestión de reservas y channel management, que permiten a los hoteles controlar las habitaciones y gestionar reservas de manera eficiente, así como distribuir sus habitaciones en múltiples canales de venta; además de aquellas herramientas que permitan automatizar procesos para mejorar la eficiencia en tareas diarias como la limpieza de habitaciones, entre otras.

A continuación, presentamos algunas tecnologías que están ganando importancia en la industria hotelera en general y que son valoradas tanto por el sector como por los huéspedes:

Acceso a internet: en este punto, Íñigo Azcona destaca que, en relación a las tecnologías más valoradas por el huésped a la hora de seleccionar un alojamiento, sin duda se fijarán primero en si dispone de Wi-Fi gratuito y de alta velocidad. "La conectividad a Internet, tanto para uso profesional como personal y de ocio, es muy importante para los huéspedes, pero más aún si cabe para aquellos que viajan por negocios, pues necesitan tener un acceso rápido, seguro y sin fallos para ejercer sus tareas aun estando fuera de la oficina. Aquellos hoteles que ofrecen Wi-Fi gratuito y de alta velocidad están mejor valorados que los que no proporcionan este servicio". Así, tal y como indica Xavier Martin, el acceso a Internet de alta velocidad se ha convertido en una necesidad básica en cualquier alojamiento.

Aplicaciones móviles: "las aplicaciones móviles se han vuelto muy populares entre los huéspedes, ya que les permiten reservar habitaciones, realizar check-in y check-out, acceder a servicios de habitaciones y realizar pagos", detallan desde Turijobs. A lo que el responsable de Zennio Spain añade que, desde la experiencia de los últimos años, y enfocando la respuesta al mundo de la domótica, hay un proceso que sobresale por encima de los demás, y que actualmente es una realidad en todos los hoteles, el check-in y check-out online, en combinación con el control de accesos. En su opinión, "a día de hoy, es inusual encontrarse un hotel que no cuente con la posibilidad de gestionar la entrada del huésped, tanto en las instalaciones

como en las habitaciones, de manera online y remota, incluso en la mayoría de casos, se ha convertido en la única forma de gestión de entrada y salida de huéspedes".

Asistentes virtuales: "los asistentes virtuales, como Alexa y Google Home, pueden proporcionar una experiencia más interactiva y personalizada para los huéspedes, permitiéndoles controlar la iluminación, la climatización y otros servicios en sus habitaciones", describe el CEO y Fundador de Turijobs.

Realidad virtual y realidad aumentada: "la tecnología VR y AR puede ayudar a los huéspedes a visualizar las instalaciones del hotel y su ubicación, así como proporcionar experiencias inmersivas durante su estancia", continúa Xavier Martin.

Control de la iluminación y de la temperatura de la habitación: este es un tema fundamental. "Se consigue racionalizando de forma adecuada lo que la habitación puede realizar de forma autónoma y la posibilidad de que el cliente pueda modificar a su conveniencia lo que desee con facilidad. El poder tener el control de tu habitación desde tu móvil le aporta una comodidad al cliente que redundará en una experiencia de lo más gratificante", analiza Odón Losada. Así, por ejemplo, en lo enfocado a la iluminación, indica que se pueden diferenciar cuatro tipos de sistemas de iluminación basados en las fuentes de luz: LED, Fibra óptica, Fluorescentes, y Láser. Dependiendo del tipo de aplicación deberá utilizarse una u otra. "Existen múltiples sistemas para iluminar un recinto, iluminación LED (es la más usada hoy en día), en colores RGB (significa LED rojo, azul y verde), DALI (Protocolo de control de iluminación), DMX (DMX es el acrónimo de Digital Multiplex, y es otro protocolo de control de iluminación que permite a los usuarios tener el control de todas las luminarias) ... todos se pueden optimizar y gestionar mediante un buen control domótico. La realización de escenas (modo noche, modo fiesta, modo relax...) pueden aportar esa exclusividad que demandan las instalaciones más exigentes".

Climatización: en este punto, desde Ingenium Ingeniería y Domótica aseguran que el confort en la habitación pasa por una temperatura adecuada, que realizan todas las funciones

Foto: Ingenium ingeniería y Domótica



KALEA
PLUS



Coffeed
powered by NECTA

Solución integrada
de telemetría



Escanea el código QR
con tu smartphone para
descubrir todas las funciones
de Kalea

Alta velocidad, alto rendimiento, alta calidad

Profesionales del buen gusto

Diseñada para ofrecer al cliente bebidas a base de café en grano y leche fresca, Kalea Plus garantiza la prestaciones de la mejor calidad, haciendo uso de tecnología profesional combinada con una increíble facilidad de uso, una mezcla de diseño y personalización al servicio del gusto: con Kalea Plus, el verdadero sabor del café y la cremosidad del capuchino serán el placer más dulce de todos los tiempos.



necta.evocagroup.com f in



Foto: LG

y algoritmos necesarios para la gestión del clima. Sin duda, una de las mayores ventajas de la tecnología inteligente de la climatización para los hosteleros es el ahorro de dinero. "Es posible ahorrar hasta un 65% en tu factura de luz gracias a la gestión inteligente. Además, como los equipos no están trabajando todo el día innecesariamente y a temperaturas extremas, se alarga la vida útil de los aparatos. Esto genera ahorros en el mediano y largo plazo, con menores costes en reparaciones o cambios de equipos de climatización. Y también son dispositivos que permiten ahorrar mucho tiempo y hacer que la gestión del hotel sea más eficiente". Con el control domótico se agilizan ciertos procesos y deja más tiempo libre a los gestores, para ocuparse de otras tareas.

Equipo audiovisual: según indica el Hospitality Business Development director de TP-Link España, las personas que se alojen en una habitación valoran positivamente la posibilidad de ver películas o series de televisión durante su estancia en el alojamiento; al tiempo que aprecian contar con sistemas de seguridad y privacidad. La presencia de cámaras de vigilancia, cerraduras inteligentes y otras medidas de seguridad son importantes para ellos. En relación a la primera parte, el responsable del vertical de hospitality de LG asegura que hay algunos pilares importantes a la hora implementar tecnologías que modernicen la experiencia hotelera. Por un lado, en su opinión, "los televisores profesionales de hotel permiten a los huéspedes disfrutar de una mejor experiencia al recibir comunicaciones personalizadas e información de valor sobre los servicios que ofrece el hotel, reforzando el valor de marca del propio hotel. Pero para implementar estos televisores hay que tener en cuenta otro pilar fundamental como es la protección de datos". Por otro lado, el director Comercial de Ingenium ingeniería y Domótica comenta que existen equipos clásicos para el control del sonido (control de apagado/encendido y control del volumen) y equipos más novedosos tipo DLNA que trasladan la música preferida por los usuarios directamente de sus dispositivos móviles a los altavoces de la habitación. La tecnología Digital Living Network Alliance® (DLNA) provee capacidad para redes para muchos dispositivos de audio y vídeo, incluyendo ordenadores, consolas de juegos, cámaras digita-

les y productos portátiles. Permite el intercambio de música, vídeo e imágenes entre dispositivos compatibles a través de una red inalámbrica.

Sistemas de seguridad: cajas fuertes y control de accesos. "Respecto a las cajas fuertes, encontramos la tecnología de apertura y cierre con la misma tecnología RFID, haciendo posible que pueda hacer uso de la misma tarjeta RFID del acceso de la habitación para usar la caja fuerte. En relación a los controles de accesos, la tecnología BLE, y la generación de llaves electrónicas, que el huésped recibe en su teléfono móvil, una vez realizado el check-in", especifica el Hospitality sales manager de Perseo.

Hay que estar preparados

La invasión móvil ya es una realidad. "Prácticamente el 100% de los clientes son usuarios habituales de estas tecnologías móviles y de sus aplicaciones; sería negar la realidad que cada vez se realizan más acciones con el uso del móvil y eso incluye apagar/encender luces, bajar/subir persianas o toldos y controlar la climatización", describe Odón Losada.

En general, se observa que los hoteles son cada vez más conscientes de la importancia de la tecnología en su operación y en la experiencia del huésped. "Muchos hoteles ya están utilizando chatbots, inteligencia artificial y big data, entre otras, para mejorar la eficiencia, la personalización y la satisfacción del cliente. Sin embargo, hay que tener en cuenta, que la falta de recursos, la resistencia al cambio o la preocupación por la privacidad de los datos pueden ser un freno importante", analiza Virginia Lekuona.

En este punto, está claro que la llegada de la inteligencia artificial, realidad aumentada, chatbots... se está viviendo de una manera muy rápida que obliga a una adaptación a la misma velocidad para ser capaz de responder a las necesidades de los clientes. "Como en el resto de servicios hay hoteles mucho más preparados y que ya habían hecho un 'recorrido' previo, y ya están trabajando en soluciones para convencer y fidelizar al huésped y algunos otros establecimientos hoteleros que todas estas novedades tecnológicas les están encontrando muy le-

Foto: Muzybar

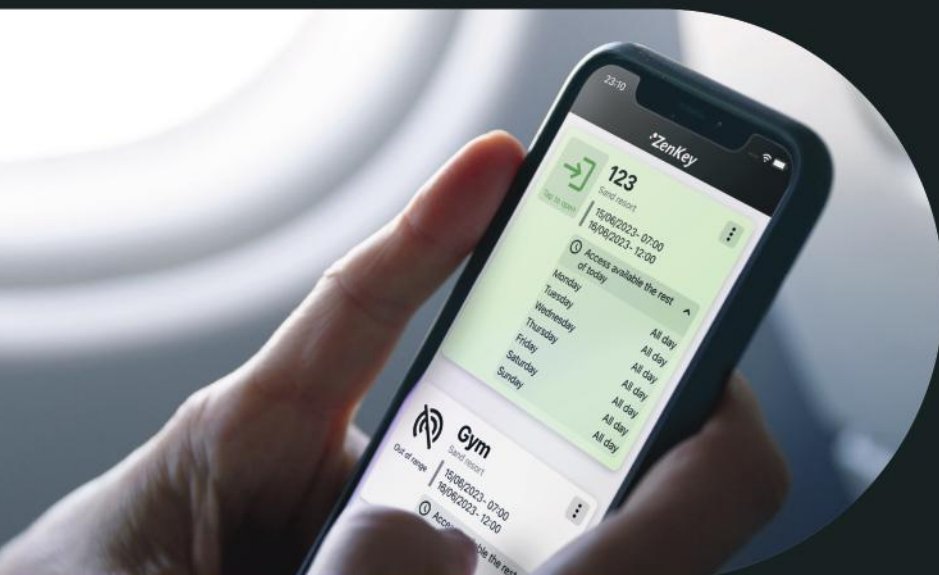




Come for the place,



Stay for the experience.



SHOWROOM MADRID



www.zennio.com

+34 916 507 031

comercial@zenniospain.com

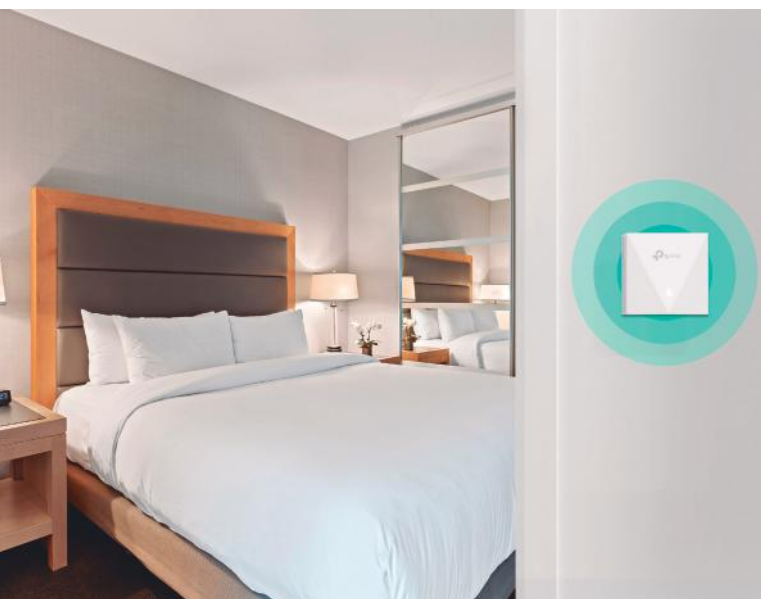


Foto: TP-Link España

jos y tardarán más en adaptarse a todas las posibilidades y beneficios que les pueden aportar”, concreta Alejandro Paternoy. A lo que Íñigo Azcona continúa explicando que muchos hoteles ya han comenzado a adoptar tecnologías de vanguardia como chatbots, inteligencia artificial y big data para mejorar la experiencia del cliente y aumentar la eficiencia operativa. Sin embargo, considera que “hay hoteles que aún están en proceso de entender y adoptar estas tecnologías. El sector cada vez es más consciente de la importancia de adaptarse a la transformación digital y tecnológica que vivimos en la actualidad para mejorar su competitividad y eficiencia, y aunque aún queda mucho camino por recorrer, la industria hotelera no debe cejar en su empeño por explorar e ir adoptando nuevas tecnologías. Deben mantenerse al día con las tendencias que le harán acercarse a sus clientes”.

