

hostelpro

proyectos y proveedores de hostelería y restauración

Hotel Catalonia Fira

BARCELONA

Hotel The Mirror

BARCELONA

REPORTAJES

Cocinas Industriales
Spas

ENTREVISTAS



Félix Navas

HOTELES CATALONIA-GRUPO



Juan Carlos Delgado

ACCOR HOTELES ESPAÑA



Jaime Torrens

BARCELÓ HOTELS & RESORTS



ID Visión Wood 80

¡La belleza de un suelo de madera
con las ventajas de un suelo
para tráfico intenso!

ID Visión Wood 80, de Tarkett, es un suelo vinílico que gracias a su capa intermedia de auténtica madera nace de la belleza de lo natural, añadiendo una alta resistencia a la abrasión. Gracias a su diseño único y sin repetición en cada una de sus lamas, ID Visión Wood reinventa los espacios y contribuye a crear ambientes exclusivos.

En definitiva, la solución adecuada para tiendas, oficinas, restaurantes y hoteles donde la funcionalidad y el diseño deben convivir con alta resistencia y fácil mantenimiento.

Tarkett Floors, S.L. Avda. Llano Castellano, 13 ; 4ª Plta. 28034 (Madrid), Tel: 91 358 00 35 - www.tarkett.com



THE ULTIMATE
FLOORING EXPERIENCE



Restaurante Atrio. Foto: Carles Allende

SUMARIO

página 04. Grandes Construcciones Resort Isla Valdecañas Hotel Husa Golf	página 44. Entrevista Juan Carlos Delgado Director General Accor Hoteles España
página 08. Proyecto Hotelero Hotel Catalonia Fira Barcelona	página 48. Reportaje Cocinas Industriales
página 18. Entrevista Félix Navas Director General Hoteles Catalonia	página 62. Proyecto Hotelero Parador de Alcalá de Henares Madrid
página 22. Reportaje Spa	página 74. Entrevista Jaime Torrens Dtor. Gral. Construcciones y Desarrollo Barceló Hotels & Resorts
página 36. Proyecto Hotelero Hotel The Mirror Barcelona	página 78. Proyecto Hotelero y Restaurante Nuevo Relais-Châteaux Atrio Cáceres

Secciones /

Actualidad. Grandes Proyectos 04	Novedades del Sector 88	Proveedores del Canal 94
Equipamiento de Hotel 86	Establecimientos del Canal 92	Agenda 98

Portada: Hotel Catalonia Fira, Barcelona | Arquitectos: Estudio Ribas & Ribas en colaboración con Ateliers Jean Nouvel | Fotografía: Hoteles Catalonia



Editorial Protiendas, S.L.
Avda. Juan Carlos I, nº 13 - 6º A
Edificio "Torre Garena"
28806 Alcalá de Henares (Madrid)
Tel. 91 802 41 20 / Fax. 91 802 01 32
www.revistahostelpro.com
www.editorialprotiendas.com
redaccion@editorialprotiendas.com

STAFF
Editor / Director / Martín Aleñar
Directora de Contenidos / Marisol Navalón
marisol@editorialprotiendas.com
Redactores y Colaboradores / Marta Fernández
Cobo, David Ramos, Victoria Serena, José
Ortiz, Susana Cremades, Carmelo Ricart, Diego
Esteban, Juan Manuel Miranda y Patricia Pari

Directora de Publicidad / Pilar Romero
Departamento Comercial /
Puri Mariscal, Carmen Sánchez
y María Moratilla
Soporte Informático / Telemáticos
Soporte Web / Cibeles Group
Maquetación / Departamento propio

Impresión y Fotomecánica:
Gráfica Ruiz Polo, S.A.
C/ Comunicación 6
19200 Azuqueca de Henares (Guadalajara)

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



Vista complejo Isla Valdecañas

Resort Isla Valdecañas y Hotel Husa Golf

Un complejo orientado al golf: atractivo, original y prometedor

El complejo residencial y de ocio, Isla Valdecañas, está situado en unas "islas" del pantano de Valdecañas, en la provincia de Cáceres, a 165 km. de Madrid por la autovía A-5, con una superficie total de 133,6 hectáreas, pertenecientes a dos municipios colindantes: El Gordo y Berrocalejo. El pantano tiene una extensión de lámina de agua de 7.200 hectáreas y su perímetro está delimitado por un conjunto de dehesas. Allí, y con una ubicación preferente en las "islas", se encuentra el Hotel "Husa Golf Valdecañas", una oferta hotelera orientada al golf vanguardista y coherente.

Recepción Hotel Husa Golf Valdecañas



El complejo se implanta sobre tres aparentes islas, que surgen con el pantano lleno a "lámina completa"

Desde el complejo, hacia el norte, se percibe próxima la vertiente sur de la Sierra de Gredos; por el sur, en cambio, se divisa la Sierra de Guadalupe. El complejo se implanta sobre tres aparentes islas, que surgen con el pantano lleno a "lámina completa", que actualmente quedan ya unidas al territorio, mediante un istmo que contiene el viario de acceso con todas las redes de los servicios necesarios de suministro y evacuación.

En las dos islas pequeñas, de 1.490 m.² y 59.161 m.², se han situado los servicios de mantenimiento del complejo y del campo de golf así como todas las pistas deportivas, con sus dotaciones, además de la puerta de entrada del conjunto con el control de accesos. En la isla mayor, de 127,5 hectáreas, es donde están las edificaciones características del resort: villas, hoteles y club de golf, club social con piscinas, puerto deportivo, etc.

El resort

El resort Isla Valdecañas tiene planificado un total de 310 villas, de 220 metros cuadrados construidos, en unidades de suelo privativo superior a 800 metros de superficie, en una sola planta sobre la rasante. También tiene un club social con piscinas y una laguna de dos hectáreas con playa artificial; un campo de golf; un hotel del golf y casa club con 80 habitaciones de 4 estrellas; un hotel Medical

El resort Isla Valdecañas tiene planificado 310 villas, un club social con piscinas y playa artificial; un campo de golf; un hotel del golf y casa club con 80 habitaciones de 4 estrellas y un hotel Medical SPA

SPA con 116 habitaciones de 5 estrellas; un conjunto de 150 apartamentos formado por unas edificaciones en ladera y una ordenación a modo de aldea peatonal con un aparcamiento subterráneo; un puerto deportivo para embarcaciones de vela y motor; unas dotaciones deportivas con 5 pistas de tenis, 10 de pádel, 2 polideportivos, un campo de hierba artificial para fútbol 7, un campo de hierba natural para fútbol 11 y una edificación para los vestuarios y servicios que contiene una pista artificial para patinaje sobre nieve.

Actualmente se han ejecutado la urbanización general, las instalaciones deportivas, la primera fase del puerto deportivo, el campo de golf, el hotel del golf y casa club, el club social de las villas con las piscinas y la laguna con la playa artificial y 185 villas. Está en ejecución el hotel Medical SPA. Las villas tienen una sola planta de altura y algunas tienen sótano con patios de luces interiores y patios ingleses. El hotel del golf tiene tres plantas, incluida la baja. El hotel Medical SPA tiene los espacios sociales dispuestos en volúmenes, de una sola planta y alturas diferentes, colocados sobre la rasante natural del terreno, en la parte más alta de la parcela y las habitaciones en volúmenes sueltos articulados, de una sola planta, pero en tres



Vista complejo Isla Valdecañas

bancadas escalonadas, aprovechando el terreno natural en ladera, con terrazas y cubiertas ajardinadas, que desde el nivel superior, por donde se accede al hotel, descienden hasta el nivel inferior, quedando 5m por encima del nivel máximo de agua que alcanza el pantano.

El Hotel “Husa Golf Valdecañas”

El hotel del golf y casa club, “Husa Golf Valdecañas”, inaugurado en julio de 2011 y propiedad de Hostelería Unida, S.A., está situado en una parcela de 6.282 m² colindante y fundida con la parcela del campo de golf de 528.778 m², para sus 18 hoyos, cuyas calles de inicio y final del recorrido



Infografía Hotel Husa Golf Valdecañas





Vista complejo Isla Valdecañas

se funden con los jardines del hotel. La superficie total edificada sobre y bajo rasante es de 7.316 m², con una ocupación total de la parcela de 2.180 m². El edificio contiene el hotel de categoría cuatro estrellas, con 80 habitaciones, y la casa club del campo de golf integrada en el mismo. La parcela en la que se sitúa, tiene unas características singulares por su topografía y bello entorno, con magníficas vistas del pantano y un amplio horizonte hacia la Sierra de Gredos, por el norte, y de la Sierra de Guadalupe por el sur.

El edificio está compuesto por dos cuerpos articulados, distintos en tamaño, formas y texturas. El menor, formado a su vez por otros

tres volúmenes, todos de una sola planta pero con diferentes alturas, contiene el hall de entrada, con la recepción unificada para el hotel y el club de golf, la tienda del club de golf, diferenciada para señoras y caballeros a ambos lados del acceso, de paso obligatorio e integrada en el hall, y el cuarto de palos. El volumen del hall es un prisma de acero corten, que permite la transparencia desde la rotonda de entrada hacia el campo de golf, al conformarse con vidrio ambas fachadas. Bajo rasante, en este cuerpo menor, se han situado los vestuarios y aseos de clientes del club de golf, a los

que se puede acceder tanto desde el interior del hall como desde el exterior, por el jardín junto al campo de golf.

El otro cuerpo mayor, con tres plantas de altura, contiene las 80 habitaciones situadas en las dos plantas superiores, 40 en cada una y todas de programa similar, variando solo las de las testas y estas también son diferentes de una planta a otra. Las de la planta alta tienen todas terrazas. En la planta baja están el salón y bar, el comedor, la cocina, los aseos de clientes y las salas de usos múltiples, con tabiques móviles que hacen posible muchas variaciones del tamaño de los espacios, para reuniones y actividades diversas. En la planta bajo rasante están situados los cuartos de instalaciones, los aljibes, los vestuarios del personal, el almacén de mantenimiento, el almacén de menaje, el almacén de bebidas, el generador, el transformador, los cuartos de basuras, los cuartos de climatizadores y un aparcamiento para coches con 24 plazas y un aparcamiento para los buggies con acceso directo a las calles del campo de golf. En el exterior, dentro del pinar colindante, se ha previsto un aparcamiento para 54 coches con un tratamiento natural integrado en el paisaje. En el viario principal de acceso están los aparcamientos que el proyecto de ordenación ha previsto para la actividad del campo de golf. En la cubierta se han colocado las enfriadoras y los paneles solares para el sistema de agua caliente sanitaria. La instalación de producción de energía fotovoltaica está localizada en una central de grandes dimensiones, que Iberdrola ha construido fuera del recinto, cerca de El Gordo, con aportación de Marina Isla Valdecañas S.A.

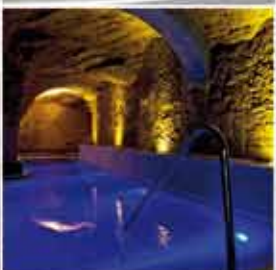
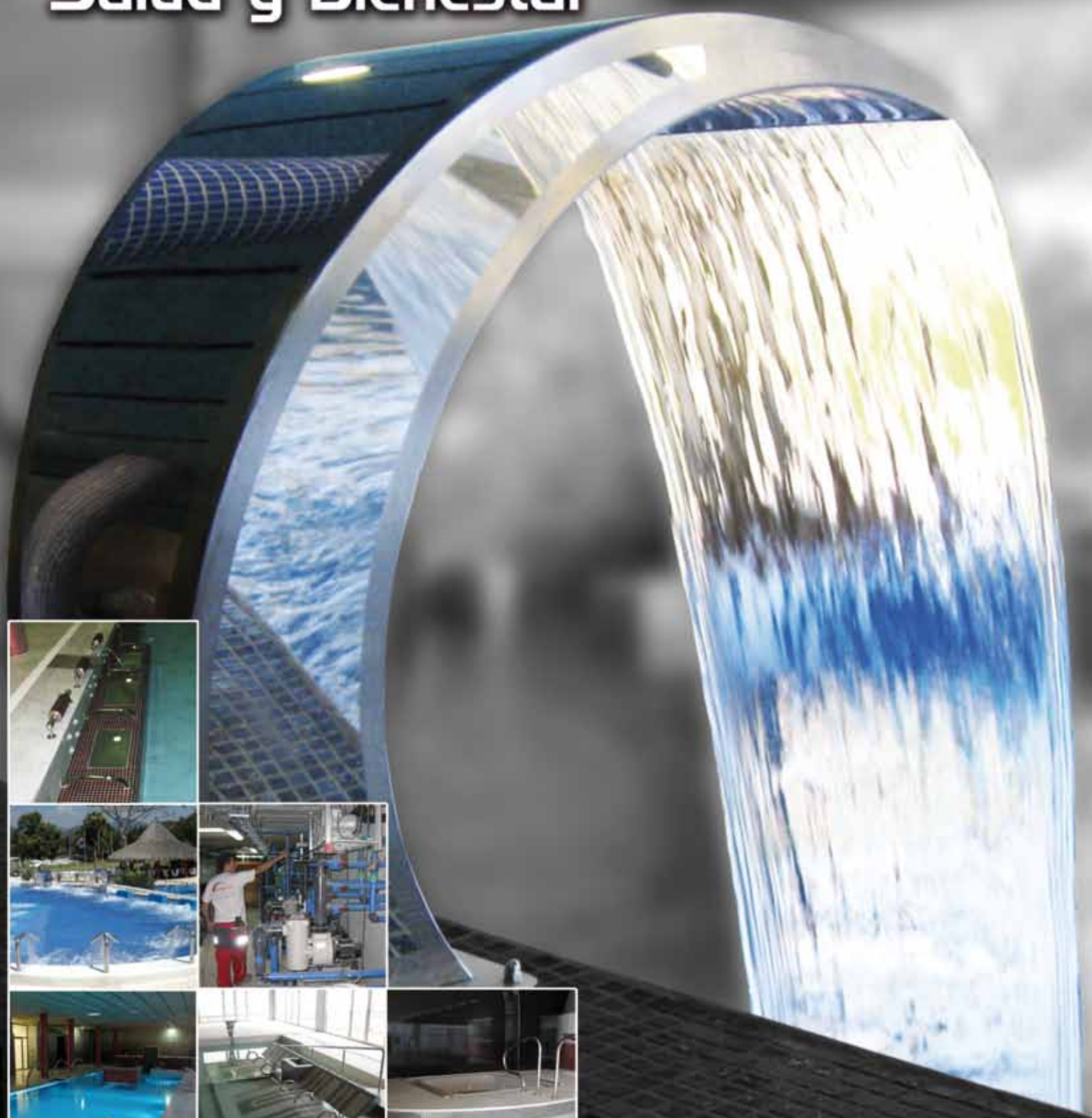
Villas del complejo Isla Valdecañas