Es sorprendente cómo la industria hotelera se está adaptando a los cambios constantes en materia tecnológica. Sin embargo, en este punto, “el cuidado de los datos es una de las prioridades más importantes a la hora de ofrecer experiencias al cliente y este proceso va de la mano de la implementación de tecnologías inteligentes y de big data. El futuro de los dispositivos electrónicos es la inteligencia artificial y los hoteles, poco a poco, van instalando soluciones encaminadas a satisfacer esas necesidades de la mano de profesionales preparados para ello”, detalla desde LG.

No obstante, hay que ser conscientes que la hiperconexión que estamos experimentando en la actualidad trae consigo una serie de desafíos de seguridad, retos que los usuarios y los negocios deben conocer para tomar medidas proactivas que contribuyan a una mayor protección y minimización de los riesgos. En ese sentido, “uno de los principales problemas de seguridad que se debe atajar es la vulnerabilidad en los dispositivos conectados. Ya sean teléfonos móviles, cámaras de vigilancia inteligentes, termostatos, etc. todos ellos pueden ser susceptibles de recibir ataques cibernéticos. Es importante contar con medidas de seguridad adecuados para evitar cualquier

disgusto”, analiza Íñigo Azcona. En resumen, “la hiperconexión en el mundo tecnológico puede traer grandes beneficios, pero también puede presentar desafíos en términos de seguridad”, indican desde Fagor Electrónica.

Así, desde TP-Link España detallan como contratiempo a los que se enfrenta el sector el acceso no autorizado a datos personales. “Con la gran cantidad de información personal que se comparte en línea, existe un mayor riesgo de que los datos personales se filtren o sean utilizados de manera indebida. Esto deriva en un tercer problema, como son los fraudes online. A mayor número de acciones en línea, como transacciones, compras, etc. mayor riesgo tenemos de sufrir algún tipo de fraude o robo de datos”.

Por esta razón, es importante conocer previamente todo lo que puede aportar y beneficiar a su sector, “esta labor le dará la información de posibles inversiones o proyectos donde diferenciarse, siendo muy importante esta preparación para marcar esta diferencia y conseguir que la experiencia del cliente sea perfecta”, analiza Alejandro Paternoy.

En este punto, Victor Guill indica que para poder prepararse es importante señalar que los hoteles y alojamientos deben de establecer, desde el primer minuto, alianzas con partners que permitan al hotelero estar a la vanguardia tecnológica desde el inicio del proyecto hasta la ejecución del mismo. De esta manera, “toda la implementación tecnológica irá de la mano de un proveedor de tecnologías inteligentes y móviles que unirán todos los procesos ya instalados”.

Por otro lado, Íñigo Azcona considera que lo más importante es contar con una infraestructura de red robusta, sólida y escalable que permita suministrar un servicio de conexión a internet tanto para huéspedes como personal propio. Gracias a ello, su

Foto: Zennio Spain



red podrá ser capaz de manejar la cantidad de dispositivos conectados y de datos generados con los que puede contar un hotel o alojamiento en la actualidad.

Pero está claro que, todo lo anterior no tendría ningún valor si el personal del hotel no está capacitado para utilizar estas tecnologías de vanguardia. "Solo a través de la capacitación y de los recursos con los que cuente la plantilla se podrán implementar de forma efectiva estos desarrollos tecnológicos y, por tanto, mejorar la experiencia de los huéspedes", concluye.

Favoreciendo la eficiencia

Cada vez es más importante la sostenibilidad y tenemos más conciencia sobre ello, y más relevante para un hotel, la eficiencia energética, "por lo que las mejoras tecnológicas, en este campo, son determinantes para elegir un determinado equipamiento", especifica Alejandro Paternoy. A lo que Víctor Guill añade que, desde hace algunos años, tanto la tecnología doméstica como la profesional tiende cada vez más hacia un consumo responsable de la tecnología y son cientos de implementaciones las que se desarrollan para mejorar la eficiencia en este campo. Por eso, "la tecnología para hoteles también se enfoca en estos conflictos con la generación de dispositivos que ayuden a proteger a la naturaleza y nosotros proporcionamos tecnologías que mejoren el medio ambiente con un consumo mínimo de energía y utilización de materiales reciclados tanto en nuestros productos como en los embalajes".

Para Íñigo Azcona el objetivo no es otro que favorecer que los usuarios conozcan y optimicen el uso de este recurso para reducir el gasto energético y los costes en sus facturas. Así, por ejemplo, detalla que la implementación de bombillas inteligentes, sensores de movimiento, controladores de iluminación o sistemas de climatización eficientes en las habitaciones y áreas comunes ayudan a reducir el consumo de energía, especialmente cuando no hay nadie presente. Asimismo, "los

Foto: Fagor Electrónica

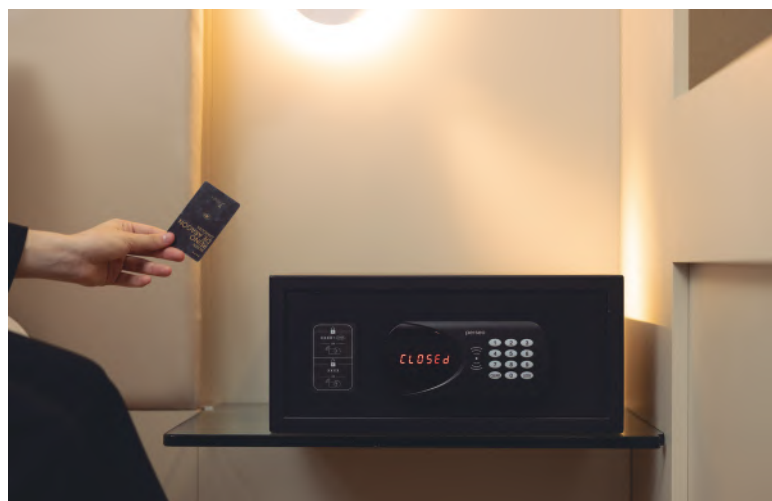
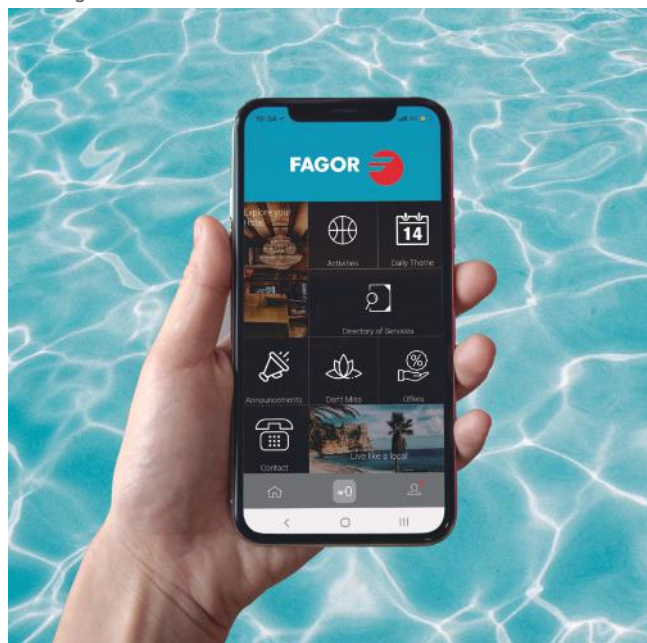


Foto: BTV-Perseo

sistemas de control y monitorización energética que muchos dispositivos ya integran, nos ayudan a conocer cuál es el consumo el tiempo real, para adaptarlo a nuestras necesidades y bolsillos. Estos sistemas pueden proporcionar información detallada sobre el uso de energía y ayudar a identificar áreas de mejora".

Un ejemplo muy ilustrativo, que nos muestra Odón Losada, sería tener una instalación domotizada que cuando detecta que las ventanas están abiertas y el cliente no está en la habitación desactive las máquinas de climatización, esto redundaría en una clara mejora de la eficiencia energética además de una reducción de costes muy importante. "En zonas de paso, o de estar, la colocación de sensores que midan presencia y luminosidad consiguen que estas zonas solo estén iluminadas cuando haya gente en las mismas y el nivel de luz no sea el adecuado, optimizando al máximo los costes en iluminación. Soluciones como estas a día de hoy se implementan en hoteles con gran satisfacción por parte de las propiedades".

De este modo, la profundidad de los niveles de integración entre los diferentes sistemas de control ayudará a mejorar notablemente los ratios de eficiencia energética. "Siempre habrá que buscar un compromiso entre el confort y la eficiencia, anticipándonos a las situaciones que prevemos que van a suceder, así como asegurando que estamos aplicando ese confort cuando la situación realmente lo requiere y nunca cuando esta no se produce", determinan desde Scati.

En definitiva, la domótica y la eficiencia energética siempre han sido compañeras de viaje. "Aunque la domótica tiene muy adherida la imagen de comodidad y la tecnología puntera, no quita que su ventaja más competitiva radica en la automatización de procesos, monitorización de consumos y agilización de toma de decisiones en base a toda la información recopilada", analiza Alejandro Boserman. En su opinión, gracias a los sensores y detectores, y la automatización de procesos en caso de que se den ciertas situaciones (por ejemplo, equilibrio entre la luz natural que entra por las ventanas vs. la luz artificial), se pueden generar automatismos que mejoren la eficiencia energética en un porcentaje muy elevado.



Foto: Estil Guru

Piscinas y wellness

UN PLUS PARA EL HUÉSPED

De un tiempo a esta parte, el espacio dedicado a las piscinas juega un papel muy importante para los establecimientos hoteleros, pues ya no se trata de un servicio complementario, sino que supone un atractivo principal para el cliente que hará que se decanten por una u otra oferta, ya busquen ocio o, por el contrario, se decanten más por una estancia de descanso y de relax. En resumen, se convierten en una fuente de ingresos muy a tener en cuenta que debe proyectarse desde el mas mínimo detalle.

Uno de los principales atractivos de todo establecimiento turístico son las piscinas, es más, se encuentra entre las principales tendencias del sector hotelero, siendo un equipamiento imprescindible para gran parte de los clientes, ya sea en establecimientos urbanos como en vacacionales.

Pero el espacio piscina no está formado únicamente por el vaso de la piscina, sino que alrededor de la misma se encuentra multitud de zonas que ofrecen un mayor atractivo, como espacios de sol, espacios chill out, coctelerías... En este sentido, contar con la instalación acuática adecuada supondrá un punto a favor para los usuarios que valorarán muy positivamente la estancia en ese establecimiento.

De este modo, para acertar con la elección e instalación de la piscina en nuestro establecimiento hotelero, serán varias

cosas las que se tendrán que tener en cuenta. Por ejemplo, Aina Sas Gimeno, directora de Comunicación y Marketing de Prefabricados SAS, considera que, para una correcta instalación de piscina, es importantísimo aislar bien el espacio donde irá ubicado el vaso de la piscina y, en segundo lugar, y no por ello menos importante, una cuidada elección de productos que coronen la piscina. "Estos productos tienen que ser de alta calidad para poder ofrecer una piscina que perdure y no de problemas cada poco tiempo".

Por otro lado, Enric Martín, Product Manager de Building Drainage & Sanitario de ACO, destaca que las piscinas privadas y públicas exteriores deben contar con un sistema de desagüe perimetral que permita evacuar las aguas procedentes de la propia piscina y de las lluvias. De esta forma, explica, "se evita que se generen zonas encharcadas que podrían comprometer

la seguridad de los usuarios y se facilita el mantenimiento del pavimento junto a la piscina. ACO recomienda utilizar canales de plástico o de acero inoxidable en todos los casos”.

Mientras tanto, Toni Salvá Massot, gerente de Hidro Balear detalla que ellos cuentan con “10 tips” fundamentales que se deben tener en cuenta a priori en el momento de recibir la propuesta de llevar a cabo una piscina. Estos aspectos van desde materiales hasta aspectos legales, pasando por el diseño, el tipo de construcción y otros aspectos que te ayudarán a la hora de poner un proyecto en marcha, sin sobresaltos ni sorpresas de última hora. Así, a continuación, enumeramos los 10 tips que aconsejan desde Hidro Balear:

El terreno, ¿cómo es el terreno donde va a construirse la piscina?: aunque no es inconcebible diseñar una piscina en pendiente, lo más habitual y recomendable es construirla sobre una superficie firme y horizontal. Conviene evitar los terrenos húmedos, poco compactados o rocosos.

¿Cuál es la mejor ubicación para la piscina?: decidir la ubicación de la piscina es de tremenda importancia, ya que no se va a poder mover una vez construida si se hace de forma tradicional y no elevada. Si se orienta al sur en una zona de máxima exposición solar (no sólo en verano), aumentará su confort y las horas de aprovechamiento.

¿De qué tamaño hacerla?: a la hora de construir una piscina, siempre es importante haber estudiado previamente el porcentaje de terreno o parcela al que podemos destinar el espacio que ocupará la piscina. En principio, el tamaño adecuado será el que se quiera si se dispone de espacio suficiente, con un terreno extenso el tamaño sólo será una cuestión de gusto y presupuesto. Es importante saber cuántos usuarios disfrutarán de ella de forma habitual para que haya espacio suficiente para el baño, el juego, el relax, etc.

¿Qué materiales escoger?: hay múltiples materiales y técnicas a elegir para construir una piscina, los materiales con los que se construya definirán su presupuesto y el coste final de la obra. Cabe tener en cuenta que, como norma general, las soluciones más baratas y de materiales de baja gama suelen ser también las menos duraderas, sobre todo en espacios públicos. Una piscina realizada con buenos materiales puede llegar a durar décadas sin mayores problemas siempre que le hagamos un mantenimiento adecuado. Los más habituales de la preferencia del cliente son: piscinas de hormigón tradicional, piscinas de arena, por ejemplo, el tipo playa, piscinas de acero inoxidable, piscinas prefabricadas.

¿Qué aspectos queremos que tenga la piscina?: igual que sucede con su construcción, las posibilidades de acabado de una piscina son muy variadas en cuanto a materiales y texturas. Gresite: El revestimiento tradicional de las piscinas, compuesto por pequeños azulejos. Se adapta a cualquier tipo de superficie y su coste de instalación es bajo, pero al tener muchas juntas su mantenimiento es más costoso (se recomienda rehabilitarlo cada dos años). Baldosas de gres porcelánico: Una solución muy elegante y cada vez más en boga, especialmente en pie-



Foto: Gabarró Hermanos

zas de gran formato. Son piscinas que al tener menos juntas también facilitan el mantenimiento de la piscina.

¿Qué sensación le queremos dar al agua de la piscina?: el color que se elija para el revestimiento será, durante el día, el color del agua y, por extensión, el de la piscina. Como tantas otras cosas, las preferencias en el color de la piscina han ido cambiando con el tiempo y las modas, siendo cada vez menos habitual que el azul tradicional sea el más demandado, dando paso a todo tipo de otras gamas de colores, degradados, etc. Los colores oscuros como el verde jade o el gris marengo transmiten más sensación de frío y resultan elegantes, modernos y se mimetizan a la perfección con entornos naturales como bosques, fincas en el campo o terrenos rústicos. Los colores claros nos transmiten la sensación de las playas turquesas o los antiguos aljibes...

Iluminación de la piscina: aunque es una decisión que suele dejarse para última hora, la iluminación de una piscina es muy importante, tanto porque su correcta colocación amplía las horas de baño, además de colorear el agua por la noche. La opción tradicional consiste en la instalación de focos halógenos en una ubicación e intervalo proporcionales a la forma y dimensiones de la piscina, aunque cada vez tienen más presencia las luminarias LED. No sólo son más económicas y permiten

Foto: Freixanet Wellness

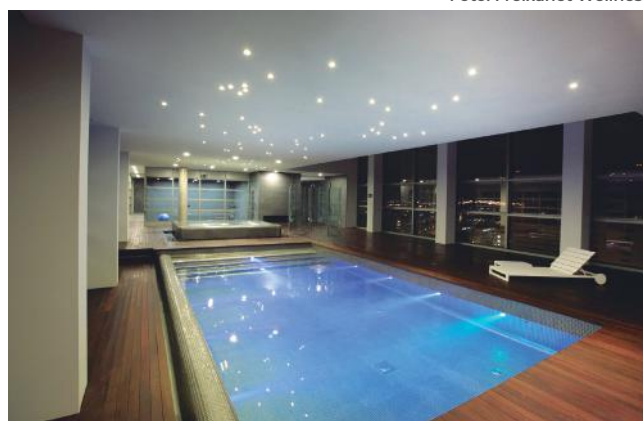




Foto: ACO

cambiar su color a voluntad, sino que además ofrecen la posibilidad de una elegante iluminación por tiras de luz. También existe la opción, habitualmente complementaria, de elementos flotantes de iluminación.

Extras para hacer de la piscina algo más especial: desde la experiencia de Hidro Balear, en la instalación de piscinas tanto residenciales como para uso público en hoteles los EXTRAS revalorizarán la piscina y le aportarán un valor añadido a la hora de elegirla en vez de elegir un hotel con una piscina tan sólo equipada para el baño. Cascadas, juegos de agua, toboganes, instalar una bomba de calor para poder nadar prácticamente todo el año..., todos estos extras y muchos otros harán de la piscina un lugar mucho más lúdico y su uso se extenderá mucho más tiempo del meramente estival.

Tener toda la información en cuanto a normativa sobre piscinas: lo importante es informar y ofrecer asesoramiento a los clientes sobre todos estos aspectos para facilitarles la construcción teniendo en cuenta licencias de obra, normativa según cada municipio y/ayuntamiento, etc., temas importantísimos antes de comenzar con su proyecto.

Mantenimiento como garantía de salud y durabilidad de las piscinas: el mantenimiento de la piscina es la clave para ofrecer un espacio seguro donde poder disfrutar del agua y sus beneficios con total tranquilidad. Es de suma importancia contar con un plan de mantenimiento integral tanto para el cuidado e higiene del agua como para el cuidado y comprobación de todos los equipos y complementos instalados. Por otro lado, desde ACO añaden que el sistema de drenaje empleado en torno a las piscinas es importante porque debe contribuir a evitar que entre agua de fuentes externas y suciedad en la propia piscina. Contar con este tipo de elementos, ayuda a que el estado de conservación del agua sea mejor. Y, Virginia Yagüe, Dirección de Marketing de Estil Guru, observa como principal problemática de mantenimiento de una piscina las posibles fugas de agua que se pueden generar cuando el sistema de impermeabilización instalado ha caducado o ha perdido sus propiedades.

Espacio piscina

Una piscina es un espacio de recreo completo y se complementa con otras zonas de confort, que permitan a los clientes

disfrutar al máximo de su estancia y el establecimiento hotelero convertirlo en una zona que rentabilice la estancia de los clientes. En este sentido, "no debe faltar una zona de sombreado, a la que podemos dar el uso y disfrute que queramos, en función del espacio disponible", describe Antonio Pascual, director de Proyectos de Saxun.

De igual manera, Toni Salvá Massot indica que la piscina se ha convertido en un espacio tan flexible y con tantas posibilidades que resultan infinitas las combinaciones posibles. Según explica, la zona de agua puede abarcar espacios de nado, espacios con menor profundidad para el juego y relax dentro del agua, espacios "wellness" con cascadas o jets de hidromasaje... La zona de sol puede tener todas las comodidades que se quieran además del "solárium", el espacio para las duchas es importante, teniendo la posibilidad de que sean además solares, con opción 'touchless', con sensores de movimiento, con lo que conseguimos un gran ahorro en consumo de agua, creando un espacio exterior mucho más sostenible. Por último, indica que los parques acuáticos infantiles son otro de los elementos que aportan valor añadido a las zonas de sol exteriores a la piscina, "si se dispone de espacio suficiente son elementos lúdicos muy demandados actualmente según nuestra experiencia en instalaciones para hoteles".

Por otro lado, Enric Martín analiza una de las zonas que se tiene que tener en cuenta en el diseño de la piscina de exterior, la instalación de una zona de duchas, pues garantizan la higiene de la piscina, ayudan a eliminar el cloro depositado en la piel tras el uso de las instalaciones o refrescan a los usuarios de estas instalaciones exteriores cuando las temperaturas son elevadas. "Para el desagüe de estas aguas, es necesario contar con sumideros que hagan la función de evacuar las aguas residuales y que además sean fáciles de limpiar".

Tipo de piscina

La elección del tipo de piscina que mejor se adapte a nuestro establecimiento hotelero no debe tomarse a broma, es importante estudiar todas las posibilidades que existen en el mercado y elegir la más adecuada. En este sentido, Sara Guzmán, directora de Marketing de Hisbalit, indica que cada piscina es

Foto: Grosfillex



SOLUCIONES PARA LA
IMPERMEABILIZACIÓN DE
EXTERIORES Y PISCINAS

LÁMINA WATER-STOP

SUMÉRGETE CON GURU

REFUERZO PUNTOS CRÍTICOS

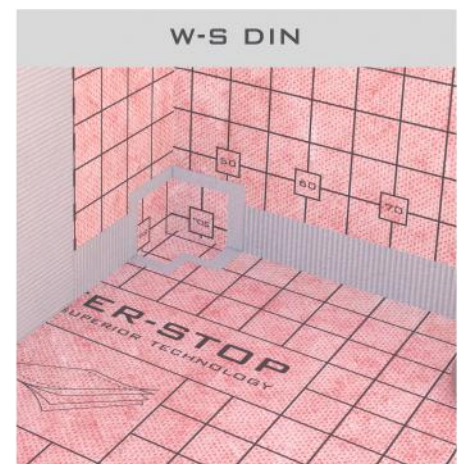




Foto: Hidro Balear

como un lienzo en blanco que debe proyectarse desde cero siguiendo el concepto del hotel y las experiencias que ofrece. "El estilo de la piscina dependerá del diseño del resto de las instalaciones, el perfil de los clientes y el enclave". "El diseño del proyecto hotelero desempeñará un papel clave a la hora de escoger la piscina. Si cuenta con un edificio moderno decorado principalmente con acero inoxidable y cristal mediante un esquema de color sencillo, apueste por añadir una piscina de entrenamiento, una piscina infinita o incluso un spa de exterior", analiza Toni Salvá Massot.

Lo cierto es que, como indica Sara Guzmán, en los últimos años la personalización de piscinas marca la tendencia tanto para los hoteles vacacionales como para los alojamientos rurales. Piscinas de diseño integradas en el paisaje. Se busca calidad y funcionalidad, pero también estética y creatividad, ya que la ambientación es muy valorada por los clientes. Mientras tanto, indica que en las zonas urbanas las piscinas desbordantes o infinity pools marcan tendencia. Suelen estar construidas en las azoteas de los alojamientos hosteleros con vistas únicas de la ciudad.

En este sentido, existen gran variedad de tipologías que pueden adaptarse a cada establecimiento:

Piscinas infinity: "se trata de una de las principales tendencias en piscinas modernas son las piscinas infinitas, unas de las los favoritas de arquitectos y decoradores. Y no es para menos: son elegantes, además de muy fotogénicas e "instagramables". La idea de este tipo de piscinas es reproducir un movimiento continuo del agua que corre por la superficie. Esto da la impresión de que el agua se desborda, lo que produce un efecto fantástico e impactante, sobre todo en piscinas ubicadas en áticos o terrazas en desnivel", analizan desde Hidro Balear.

Piscinas con fondo móvil, transitables: "una tendencia que se está popularizando en los últimos tiempos es la piscina con fondo móvil. En este tipo de piscinas se puede ajustar la profundidad y elegir entre un nivel poco profundo, medio o profundo en cuestión de minutos, además de que al cerrarse el espacio queda libre para que su uso pueda destinarse a una terraza, solárium o cualquier otra función", define Toni Salvá Massot.

Piscina en la azotea: gracias a su ubicación se consiguen unas vistas privilegiadas, ofreciendo una experiencia única y exclusiva a los clientes, al mismo tiempo que aprovechan en su totalidad el espacio del que dispone el edificio.

Piscinas elevadas: se ubican en terrazas privadas, lo que permite ofrecer exclusividad y privacidad. Suele tener un diseño minimalista y elegante de tal manera que combine a la perfección con la arquitectura y la atmósfera del hotel o resort.

Piscinas recreativas: este equipamiento ofrece a los clientes impresionantes experiencias de diversión. Habitualmente se orientan hacia las familias, siendo espacios multifuncionales que cuentan también con diversas actividades económicas y deportivas.

Splashparks: en la actualidad son un elemento esencial de cualquier instalación acuática que se oriente hacia el ocio de los más pequeños. Se diseñan para promover el entretenimiento y la diversión con fuentes interactivas de distintas formas y colores, chorros, circuitos, juegos de interacción, elementos sensoriales... Su profundidad suele ser mínima para ofrecer la máxima seguridad.

Piscinas wellness: este tipo de piscinas se diseñan con la idea de que los clientes disfruten de un momento de relax agradable. Las instalaciones suelen ser eficientes y sostenibles.

Lagunas: esta es una de las soluciones más innovadora que cada vez es más tendencia, pues se convierten en lujosos oasis dentro de grandes establecimientos hoteleros. Pueden adaptarse a infinidad de formas, tamaños y cuentan con una gran versatilidad de diseños.

Piscinas de cristal: estas piscinas con paredes de vidrio o acrílico cuentan con acabados elegantes ofreciendo una estética única e inimitable, permitiendo que los usuarios puedan ver el fondo disfrutando de una sensación de estar flotando.

Foto: Reviglass





Todas las prestaciones, sin complejos

Los suelos Taralay combinan diseño con las más altas prestaciones. Esto nos permite una gran versatilidad en su uso, ya sea en espacios profesionales o personales.