Interior Hotel Husa Golf Valdecañas



Creador de espacios de Salud y Bienestar



 **City Spa**
tecnología inspirada en el agua
www.city-spa.com

PROYECTO HOTELERO

Hotel Catalonia Fira

UN JARDÍN VERTICAL PARA VIVIR Y SENTIR BARCELONA



Un total del 357 habitaciones, 11 salones para eventos, restaurante panorámico, bar terraza-mirador con piscina exterior, fitness con piscina interior climatizada, solarium y 140 plazas de parking, son algunas de las magnitudes de este nuevo hotel que la cadena Hoteles Catalonia inaugurará en este segundo trimestre de 2012. El proyecto, llevado a cabo por el estudio de arquitectura catalán Ribas & Ribas en colaboración con el francés Ateliers Jean Nouvel, con quienes llevan trabajando una década, rompe los esquemas clásicos de arquitectura para este tipo de edificaciones generando, para la ciudad de Barcelona, un jardín vertical que ofrece una manera diferente de vivir y de sentir la ciudad. Para su operativa Hoteles Catalonia -que ya lidera la oferta hotelera en la Ciudad Condal con más de 2.500 habitaciones y que es la propietaria de este nuevo hotel- ha firmado un acuerdo con la prestigiosa cadena estadounidense Marriott Internacional que permitirá, bajo la disciplina de este último, que el hotel se beneficie de la infraestructura, vías de distribución y de los recursos comerciales de su nuevo socio.

el ahorro y la eficiencia
nuestra meta



Actitud Azul

*es ofrecer soluciones personalizadas
de ahorro y eficiencia*

*Gracias a una amplia gama de productos y servicios
que fomentan el ahorro y la sostenibilidad.*

*Siempre, con la garantía de Endesa y el asesoramiento
personalizado de nuestra red de gestores.*

Con Endesa, su empresa es más.

Servicio de Atención a Empresas
902 50 99 50
www.endesaonline.com/empresas



luz · gas · personas



Foto: Hoteles Catalonia

Situado en la neurálgica Plaza Europa, junto a la Fira Barcelona-Gran Vía, el nuevo Hotel Catalonia Fira, que abrirá sus puertas a lo largo de este segundo trimestre de 2012, es propiedad de la cadena hotelera Hoteles Catalonia, uno de los principales grupos hoteleros españoles con 56 establecimientos, cerca de 5.000 empleados y en torno a 200 millones de euros de facturación. El nuevo establecimiento, que dispone de 357 habitaciones, 11 salones para eventos con capacidad superior a 1.000 personas, restaurante panorámico, bar terraza-mirador con piscina exterior, zona de fitness con piscina interior climatizada, solarium y 140 plazas de Parking, se

convierte en el nuevo jardín vertical que, a partir de ahora, formará parte del skyline de la Ciudad Condal.

El hotel, que sorprende por su diseño y originalidad, lo forman dos torres de 110 metros de altura unidas por un espectacular restaurante panorámico y una terraza mirador. En su fachada de 26 pisos, integrados por un sorprendente y visual jardín vertical, donde palmeras y vegetación se transforman en elementos arquitectónicos, cobran especial importancia los colores blanco y negro -dualidad cromática que también se traslada a su 357 habitaciones, donde la luz y la funcionalidad y un sorprendente

En su fachada de 26 pisos, integrados por un sorprendente y visual jardín vertical, ... palmeras y vegetación se transforman en elementos arquitectónicos...

diseño emergen-. A las cinco tipologías de habitaciones, equipadas con todas las comodidades y concebidas para un mayor descanso y tranquilidad, se unen las 6 suites de las que dispone el hotel, ubicadas en la última planta e integradas en el propio jardín vertical y que disponen de terraza individual con palmeras, zona de relax con espectaculares vistas y tecnología superior con innovadores detalles.

Catalonia Fira ofrece, en un único nivel y para celebrar reuniones, conferencias, congresos o cualquier otro tipo de evento, más de 1.200 metros cuadrados de salones, espacio totalmente modulable que permite agrupar a más de 1.000 personas. Los 11 salones, que están equipados con las últimas tecnologías audiovisuales, disponen además de fibra óptica y Wi-Fi y están perfectamente insonorizados.

Situado en la planta 14, el Restaurante Panorámico, de espectaculares vistas, es el nexo que une las dos torres que forman el edificio. Está rodeado por abundante vegetación e integrado en el propio jardín vertical que ofrece la estructura del hotel. A su vez, en la última planta del

Foto: Hoteles Catalonia



A tribute to light

Elliott Erwitt, 2011



Michele De Lucchi: Led Net



Infografía terraza del Hotel Catalonia Fira

hotel –planta 26- y a más de 100 metros de altura, se encuentra la zona de ocio conformada por una Terraza Mirador, una espectacular piscina exterior –con más de 20 metros de longitud-, un Solarium –el más grande de los que dispone el hotel- y un Bar.

el grupo hotelero catalán que ahora, con el apoyo de Marriott, ve aún más fuerte su liderazgo en la oferta hotelera de Barcelona al contar con más de 2.500 habitaciones.

El acuerdo permitirá al nuevo hotel de la compañía española beneficiarse de las vías de distribución de las que dispone la multinacional americana...

Alianza de Hoteles Catalonia y Marriott

El acuerdo de colaboración firmado entre Hoteles Catalonia y la cadena estadounidense Marriott International, para incorporar el Hotel Catalonia Fira al porfolio de la marca americana, permitirá al nuevo hotel de la compañía española beneficiarse de las vías de distribución de las que dispone la multinacional.

De esta forma el establecimiento, propiedad de Hoteles Catalonia, tendrá acceso a las infraestructura y los recursos comerciales de Marriott International, compañía hotelera que cuenta con unos 3.600 establecimientos distribuidos en más de 70 países y que incluye a los más de 40 millones de miembros de Marriott Rewards –importante público potencial fiel a la filosofía de la multinacional estadounidense-.

Este acuerdo, materializado gracias a las rúbricas del D. Guillermo Vallet, Consejero Delegado de Hoteles Catalonia y del D. Emilio Bogado, Director de Desarrollo Internacional de Marriott para España y Portugal, supone un nuevo impulso para

Foto: Infografía de habitación del Hotel Catalonia Fira



“La originalidad del proyecto responde a la voluntad de sus arquitectos de construir un elemento vivo y en permanente transformación...”

Arquitectura de Ribas y Nouvel

El estudio Ribas & Ribas, fundado por el recientemente fallecido José Ribas González y su hijo José Ribas Folguera, ha sabido cautivar la arquitectura durante más de cincuenta años, experimentando una evolución estilística y consiguiendo interpretar los cambios propios de este arte en un período de grandes transformaciones. Por su parte, Jean Nouvel, con un lenguaje arquitectónico alejado de los estilos modernistas y post-modernistas, es considerado por muchos el arquitecto más original de su generación. Nouvel, que logró en el 2008 el prestigioso Premio Pritzker, ha sembrado de edificios singulares la historia de la arquitectura contemporánea.

Tras más de una década trabajando juntos en distintos puntos de España, diseñando edificios innovadores, el estudio catalán Ribas & Ribas y el prestigioso arquitecto francés, a través de estudio Ateliers Jean Nouvel, sorprenden nuevamente; esta colaboración, que se basa en el entendimiento común de la arquitectura, la voluntad conjunta de reinventar el arte de la construcción y el deseo de aportar aspectos innovadores en cada proyecto, se materializa, esta vez, con un jardín vertical, que aporta aspectos innovadores como la transparencia del edificio, el tratamiento de las fachadas, y que supone un regalo –de un mundo vegetal- para la ciudad de Barcelona y, para sus usuarios, un modo de vivirla y sentirla de forma especial.

La originalidad del proyecto responde a la voluntad de sus arquitectos de construir un elemento vivo y en permanente transformación. El sorprendente resultado se ha conseguido gracias a la incidencia que tiene la luz sobre todo el edificio, que se refleja en las fachadas, en el interior de las habitaciones y en los espacios comunes. Para conseguir este efecto –de edificio vivo- se aprovecha la



Foto: Hoteles Catalonia

Ficha Técnica

Propiedad · Hoteles Catalonia · Web · www.hoteles-catalonia.es · Autores / Autor · Jean Nouvel (Ateliers Jean Nouvel) José Ribas González y José Ribas Folguera (Ribas & Ribas Arquitectos)

Materiales / Fachada · Proiekl · Serigrafía · Ariño · Vidrio · Ariño · Instalaciones aire / Instalaciones Climatización · Optima Airat · Estructura · Manuel Arguijo · Toldos · Stores · Sycat · Hormigón · Escofet · Paisaje · Factors de paistage · Optima Airat Terrazo continuo · Pavindus · Lámpara · Metalarte · Ascensores · Kone · Acústica · DB Acústica · Silestone · Cosentino · Tabiques móviles · Dorma · Fachada interior · Acieroid · Corian · Abalit · Mobiliario habitaciones · Abalit · Pavimento madera · Rojas · Instalaciones Electricas · J.J.Vila · Acristamiento · Masia · Grifería · Grohe · Sanitario · Duravit · Tabiquería Seca · Isolana Montajes · Jardinería · Massoni ·



Infografía restaurante panorámico Hotel Catalonia Fira

oeste son de un blanco deslumbrante, mientras que las orientadas al norte están pintadas de un negro mate. Las dos torres de 110 metros de altura que forman el edificio están unidas por dos amplias galerías que siguen el nivel de los forjados. En la galería a media altura del inmueble se emplaza un sorprendente restaurante panorámico rodeado por elementos vegetales.

Se le da una importancia especial a las palmeras, que tendrán una fuerte presencia en este original jardín vertical. Éstas y otras plantas se situarán en los diferentes elementos que comunican las dos torres del hotel, rodearán el edificio a nivel de la planta baja y emergerán de las plantas superiores para integrarse en la propia estructura del jardín vertical.

Las hojas de las palmeras tienen una fuerte presencia en las distintas fachadas del hotel, ya que se reproducen serigrafiadamente en la parte cubierta de vidrio y esgrafiadamente en la parte de hormigón.

luz natural durante el día (contribuyendo a la eficiencia energética) o la artificial por la noche, provocando un efecto de sombras chinescas potenciado por la abundante presencia de vegetación

de su envolvente. A su vez, el Hotel Catalonia Fira destaca de su entorno por la original propuesta formal y la dualidad cromática que plantean sus fachadas, ya que las orientadas al este, al sur y al



MASSONI
JARDINERÍA DES DE 1952
www.massonisl.com
T. 93 640 04 25

Especialistas en jardinería hotelera



Arquitectos: Jean Nouvel (Ateliers Jean Nouvel) José Ribas González y José Ribas Folguera (Ribas & Ribas)



Foto: @Natalia Reg+is

Entrevista a José Ribas Folgueras

¿Supone un reto trabajar para Hoteles Catalonia en un proyecto tan singular como el nuevo Catalonia Fira? Y con Jean Nouvel, ¿qué experiencias y sinergias han compartido con este trabajo?

En cuanto a Catalonia, ha sido una muy buena experiencia trabajar con ellos debido a su dimensión como empresa hotelera y por el hecho de haber sido la primera vez que trabajaban con arquitectos externos.

Respecto a la colaboración con Ateliers Jean Nouvel, somos amigos y socios en varios proyectos, además los dos sentimos pasión por la arquitectura. Para este proyecto hemos seguido aprovechando el know-how acumulado a lo largo de más de diez años de trabajo conjunto en otros proyectos.

¿Qué particularidades tenía el programa? (Proximidad de Fira Barcelona, edificar dos torres comunicadas, fachada vegetal...). ¿Existieron condicionantes a la hora de su diseño por parte del promotor?

El programa del Hotel Catalonia Fira suponía un reto para nosotros debido a su complejidad.