CONOCE MÁS



DE TARALAY



Bacteriostático
y virucida



Producto
Sostenible



Resistencia
Abrasión



Facilidad de
Mantenimiento

Gerflor
theflooringroup



Foto: SAS Prefabricados de Hormigón

Son ideales tanto para interior como exterior, además son muy eficientes y sostenibles dado que retienen el agua de manera eficaz y aprovechan la luz solar al máximo.

Piscinas de acero inoxidable: se trata de una solución elegante y exclusiva que podrá disponer de juegos de agua, zonas de hamacas u otras opciones. Son ligeras, resistentes y respetuosas con el medioambiente, además de adaptables a todos los espacios ya existentes, igualmente son higiénicos y cuentan con un mantenimiento mínimo.

En cuanto a las tendencias, la directora de marketing de Hisbalit indica que se apuesta por piscinas con formas irregulares creadas con materiales de diseño sostenibles. Mientras tanto, en relación con las tendencias en revestimientos, en su opinión, destacan los colores que recuerdan a la naturaleza, como verdes y arenas. Los tonos oscuros e intensos se imponen en las piscinas más vanguardistas, ya que aportan sobriedad y elegancia, potenciando el efecto natural del agua. "La novedad en la construcción de piscinas de lujo está en la utilización de revestimiento de diseño, creado a medida de manera artesanal". Por otro lado, Izate Julián Larrauri, comercial de exportación en Reviglass Mosaic, añade que los acabados naturales están de moda. Actualmente, "los clientes buscan un revestimiento que imite piedras y mármoles, así como colores neutros como el gris, que aporta un efecto espejo en el agua de la piscina. Eso sí, no debemos olvidar que en piscinas públicas la normativa recomienda colores claros por seguridad. Asimismo, nuestra propuesta en mosaico de vidrio tiene las ventajas de ofrecer un mantenimiento fácil, una gran durabilidad y una instalación que se adapta a diferentes formas".

Por otro lado, Aina Sas Gimeno cree que, actualmente, hay una gran tendencia en el sector en crear ambientes globales con un mismo estilo. Para crear esos ambientes 360° se necesita que el remate de la piscina, el pavimento y cualquier otra pieza necesaria - piezas drenantes, bordillos, zócales, escalones, etc. - tengan un mismo acabado y estilo.

Acondicionar una piscina

Como hemos visto, las piscinas son espacios muy apreciados y frecuentados por los huéspedes de los establecimientos que

tienen la posibilidad de contar con una. Sin embargo, hay que preocuparse para que sean atractivas y ofrezcan todas las comodidades y seguridad necesaria que haga que los clientes se sientan a gusto.

Piscina cubierta: las cubiertas para piscina son una excelente inversión que nos ayudará en el mantenimiento y cuidado de la piscina durante todo el año. "Dentro de su amplia variedad, estos elementos no sólo sirven para tapar o cubrir nuestra piscina, tanto si van a pasar tiempo en desuso, sino que además van a evitar la evaporación del agua durante las horas en las que no hay nadie bañándose", define Toni Salvá Massot. Existen, para las ubicadas en el exterior, "diferentes tipos de cubiertas (principalmente de PVC y poicarbonato) que pueden hacer su función de manera manual o automatizada", define Gerard Quinto, Marketing Manager de Freixanet Wellness. Las cubiertas, además, como indican desde Hidro Balear, son un elemento de seguridad y ayudan de forma increíble al mantenimiento de la piscina, suponiendo un ahorro muy importante en este sentido. "Las cubiertas para piscina que instalamos en Hidro balear se adaptan a todo tipo de piscinas y necesidades y se acondicionan perfectamente para optimizar al máximo sus prestaciones. El tipo de cubierta se estudia para cada caso en concreto personalizando así su estructura, color, acabados, etc."

Iluminación: en opinión del Marketing Manager de Freixanet Wellness, un proyecto de iluminación es básico y muy importante a fin de poder resaltar el diseño de la piscina. "La tendencia actual son leds de luz blanca o leds RGB". En este punto, el gerente de Hidro Balear destaca que la iluminación de la piscina cumple varios propósitos importantes. En primer lugar, mejora la seguridad, ya que permite a los nadadores ver claramente el fondo y los bordes de la piscina durante la noche. Además, la iluminación de la piscina también puede crear una

Foto: ACO



atmósfera agradable y relajante, lo que puede aumentar la satisfacción del usuario y mejorar la experiencia de natación en general. En cuanto a las tendencias en la iluminación de piscinas, hay varias opciones populares disponibles en el mercado. Una tendencia común es el uso de tecnología LED para iluminar la piscina, ya que son más eficientes energéticamente y tienen una vida útil más larga que las luces tradicionales. Además, las luces LED también ofrecen una amplia gama de opciones de color y patrones, lo que permite a los propietarios de piscinas personalizar la apariencia de su piscina. "Otra tendencia en la iluminación de la piscina es el uso de sistemas de iluminación inteligente, que se pueden controlar a través de dispositivos móviles o asistentes virtuales como Alexa o Google Home. Estos sistemas permiten a los usuarios ajustar la intensidad y el color de la luz de la piscina, lo que les permite crear diferentes ambientes según sus preferencias". En resumen, la iluminación de la piscina es importante tanto por motivos de seguridad como de estética, y las tendencias actuales incluyen el uso de tecnología LED y sistemas de iluminación inteligente para lograr resultados personalizados y eficientes energéticamente.

Pavimentos: los revestimientos para estas zonas deben cumplir con unas prestaciones muy específicas. Por supuesto, "deben ser pavimentos antideslizantes, ya esté el suelo mojado o húmedo. En cualquiera de los casos debe garantizar su capacidad antideslizante, tanto en pie calzado como descalzo. Además, los pavimentos para estas zonas deben ser resistentes



Foto: Gabarró Hermanos

tes a estas condiciones, deben durar y afrontar unas condiciones atmosféricas de humedad intensa y permanente, a la vez que resisten el tránsito elevado de usuarios. Y, cómo no, deben destacar por su inmejorable equilibrio entre rigidez y la comodidad. Todo ello, por supuesto, sin renunciar al diseño y la estética, tan importante en los proyectos de zonas wellness y spa", especifican desde Gerflor. Además, desde Hidro Balear añaden que la elección del pavimento adecuado es importante para el diseño y construcción de una piscina, ya que debe ser resistente al agua, al cloro y a otros productos químicos,

TU PARTNER GLOBAL DE CONFIANZA

THOMAS

WELLNESS GROUP

FITNESS

VESTUARIOS

OUTDOOR

SPA



Foto: Grosfillex

además de ser seguro y antideslizante para los usuarios de la piscina. Algunos de los más recomendados son:

Gres porcelánico: “un material resistente al agua y al desgaste, lo que lo convierte en una opción popular para las áreas alrededor de la piscina. Es fácil de limpiar y mantener, y también es resistente a las manchas y a los rayos UV”, define Toni Salvá Massot.

Piedra natural: “es una opción elegante y duradera para pavimentar alrededor de la piscina. Es resistente al deslizamiento y tiene una apariencia natural y atractiva que se adapta a una amplia variedad de estilos de diseño”, analizan desde Hidro Balear.

Hormigón estampado: “se trata de una opción atractiva y económica para pavimentar alrededor de la piscina. Se puede personalizar con una variedad de patrones y colores para adaptarse a cualquier estilo de diseño, y es resistente al deslizamiento y al agua”, continúan desde Hidro Balear.

Pavimento prefabricado: desde SAS indican que apostar por pavimentos fabricados con hormigón de altas prestaciones ofrece una cuidada elección de materias primas que dan como resultado, Pavimentos y Remates de Piscina antideslizantes Clase 3 y que gracias al material utilizado los hace más duraderos y sin ningún tipo de mantenimiento.

Gresite: en cuanto a las tendencias en gresite para piscinas, se pueden destacar las siguientes:

Mosaicos de vidrio: “los mosaicos de vidrio están ganando popularidad como una opción elegante y moderna para revestir el interior de las piscinas. Estos mosaicos están disponibles en una amplia variedad de colores y diseños, y pueden ser utilizados para crear patrones y efectos visuales únicos”, concretan desde Hidro Balear. “El revestimiento es el ‘vestido’ de la piscina. A nivel de material, el tradicional mosaico de vidrio sigue siendo el más adecuado”, define Sara Guzmán. Además, añade que se trata de un material sostenible de alta calidad, higiénico y anti-alérgico, con un 0% de absorción, por lo que evita la

aparición de hongos y bacterias. Las teselas están especialmente diseñadas para poder caminar sobre ellas sin calzado, evitando cualquier riesgo de rozadura o corte. Asimismo, es resistente a los agentes químicos y a los cambios bruscos de temperatura. Tiene una duración media de vida entre 30 y 40 años. “Destaca también por ser un material con grandes posibilidades de diseño. Ofrece muchas opciones en cuanto a colores, texturas y acabados, como el antideslizante, si se quiere añadir máxima seguridad a la piscina”.

Mosaicos iridiscentes: “son otra tendencia en gresite para piscinas. Estos mosaicos están recubiertos con una capa de vidrio que les da un brillo y un efecto irisado. Están disponibles en una variedad de colores y se pueden utilizar para crear diseños de aspecto impresionante”, indica Toni Salvá Massot.

Gresite en tonos neutros: “aunque los colores vivos y brillantes siguen siendo populares en el gresite para piscinas, también hay una tendencia hacia los tonos neutros y más suaves, como el blanco, gris y beige. Estos tonos neutros pueden dar una sensación de limpieza y serenidad al agua de la piscina”, definen desde Hidro Balear.

Diseños personalizados en Gresite: cada vez más propietarios de piscinas están optando por diseños personalizados en gresite para su piscina. “Esto puede incluir patrones geométricos, imágenes personalizadas o letras y números para agregar un toque personal al diseño de la piscina”, explican desde Hidro Balear.

Tarimas de exterior: en opinión de Paula García, Técnico de Marketing y Comunicación de GABARRÓ HERMANOS, los pavimentos más recomendados para las zonas de piscina son las tarimas de exterior, que pueden ser de madera natural o tecnológicas. Dentro de las tarimas de madera natural encontramos las tarimas de bambú, que son una alternativa natural y sostenible para el sector Contract. Se trata de un material extremadamente denso y duradero con unas características naturales de alta resistencia y densidad, resistentes al moho y a los bichos. Un material que, sin duda, es tendencia en diseño de exteriores. Además, añade que se pueden encontrar las tarimas de madera natural más tradicionales, como las de made-

Foto: Hidro Balear



ra de Ipé, de Iroko y Grapia, con inigualables tonos de madera natural y con grandes propiedades como su gran durabilidad y su resistencia y estabilidad en intemperie y su excelente comportamiento frente al sobrecalentamiento por la acción solar. Mientras tanto, las tarimas tecnológicas, por su parte, son una solución inteligente para cualquier proyecto de exterior. Su estética inspirada en la madera natural y su alta resistencia frente a los rayos UV, las inclemencias meteorológicas y el uso continuo, suponen una gran ventaja frente a otras opciones. Son tarimas aptas y seguras para instalaciones alrededor de agua por su elevada resistencia al deslizamiento, cuentan con una amplia gama de colores duraderos y son resistentes al moho y xilófagos.

En resumen, hay varias opciones de pavimento recomendados para los espacios de piscina, "la elección del material adecuado dependerá del estilo de diseño, la durabilidad y el presupuesto de cada proyecto en particular", determina el gerente de Hidro Balear.

Equipamiento: el equipamiento de una piscina puede variar dependiendo del uso que se le quiera dar y del estilo de diseño que se desee lograr. A continuación, mencionaremos unos pocos que suelen estar en todos los espacios:

Mobiliario: el mobiliario de la piscina puede incluir tumbonas, sillas, mesas, bancos y sofás. "Estos muebles están diseñados



Foto: SAS Prefabricados de Hormigón

para resistir las condiciones al aire libre y son generalmente impermeables y resistentes a los rayos UV. El mobiliario de piscina puede ser de diferentes materiales, como aluminio, made-

ezpeleta^e



www.ezpeleta.com

EZPELETA GROUP
SINCE 1935



Consulte a su distribuidor



Foto: Saxun

ra, ratán sintético, entre otros”, indica Toni Salvà Massot. A lo que Daniel Batlle, responsable del Departamento Contract para España, Portugal, LATAM y Caribe de GROSFILLEX, enumera que se compone de tumbonas, mesas auxiliares, parasoles y sus bases como equipamiento estándar para zonas de piscina, aunque se pueden crear otras zonas más distinguidas con camas balinesas o tumbonas de tamaño XL. Mientras que, si hablamos de la terraza de piscina, “en muchos casos acostumbran a ser mesas y sillones que se puedan recoger fácilmente ya que es un espacio que de día se utiliza para colocar más tumbonas y por la noche éstas suelen apilarse y se acostumbra a convertir en la terraza de tarde-noche para los clientes”.

Sombrillas: las sombrillas son un elemento importante para la protección contra el sol. “Éstas pueden ser de diferentes tamaños y formas, y pueden estar hechas de materiales como aluminio, madera o fibra sintética. Las sombrillas también pueden tener funciones adicionales, como luces LED o sistemas de inclinación para ajustar la sombra según el ángulo del sol”, analizan desde Hidro Balear.

Pérgolas: las pérgolas son estructuras cubiertas que pueden proporcionar sombra y protección contra la lluvia. Éstas pueden estar hechas de diferentes materiales, como madera o metal, y pueden ser personalizadas para adaptarse a cualquier estilo de diseño. Por otro lado, Antonio Pascual, detalla que las pérgolas bioclimáticas de lamas modulables son las mejores aliadas para acondicionar un amplio o coqueto rincón de piscina. “Sus propiedades nos permiten protegernos del sol, con una ventilación natural, e incluso aprovechar la brisa de la noche, abriendo al 100% sus lamas. Una solución de protección solar domotizada, para optimizar su uso. Hay otras soluciones de protección solar, como la gran variedad de toldos, que también son un aliado perfecto para el equipamiento de estas zonas de exterior, tanto para las que están cerca de las piscinas, como para las terrazas de los restaurantes y bares de los establecimientos hoteleros”.

Mantenimiento piscina

El mantenimiento de una piscina es esencial para mantener el agua limpia y saludable, y para prolongar la vida útil de los

equipos y accesorios de la piscina. Así, Toni Salvà Massot destaca que el mantenimiento de una piscina se basa en varios aspectos clave, como el equilibrio químico del agua, la limpieza de la superficie y el fondo de la piscina, y el mantenimiento de los equipos y accesorios. En este punto, el sistema de drenaje empleado entorno a las piscinas es importante porque debe contribuir a evitar que entre agua de fuentes externas y suciedad en la propia piscina. “Contar con este tipo de elementos, ayuda a que el estado de conservación del agua sea mejor. Los sistemas de drenaje o evacuación de aguas deben contar con las piezas extraíbles, para que puedan limpiarse. A ser posible siempre en material acero inoxidable AISI304 ó 316 dependiendo del tipo de agua que contenga la piscina”, analiza Enric Martín.

Son varios los aspectos clave en los que debe basarse el mantenimiento de una piscina “como el equilibrio químico del agua, la limpieza de la superficie y el fondo de la piscina, y el mantenimiento de los equipos y accesorios”, describen desde Hidro Balear. En su opinión, el sistema de mantenimiento recomendado dependerá del tamaño y tipo de la piscina, así como de la preferencia personal del propietario. Sin embargo, “uno de los sistemas más comunes es el sistema de cloración con productos químicos. Este sistema utiliza cloro para matar las bacterias y otros microorganismos en el agua de la piscina, manteniendo así el agua limpia y segura para nadar”. Mientras tanto, Gerard Quinto concreta que es importante tener en cuenta el filtraje del agua y la dosificación de cloro y pH. “Para piscinas externas recomendamos desinfección con cloro o salina. Para piscinas interiores, con bromo, ya que, con la desinfección salina, por efecto de la evaporación, el mineral tiende a adherirse a las paredes, cosa que no es práctica y deteriora los elementos decorativos. El problema del cloro es el olor que desprende”.

Además, el gerente de Hidro Balear añade que es importante tener un buen sistema de filtración para mantener el agua de la piscina clara y libre de sedimentos y partículas. Los sistemas de filtración pueden ser de arena, cartucho o diatomeas, y deben ser dimensionados adecuadamente para la piscina. También se pueden utilizar sistemas de limpieza automáticos, como los robots de limpieza, que limpian automáticamente el fondo de la piscina sin la necesidad de intervención manual.

Por otro lado, a continuación, nos enumera cuáles serían los principales problemas que se pueden presentar en el mantenimiento de una piscina:

1. Desequilibrio químico: si el agua de la piscina no está correctamente equilibrada en cuanto, a pH, alcalinidad y niveles de cloro, puede producirse un crecimiento excesivo de algas y bacterias.
2. Acumulación de sedimentos: los sedimentos y partículas pueden acumularse en el fondo de la piscina y provocar la obstrucción de los sistemas de filtración y la disminución de la calidad del agua.
3. Desgaste de equipos y accesorios: los equipos y accesorios de la piscina pueden desgastarse con el tiempo debido a la

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: ACO

exposición al sol, el agua y los productos químicos. Es importante mantener estos elementos en buen estado para evitar costosas reparaciones o reemplazos.

4. Problemas de limpieza: la limpieza manual de la piscina puede ser una tarea tediosa y difícil, y puede ser difícil llegar a algunos rincones de la piscina. Un sistema de limpieza automático puede ayudar a mantener la piscina limpia con menos esfuerzo, de ahí la importancia del papel que juegan los limpiafondos automáticos para piscinas.

Turismo de salud

Este tipo de turismo está en auge debido a que cada vez más personas buscan una forma de mejorar su salud física y mental, así como para tratar enfermedades o dolencias específicas. En opinión de Toni Salvá Massot, los clientes que buscan turismo de salud suelen tener diferentes objetivos en mente, pero, en general, buscan una experiencia única que les permita mejorar su salud y bienestar general, así como disfrutar de nuevas experiencias y destinos turísticos.

Los hoteles que ofrecen turismo de salud deben ofrecer servicios de alta calidad y estar bien equipados para brindar la atención necesaria a sus clientes. Considera que los clientes buscan, principalmente, 'terapias de bienestar' que les pueden ayudar a reducir el estrés y aumentar la sensación de bienestar general, junto con actividades físicas y deportes pues, tal y como indica, muchos turistas de salud también buscan participar en estas actividades que les permitan mejorar su salud física y disfrutar de la naturaleza y, en este aspecto la piscina juega un papel importantísimo, tanto por la práctica de la natación como por el valor del agua como elemento terapéutico en sí mismo.

Espacio wellness

Un espacio wellness en un hotel aporta importantes valores añadidos para sus huéspedes. En este sentido, desde Hidro Balear enumeran los siguientes:

1. Ofrecer un servicio de bienestar y relajación: los huéspedes pueden utilizar el espacio wellness para relajarse, desconectar y cuidar su cuerpo y mente durante su estancia en el hotel.
2. Diferenciación y competencia: al ofrecer un espacio wellness, el hotel puede destacar sobre la competencia y atraer a un público que busca una experiencia única y completa.
3. Incrementar la satisfacción de los clientes: ofrecer un espacio wellness puede aumentar la satisfacción y fidelización de los clientes, quienes podrán recordar su experiencia en el hotel como algo positivo y recomendable.

Está claro que este tipo de servicios aporta un plus definitivo a los clientes que buscan relajarse, desconectar y llevar a cabo alguna actividad más allá de, simplemente, pasar la noche en su habitación. Además, "es una experiencia que se puede disfrutar tanto solo como en compañía. Esto hace que los clientes escojan un hotel con zona wellness antes que uno que no la tenga. Desde las webs de los hoteles ya promocionan y muestran al detalle las características de las zonas wellness, tanto con textos como con fotografías. El spa es un elemento determinante para atraer el cliente y lo valoran muy positivamente.

Podríamos decir que, hoy en día, "un hotel sin zona wellness es casi como un hotel sin wifi", analizan desde Freixanet Wellness. A lo que desde Reviglass Mosaic, añaden que un espacio Wellness añade a un hotel el elemento de salud y relax que complementa la oferta de alojamiento. Sin ser necesariamente un aspecto únicamente de ocio, permite al huésped pasar un momento agradable que, sin duda, quedará en su memoria y asociará con el hotel.

En cuanto al tipo de equipamiento y servicio que ofrecen este tipo de instalaciones, Toni Salvá Massot comenta que existe una gran variedad, algunos de los más comunes serían:

Saunas: las saunas son habitaciones o cabañas con altas temperaturas y baja humedad que permiten eliminar toxinas y mejorar la circulación sanguínea. Pueden ser de diferentes tipos, como saunas finlandesas, saunas infrarrojas y saunas de vapor.

Baños turcos: también conocidos como hammams, son baños de vapor con origen en la cultura árabe. Permiten relajar los músculos, abrir los poros de la piel y eliminar toxinas.

Piscinas climatizadas: las piscinas climatizadas son piscinas que se mantienen a una temperatura constante, lo que las hace ideales para relajarse y realizar ejercicios de bajo impacto.

Jacuzzis: los jacuzzis son piscinas con chorros de agua a presión que permiten masajear los músculos y relajar el cuerpo.

Salas de masajes: las salas de masajes ofrecen diferentes tipos de masajes que permiten aliviar la tensión muscular y mejorar la circulación sanguínea.

Pediluvios: los pediluvios son baños para los pies que permiten mejorar la circulación y relajar los músculos.

Duchas de hidroterapia: Estas duchas están diseñadas para ofrecer una experiencia de relajación y cuidado personal, y cuentan con diferentes programas y configuraciones para adaptarse a las necesidades de cada persona. Algunas de las características comunes de las duchas de hidroterapia son:

- Chorros de agua a diferentes presiones y temperaturas para masajear los músculos y estimular la circulación sanguínea.
- Iluminación y música para crear un ambiente relajante y agradable.
- Opciones de aromaterapia para añadir fragancias relajantes y estimulantes.
- Programas específicos para diferentes objetivos, como relajación, revitalización o tonificación.

Salas de descanso: las salas de descanso son espacios destinados a relajarse y descansar después de las sesiones de tratamientos y servicios.

En general, en su opinión, los espacios wellness o spas cuentan con una variedad de equipamientos y servicios que se adaptan a las necesidades y preferencias de los huéspedes, permitiéndoles disfrutar de una experiencia de relajación y cuidado personal completa.

Y, una vez que ya se cuenta con el equipamiento adecuado para ofrecer a los clientes, el siguiente paso es mantener el espacio wellness en perfectas condiciones, para ello, desde Hidro Balear consideran que es necesario prestar atención a varios aspectos clave, tales como:

Mantenimiento regular: es importante llevar a cabo un mantenimiento regular de los equipamientos y servicios del espacio wellness, incluyendo la limpieza y desinfección de los espacios y los equipamientos, la revisión y reparación de equipos y maquinarias, y la renovación de materiales y accesorios según sea necesario.

Control de la calidad del agua: es esencial controlar la calidad del agua en las piscinas y jacuzzis del espacio wellness, llevando a cabo análisis químicos periódicos y ajustando los niveles de cloro, pH y otros productos químicos según sea necesario.

Gestión eficiente de la energía: es importante tener en cuenta el consumo de energía del espacio wellness, y utilizar equipos y sistemas eficientes en términos energéticos para reducir los costes y el impacto ambiental.

Formación y capacitación del personal: el personal del espacio wellness debe estar capacitado para ofrecer servicios de alta

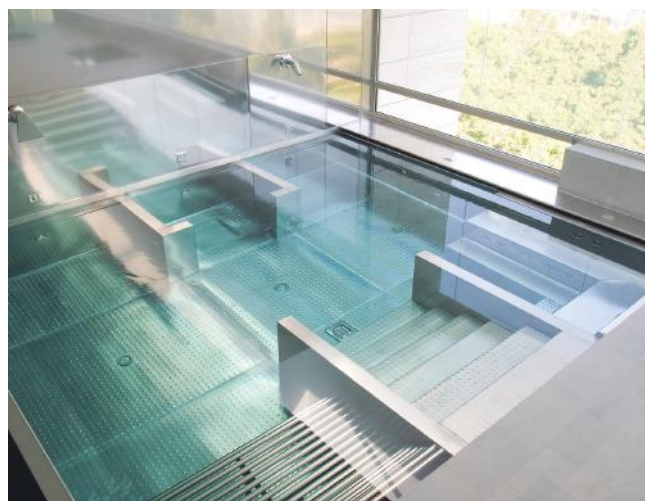


Foto: Freixanet Wellness

calidad, incluyendo conocimientos sobre los equipamientos y servicios, habilidades de atención al cliente, y conocimientos sobre higiene y seguridad.

Diseño adecuado del espacio: el diseño del espacio wellness debe ser adecuado y funcional, teniendo en cuenta las necesidades de los clientes y los requisitos de los equipamientos y servicios. En este punto, Izate Julián Larrauri, indica que la elección del revestimiento es clave a la hora de pensar en el posterior mantenimiento de las instalaciones. "Redondear las aristas evitará posibles daños y aportará facilidad de limpieza. Asimismo, el uso de materiales antideslizantes no rugosos para el pavimento aumentará la seguridad mientras que esté acabado reducirá la acumulación de residuos. En cualquier caso, es obligatorio el uso de materiales epoxi para la ejecución de las juntas".

Innovación constante: Es importante mantenerse al día con las últimas tendencias y tecnologías del sector wellness y spa, e incorporarlas en el espacio wellness para ofrecer a los clientes una experiencia de última generación.

Foto: Reviglass





Foto: Resuinsa

Servicio de mesa

UNA EXPERIENCIA ÚNICA

Los consumidores de hoy en día buscan ambiente y estilo, al mismo tiempo que productos y servicios de calidad. Por esta razón, el servicio de mesa es una de las actividades principales que se llevan a cabo dentro de los restaurantes y en todos los alojamientos que cuenten con este servicio. Con uno adecuado convertiremos nuestro establecimiento en un destino en el que los clientes puedan disfrutar de la experiencia especial que están buscando. En este sentido, es importante prestar especial atención a los detalles. De este modo, la presentación de la mesa debe ser utilizada como una herramienta para conseguirlo.