Había que combinar de manera satisfactoria 357 habitaciones de diversas tipologías con un centro de convenciones con capacidad para más de 1000 personas, restaurante panorámico, zona fitness con piscina interior climatizada, spa con aparcamiento, etc. No obstante, la sección del edificio explica

perfectamente dicha integración y su armónica resolución.

Independientemente de las ventajas que aporta su “jardín vertical”, ¿por qué es energéticamente eficaz el nuevo Hotel Catalonia Fira?

Energéticamente, el edificio es eficaz ya desde su misma concepción. El cromatismo de sus fachadas tiene una gran razón de ser. Tanto la fachada sur como la este y la oeste son de color blanco para evitar el sobrecalentamiento que les proporcionaría el sol al cual están expuestas. De forma contraria, la fachada norte es negra y el motivo de esta decisión no es otro que favorecer la absorción de la radiación solar durante el corto espacio de tiempo que

le permite su orientación. De forma análoga, las capas que componen la piel del edificio lo hacen energéticamente eficiente debido a la existencia del panel de hormigón situado por detrás del aislamiento térmico y el muro cortina, el cual proporciona inercia térmica a la fachada estando al mismo tiempo protegido de las inclemencias meteorológicas.

Las hojas de palmera adquieren un valor especial en este edificio, hasta el punto de troquelar su envoltente, ¿por qué?, ¿qué se pretende transmitir con ellas?

Las hojas de palmera adquieren un valor especial y se reproducirán en la fachada del inmueble, serigrafiadas en la parte del vidrio y esgrafiadas en la de hormigón, porque finalmente lo que nos proponemos los arquitectos es ofrecer otra manera de vivir en una zona urbana: sumergir a los usuarios del hotel en un bosque, a pesar de que se encuentre en medio de la ciudad.

¿A qué se debe la dualidad cromática de las fachadas?, ¿qué ventajas aporta al edificio?

Podemos pensar que estamos en el hotel de la luz y las sombras. Las fachadas este, sur y oeste son luminosas, blancas, deslumbrantes en oposición a la fachada norte: negra, serigrafiada con motivos vegetales en el vidrio.

La característica diferencial de este proyecto responde a la voluntad de conseguir que esta obra sea un elemento vivo y en permanente transformación, resultado que se obtiene

Foto: José Ribas González (recientemente fallecido), Jean Nouvel y José Ribas Folguera



gracias a la incidencia de la luz desde la fachada sur y que se reflejará en todo el edificio, las paredes, ventanas, en el interior de las habitaciones y en los espacios comunes. Se aprovecha la luz natural durante el día o la artificial por la noche, provocando un efecto de sombras chinescas potenciado por la abundante presencia de vegetación.

A la hora de proyectarlo, ¿qué particularidades encierra un hotel, como el Catalonia Fira, tecnológicamente puntero? (telecomunicaciones, imagen y sonido, domótica, etc.)

Tecnológicamente hablando, se trata de un hotel revolucionario ya que detrás de sus paredes y dentro de sus falsos techos encierra los más modernos sistemas de telecomunicaciones, imagen, sonido y domótica. También es un referente tecnológico desde el punto de la seguridad y la prevención de incendios. Todo lo que la tecnología permite automatizar, lo está en este hotel. Sistemas de gestión integral de la iluminación y la climatización, detectores de presencia que regulan ambos sistemas sin intervención humana, sistemas de comunicación sin cables en todos los espacios, etc. Y todo ello perfectamente integrado en el discurso arquitectónico del edificio gracias a una previsión desde el minuto cero de su concepción.

¿Qué materiales destacan y qué principales estilos de mobiliario y equipamiento predominan?

Hemos diseñado todo el interior del hotel hasta el último detalle. En cuanto a materiales, la vegetación, sin ser un material, toma el papel principal y es la protagonista de las experiencias del usuario.

El vidrio y la serigrafía buscan los reflejos y la prolongación del jardín vegetal, y el Corian como base de interiorismo es un material neutro que dialoga acorde con todo el ritmo vegetal. Los elementos de mobiliario y equipamientos los hemos diseñado inspirándonos en líneas y volúmenes muy puros siguiendo la línea de todo el hotel.

Y, por último, desde el punto de vista de su arquitectura, ¿qué experiencia debe llevarse un usuario del Hotel Catalonia Fira?, ¿y el viandante que tropieza con su imagen?

Es un proyecto que va a sorprender mucho porque es innovador, que juega con elementos tradicionales y al mismo tiempo aporta cosas como un jardín vertical de 100 metros de altura. El recorrido de palmeras a través de unas pasarelas permiten ir descubriendo el hotel en cada uno de sus espacios interiores. El usuario que se aloje en el hotel percibirá una manera diferente de vivir y sentir la ciudad. El viandante que tropiece con el Hotel Catalonia mirará hacia el cielo y verá un gran palmeral desde las fachadas este, sur y oeste mientras que la fachada norte transmitirá el efecto de las sombras y el reflejo del cielo.



SHOW ROOM
Calvet 29 2ª 1ª A. 08021 BARCELONA
OFICINAS Y TALLER
P.Les Fallúlles 35 08020 Sant Vicenç dels Horts, BARCELONA
+34 936 605 503 +34 671 949 515 info@syccat.es www.syccat.es

Control de la luz natural
protección solar
proyectos textiles
integrales



Con más de 56 establecimientos HOTELES CATALONIA es una de las más importantes cadenas hoteleras de España. En términos generales, ¿qué principales magnitudes, en volumen y en valor, tiene su grupo?

CATALONIA HOTELES contará a finales de 2012 con 58 hoteles repartidos por la geografía española (una gran parte están situados en Cataluña) y el Caribe (7 hoteles) que generan un negocio de aproximadamente 200 millones de euros anuales. El equipo humano de CATALONIA está formado por cerca de 5.000 personas, cifra que se mantiene más o menos fija desde hace años.

Considerando su categoría y su ubicación, ¿qué tipo de establecimientos de su cadena está teniendo mejor comportamiento? y ¿Por qué?

Tanto los hoteles de costa como los urbanos están funcionando de forma muy positiva dadas las circunstancias económicas actuales, y por ejemplo, este año ha sido un año récord para nosotros en el EBITDA. La crisis nos ha ayudado a mejorar en nuestros sistemas de gestión en general, y específicamente, en la mejora de costes, lo cual ha hecho que nuestras rentabilidades se hayan optimizado.

¿Cuál está siendo la experiencia del grupo en México y República Dominicana? ¿Contaremos en breve con más aperturas internacionales?

La experiencia en el Caribe sólo se puede considerar como altamente positiva porque es una experiencia que directa e indirectamente aumenta la exigencia en el trabajo de toda la familia CATALONIA de manera considerable. Además de esto, operar en estos dos grandes destinos de turismo vacacional requiere un esfuerzo y un know how determinado (sistema de compras, gestión de almacenes...), que después se puede trasladar a los hoteles de nuestro país. Tenemos rentabilidades crecientes basadas en ventas y en una mejor gestión de costes, se está generando empleo de calidad en países donde es más difícil encontrarlo y por todo ello creo que nuestra experiencia en el Caribe está siendo muy positiva.

¿Considera que la crisis puede ser una oportunidad? (para la búsqueda de nuevos nichos, depurar mercados, excelencia...) ¿Qué comportamiento está teniendo su grupo ante la actual coyuntura?

Félix Navas

Director General de HOTELES CATALONIA-GRUPO

«Las crisis siempre nos han hecho mejorar extraordinariamente nuestros sistemas de gestión y nos han hecho mejores»

Fundada por los hermanos Vallet, a principio de los años ochenta, la empresa familiar HOTELES CATALONIA se ha convertido en uno de los principales grupos hoteleros de nuestro país, con casi 5.000 empleados y en torno a los 200 millones de euros anuales de facturación. La cadena, que dispone de 8.700 habitaciones y 56 establecimientos -95% de su propiedad-, de los cuales cuarenta y ocho están en España, uno en Bruselas y siete resorts en el Caribe, prevé seis nuevas aperturas en los próximos años: un establecimiento en Budapest y cinco más en Barcelona, dónde es ya toda una referencia hotelera, y en la que dispondrá de 29 establecimientos y 2.500 plazas. Además del hotel que está construyendo en la antigua sede de Codorniu, destaca, de estas nuevas aperturas en Barcelona, el Catalonia Fira -analizado en este mismo número de Hostelpro- que se inaugurará en breve y que supondrá un nuevo referente arquitectónico en el skyline de la Ciudad Condal, y un modelo de gestión y excelencia en las telecomunicaciones que ofrecen las nuevas tecnologías y la domótica. Conozcamos ahora de su Director General, D. Felix Navas, más detalles de las estrategias que está siguiendo el grupo HOTELES CATALONIA frente a la coyuntura actual, donde "...es necesario encontrar nuevas vías para mantener o aumentar los ingresos bajo estas nuevas reglas del juego."

Sin duda alguna. Cualquier crisis significa un cambio, y una rápida adaptación a las nuevas circunstancias, siempre puede ofrecer oportunidades, tanto en factores como la búsqueda de nuevos nichos, como en el aprendizaje y la experiencia adquirida de actuar en unas circunstancias que exigen un esfuerzo añadido, para seguir funcionando bien en momentos más adversos. CATALONIA ha intentado tener muy en cuenta los condicionantes actuales replanteando desde cero muchos procedimientos de trabajo y entendiendo que, no sólo basta con reducir costes ante la posibilidad de menores ingresos, sino que es necesario encontrar nuevas vías para mantener o aumentar los ingresos bajo estas nuevas reglas del juego.

Tengo que decir que las crisis siempre nos han hecho mejorar extraordinariamente nuestros sistemas de gestión y nos han hecho mejores, en este sentido. Recuerdo la crisis del año 1992, especialmente en Sevilla y Barcelona, que sirvió para que la empresa diese un salto extraordinario de calidad en temas como mecanización, nuevos sistemas de control presupuestario, cambio radical en la política de determinación de precios, etc.

A esta altura de la crisis podemos decir que, dentro del sufrimiento que ello conlleva, hemos hecho nuevos e importantes avances en temas como: incremento de las ventas en destino, mejora y control extraordinario en materia de costes, integración y penetración en los sistemas de ventas por Internet, incremento de las ventas directas para evitar costosísimas comisiones, etc. Me atrevo a decir que la crisis, ocurre así también con las personas, representa, en sí misma, una oportunidad para crecer y mejorar.

Uno de los principales lastres del sector hotelero español es la falta de formación, tanto de directivos como de plantillas, que deberían estar más profesionalizadas. En este sentido, ¿qué se está haciendo desde HOTELES CATALONIA?

CATALONIA siempre ha intentado evitar esta situación real con programas muy cuidados de formación, tanto interna como externa. Existen desde programas para recién licenciados, en los que jóvenes que han finalizado su formación universitaria aprenden al lado de un equipo directivo durante dos años dentro de un programa específicamente pautado, programas de formación para futuros directores de hotel



Foto: Piscina Hotel Catalonia Gran Dominicus

en el que los jóvenes adquieren experiencia rotando por los distintos departamentos del hotel bajo la tutela del director, hasta ayudas a la formación externa (masters, postgrados...). Especialmente ahora, cuando la coyuntura económica actual no ofrece facilidades a los empleados para apostar por una mayor y mejor formación.

Booking, Logitravel, Destinia... Las grandes centrales intermediarias de reservas en internet se han consolidado en pocos años, en detrimento de las reservas a través de los dominios de los propios hoteles. ¿Qué opinión le merece esta forma de ventas? (las generadas por estos mayoristas de internet)

Es evidente que esta forma de venta constituye el futuro en el sector, posiblemente por la mayor cercanía e interactividad que ofrecen al usuario. Aún implicando altas comisiones por ventas para las cadenas hoteleras, esta manera de vender cambia por completo el modelo de venta del hotel, ofrece una transparencia de mercado que era impensable hace relativamente muy pocos años y aumenta la competitividad en precio entre hoteles.

De un tiempo a esta parte los avances tecnológicos (software, telecomunicaciones, domótica, internet...) han contribuido a transformar el sector, mejorando la



Foto: Restaurante Hotel Catalonia Gran Dominicus



Infografía Hotel Catalonia Fira

operatividad de los establecimientos y, a su vez, el confort de los usuarios. ¿Cómo está aprovechando HOTELES CATALONIA estas oportunidades?

Un ejemplo real muy claro de la adaptación de CATALONIA a los avances tecnológicos lo encontramos en el marco de las comunicaciones 2.0.

En un caso real, un cliente nuestro tuvo un incidente, ajeno al servicio del hotel, en uno de nuestros hoteles en Madrid. El se quejó esa misma noche en una red social en la que está CATALONIA y al instante se le contestó desde la empresa por la misma red social para que nos profundizará en la explicación de la incidencia y solucionarla.

Posteriormente nos escribió y nos dijo que en dos horas pasó de ser un cliente insatisfecho, a valorar el hotel muy positivamente en

“... uno de nuestros nuevos hoteles en Barcelona, el Hotel Fira, será un edificio modelo no sólo por su diseño sino por ser completamente domótico y tener una gestión integrada por IP ...”

edificio modelo no sólo por su diseño sino por ser completamente domótico y tener una gestión integrada por IP de todas las telecomunicaciones del hotel (Internet, teléfono, televisión, etc.). En el campo de la operatividad, es obvio que los nuevos avances no sólo facilitan los procesos de trabajo sino que resultan más económicos a la larga.