Si queremos ofrecer una buena imagen a los clientes cualquier restaurante deberá ofrecer un buen servicio de mesa. “Básicamente, el servicio de mesa consiste en la forma adecuada de vestir una mesa, así como la forma de disponer los elementos que la componen. Estos elementos son los textiles, la cubertería, la cristalería y la vajilla”, define Félix Martí, director general de Resuinsa. A lo que María Jose Esteve, directora de comunicación y marketing de Vayoil Textil, añade que el servicio de mesa está formado por; vajilla, cristalería, cubertería, mantelería y servilletas, así como la disposición

de todos ellos sobre la mesa. “A estos elementos podemos sumarle todo un submundo de elementos decorativos desde flores, pasando por tarjetas, a cualquier otro elemento”.

Uno de los factores clave de la experiencia en un restaurante es la disposición de todos los elementos de la mesa. “Es una de las primeras cosas que el cliente verá al llegar al establecimiento y, por lo tanto, es imprescindible crear una primera impresión positiva, que permita disfrutar de la comida con la máxima satisfacción”, indica María Jose Esteve. Además,

añade que los comensales buscan recibir un excelente servicio cuando se sientan en una mesa de un restaurante, convertir esta experiencia en algo único servirá para que muchos de ellos vuelvan y quieran repetir la experiencia. En su opinión, para que esto ocurra, a la buena experiencia culinaria, hay que sumar un excelente servicio (rapidez, amabilidad y limpieza principalmente) y un entorno confortable agradable en el que todos los elementos que configuran esa puesta en escena tienen un papel. Una idea que comparte Félix Martí, exponiendo que con el servicio de mesa se persigue que el comensal disfrute de una experiencia gastronómica única y le haga sentir especial. “En la sociedad actual vivimos muy rápido, sin apenas tiempo para sentarnos a comer, por lo que el servicio de mesa es un plus de diferenciación para los establecimientos. El comensal se sienta tranquilamente en una mesa bien vestida para degustar cada plato y disfrutar de cada uno de los elementos”.

En definitiva, la forma de vestir la mesa, al igual que el resto de la decoración, “transmite unas sensaciones que permiten a los comensales saber mucho del restaurante, incluso antes de que los platos lleguen a la mesa. Por lo tanto, ésta tiene que ser coherente con la identidad que se quiere transmitir, pero sin dejar de lado el diseño y la funcionalidad”, determinan desde Vayoil Textil.

Tipos

Concretamente, el servicio de mesa es la manera en la que se entrega a los huéspedes los diferentes platos que se sirven. De este modo, tal como destacan desde Resuinsa, existen distintos tipos de servicios, que se van adaptando a las características de cada establecimiento.

Servicio a la americana: “es el más común en nuestro país. El camarero sirve la comida en la mesa correspondiente, por el lado derecho del comensal, pudiendo llevar varios platos”, describe Félix Martí. Clásicamente es conocido como servicio de emplatado. Como principal característica destaca que los platos ya salen preparados desde la cocina, de tal modo que los camareros únicamente tienen que coger el plato y colocarlo en la mesa. Se deberá colocar por el lado derecho del usuario. Se trata del servicio más informal y común de todos, ideal para cualquier tipo de restaurante con un flujo de clientes rápido y continuado, pues al salir los platos ya preparados se sirve de manera rápida y eficaz. Se tendrá que servir de manera rápidamente para no cambiar su aspecto y temperatura.

Servicio a la inglesa: “podemos hablar del servicio inglés, utilizado sobre todo en banquetes y celebraciones, ya que los alimentos se presentan en una bandeja, a la izquierda del comensal, y el camarero va sirviendo”, definen desde Resuinsa. Es necesario contar con mucho más personal para que sea rápido y eficaz, de modo que su coste es más elevado. Se usa en restaurantes que lleven a cabo celebraciones, como bodas o comuniones. En este tipo de servicio la primera persona que se sirve, por norma, será al anfitrión o invitado de honor. Para que sea eficaz y rápido se necesita mucho más



Foto: Vayoil Textil

personal que en el servicio americano, por lo que su coste es más elevado.

Servicio a la francesa: este tipo, según indica Félix Martí, puede encontrarse en restaurantes elegantes con mesas bien vestidas. “Aquí, los alimentos también se muestran en una bandeja o fuente, pero es el propio comensal el que se sirve directamente con utensilios específicos”. Este tipo de servicio surgió a partir de 1850. Al igual que el anterior, este tipo de servicio supone tiempo y bastante personal, por lo que el coste es alto. Es poco usual en locales de restaurantes, pero se usa frecuentemente en caterings que sirven almuerzos o cenas especiales.

Servicio a la rusa: es un tipo de servicio que ya no es tan popular, sin embargo, sigue estando presente en algunos sitios. Como describe el director general de Resuinsa, en este servicio de mesa, los platos se presentan en la mesa, al lado del comensal, normalmente en una mesa auxiliar. Son preparados y emplatados individualmente en la cocina, que el

Foto: Essity Professionnal hygiene



camarero termina de cortar o flambear. Tiene su origen en la era de los zares de Rusia, por esta razón la mesa se prepara como en ese momento, con un estilo formal. A diferencia del francés ofrece los platos de forma secuencial, preparan los platos en la cocina y se sirven en platos de plata, herencia de la época.

Servicio buffet: este tipo de servicio no necesita mucho personal pues la comida no se sirve en la mesa, sino que se presenta en diversos expositores y son los propios comensales los que se sirven. Lo único que se necesita, a diferencia del resto, es un espacio amplio donde exponer tanto los alimentos como el menaje y con espacio suficiente para que los clientes puedan desplazarse sin problema. Existen dos tipos, por un lado donde se deja la comida ya cocinada para que la gente se sirva, y el otro son los camareros los que se sitúan al otro lado de la mesa donde se encuentra la comida ya dispuesta para servir a cada usuario. En ambas son los comensales los que llevan su propio plato a la mesa.

Está claro que no podemos hablar de un único tipo de cliente ni un único tipo de restaurante, sino que son muchos los frentes. "Las mesas pueden estar vestidas con mantel completo (mantel, servilleta, cubremantel, mantel individual) (servicio de mesa de desayuno) o un camino de mesa. El uso de textiles dependerá de la propuesta gastronómica del establecimiento, del ambiente que se quiera diseñar y de las tendencias estéticas del momento", concluyen desde Vayoil Textil.

La importancia del textil

Son muchos los elementos que conforman la mesa de un restaurante, pero es necesario identificar cuáles son los que dan el verdadero éxito al servicio de mesa. En este sentido el textil es uno de los puntos más importante, la calidad y el diseño de los textiles son los puntos en los que un establecimiento se deberá centrar para ofrecer un buen servicio.

"En textiles, el uso de manteles, caminos y servilletas es lo más recomendables. No solo por una cuestión estética y de

Foto: Resuinsa

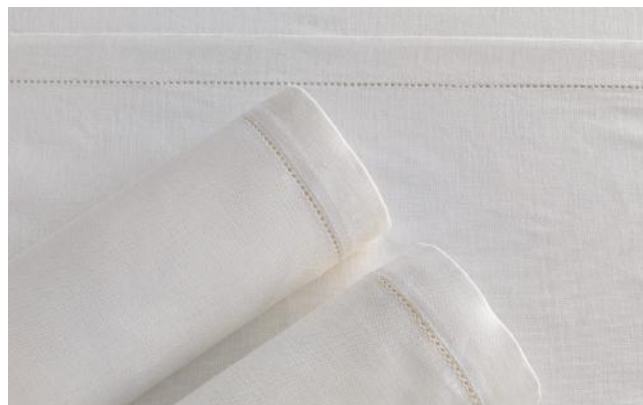


Foto: Vayoil Textil

diseño, sino también porque refuerza la higiene de la mesa. Además, son elementos que aportan la calidez y el confort que muchas comensales buscan", describen desde Resuinsa.

Cuando hablamos de hoteles o restaurantes de lujo, desde Vayoil Textil detallan que éstos se decantan por la mantelería de lino, o lino/poliéster. "El lino es una fibra natural que, a diferencia de otras, no contamina en su eliminación". En este aspecto, comentan que ellos únicamente ofrecen lino de origen europeo certificado con la etiqueta 'Masters of Linen', de países cercanos "con el consiguiente beneficio de menor emisión de CO₂ en su transporte dentro del compromiso de sostenibilidad de la empresa".

Además, continúa explicando que, en ocasiones, este lino viene mezclado con poliéster. Esta composición aporta un mayor brillo y facilita el planchado. Asimismo, este poliéster puede ser reciclado, es decir, que procede del reciclado y reutilización de botellas de Pet. En caso de llevar mezcla de poliéster, concretan que "éste no debe superar el 50% de la composición. Si hablamos de las servilletas, es importante que el tejido tenga un tacto suave y agradable, además de ser absorbente". En este punto, asegura que es muy importante también que estos productos tengan capacidad de absorción para que sequen y absorban líquidos y otras sustancias y la suavidad de los mismos para que, al limpiarse con una servilleta, arrastre restos de comida, pero sin molestar la piel del huésped.

De igual modo, precisa que las prendas deben ser duraderas, es decir, que tengan una alta resistencia al proceso de lavado. "Hay que resaltar que las tendencias juegan con los colores complementarios o combinando diferentes estampados en un mismo tono. Las mantelerías lisas abren paso a nuevos diseños con motivos geométricos". Así pues, en cuanto al color, "hay que destacar el blanco, pero para establecimientos que quieren poner más cromatismo en sus mesas, dentro de los clásicos, aparecen colores un poco más fuertes como el burdeos que aporta elegancia o la terracota".

Incluso, tal y como comenta la directora de comunicación y marketing de Vayoil Textil, algunos restaurantes que se encuentran en hoteles vanguardistas, puede aparecer el naranja o el amarillo, combinados o no con negro o blanco. "También

El Embajador, a Royal Hideaway Hotel 5* el más emblemático de Santo Domingo

En el exclusivo sector de Bella Vista con hermosa vista al mar Caribe, se encuentra el que fuera el primer hotel de lujo de la República Dominicana.

Desde su apertura, en febrero de 1956, el Hotel Embajador se convirtió en el punto de encuentro de la élite dominicana: su Embassy Club albergaba **las mejores actuaciones musicales del país caribeño**. Durante su historia, las instalaciones de este icónico hotel han sido utilizadas en numerosas ocasiones como **escenario para el rodaje de películas** como 'El padrino II' de Francis Ford Coppola o 'La ciudad perdida', de Andy García.



Reformado en su totalidad en 2017 bajo el lema **"Un nuevo Embajador, una misma leyenda"** sigue conservando sus señas de identidad que le han permitido ser una referencia internacional desde hace 67 años. La nueva cara del hotel luce tan bien como entonces; la hospitalidad, el servicio, la vanguardia y calidad de la gastronomía son los ejes angulares de su nueva etapa.

Una de las características más relevantes de diferenciación es que El Embajador, a Royal Hideaway Hotel **es una leyenda en Santo Domingo**. Cabe destacar sus **magníficas instalaciones**, una **ubicación estratégica** que hace que sea un alojamiento idóneo para conocer una ciudad vibrante, multicultural y con una zona histórica y colonial que refleja la idiosincrasia dominicana.

Este **lujoso hotel de cinco estrellas** está rodeado por 12,000m² de jardines tropicales, 3,400 m² de exclusivos e icónicos lugares para eventos y salas de reuniones, **298 modernas suites** que ofrecen una experiencia única a sus huéspedes; exclusividad, estilo, lujo, comodidad, relax y todos aquellos elementos que hacen de él **un hotel icónico y legendario dentro de la hostelería del país**.

En sus seis décadas de historia y tradición, el Hotel Embajador a Royal Hideaway Hotel ha sido **anfitrión de personalidades**



tanto nacionales como internacionales. De hecho, sus libros de firma recogen el más fiel testimonio de huéspedes distinguidos incluyendo artistas, diplomáticos, la alta sociedad e incluso la realeza como huéspedes de honor.

Su Majestad el Rey Felipe VI, el Alto Representante de la Unión Europea para Asuntos Exteriores y Política de Seguridad, Josep Borrell, el Secretario General de la Organización de los Estados Americanos, Luis Almagro, y más de una veintena de jefes de Estado y de Gobierno y altos cargos de América Latina y de la Unión Europea, se alojaron en el emblemático El Embajador, a Royal Hideaway Hotel con motivo de la **XXVIII Cumbre Iberoamericana de Jefes y Jefas de Estado**, el pasado 24 y 25 marzo.



Resuinsa lleva dos décadas fabricando los textiles para este prestigioso hotel, que cuida hasta el más mínimo detalle para hacer que sus huéspedes se sientan más que especiales durante su estadía. En esta ocasión, El Embajador, a Royal Hideaway Hotel ha regalado productos personalizados con iniciales bordadas a cada uno de los mandatarios, un presente que pudieron disfrutar y llevarse como recuerdo de su hospitalidad, con motivo a este histórico encuentro Iberoamericano, un punto de encuentro entre América Latina y la Unión Europea.