Y, por último, ¿podría avanzarnos alguna estrategia de su grupo para el presente ejercicio? ¿Contaremos con nuevas aperturas?

Son ya conocidas, y están ya realmente próximas, las nuevas aperturas de dos grandes hoteles en emplazamientos inmejorables dentro de la ciudad de Barcelona, el Hotel Fira, el hotel que se está construyendo en la antigua sede de Codorniu y el hotel situado en Gran Vía 550. Así mismo, también se abrirá a lo largo de este año un hotel en Ronda (Málaga).

La estrategia para este ejercicio es la misma que para el anterior, conseguir un crecimiento constante y prudente, basado en una mejora en la operatividad de nuestros establecimientos y en una mejora del servicio cada día, adaptándolo a las nuevas demandas del cliente.

Foto: Hotel Catalonia Atocha





Argentina

Proyecto de Iluminación



TODO LO
QUE PUEDE
SER IMAGINADO
ES REAL

FEEL THE **LIGHT**

Grupo *Lledó*

LÍDER EN
PROYECTOS
DE ILUMINACIÓN
Y SOLUCIONES
A MEDIDA CON
PRODUCTOS
ESPECIALES

led's go!



www.lledosa.com



Foto: Barceló

Spas: un sector en auge

En los últimos años se ha incrementado de manera significativa las instalaciones de Spa. Un servicio en auge y adaptable a multitud de espacios hoteleros. Adaptación susceptible de ser personalizada y complementada con multitud de tratamientos. Todo ello, ayudado de la cada vez mayor demanda por parte de los usuarios de este tipo de servicios, convierte a los Spas en un imprescindible para una gran variedad de establecimientos de hostelería. En su diseño e instalación cobran especial importancia la elección de las zonas y servicios a prestar, así como los materiales elegidos.

Al pensar en un Spa las primeras sensaciones que experimentamos son de relajación, armonía, bienestar físico y psicológico.... Y quizás por la necesidad de experimentar todo ello, los usuarios y clientes buscan, cada vez más, espacios diferenciados que les aporten todo este valor añadido, tanto en estancias vacacionales, más o menos largas, como en visitas puntuales y búsquedas ex profeso.

Esto ha provocado que en los últimos años se hayan construido cerca de 1.000 instalaciones específicas con agua y calor, tal y como indica Fernando Sanz Pérez, Gerente de Europea Térmica Eléctrica (ETE). Si bien, continúa, tan sólo el 20% se han realizado con fines terapéuticos. Instalaciones estas últimas que, en su opinión y dilatada experiencia en el sector, son las más rentables.

Y es que, como señala Joaquín Pla, Arquitecto de Freixanet Saunasport, "el wellness es un sector joven que, a pesar de sufrir los problemas de la crisis, sigue expandiéndose y buscando la excelencia en los productos y servicios a ofrecer a unos usuarios muy exigentes". Por ello, continúa, "día a día nos encontramos con muchos hoteles de 4 y 5 estrellas que están estudiando proyectos de viabilidad para incorporar un Spa entre sus servicios. De manera que el wellness tiene y tendrá un lugar muy importante en muchos de los proyectos de remodelación, sobre todo en hoteles de 5 estrellas y Gran Lujo, que se deben adaptar a la demanda de sus clientes. Un cliente más exigente que busca nuevas experiencias y servicios excelentes. Por ello, los hoteles se están reposicionando en el sector turístico, ofreciendo nuevos servicios para sus clientes".

En este sentido, Alfredo Pérez Sáiz de la Maza, Director General de Asetra

Balnearios & Spa Balnearios & Spa, indica que “hoy en día ya casi nadie se plantea la necesidad o no de un Spa, es como la cafetería, o el restaurante en el hotel, es algo que en estos momentos deben ofrecer entre sus servicios los establecimientos hoteleros, pues es un criterio de valoración que usa su cliente para la elección”.

Definición de estrategia como punto de partida

Partiendo por tanto de la base de que a día de hoy el Spa es un servicio en auge que ofrece un alto valor añadido para el establecimiento, y que lógicamente tiene un reflejo en la cuenta de resultados, podemos establecer los criterios generales que deben tenerse en cuenta a la hora de plantear el diseño del Spa. Como premisa principal, Alfredo Pérez Sáinz de la Maza indica que la verdadera importancia del diseño “está un paso antes, en el Programa de Spa a definir”. En ese instante, añade “es cuando tengo que tener muy claro cuáles son las zonificaciones y elementos a incluir, pues de su definición dependerá el éxito, tanto de imagen, como económico del local”.

Las principales áreas que debe o puede tener un Spa dependerán de diversos factores. Entre ellos, la superficie disponible, presupuesto y tipo de



Foto: Barceló

servicios que se quieran ofrecer. En este sentido, Joaquín Pla habla de la creciente ‘customización’ del sector fruto de su propia evolución, y detalla 6 factores básicos que determinan todo proyecto de Spa.

Espacio Disponible: lo que permitirá conjugar más o menos equipos, siendo necesario disponer de un equipamiento mínimo para poder definirlos como tal. La recomendación que al respecto hace Fernando Sanz, para centros terapéuticos, es que, en primer lugar debe definirse en número de personas

a las que atender por períodos de 90 minutos, destinando una superficie de 15 m² a cada una de ellas.

Tipo de Establecimiento: es decir, definir la filosofía del centro, porque como señala Joaquín Pla, “la proyección de un Spa suele ser diferente entre un hotel de 3 Estrellas, de 5 Estrellas o Gran Lujo, que un Spa Urbano o Balneario”.

Tipo de Usuario: una sinergia que se establece en paralelo con la anterior, porque, en función de ello, se desarrollarán los programas específicos para atraer a los potenciales clientes.

Inversión Prevista: que no sólo contempla el tipo de equipamiento, sino, concreta Pla, “también los acabados y accesorios”.

Ambientación: debe crearse un ambiente agradable, que proporcione bienestar físico y psíquico y, en ello, “los materiales y acabados de los equipamientos son decisivos para crear un clima especial”.

Circuito Lógico: para que el cliente encuentre una forma de interaccionar con todos los elementos de forma coherente y pueda realizar un circuito completo. “Por ejemplo, situar una duchas o piletas cerca de una sauna”.

Paralelamente deben diseñarse las áreas comunes, de recepción, vestidores... Para la definición de estos factores, es prioritario definir la estrategia y tipo de establecimiento, como señala Alfredo

Las principales áreas de un Spa dependerán de la superficie disponible, presupuesto y tipo de servicios que se quieran ofrecer

Foto: Barceló





Foto: Freixanet

Guiu, Director Comercial de Biosalud. “Cuando iniciamos un proyecto, siempre le hacemos a nuestro cliente la misma pregunta: ¿qué espera de su instalación? Su respuesta es básica para iniciar la zonificación de espacios y el planteamiento global de la instalación. En muchos casos, el cliente sólo quiere cumplir con el hecho de tener un Spa, simplemente busca dar un servicio. En otros, quiere plantearlo como un negocio más y crear sinergias entre el hotel y el Spa”. En este último caso, el equipamiento será mayor y más específico.

Zonificación y Equipamiento

A la hora de definir las diferentes zonas que debe o puede tener un Spa, hay que partir de cuatro espacios diferentes, áreas cálidas, zona de aguas, zonas frías e hidroterapia. A ellas se pueden unir también otras opciones, como por ejemplo las lúdicas que, según señala Alfredo Pérez son de las que mayor demanda tienen. “Según las estadísticas, el 85% de las personas que visitan el Spa buscan relajarse y sentirse mejor. Por tanto, se debe tener capacidad para ofrecer esta ‘sensación’ de forma importante en el centro, y esto se traduce en cabinas de masaje amplias, bien equipadas y que permitan el objetivo marcado”. Junto a ellas, el responsable de Asetra también señala la zona de estética, “donde prestar servicios tanto de índole facial como corporal. Según la vocación del centro y su clientela, deberá

tener más o menos importancia así como maquinaria más o menos especializada”. Centrándonos en los ‘capítulos’ principales, dentro de las denominadas Áreas Cálidas, Joaquim Pla diferencia entre Saunas, Baño de Vapor, Mud bath, Zonas de Relax y Tumbonas Térmicas. Con respecto a las Saunas, su principal función es proporcionar un “efecto beneficioso de tonificación y relajación para el cuerpo, además de ayudar a combatir multitud de enfermedades, de tipo cutáneo, respiratorio...”. En su opinión, la temperatura de este espacio debe ser de aproximadamente 90°C y el grado de humedad relativa debe ser inferior al 20%. En el baño de vapor, las temperaturas deben ser más suaves, en torno a 45°C, y la humedad relativa del 100%. Ello permite una mejora en la circulación sanguínea y la regeneración

A la hora de definir las diferentes zonas que debe o puede tener un Spa, hay que partir de cuatro espacios diferentes: áreas cálidas, zona de aguas, zonas frías e hidroterapia

de la piel. Además, añade el responsable de Freixanet Saunasport, “suele acompañarse de esencias aromáticas y se construyen en materiales prefabricados, dotándoles de diseños especiales y atractivos”. Para aumentar la sensación de relajación y bienestar, continúa “es muy importante la circulación del aire para conseguir la atmósfera de niebla adecuada”. El baño de vapor es una de las partes que componen el Hamah, “en la cual el nivel de humedad es mucho más alto que en el resto e incluye una zona de masaje exfoliante, una zona de agua para refrescar y una zona central con bancos calientes para el relax y la tertulia”.

En cuanto al ‘Mud Bath’, “se trata de una original cabina, adaptable al gusto y necesidades del cliente, en la que el usuario realiza, impregnado en barro, un baño de vapor con aromas esenciales. Existe una ducha especialmente colocada encima del usuario que, finalizado el período tratamiento, elimina el barro que cubre el cuerpo, consiguiendo así efectos relajantes muy positivos y una piel más limpia y cuidada”. Por último, las zonas de relax y las tumbonas térmicas, se han convertido, en opinión



Foto: Bio Salud



Fabricación, diseño y asesoramiento
en la creación de tu SPA

TERMOSALUDSpa



OBRAS REALIZADAS:

GRAN HOTEL NAGARI · BAL HOTEL · REAL BALNEARIO DE LAS CALDAS · CASA DEL AGUA A CORUÑA · TALASOPONIENTE · VIRGIN LAS ROZAS · BARCELÓ ARANJUEZ · HILTON BUENAVISTA TOLEDO · ZEN BALAGARES · LA PERLA SAN SEBASTIÁN · CENTRO DEPORTIVO LOS PRUNOS · CENTRO DEPORTIVO MUNICIPAL DUQUESA VILLAHERMOSA ZARAGOZA ...



Termosalud SPA: oficinas centrales



SPA HOGAR: Concepto Wellness para viviendas unifamiliares

TERMOSALUDSpa pone al alcance de su negocio todos los beneficios de un centro de wellness.

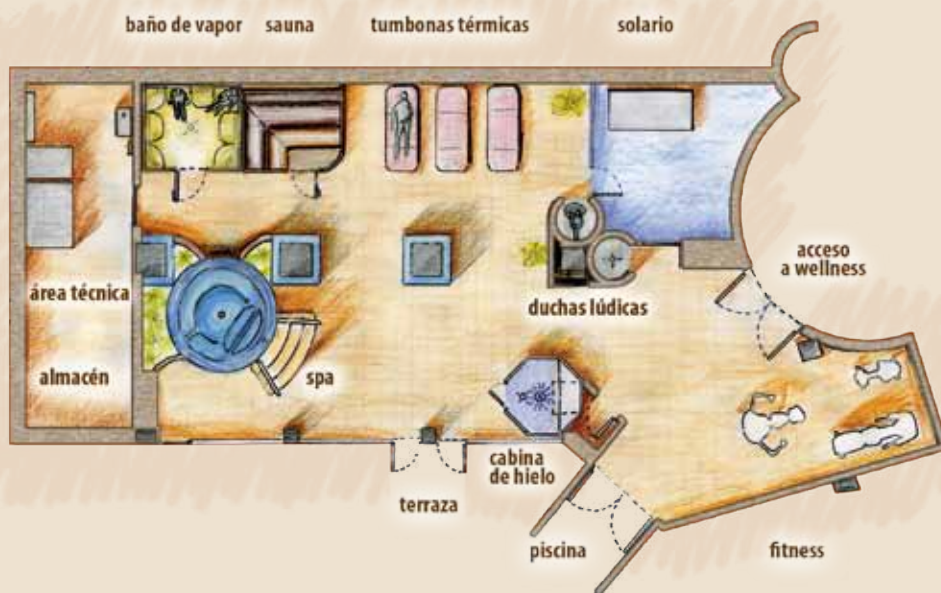
Sea cual sea su espacio. Sean cuales sean sus necesidades, Sea cual sea la dimensión de su proyecto.

Piscinas, duchas, bañeras de hidroterapia, saunas, termas, baños turcos, camillas y solariums diseñados con la calidad y seguridad avalada por años de experiencia en el sector.

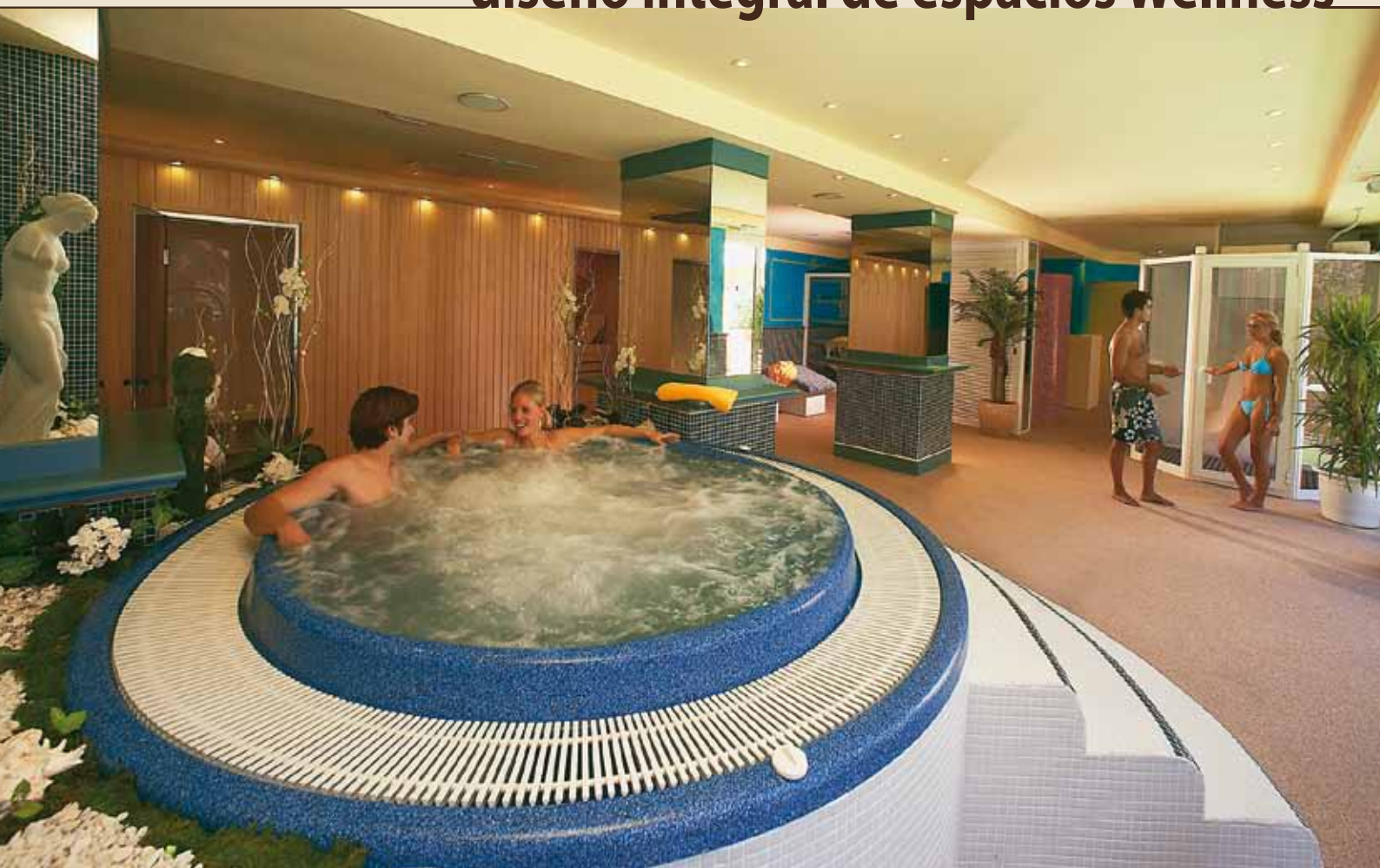
Déjese aconsejar por TERMOSALUDSpa desde el proyecto inicial al mantenimiento una vez realizada la instalación.

grupo BSB

*todo empieza
con nosotros...*



diseño integral de espacios Wellness



Wellness del Hotel Palmira



Foto: Freixanet

mayoría de los casos”, mientras que “la parte de tratamiento personal está en auge y es donde cada instalación puede diferenciarse, ya que es en ésta dónde podemos fidelizar a los clientes”. Por su parte, Alfredo Pérez señala que, en líneas generales, todo Spa debe tener zonas de aguas, de mayor o menor dimensión, zona lúdica, de estética y lógicamente, recepción, vestuarios, almacenes y cuartos técnicos. Todo ello puede complementarse con ludoteca, zona fitness, aquateca y servicios de medicina estética, entre otros.

Materiales de construcción y ambientación

A la hora de ejecutar el proyecto debe prestarse especial importancia a la elección de los materiales. La Asociación Española de Balnearios Urbanos y Spa, recomienda emplear materiales fáciles de limpiar y de mínimo mantenimiento, que aseguren la ausencia de condensaciones y filtraciones (especialmente en la zona de aguas), así como aquéllos que permitan minimizar las pérdidas energéticas en las zonas de calor. Por supuesto, materiales que eliminen la proliferación de colonias de hongos, así como materiales porosos. Mientras que la superficie ‘transitable’ debe ser antideslizante

Con respecto a los elementos térmicos, sus densidad y grosor deben evitar el efecto ‘pared fría’, así como garantizar la eficiencia y calificación energética. En cuanto a los techos, su recomendación es que sean registrables, pero con los materiales adecuados que soporten los

de Joaquim Pla, en el elemento ideal en las áreas wellness. “Tienen un sistema de calefacción eléctrico o con agua, y un diseño ergonómico. Este sistema se ha estudiado para que se adapte perfectamente al cuerpo. Permite que el usuario pueda disfrutar, principalmente en su zona lumbar, de sus saludables beneficios. La temperatura llega a todas las zonas que se encuentran en contacto con la superficie de la tumbona”.

En el Área de Aguas, se distinguen dos zonas: los caminos de sensaciones y las Piscinas Lúdicas. Los primeros “son instalaciones que simulan un río de agua con guijarros en el suelo. La profundidad máxima es de 40 o 50 cm y se suelen construir dos, uno de agua fría a unos 14°C, y otro de agua caliente a unos 38°C. Además, pueden tener una contracorriente para ejercitación de musculatura, y acentuar el efecto de masaje en la parte inferior de las extremidades”.

En piscinas lúdicas y ‘Vitality Pools’, aire, agua y temperatura (alrededor de 36°C), se combinan para conseguir masajes de burbujas de efecto relajante y tonificante. Esta es una de las zonas de mayor popularidad y, por tanto, imprescindibles en todo Spa.

Las Áreas Frías, por su parte, proporcionan un contraste de temperatura, y en ellas se pueden distinguir las Duchas de Sensaciones y la Cabina de Nieve. Las primeras combinan diversos efectos de agua, luz y aroma, donde los usuarios

pueden elegir entre diversas opciones. Las Cabinas de Nieve están fabricadas con rocas artificiales y producen mayor o menor cantidad de nieve “según los niveles de temperatura que se desee alcanzar”. Está cubierta por una fina capa de nieve que permite su funcionamiento durante todo el año y, desde el punto de vista técnico, “está realizado con una cuidada técnica, pudiéndose instalar en un espacio de tan sólo 12 m²”.

Por último, el área de hidroterapia constituye “el proceso terapéutico consistente en el tratamiento de todo el cuerpo o de alguna de sus partes con agua a diversas temperaturas”. En este apartado se incluyen bañeras de hidroterapia, en las que también puede combinarse efectos de luz y música. De todas ellas, en opinión de Alfredo Guiu, “la zona termal es paso obligatorio en la



Foto: Barceló



Foto: Ete

cambios de temperatura y humedad previstos, Los ventanales y zonas expuestas a cambios de temperatura tendrán rotura de puente térmico adecuado a las circunstancias.

En el sistema hidráulico, debe cumplirse la reglamentación vigente en términos de control y Prevención de la Legionella (Real Decreto 865/2003 de 4 de julio) y el Reglamento local de piscinas y Centros Hidrotermales. En este sentido, para una correcta climatización y control ambiental de la instalación, se debe asegurar la ventilación y deshumectación del recinto, garantizando una temperatura ambiente máxima de 32°C y un grado de humedad relativa no superior al 70%, siempre adecuada al tipo de recinto y a la normativa vigente. Para ello, se pueden instalar sistemas de control y regulación de las condiciones ambientales de forma automatizada. En cuanto al agua caliente sanitaria, en la medida de lo posible, recomienda el uso de energías renovables y residuales, sistemas que garanticen el servicio en hora punta y los costes de energía, así como estudiar la recuperación y reutilización de agua y energía.

Fernando Pérez, gerente de ETE, concreta cuáles son los materiales más indicados en la construcción de Balnearios y Spas, como punto de partida señala que “el condicionante fundamental al seleccionar

“Los decoradores plantean el proyecto en función del hotel, el espacio y la ubicación geográfica. No hay proyectos iguales, cada uno deber ser tratado como único y especial...”

los materiales y aplicar las soluciones constructivas en una instalación de Termalismo es la existencia permanente durante los 365 días del año y las 24 horas del día de agua, vapor de agua y una temperatura constante próxima a los 30°C. “ Por ello, las materiales más adecuados, en su opinión, son el ladrillo, cemento, recubrimientos cerámicos, cristal, estuco de cal, suelos antideslizantes no porosos, techos hidrófugos antibacterianos, perfiles y tubo de cobre o acero inoxidable AISI 316, polipropileno reticulado o polietileno. Mientras que no se recomienda la utilización de yeso, mármol, madera, plásticos y hierro. “El yeso, el mármol y la madera son materiales que facilitan la formación de microorganismos que producirán oscurecimiento del material y malos olores, en el caso del yeso se produce también la descomposición del material”.

A ello, Alfredo Pérez añade que “es cierto que determinados materiales y procedimientos constructivos, siendo válidos en principio, se deben evitar en ciertas zonas, pues posteriormente darán problemas. Para ello, es indispensable contar con la ayuda de un experto en la materia”.

En cuanto a la ambientación, Alfredo Guiu, Director Comercial de Biosalud, indica que “los decoradores plantean el proyecto en función del hotel, el espacio y la ubicación geográfica. No hay proyectos iguales, cada uno deber ser tratado como único y especial. Debemos diferenciar e interpretar las necesidades y los gustos de cada cliente, porque es la única forma de poder crear espacios únicos y totalmente exclusivos del hotel”. Como norma general, Joaquim Pla expone que a la hora de decorar un Spa se debe tener en cuenta los cinco sentidos, “porque todos ellos se activan en el momento que el cliente entra por la puerta del centro”.

Para ello, añade, “el mobiliario siempre de ir en línea a la decoración centro, teniendo en cuenta la iluminación, los colores y los materiales que se están utilizando. Se debe procurar que ocupen el espacio mínimo y necesario”. Como elementos básicos, señala la música y la iluminación. La primera debe ser relajante, en general asociada a sonidos de la naturaleza. La iluminación “tiene una importancia fundamental y es tratada de forma muy especial”. Como premisa principal, “se debe aprovechar la luz natural. A partir de ahí, hay que añadir y planificar la iluminación puntual e indirecta en función de los compartimentos y niveles de la zona, el color de relajación o intimidad, así como los condicionantes prácticos del espacio a iluminar”. La mejor apuesta, en su opinión, son los halógenos, así como la utilización de focos orientables y, de forma puntual, optar por apliques o puntos de luz en espacios laterales para realzar el color. También queda la opción de explotar la luz de tipo indirecto, “para



Foto: Freixanet

sugerir ambientes relajantes, como por ejemplo el uso de difusores empotrados en el suelo”.

Si bien, añade, “es fundamental tener en cuenta el tema de la seguridad, y para ello utilizaremos apliques de poco voltaje y nivel de seguridad IP65 para zonas húmedas, igual que interruptores totalmente impermeables en los espacios donde el agua o el vapor se utilicen para el funcionamiento de los diferentes equipamientos del área”

Mantenimiento de Instalaciones

El mantenimiento de la instalación es de vital importancia en la evolución del negocio, puesto que se trata de un espacio muy sensible al deterioro y proliferación de hongos u otras patologías debido a las especiales características del espacio. En este sentido, Fernando Sanz señala que se deberá cuidar “sobre todo en la gestión diaria, la limpieza, higiene, control del agua de las piscinas, y el perfecto funcionamiento

de todos los equipos, piscinas, duchas, termas y turcos, ventilación, iluminación y cualquier elemento que configure el centro de termalismo. También debe prestarse especial atención a la higiene del personal así como su ventilación”.

Por su parte, Alfredo Pérez señala que dentro de las áreas de mantenimiento, existen parámetros a nivel preventivo y de intervención. “Adicionalmente, por la normativa existente, hay una serie de verificación y mantenimientos que deben realizarse en las instalaciones en cualquier caso, que varía en cada Comunidad Autónoma”. En su opinión, estas tareas se resumen en cuatro puntos. El primero son las actuaciones de imperativo legal, “como por ejemplo las tomas de valores, la eliminación de agua del circuito, o incluso la del control de legionela”. El segundo, lo componen las acciones de carácter preventivo, “verificando con la periodicidad necesaria en función de la instalación el correcto funcionamiento de los equipos”. El tercero está compuesto por las actuaciones de

El mantenimiento de la instalación es de vital importancia en la evolución del negocio, puesto que se trata de un espacio muy sensible al deterioro

“intervención directa para el arreglo de averías concretas” y, por último, “las de mantenimiento del ‘continente’, paredes, suelos, techos, bombillas, etc.”.