Foto: Essity Professional hygiene

se está imponiendo en estos establecimientos los colores pastel, el pistacho o turquesa son ideales para terrazas hoteleras". En este sentido, también nos recuerda que, si los manteles son estampados, lo más adecuado sería elegir vajilla y cristalería fáciles de combinar.

A esto, el director general de Resuinsa añade que la tendencia más actual en mantelerías es, por un lado, combinar textiles que aporten color y energía a través del Color del Año 2023, el Viva Magenta. Por otro lado, "utilizar materiales naturales como el lino y otras tonalidades como beige, tierra o grises. La naturaleza está presente este año en decoración e interiorismo y los textiles hace tiempo que se sumaron a esta tendencia. Además, no podemos olvidar que cada establecimiento tiene su propia identidad, por lo que la personalización será clave en cada uno de los detalles y elementos que componen los textiles de mesa".

Por otro lado, también considera como un punto muy importante, la construcción de los tejidos, que, en restaurantes de esta categoría, marca la diferencia ya que les dará mayor o menor durabilidad a las prendas en las mejores condiciones. "En la construcción de los tejidos interviene el grosor del hilo, la cantidad de hilos y de pasadas. Una vez construido el tejido, éste se transforma en las prendas demandadas, a través del acabado y la confección. Este proceso es el que determinará el aspecto de la prenda terminada. Interviene el tamaño del dobladillo, el tipo de esquina (montada o inglesa), las aplicaciones o personalizaciones que se le quiera dar, es decir, vainica, bordado, festón y muchas más opciones que hacen que la mantelería quede integrada totalmente en el ambiente y decoración del restaurante o salón al que visten", analiza Maria Jose Esteve.

Además, desde Resuinsa añaden que, en las mantelerías, la calidad debe quedar garantizada en todo el proceso de producción, desde la materia prima que se utiliza hasta que se realiza la entrega en el establecimiento. Hay que recordar que estos textiles son sometidos a lavados industriales, cuyo proceso es agresivo; de ahí que sea importante que la calidad se mantenga lavado tras lavado. "En Resuinsa fuimos la primera empresa en el ámbito mundial en conseguir que nuestros textiles estén certificados como aptos en este tipo de lavados, de manera que garantizamos la calidad en cualquier de nuestras prendas".

A esto hay que añadir un factor clave, la innovación y la tecnología. "En Resuinsa contamos con nuestro propio laboratorio de calidad, donde trabajamos con la maquinaria más puntera del sector. De esta manera, garantizamos la calidad de cada artículo, ya que ha hemos producido, controlado y supervisado cada uno de los pasos de la cadena productiva empleando los aparatos más innovadores".

Higiene y desinfección

Una vez que hemos elegido los elementos necesarios, hay que tener presente la higiene, pues de nada sirve que consigamos equipar y vestir adecuadamente nuestro servicio de mesa, si hay carencias de higiene y desinfección en él.

En este sentido, lo cierto es que en pocos negocios la higiene tiene un impacto tan directo como en el resultado final de los restaurantes y las cafeterías y, por tanto, en la experiencia del cliente. "Mantener un buen nivel de higiene en el sector horeca es fundamental en todas las áreas del negocio, también en el servicio de mesa", especifica Samy Ben Jazia, Reg. Brand Activation Mgr FR/South/SEE Brand Activation Europe & MEIA de ESSITY FRANCE. Así, tal y como indican desde Resuinsa, "la mayoría de restaurantes mantiene estrictas normas relacionadas con la higiene, por lo que muchos clientes siguen acudiendo a este tipo de establecimientos por las garantías de higiene que ponen en la práctica. Por tanto, sí, es una forma de fidelizarlos".

De este modo, los hosteleros son conscientes de esta realidad porque quieren ofrecer la mejor experiencia con la mayor seguridad posible para los clientes y empleados. "Al final, una superficie limpia es una superficie segura. Programas como Tork Clean Care facilitan una amplia variedad de conocimientos y soluciones de limpieza para el sector de servicios alimentarios que ayudará a establecer procesos y formar al personal. Contiene consejos e información sobre cómo mantener una buena higiene personal y la limpieza de superficies, para que tanto clientes como empleados estén bien atendidos", detallan desde ESSITY FRANCE.

Además, continúa detallando que un estudio reciente de Tork arroja datos tan interesantes como que el 75 % de los clientes no iría ni frecuentaría un restaurante con comentarios negativos sobre su limpieza o que, durante su visita, un comensal se fija en 7.000 detalles de todas las zonas de un restaurante. De hecho, "el coste de no satisfacer las altas expectativas de los clientes en lo concerniente a higiene e imagen puede impactar negativamente en el balance económico de su negocio".

Así pues, la limpieza frecuente de superficies es fundamental para ofrecer un entorno agradable a los clientes y el personal, "además de ayudar a prevenir la contaminación cruzada, los accidentes y las infracciones del código sanitario", concreta. Mientras tanto, desde Resuinsa consideran que una manera de evitar la propagación de virus y bacterias es el uso de una mantelería. "Quiero recordar que en 2017 participamos en un estudio de AITEX sobre la carga biológico de las mesas con

o sin mantel. El análisis de las superficies se llevó a cabo por contacto directo con lamino-cultivos, que proporcionaron unos resultados aterradores. En las mesas sin mantel se encontraron 304 ufc/dm² (unidades formadoras de colonias por dm²), por lo que es inviable comer sobre ellas, pues desinfectar esas superficies con una bayeta no es suficiente para eliminar los microorganismos. En Resuinsa siempre hemos apostado por el uso de manteles textiles como símbolo de higiene y calidad. Son lavados de manera industrial a 60° y calandrados a 180°, lo que garantiza la total desinfección”.

Desde ESSITY FRANCE nos hablan de la guía de limpieza de superficies que Tork ha realizado que indica cómo, cuándo y dónde es necesario limpiar. “Lo primero y más importante es eliminar los restos de comida de las mesas. Después hay que lavarlas concienzudamente, siguiendo siempre las instrucciones que marca el producto de limpieza, y aclararlas con agua. Por último, es conveniente secar la superficie con un papel de secado”. Además, continúan explicando que “en Tork contamos con soluciones de gran calidad profesional para una limpieza de mesas eficaz, que asegura un estricto cumplimiento de los protocolos de limpieza impuestos por el nuevo estándar de higiene. Las toallitas húmedas para la limpieza de superficies de Tork constituyen una forma cómoda y eficaz de limpiar las superficies, protegiéndolas, incluso, cuando el material de fabricación es delicado. Por otro lado, los paños de limpieza son suaves y flexibles y resultan óptimos para

espacios reducidos, como las mesas. Por último, cabe destacar el papel de secado que, incluso mojado, se puede volver a utilizar -resulta perfecto para tareas de secado que requieran gran capacidad de resistencia y absorción-”.

En cuanto a los utensilios para llevar a cabo la limpieza, recomiendan los paños de microfibra para áreas en las que la higiene es crítica, como es el caso de las mesas de los establecimientos hosteleros, donde es necesario eliminar los microorganismos, el polvo y la suciedad en el menor tiempo posible, así como evitar la contaminación cruzada. “Este paño sin pelusa ofrece unos resultados de limpieza de calidad en superficies duras lisas. Además, ofrecen un rendimiento duradero, ya que resisten hasta 300 lavados. La mayor ventaja de usar paños de microfibra es su capacidad para atrapar y retener las partículas. Gracias a sus finas fibras, la microfibra atrapa la suciedad y los microorganismos, en vez de limitarse solo a arrastrarlos”.



Foto: Vayoil Textil

heleo
Grupo

UNA GRAN EMPRESA
QUE RESPONDE A SUS NECESIDADES

SERVICIO INTEGRAL DE PRODUCTOS Y SISTEMAS
DE LIMPIEZA E HIGIENE PROFESIONAL

info@grupopheleo.com
www.grupopheleo.com

Plza. José Moreno Villa, 2, 1° C- 28008-Madrid
Tel. (+34) 91 447 20 56 - Fax: (+34) 91 594 53 22

Hörmann amplía la gama de bolardos Security Line



Los bolardos de seguridad de Hörmann se configuran como la solución más adecuada para la protección perimetral vehicular con el objetivo de pacificar zonas urbanas residenciales, entornos industriales y accesos a parkings. Todos los bolardos Hörmann de la gama Security Line disponen de certificación TÜV RHEINLAND en vigor. Dicha certificación es la que acredita la seguridad que ofrecen estos bolardos en pruebas de resistencia a impactos.

Dada la versatilidad de estos bolardos y la seguridad que ofrecen, la marca alemana ha decidido seguir apostando por la ampliación de la gama, con nuevos modelos automáticos funcionalmente más eficientes; y ello sin descuidar los modelos existentes, para mejorar sus características y hacerlas aún más respetuosas con el medio ambiente.

Pilonas electromecánicas Security Line Ø 275 mm y Ø 220 mm

La gama con la mejor relación calidad-precio del portafolio de Hörmann, las pilonas

electromecánicas Security Line de Ø 275 mm, ha sido mejorada significativamente, permitiendo ahora un número mucho mayor de ciclos por día (hasta 1000) y de ciclos totales (1,5 millones de ciclos de vida útil).

Además, las pilonas pueden controlarse simultáneamente en un grupo o sistema de hasta nueve unidades.

El diámetro de 220 mm, con alturas disponibles de 600 y 800 mm, es una novedad en la serie de pilonas electromecánicas Security Line, que mantienen las mismas características de rendimiento y acabados que en el modelo de Ø 275 mm. Próximamente también estará disponible con Ø 127 mm.

Pilonas extraíbles Security Line Ø 127 mm y Ø 220 mm

La serie de bolardos extraíbles Security Line, adecuados para frecuencias de uso bajas (2 ciclos/día), suelen utilizarse para impedir el acceso de vehículos no autorizados a zonas restringidas o protegidas,

el tránsito de paso o el estacionamiento, y también para la protección de escaparates, puertas acristaladas en establecimientos, residencias particulares o sedes de administraciones públicas, por ejemplo.

Este tipo de pilonas o bolardos, con su base fija, disponen de una cerradura integrada de medio cilindro DIN 18252. Dicha gama de productos se ha ampliado con diámetros más pequeños 127 mm y 220 mm, permitiendo mayor competitividad en el mercado actual.

Además, cabe destacar que estos bolardos son más ligeros y, en consecuencia, más cómodos de manipular en comparación con los otros modelos ya existentes.

Pilonas extraíbles Security Line de diseño Ø 140 mm

Por último, Hörmann también tiene a su disposición una elegante pilona extraíble de diseño y base fija, con diámetro de 140 mm, altura visible 900 mm, y con tapa redonda y cerradura de seguridad que; igual que en los modelos anteriores, está disponible en acabado de acero de color gris RAL-7016 o también en acero inoxidable AISI.304.





EULEN Hotels ofrece un Programa de Gestión propio de servicio de Limpieza en hoteles



En la actualidad, nos encontramos en un entorno en el que el sector hotelero está continuamente explorando nuevas tecnologías que ayuden a implementar con mayor garantía de éxito todos los procesos que se llevan a cabo en sus instalaciones. Por eso, para prestar siempre un servicio perfecto, la apuesta por la innovación y la formación es una de las principales herramientas de trabajo.

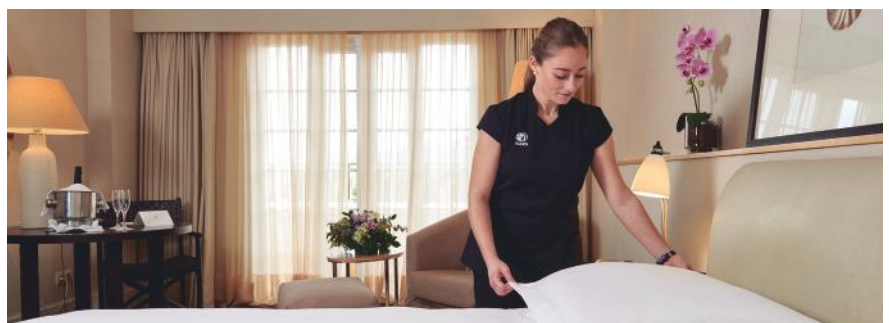
La atención permanente, la rápida capacidad de respuesta y la eficacia en la prestación de los servicios permiten establecer relaciones a largo plazo con el cliente, convirtiéndose así en un partner de referencia.

En este sentido, EULEN Hotels -líder en la prestación de servicios al sector turístico- tiene como objetivo primordial la apuesta por la calidad, la atención personalizada a cargo de expertos locales, la innovación, la digitalización, la sostenibilidad y el desarrollo de planes de mejora continua para todos los servicios prestados.