En este capítulo, Joaquim Pla, presta especial importancia al mantenimiento de instalaciones basadas en criterios de sostenibilidad haciendo un uso responsable de los recursos naturales. “Todos estos factores posibilitan una reducción importante en el consumo de energía si controlamos su uso”. Y, añade, “en principio, toda el agua utilizada en un spa se puede reciclar, aunque los tratamientos necesarios para ello hacen más o menos viable económicamente la adaptación de la tecnología precisa.

Nunca ha sido tan fácil entrar y salir del agua



- Sin instalación.
- Una silla para todas las piscinas.
- Fácil de usar
- Sin barreras. arquitectónicas.
- Totalmente segura
- Acorde con la normativa de accesibilidad

ALPE POOLS, S.L
AVD. CORNELLA, 19 - 08950
ESPLUGUES DE LLOBREGAT (BARCELONA)
TEL. +34 93 3723890
www.alpepools.com
info@alpepools.com

ESTIMACIÓN DE INVERSIÓN Y RENTABILIDAD DE UN BALNEARIO/SPA (Datos orientativos para cálculo de ingresos-costes)

Inversión Local 160 m ² ("Llave en mano")	385.440 € (2.409 €/m ²)
Capacidad Anual 365 días (*)	31.944 personas
Previsión de Asistencia 30%	9.583 personas
Cuota Media por Circuito	20 €

(*) Se ha calculado 1 persona por cada 15m² cada 90 minutos.
Abriendo 12 horas diarias tendremos 8 turnos y 11 personas por
cada turno lo que nos daría un total de 88 personas por día.

COSTES ANUALES		INGRESOS ANUALES	
Salarios (4personas) 18.072 €/persona año	72.288 €	Servicio Balneario 9.583 x 20 €	191.600 €
Pago 50% ingresos de Cabinas	65.340 €	Servicio Cabinas (2 Cabinas al 50% de Ocupación) 30 €/h	130.680 €
Energía, agua y teléfono	17.461 €	Ingresos Ventas Diversas	21.816 €
Seguros, productos, mantenimiento piscinas,	31.801 €		
Limpieza (420.-€/mes)	5.040 €		
Alquiler (1.502.-€/mes)	18.024 €		
Amortización en 8 años.	48.180 €		
SUMA TOTAL DE COSTES	258.134 €	SUMA TOTAL INGRESOS	344.156 €
Diferencia entre Ingresos y Costes: 344.156-258.134= 86.022-€			

Todos los datos son orientativos. En el valor de la inversión está incluida la obra civil, construcción de las piscinas de hidromasaje, equipos, coste del marketing publicitario de lanzamiento, seguridad, consultoría y legalización.

Media mensual:

- Ingresos.- 28.679 €
- Costes.- 22.264 €

Fuente: Europea Térmica Eléctrica, S.L. (ETE)

“Un buen asesoramiento por parte de la empresa que realiza el proyecto es básico para evitar inversiones excesivas que son complicadas de recuperar. Por desgracia, no siempre se produce ese asesoramiento...”

desgracia, no siempre se produce ese asesoramiento y en muchas ocasiones nos encontramos con grandes inversiones infrutilizadas por falta de previsión”.

Servicios alternativos e innovadores

Una de las ideas principales a la hora de diseñar un Spa es que éste se puede personalizar, y sin duda esta personalización es la que aporta la diferenciación y la tiende la mano a la fidelización de los usuarios, que se convierten en clientes. Esta especialización, añade Fernando Sanz, “está permitiendo la búsqueda constante de nuevos servicios a los clientes de cada área. Tanto en tratamientos, como a nivel de alimentación, estética, etc., porque el número de servicios cada vez es mayor. Como ejemplo, desde Asetra estamos ofreciendo tratamientos de Coca Andina”.

Alfredo Guiu indica que el objetivo principal es “conseguir impactar al usuario, para después tratar que olvide dónde está y pueda ser receptivo a los estímulos externos que recibirá durante el tratamiento”. Y, continúa, “hay una carta muy importante de servicios, y cada vez se están utilizando más las cabinas dobles, de esta forma conseguimos realizar todo el circuito en compañía de otra persona. También están en auge las cabinas Vips, donde se puede realizar la totalidad del circuito sin necesidad de compartir instalaciones con otros usuarios”. Con respecto a estas últimas, Joaquim Pla explica que cada vez son más demandas. “Algunos hoteles ya se han dejado llevar por este tipo de servicio. La zona Vip puede disponer de diferente equipamiento formando un completo Spa para una pareja o un grupo reducido de personas.

Por tanto, la implantación de procesos de reutilización depende de la voluntad de los propietarios del centro, pues un proyecto sostenible debe ser concebido desde el primer momento y formar parte de la propia concepción de la inversión que haya que realizar”. Como ejemplos de soluciones orientadas al aprovechamiento de agua y uso sostenible de recursos naturales, Pla señala la Duchas Vichy con recirculación del agua, ‘Vitality Pool’ y las tumbonas calefactadas por agua. Otra opción de mantenimiento de la instalación es la señalada por Alfredo Guiu, mediante la

externalización del servicio. Asimismo, en su opinión, “las pautas de mantenimiento de un Spa son muy sencillas y no ocupan más de un 5% del tiempo del personal de mantenimiento del hotel”. Al margen de las tareas cotidianas de mantenimiento de la instalación, Guiu especifica que “actualmente está demostrado que la instalación de un Spa es una buena inversión si conseguimos tener claro lo que realmente necesitamos. Un buen asesoramiento por parte de la empresa que realiza el proyecto es básico para evitar inversiones excesivas que luego son complicadas de recuperar. Por

En él podemos encontrar desde una bañera de tratamientos para dos personas, hasta una sauna y un Mud Bath o Baño de Vapor, e incluso pequeñas piscinas dinámicas donde los clientes pueden disfrutar de sus beneficios con total privacidad”.

Paralelamente, Pla indica que “como servicio novedoso podríamos destacar los hoteles con una temática concreta. Por ejemplo, los hoteles de enoturismo, que una vez han combinado las bodegas con el hotel a través de diferentes actividades –como descubrir viñedos, catas de vinos, eventos, etc-, se han decidido y siguen apostando en invertir en una zona wellness dónde aplicar terapias y tratamientos derivados de la vid”.

Otra innovación, explica Alfredo Guiu, “es la Bubble Pure Air, una burbuja de aire puro al 99,995%, donde podemos realizar cualquier actividad relacionada con el wellness, desde clases de personal trainer, a tratamientos de belleza y relax, pasando por una clase de spinnig”.

Todo ello se traduce en valor añadido para el establecimiento hotelero porque, señala Joaquim Pla, “el poder de atracción de un Spa no sólo revierte en su propia cuenta de explotación, sino indirectamente en la del propio hotel: mayor ocupación, mayor precio por habitación y mayor servicio percibido por el cliente” y, añade, “los hoteles con Spa son la primera opción para muchos clientes que, ya sea para unas vacaciones de aventura, sol y playa, naturaleza o relax, requieren de un Spa para comenzar o terminar el día con el cuerpo y la mente totalmente equilibrados. Éste se complementa a la perfección con cualquier tipo de vacaciones, en cualquier época del año y en cualquier lugar.

A través de nuestros años de experiencia en el sector, hemos visto cómo los Spas han evolucionado ubicándose en todo tipo de establecimiento turístico, desde complejos hoteleros, pasando por hoteles urbanos, de montaña o playa, hasta casas rurales y campings. Todos ellos deben cambiar como lo está haciendo el consumidor, que es mucho más exigente y busca experiencias nueva de calidad”.

En este sentido, Alfredo Guiu señala el binomio hotel/Spa “es la forma más rápida y segura de rentabilizar la inversión. Los patrones de búsqueda de un hotel para negocios o placer, indican que disponer de un Spa decanta la balanza a su favor frente a los que no disponen de él”. En cuanto al rentabilidad de un hotel ligado a un Spa, “debe contemplarse desde dos puntos de vista: su propia rentabilidad (directa) y el número de clientes que reservan habitaciones por el hecho de disponer de este tipo de servicio (indirecta), indiferentemente de que lo vayan a utilizar”.

Como colofón, Fenando Sanz manifiesta que el valor añadido del Spa al Hotel es muy alto, “pues representa en objetivo mayor del restaurador, es decir, el sentirse bien con el cliente. La sonrisa de satisfacción que reflejan todos los clientes que salen del Spa garantiza el boca a boca, y el mensaje de recuerdo del hotel”.

Hacemos una buena gestión de tu SPA

Re-Diseña

Re-Acondiciona

Re-Equipa

Re-Organiza

Salva tu inversión ahorrando en costes



www.asetrabalnearios.com

914 013 325



Principales proveedores de equipamiento, diseño y construcción de Spas

Empresa	Población	Teléfono	Web	Tipo ^(*)
ACTION PARK MULTIFORMA GRUPO S.L.	Picassent (Valencia)	961240688	www.actionpark.es	C, E
ACTIVA SPA HOTEL	Palma de Mallorca (Balears)	971100031	www.activaspahotel.com	C, D
ALPE POOLS, S.L.	Esplugues de Llobregat (Barcelona)	933723890	www.alpepools.com	E
AMBAR SPA	Valladolid	902364804	www.ambarspa.com	E
AQUACRIST	Torrelodones (Madrid)	630014103	www.aquacrist.com	C, D
ASETRA BALNEARIOS Y SPA S.L.	Madrid	914013325	www.asetrabalnearios.com	C
AVILSA	Madrid	913641771	www.avilsa.com	E
BALNEARIA	Valencia	963372160	www.spabalnearia.com	C, D
BALNEO ELEMENTS	Barcelona	933230616	www.balneo.es	E
BIOSALUD 2000, S.L.	Parets del Vallés (Barcelona)	935623189	www.biosalud.es	E
CALAMITA SYSTEMS, S.L.	Borox (Toledo)	925548312	www.calamitasystems.com	E
CAROLI HEALTH CLUB	Valencia	961866280	www.carolihealthclub.es	D
CARFER SAUNAS	Barcelona	934486380	www.carfer.com	E
CONDES CB	Madrid	917788501	www.condescb.com	C, D
DISTRIBUCIONES J.M.	Madrid	915010362	www.distribucionesjm.com	C, D
ECOPOSTURAL	Castellón	964503021	www.ecopostural.es	E
EL CORTE INGLÉS-DIV. COMERCIAL	Madrid	914000700	www.elcorteingles. divisioncomercial.es	C, D, E
STYP V50, S.L.	Villaviciosa de Odón (Madrid)	916166372	www.spaedn.com	C, D, E
EUROPEA TECNICA PISCINA, S.L.	Rosario (Tenerife)	922682857		C, D, E
EUROPEA TÉRMICA ELÉCTRICA-ETE	Madrid	915517074	www.ete.es	E
EZARRI, S.A.	Lazkao (Guipúzcoa)	943164140	www.ezarri.com	E
F&H FITNESS	Vila-Seca (Castellón)	964538447	www.fyhfitness.com	C, D, E
FREIXANET-SAUNASPORT	Manresa (Barcelona)	938739250	www.freixanet-saunasport.com	C, D, E
FRIUSA	Palma de Mallorca (Balears)	971431000	www.friusa.com	E
GRUP STAFF	Vacarisses (Barcelona)	938281830	www.staff.es	E
GRUPO PRIM	Móstoles (Madrid)	900223044	www.primspa.es	C, D, E
GRUPO SPAINAQUA, S.L.U.	Linares (Jaén)	910029965	www.spainaquas.es	C, D
GRUPO STIG	Madrid	911370361	www.grupostig.es	C, D
HIDRO BALEAR, S.A.	Palma de Mallorca (Balears)	971465454	www.hidrobalears.es	C, D, E
IBERSPA	Cervera (Lleida)	973533795	www.aquaviaspa.com	E
INGESPORT	Alcobendas (Madrid)	916509664	www.ingesport.es	C, D
MYGYM	Madrid	916407004	www.mygym.es	E
NEMESIS LABORATORIOS, S.L.	Madrid	902195869	www.infoeberlin.com	E
OJMAR, S.A.	Elgoibar (Guipúzcoa)	943748484	www.ojmar.es	E
PRIM S.A. - PRIM SPA	Móstoles (Madrid)	913348400	www.primspa.es	C, D
PRIWEL	Caner de Mar (Barcelona)	937506959	www.priwel.com	C, D, E
RESYROK SISTEMAS	Leganés (Madrid)	902021080	www.resyrok.com	E
SAUNAS DURAN	Barcelona	933006157	www.saunasduran.com	E
SB EQUIPGLOBAL	Sant Cugat (Barcelona)	935442138	www.sbequipglobal.com	C, D, E

Empresa	Población	Teléfono	Web	Tipo(*)
SILVER SPAS/MAAX	Madrid	609038458	www.silverspas.net	E
SONNEN LAND DISTRIBUCIONES S.L.	Sant Joan Despí (Barcelona)	902301601	www.sonnenland.es	E
SPA CONSULTORÍA, DISEÑO & DESARROLLO	Madrid	918711954	www.intersys.es/spa/	C, D
SPARTNER	Barcelona	932925123	www.spartner.es	C, D
SWIM & DREAM	Arganda del Rey (Madrid)	918711954	www.swimdream.com	C, D
SYSTEM-POOL, S.A.	Vila Real (Castellón)	964506464	www.system-pool.com	E
TALLERES DEL AGUA	Los Corrales de Buelma (Cantabria)	942842072	www.talleresdelagua.com	E
TERMOSALUD, S.L.	Gijón (Asturias)	902102225	www.termosalud.com	C, D
THERMAE-CASVAL GROUP	Almazora (Castellón)	902227825	www.thermae-spa	C, D, E
THERMARIUM-FRIUSA (THE FAMOUS SPA)	Barcelona	935197983	www.famousspa.com	C, D
THOMAS SPA	Alcobendas (Madrid)	916617607	www.thomas.es	C, D
TRANSF. ESPACIOS Y DECORACIÓN, S.L. (TED) CABINAS RES	Valdemoro (Madrid)	918950055	www.cabinasres.com	E
ULTRATONE IBÉRICA, S.L.	Sant Andreu de Llavaneres (Barcelona)	934355503	www.ultratoneiberica.com	C, D

(*) Tipo de Proveedor: (E) Equipamiento, (C) Constructor, (D) Diseño

FUENTE: HOSTELPRO



Antonio Pastor

Presidente de la Asociación Española de Balnearios Urbanos y Spas

«Las estadísticas de los últimos años superan los 6 millones de usuarios habituales»

Antonio Pastor es Presidente de la Asociación Española de Balnearios Urbanos y Spas. En la siguiente entrevista da su visión sobre la evolución del sector, los servicios más innovadores y la repercusión de políticas de ahorro energético en la cuenta de resultados de los establecimientos, entre otros.