Como parte de las ventajas competitivas que ofrece EULEN Hotels destacan los Servicios Sostenibles, con servicios circulares y de carbono neutro donde se integra el cálculo y compensación en bosques sumideros (certificado), el control y dismi-

nución de consumo energético, la utilización de medios de transporte sostenibles y el control y ahorro de papel. Asimismo, también se encargan de la eliminación de plásticos, la gestión eficiente de residuos, la promoción de la formación y educación ambiental, el control y reducción del consumo de agua, así como la maquinaria eco eficiente.

De esta manera, se convierte en la única empresa en tener servicios amparados bajo la normativa (UE) 2018/680 de la Comisión, de 2 de mayo de 2018, por la que se establecen los criterios de la etiqueta ecológica de la UE aplicables a los servicios de limpieza de interiores, además de estar certificada como empresa de la industria turística sostenible (Certificación Biosphere).



Uso de innovadoras herramientas de digitalización

EULEN Hotels dispone de una innovadora herramienta diseñada con software propio de digitalización de los servicios de limpieza (housekeeping y zonas comunes para los hoteles), con el que ofrecen visita al cliente por parte de nuestro equipo de ingenieros experto en digitalización y perteneciente al departamento de operaciones.

Además, ofrece un análisis de las necesidades del servicio al respecto de la digitalización y realiza una propuesta de implementación de módulos prediseñados (habitaciones, zzcc, stock, sensorización, calidad, sostenibilidad, incidencias...), haciendo las modificaciones necesarias para adaptar el sistema a las necesidades de los clientes.

Es un sistema cuyo diseño e implementación es creado "ad hoc" para cada cliente, con soluciones operativas a través de digitalización, incluyendo la comunicación y desarrollo de APIs con PMS y APPs de clientes, así como de la puesta en marcha, seguimiento y mejora continua.

Usuario y tecnología

EULEN Hotels cree firmemente que en un mundo como el de hoy es el usuario final el que prescribe la tecnología. Por ello, los sistemas creados por el Grupo EULEN se diseñan en conjunto, y de la mano del personal operativo.

Groupe GM presenta su nueva línea de amenities – PHYTOMER

GROUPE GM
AMENITIES EXCLUSIVOS



Groupe GM, uno de los líderes mundiales en la producción y distribución de cosméticos y accesorios para hoteles, anuncia la nueva línea de amenities - Phytomer. "La Belleza del Mar" que ya está disponible en el mercado hotelero de la Península Ibérica.

Desde hace más de 50 años, Phytomer transforma el mar en cuidado de la piel para revelar de forma auténtica, natural y vigorosa, la belleza de mujeres y hombres. Por ello, los más bellos spas del mundo han optado por ofrecer a sus clientes los beneficios revitalizantes de los tratamientos Phytomer.

Phytomer es la historia de tres generaciones de apasionados y motivados por

un mismo sueño: proporcionar a la piel los beneficios más increíbles que el mar puede ofrecer. Esta empresa familiar, con sede en Saint-Malo, fabrica todos sus productos en sus laboratorios situados en la bahía del Monte Saint-Michel. El principal activo de Phytomer son las algas marinas, cada una de ellas con beneficios específicos para la piel. Las fórmulas inteligentes que componen los productos Phytomer incluyen los activos marinos más potentes para realzar la belleza y revitalizar la piel.

Phytomer se ha comprometido a utilizar prácticas de producción cosmética sostenibles para reducir su impacto en el medio ambiente en cada etapa de la cadena de producción.

Durante más de 20 años, estas metas de responsabilidad social corporativa han sido parte de la empresa de forma sincera y proactiva. 2/3 de sus activos proceden de Bretaña, Francia. Para reducir la huella ecológica, la marca opta por acortar los circuitos colaborando estrechamente con proveedores locales, como productores, empresas de nueva creación y científicos, entre otros.

La línea de amenities Phytomer está totalmente integrada en el programa Care About Earth® de Groupe GM cumpliendo plenamente su compromiso corporativo, lanzado en 2018, de reducir el impacto

del sector de la hostelería en el medio ambiente.

Inspirada en el mar, la línea hotelera está enriquecida con hinojo marino (*Crithmum Maritimum*), conocido por sus propiedades refrescantes, relajantes y calmantes, ofreciendo un verdadero momento de bienestar. Sus fórmulas están libres de aceites minerales, parabenos, siliconas, fenoxietanol y contienen hasta un 98% de ingredientes de origen natural. Está certificada por Biorius en las categorías sin OGM, sin gluten y vegana. Su fragancia se inspira en el frescor yodado y herbáceo de la costa, con un sutil toque de notas florales, acuáticas y amaderadas.

La línea está disponible en tubos de 30 ml de color azul oscuro fabricados con un 90% de materiales vegetales y tapones de plástico 100% reciclado, en gel de ducha, champú, acondicionador y loción corporal.

La gama hotelera Phytomer también incluye un ingenioso dosificador ecológico de 400 ml de capacidad, seguro y fácil de usar. Como su nombre indica, Ghost (fantasma) es un dosificador fijado a un discreto raíl oculto que da la impresión de que el producto levita. Fabricado con caña de azúcar, tiene una duración de unos 40 días y se puede ver cuánto producto queda a través de una discreta ventana de visibilidad. Diseñado para colgarlo y adaptarlo a la pared, este dispensador se suministra con un soporte de pared, disponible con tornillos o cinta adhesiva de doble cara, y su propia llave de seguridad para desmontarlo. De color blanco y fabricado con material 100% vegetal, Ghost incluye varias referencias, como gel de ducha, champú, acondicionador, loción corporal, jabón líquido y gel para el cuerpo y el cabello.

La línea hotelera Phytomer se completa con un jabón de 20 g con certificación RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil) y envasado en papel.



GX WALL+ de GROSFILLEX, la alternativa más rápida y sostenible para renovar paredes



GX WALL+ es la gama de paneles compuestos resistentes de Grosfillex, la empresa líder en diseño y fabricación sostenible de revestimientos y mobiliario Contract con base de resina de síntesis, que ofrecen un acabado elegante en las paredes interiores.

Un revestimiento mural duradero y 100% estanco, con un sencillo modo de instalación mediante encaje. Se trata de auténtica alternativa al alicatado, gracias a su rápida instalación y a su fácil mantenimiento.

Características Técnicas

GX WALL+ es un composite con partículas minerales. Tiene un núcleo rígido "dual core" con PVC reciclado y partículas minerales y carga mineral.

Consta de film decorativo embutido en el revestimiento y de una capa de uso, lo que le permite superar los Taber tests (resistencia a la abrasión) y protección anti UV.

Un producto sostenible que ofrece múltiples ventajas al instalador:

- Rápido: material de fácil manipulación, sin tiempo de secado y obra limpia

- Práctico: su sistema de encaje evita realizar juntas
- Sencillo: colocación rápida mediante encolado directo sobre diferentes soportes
- Cómodo: ligero, fácil de transportar y de manipular

La reducción de tiempo de instalación también supone una reducción de los costes.

Revestimientos 100% estancos y sostenibles

La gama GX WALL+ de Grosfillex es 100% estanca, no porosa, resistente a los hongos, las bacterias, la humedad y las man-

chas, impermeable al agua y a la grasa y que soporta limpiezas/desinfecciones frecuentes, por lo que es ideal para espacios húmedos como cocinas y baños.

Este material duradero, no se deforma, no se agrieta y no se decolora con el tiempo. Su superficie, cálida y texturizada, transmite una sensación de confort muy diferente a la frialdad de la cerámica.

Se trata de un producto 100% higiénico, fácil de limpiar y sin juntas de alicatado que mantener, por lo que es muy práctico tanto a nivel residencial como para el ámbito comercial, equipamientos (hospitales, escuelas, residencias 3ª edad, spas) sector Contract (hoteles, bares, restaurantes).

Su recubrimiento es sano, no tóxico, respetuoso con la reglamentación vigente. Sin plomo ni ftalatos y de clasificación A+ (sin emisiones nocivas).

La gama, que cuenta con una garantía de 5 años, se compone de una Colección Ambiente Madera y una Colección Ambiente Minerales. La combinación de los múltiples diseños permite una infinidad de posibilidades para dar vida a cualquier proyecto.

El nuevo formato XXL con junta invisible (60cm x 260 cm) es aún más fácil de instalar.



AGENDA

MAYO 2023

CONSTRUMAT

FERIA DE MATERIALES
Y SOLUCIONES DE CONSTRUCCIÓN
DEL 23 AL 25 DE MAYO 2023
EN BARCELONA
www.firabarcelona.com

FOODSERVICE FORUM

TECH Y RESTAURACIÓN,
LA RECETA PERFECTA
DEL 31 DE MAYO AL
01 DE JUNIO 2023
EN BARCELONA
www.firabarcelona.com

TECHNOHOTEL FORUM

TECNOLOGÍA, MARKETING,
REVENUE Y NETWORKING
DEL 31 DE MAYO AL 01 DE JUNIO 2023
EN BARCELONA
www.firabarcelona.com

HOTEL DESIGN XPERIENCE

ARQUITECTURA Y HOTELES,
EL TÁNDEM PERFECTO
DEL 31 DE MAYO
AL 01 DE JUNIO 2023
EN BARCELONA
www.firabarcelona.com

JUNIO 2023

ORGANIC FOOD IBERIA

FERIA INTERNACIONAL DE
REFERENCIA EN LA PENÍNSULA
IBÉRICA PARA PROFESIONALES
DEL SECTOR ECOLÓGICO
DEL 07 AL 08 DE JUNIO 2023
EN MADRID
www.ifema.es

SEPTIEMBRE 2023

ALIMENTARIA FOODTECH

SALÓN INTERNACIONAL DE
MAQUINARIA, TECNOLOGÍA,
PROCESOS E INGREDIENTES
PARA LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA
DEL 26 AL 29 DE SEPTIEMBRE 2023
EN BARCELONA
www.firabarcelona.com

OCTUBRE 2023

CARAVANING

SALÓN INTERNACIONAL DE
CARAVANING
DEL 07 AL 15 DE OCTUBRE 2023
EN BARCELONA
www.firabarcelona.com

NOVIEMBRE 2023

HYGIENALIA

FERIA DE LA LIMPIEZA
E HIGIENE PROFESIONAL
DEL 07 AL 09 DE NOVIEMBRE 2023
EN MADRID
www.hygienalia.com

GASTRÓNOMA

FERIA GASTRONÓMICA DEL
MEDITERRÁNEO
DEL 12 AL 14 DE NOVIEMBRE 2023
EN VALENCIA
www.gastronomia.es

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)

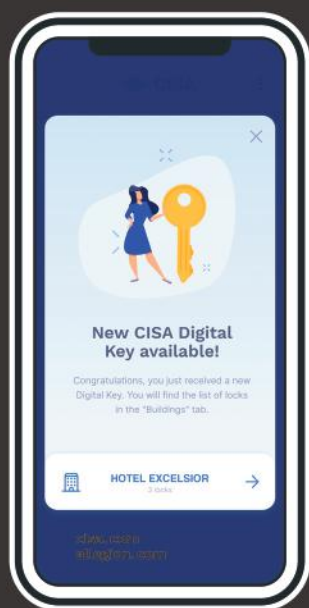
PRECIO: 60 euros IVA incluido





CISA eSIGNO 2.0 Smart access

Cerradura de proximidad
evolucionada



Instalación
rápida



Wireless/Bluetooth



Llave mecánica de
emergencia



Accionamiento
con pilas



No molestar



Configuración
compacta



Tecnología de
proximidad



Control remoto



Sin cables



Smart Access
Aplicación

Diseño elegante y compacto, tecnología versátil

CISA eSIGNO 2.0 combina el diseño más innovador con las prestaciones de seguridad más avanzadas: su configuración, elegante y compacta, se adapta a las más variadas exigencias desde el punto de vista mecánico y estético, integrándose perfectamente con el estilo de cada interiorismo. CISA eSIGNO 2.0 funciona de forma intuitiva, simplemente acercando la tarjeta al lector mediante la tecnología contactless, compatible con tecnologías NFC, wireles y bluetooth.

Para obtener más información, visite cisa.com



cisa.com
allegion.com

CISA Cerraduras, S.A.U. Pol. Ind. La Charluca, 50300 Calatayud, Zaragoza - cispain@allegion.com



ALLEGION



BH FITNESS

TECHNOLOGY FOR A DIGITAL FITNESS WORLD

DESTACA ENTRE EL RESTO DE HOTELES DISEÑANDO TU PROPIO ESPACIO FITNESS



BENEFICIOS ECONÓMICOS

Se espera que el turismo Wellness, aumente las ganancias globales del turismo en los próximos cinco años.



CREA REPUTACIÓN

Ofrecer servicios de calidad es una forma de atraer clientes nuevos y fortalecer la buena reputación del hotel.



FIDELIZACIÓN

Tener una amplia gama de servicios disponibles en tu hotel aumenta la atracción y fidelidad de los clientes.

RENTING FLEXIBLE

Asesoramiento integral.

Contrato sin permanencia.

Pagas únicamente por lo que utilizas.

Cuota constante "Todo Incluido".

BH Fitness se encarga de todo por ti.