Antonio, ¿qué evolución ha tenido el sector de spas en los últimos años en el ámbito hotelero tanto en presencia, como en diversificación de espacios?

En el año 2000 apenas existían Spas en España. Hoy en día once años después, se alcanza el millar. En cuanto a su distribución, más del 80% están ubicados en hoteles. El resto están situados en complejos, wellness 6 Fitness, centros comerciales y, cómo no, en las zonas residenciales y de oficinas.

Los hoteles rurales se están incorporando a esta "corriente". Cada vez son más los que dedican una parte del establecimiento a esta actividad. Con relación a los hoteles, como han de renovarse cada cierto tiempo, aprovechan para dotar al centro de un Spa, puesto que cada vez son más los clientes que, al consultar una guía de hoteles o paquete de viaje, buscan que esté dotado de Spa.

En cuanto a los centros comerciales, la cadena más popular, que todos reconocemos, está inmersa en una estrategia de inclusión de una planta destinada al bienestar y la belleza, como ya lo ha realizado en dos de los mayores centros de Madrid, y está en obras en Valencia y Alicante en la misma línea.

¿Cuáles son actualmente los servicios más innovadores?

Dado que el uso de estos establecimientos se les suele asociar a un cierto lujo o exclusividad, se están abriendo cada vez más centros hidrotermales, que cuentan con un área VIPSPA, una zona del establecimiento, dedicada a la utilización de una pareja o dos, que desean realizar el servicio en exclusiva. En algunos casos, sólo cuentan con esta clase de servicios, además, claro está, de los masajes y tratamientos de estética.

La eficiencia energética está cobrando especial importancia en prácticamente todos los ámbitos de la sociedad. En el caso concreto de los spas, ¿qué papel juega ésta?, ¿cuáles son las directrices que en la práctica pueden llevarse a cabo para disponer de un espacio eficiente energéticamente?

La energía es la segunda cuenta de gastos después de la del personal. Es un campo en el que se pueden hacer diferentes acciones, sobre todo en el momento del diseño del centro, puesto que incorporarla después suele resultar más costoso. Como punto de partida, lo más importante es dejar este asunto a un experto en el tema, ya que el Spa es un establecimiento con muchas peculiaridades que precisa del análisis y dictamen de un profesional experimentado. Hoy en día, existen diferentes formas de consumir y/o producir energía. La biomasa o



Foto: Barceló

la micro generación para auto consumo, son de las que más se están extendiendo.

Para los centros ya operativos, el estudio de las facturaciones, el cambio de alguno de los dispositivos, el reajuste de los horarios de consumo, etc. son las líneas habituales de actuación.

¿Cómo repercute esta política en el establecimiento?

Nos encontramos en un momento de gran dureza en el sostenimiento de un negocio, por lo que el contar con los costes más económicos es un arma de las más certeras para poder competir en precio sin rebajar la calidad de los servicios, por lo que se convierte en una estrategia imprescindible. Seguro que en una instalación ya operativa, se puede dar una vuelta de tuerca que nos

“...nuestro país recibe más de cincuenta millones de visitantes extranjeros al año que, cada vez, gustan más de este tipo de servicio...”

ayude a mejorar nuestro posicionamiento en la cuenta del coste de la energía y su uso eficiente. En nuestra asociación contamos con expertos en la materia que solucionan muchos problemas y dan luz a muchas incógnitas.

En cuanto a aspectos sanitarios en piscinas y spas, ¿qué elementos deben tenerse en cuenta para garantizar que el espacio cumple con las más estrictas exigencias?

En primer lugar, no nos podemos olvidar que el prestigio es algo que se pierde con mucha más facilidad que se consigue, por lo que todos los cuidados son pocos para mantener el máximo nivel de seguridad e higiene. Algunas Comunidades Autónomas tienen regulados estos establecimientos, pero son muy pocas y, como es una competencia transferida, cada una de las restantes Comunidades han de acometer este desarrollo regulador.

En algunas Comunidades, simplemente se les aplica la regulación de piscinas de uso público, pero no deja de ser un apaño, pues ni las dimensiones, ni las temperaturas, ni las condiciones ambientales son las mismas. Existe un marco regulador de carácter nacional que ha iniciado su desarrollo el Ministerio de Sanidad, con la colaboración de las Comunidades Autónomas,

Asociaciones de ramo, como la nuestra, y grandes empresas suministradoras, que esperemos de sus frutos pronto.

Para concluir, ¿cuáles son las perspectivas de futuro del sector?

El futuro está duro. Existe una gran contracción en el consumo habitual y el menos habitual, como el nuestro. Si bien, esta es una actividad/disfrute que, el que más y el que menos, desea. En consecuencia, cada uno se buscará la vida para poderse dar su capricho, aprovechando San Valentín o el día del Padre o, simplemente, porque sí.

Por otra parte, nuestro país recibe más de cincuenta millones de visitantes extranjeros al año que, cada vez, gustan más de este tipo de servicio, y eso tiene que ayudar, también, a cuadrar las cifras de nuestras cuentas de resultados futuras.

La evolución del volumen de los consumidores de los últimos once años de todo el sector, que incluye a los balnearios, los Talasos y los Spas, ha sido exponencial. A primeros de este siglo la cifra no superaba los cuatrocientos cincuenta mil consumidores, y eran mayores de sesenta años o con alguna dolencia, en su mayoría. En últimos años de estadísticas recogidas, se superan los seis millones de usuarios habituales, con una edad que ronda los cuarenta años, con una proporción del 65%/35 % de mujeres y hombres, dentro de una horquilla que va desde los veinticinco años a los setenta, y en el que la búsqueda de la curación de las dolencias sólo representa menos del 15% del total, como corresponde a una sociedad masivamente sana que lo que busca es relajarse y obtener el bienestar necesario para mejorar su calidad de vida.

Foto: Barceló





El arte del mejor hidromasaje, para un completo relax.

Aquavia Spa fabrica y distribuye la gama más amplia de spas de Europa, tanto para uso residencial como comercial, distinguida por su gran calidad y estudiada ergonomía. En Aquavia Spa podrá elegir entre diferentes medidas y acabados: acrílicos, mosaicos e inoxidables.

Nos avalan más de 20 años de experiencia en diseño e innovación, fabricación y comercialización de spas en todo el mundo.

AQUA  **VIA**
S P A

PROYECTO HOTELERO DE REHABILITACIÓN

Hotel The Mirror Barcelona

LAS SENSACIONES NEUTRAS DE UN RESULTADO HOMOGÉNEO



A photograph of a modern hotel interior. In the foreground, there is a white, minimalist desk or counter. Behind it, a large mirror reflects a bathroom area with a sink, mirror, and striped curtains. The room is brightly lit with warm, ambient lighting. The overall design is clean and contemporary.

Situado en la zona del Eixample, e inaugurado el pasado año, el Hotel The Mirror Barcelona es un establecimiento de cuatro estrellas superior de diseño vanguardista. Propiedad de empresario José María González Simó, que ya cuenta con otros hoteles en Barcelona como el Hotel Abac, Hotel Cram y el Park Hotel, este establecimiento está afiliado a la cadena independiente HOTUSA (Hoteles Unidos Turísticos, S.A.), organización que cuenta con más de 2.500 hoteles afiliados en más de 50 países. Lo particular de este establecimiento, de 63 habitaciones y 9 plantas, reside en el aprovechamiento del espacio y la sensación de amplitud, calidad, confort y calidez que se transmite, todo ello gracias al desarrollo simultáneo de arquitectura e interiorismo llevado a cabo por el estudio GCA Arquitectes Associats, que gracias al color blanco y el efecto duplicador producido por un universo de espejos, dotan de un marcado carácter a éste singular boutique hotel, protegido en su patio central por una brigada de ángeles y poseedor de una joya gastronómica tutelada por el prestigioso chef Paco Pérez.



Foto: Jordi Miralles

GCA Arquitectes Associats ha sido el estudio encargado del proyecto de rehabilitación integral de un edificio de oficinas obsoleto, para reconvertirlo en un hotel de cuatro estrellas, de 63 habitaciones y restaurante en planta baja. El edificio se sitúa en el ensanche barcelonés. El proyecto de arquitectura y el de interiorismo se han desarrollado en paralelo, ello ha permitido obtener un resultado totalmente homogéneo.

Fachada y zonas comunes

El edificio a lo largo de su historia pasó de ser de planta baja a añadirsele un

sótano en 1962, posteriormente en 1968 lo ocupa Seat, construyendo el volumen existente, y posteriormente la compañía de seguros Amaya, que tras una reforma lo convierte en su sede. Es característica su fachada metálica con retranqueos en horizontal. La edificación consta de planta sótano, baja y siete plantas más ático y sobreático. Es un edificio sobrepasado en altura y edificabilidad típico ejemplo de una época pasada.

El proyecto plantea una nueva fachada más acorde con el entorno y nuevo uso, la idea de galería, siguiendo las geometrías de la planta. Se sube el

arranque de la galería a nivel antepecho de la planta primera, para visualmente igualar la altura de planta baja con las edificaciones vecinas, y se recorta en la planta superior, también para coger la proporción de los edificios colindantes.

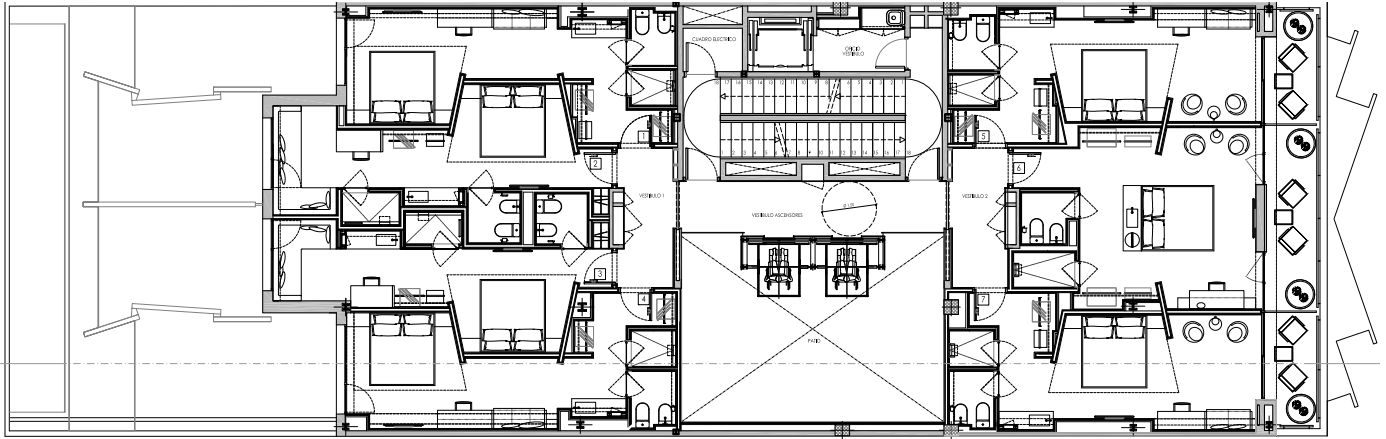
La planta baja o base del edificio se recubre en metal oscuro, y jugando con texturas, se enfatiza la entrada, y resuelve el acceso de servicio y la entrada al sótano. El cuerpo central, se recubre con estuco tono piedra a la cal, que enmarca la galería acristalada, protegida de las vistas con una celosía de aluminio vertical, en paneles correderos, que actúa como filtro de las habitaciones. El resto de la edificación se trata en oscuro para intentar que desaparezca y recuperar la proporción con los edificios del entorno.

El cambio de uso de oficinas a residencial público implicaba el tener que crear un 12% de patios, ello llevó a vaciar el centro del edificio existente, colocando el patio y los núcleos de comunicación vertical, formado por escaleras ascensores y montacargas.

El patio cumple varias funciones, ventila las escaleras, da continuidad espacial y permite la entrada de luz natural a través del lucernario superior hasta planta



Foto: Jordi Miralles



Planta Sexta

baja. Es el espacio por donde circulan los ascensores de vidrio de clientes. La medianera de cierre del patio se resuelve con un muro de espejos, que duplica el tamaño del patio y crea interesantes relaciones visuales desde los distintos niveles. Las zonas comunes de clientes son polivalentes y en ellas, sin límites físicos, se mezclan los usos. Se sitúan en planta baja y se dividen en tres zonas. La primera zona, al lado del acceso,

sirve de bar-recepción, la segunda situada bajo el patio es la zona de estar o salón y la última es la de comedor, con la cocina vista a través de un hueco panorámico, que permite ver al equipo de chef Paco Pérez en acción.

De día la luz entra a través de la claraboya superior. La pared de cierre recubierta en espejo nos permite volver a ver toda la planta y la calle a lo lejos,

duplicando el espacio del comedor.

Los materiales utilizados son: el suelo de exposi blanco, pintura blanca brillante en techos, y paredes recubiertas de espejo, acero inoxidable y piel, siendo el blanco el protagonista.

Aparecen unos ángeles blancos en esculturas o imágenes que puntúan los distintos espacios, como criaturas

Saunas interior
Saunas exterior
Baño de vapor
Spas
Equipos Wellness

bienestar

Diseño sin límites



Saunas Durán®

Fabricantes desde 1960

Navas de Tolosa, 283-287, local 14 • 08026 BARCELONA

Tel.: 933 006 157 • Fax: 934 850 392

saunasduran@saunasduran.com • www.saunasduran.com

TRES

el placer del **confort** en tu baño



Para todos los que valoran el **confort**, hemos creado la nueva serie **LOFT-TRES** pensada **aquí**, diseñada **aquí**, fabricada íntegramente **aquí** para el confort de los de **aquí... y los de allá...**

**FABRICADO
EN ESPAÑA**

Calle Penedès, 16-26 • Zona Industrial, Sector A • 08759 VALLIRANA (Barcelona)
Tel. (34) 936 83 40 04 • Fax. (34) 936 83 02 23 • comercialtres@tresgriferia.com

www.tresgriferia.com



Foto: Jordi Miralles

habituales que ejercen de protectores de los usuarios del hotel. Son obra del escultor Christoph Mertens.

Habitaciones y mobiliario

Las habitaciones se intercalan entre ellas para optimizar el ancho del edificio

de 12 m y conseguir cuatro habitaciones por fachada, ocho por planta. Esto es el origen de una solución particular que se aleja de la convencional distribución hotelera, que junto con el uso de espejos, que duplican el espacio, el brillo y la luz indirecta recortando planos, y el blanco en sus distintas tonalidades y matices,

El blanco en sus distintas tonalidades y matices, como único color, nos ayuda a crear una atmósfera neutra que transmite la sensación de tranquilidad, relax y amplitud

como único color, nos ayuda a crear una atmósfera neutra que transmite la sensación de tranquilidad, relax y amplitud que es el patrón del concepto aplicado al diseño interior, no sólo de la zona de habitaciones, sino en todo el hotel, incluyendo zonas comunes.

Dentro de las habitaciones, el baño se ha atomizado, en el sentido de que las tres piezas, sanitarios, lavamanos y ducha o bañera, ocupan un lugar propio en la habitación, posibilitando el uso simultáneo de los mismos. La ducha y los sanitarios aparecen como cabinas o cajas de vidrio blanco, integradas en las paredes de la habitación. Estas cabinas se cierran con puertas de vidrio con serigrafías como una reinterpretación de elementos del "optical art".

El mueble lavamanos forma parte del mobiliario fijo de la habitación. El resto de mobiliario se apoya en las paredes de la habitación, presidiendo la misma el "espacio cama", reinterpretando una caja de piel que arropa y protege al huésped.



Foto: Jordi Miralles



Foto: Jordi Miralles

Arquitecto: Josep Riu de Martín (GCA ARQUITECTOS)



Josep Riu de Martín (Arquitecto Socio)

Rehabilitar un antiguo edificio para reconvertirlo en un hotel de cuatro estrellas supuso demoler alguna parte del edificio, ¿Qué se ha conservado del anterior edificio?

La rehabilitación que implicaba un cambio de uso de oficinas a hotel, nos obligaba a tener el 12 % de patios. Se vació el centro del edificio, en un momento de la obra el edificio estaba partido en dos y posteriormente se mantuvo el hueco del patio y se construyeron los núcleos de comunicación vertical en dicho centro. También se derribó un forjado en la parte posterior de la planta primera y el Ayuntamiento nos obligó a retrasar la primera de las remontas existentes, para igualarnos con las edificaciones vecinas, el resto de estructura, una estructura reticular de primera generación, se mantuvo con las reparaciones pertinentes, al igual que la fachada posterior que se reformó y rehabilitó sobre la base existente.

La edificación original pertenecía a un periodo en el cual estaban permitidos los áticos, sobreáticos, etc. Esta parte se ha conservado ya que plantearnos derribar y substituir implicaba una pérdida de edificabilidad consolidada.

¿Hasta qué punto condicionó el diseño de este edificio el hecho de estar ubicado en pleno Ensanche de Barcelona? ¿Cómo se comporta con el entorno?

El edificio existente se adecuó en su fachada a los edificios vecinos existentes, tanto en planta baja, con el peto que contiene el rótulo, y con el cambio de material para coger la escala del entorno, como en su primera remonta, que se retrasó para poder hacer cornisa con los edificios colindantes.

El nuevo voladizo de la tribuna, que sustituye el existente y la solución del cerramiento vidriado con celosías, pretender dar un aspecto actual, reinterpretando las galerías existentes, expresando que la estructura es de pilares y no de paredes de carga, y mostrar su uso de residencial público.

¿Cómo contribuyó al resultado homogéneo la coordinación en paralelo del proyecto de arquitectura e interiorismo?

La línea entre arquitectura e interiorismo es difícil de fijar, el haber podido desarrollar simultáneamente ambos proyectos, simplifica el proceso constructivo y ayuda a que el resultado sea más homogéneo como bien comentáis.

En este caso, en que la propia distribución ya contiene elementos de interiorismo, es imprescindible afrontar en paralelo ambos proyectos.

¿Qué pretenden transmitir las esculturas de Christoph Mertens en el conjunto de la obra?

No solo las esculturas, en cada habitación aparece la imagen de un ángel de Christoph, que recuerda al huésped los que ha visto ya en el patio del hotel.

La obra artística, pretende reforzar y a la vez puntuar y completar. La idea del proyecto de conseguir que unos espacios ajustados dieran la sensación de amplitud y claridad y a la vez dotarlos de vida. Los ángeles son elementos que nos ayudan a romper la monotonía, complementándose con los espacios interiores. Los ángeles, junto a una reinterpretación de elementos del optical-art que se usa en los cerramientos vidriados de las piezas del baño, son los dos recursos artísticos que se emplearon en el proyecto.

Color blanco, lucernarios y espejos contribuyen a generar espacios y sensaciones... (Háblenos de ello)

El blanco, los brillos, los reflejos y la luz eran recursos que desde el inicio del proyecto nos interesaban, así como con una paleta relativamente contenida de materiales para resolver todos los espacios con sus distintos usos.

Hablar de sensaciones es difícil por lo subjetivo de las mismas, la pretensión del proyecto como ya he mencionado era dar amplitud, continuidad, luminosidad, neutralidad. Conseguir con un lenguaje propio dotar al proyecto de una personalidad "Mirror", que el cliente se sienta identificado sin mermar el concepto de confort y calidez que a priori puede suponer el uso de espejos, el color blanco y los brillos.

Y en cuanto al ahorro energético; ¿Qué elementos convierten al hotel The Mirror en una construcción energéticamente eficaz?

La iluminación planteada es de bajo consumo, con el uso del cátodo frío en iluminación indirecta y fluorescencia en el resto, excepto alguna lámpara decorativa, el resto se proyectó con criterio de ahorro energético, con controles de presencia en áreas, controlando el encendido en espacios comunes.

El reutilizar las aguas, el uso de la energía solar, con las pérgolas de paneles solares en la planta cubierta, etc... El uso de materiales locales, etc. Todo ello no deja de ser aplicación del sentido común y cumplimiento de las actuales normativas de construcción.

Y por último, ¿cuál es la impresión que deben llevarse los usuarios que se hospeden en hotel The Mirror?

Confiamos en que su estancia sea placentera y se sientan confortables y esto pueda generar fondo de comercio y convertirse en clientes repetitivos del hotel. Con la gran cantidad de propuestas existentes de hoteles en la actualidad, entendemos que el Mirror pretende dentro de su categoría, ser un hotel moderno, con personalidad, que propone una experiencia a los usuarios de la que se sientan satisfechos.

Ficha Técnica

Propiedad · José María González Simó · Autores / Autor · Josep Riu de Martín, Arquitecto Socio, y Emilio Rodríguez-Martos, Arquitecto Director de Proyecto (GCA Arquitectes Associats) · Interiorista Directora de Proyecto · Beatriz Cosials · Constructora · AND · Arquitecto técnico · Arteco Coordinaciones · Cálculo de estructuras · Boma · Ingeniería · New System · Legalizador · AB2 · Electricidad y clima · Alke Proyectos e instalaciones · Fecha finalización · Enero 2011 · Esculturas · Christoph Mertens ·

Materiales / Aislamiento acústico · Chova; Acústica integral · Mobiliario · Muebles Rojas · Mobiliario de compra · Arkitektura · Fachada · Nobility · Celosías · Tamiluz · Vidrio · Cristalerías Povedano · Piscina · Pool Express · Alfombras · Alterra · Carpintería · Barnafuster · Ascensores · Soler · Mobiliario cocina · Garcia Casademont · Tapicería · Güell-Lamadrid · Señalética · Señalización+Diseños Urbanos · Iluminación · CA2L; Lumens; Frepi Performance lighting · Mobiliario exterior de habitaciones y de solarium/piscina · Bivaq · Mobiliario exterior calle · Andreu world · Confección Textil habitaciones · Marcasal · Mobiliario patio interior · Vitra · Complementos de papelería · Modernhaus · Alfombras · Alterra · Carpintería · Barnafuster · Ascensores · Soler · Mobiliario cocina · Garcia Casademont · Control de accesos y de iluminación de habitaciones · Tecnoairvent · Screens habitaciones · Lks contract · Làmpara Serge Mouille · Martin Nerbel Distribution · Sauna · Saunas Duran ·



Fotos: Jordi Miralles

Hay dos tipos de elementos de almacenaje, uno como armario oculto y otro como un sistema de cuelgue y estantes vistos que participa del propio espacio de la habitación, el orden lo decide el huésped, como propietario temporal del espacio. El mobiliario se ha diseñado o escogido para cumplir funciones específicas de uso, a nivel

estético refuerza la imagen compacta y unitaria del hotel.

La iluminación es parte esencial del proyecto (se evita el uso de focos empotrados) y se resuelve a través de luces indirectas y lámparas de techo o decorativas, poniendo especial énfasis en el control del consumo, con el empleo

del cátodo frío y la fluorescencia, y en el tono y color de la luz. El uso de la domótica y la creación de escenas de luz ayudan al control de los efectos.

El espíritu e imagen propia de las habitaciones se extiende por las zonas comunes del hotel creando un todo unitario.



Fotos: Jordi Miralles



Juan Carlos Delgado

Director General de Accor Hoteles España, S.A.

«Nuestra apuesta en España es reforzar el liderazgo en la marca ibis, especialmente en el centro de Madrid y Barcelona así como en el resto de las grandes capitales de provincia»

La multinacional hotelera francesa Accor es actualmente en España el grupo hotelero económico estandarizado más importante; y es que sus datos en nuestro país son aplastantes: 81 hoteles -79 de ellos urbanos-, 9.151 habitaciones, más de 1.400 personas en plantilla y un objetivo de 130 establecimientos abiertos para el 2015 -al ritmo de 6 establecimientos franquiciados y 5 en propiedad al año-. La compañía anunció en septiembre del año pasado un importante cambio en torno a su principal enseña "ibis", por el cual, además de mantener la marca, ampliaba su catálogo con "ibis styles", nueva denominación de los establecimientos "all seasons", e "ibis budget", nueva enseña de los hoteles "Etap". Así, los nuevos apellidos de ibis -styles y budget-, responden a un mayor confort y bienestar en la hotelería económica "alrededor de un ADN común: la modernidad, la sencillez y el bienestar", como afirma Juan Carlos Delgado, Director General de Accor Hoteles España, S.A., en esta entrevista realizada por Hostelpro.

¿Qué principales magnitudes tiene en España la filial del grupo hotelero francés?

En España en Accor tenemos 79 hoteles urbanos (9.151 habitaciones) bajo las marcas Pullman, Novotel, Suite Novotel, Mercure, ibis, ibis Styles e ibis budget y cumple con éxito el plan de desarrollo que se había marcado en 2002. El objetivo es seguir un ritmo de crecimiento de 6 nuevos hoteles en régimen de franquicia y 5 hoteles en propiedad cada año y así alcanzar los 130 establecimientos en 2015.

De todos los hoteles en funcionamiento, 54 pertenecen a la familia ibis, compuesta por ibis, ibis Styles (antigua all seasons) e ibis budget (antigua Etap) y están previstas 6 aperturas durante 2012 en este grupo de marcas. Aparte, otras 17 aperturas de diferentes marcas están previstas hasta 2015.

En el plano humano, contamos con una plantilla de más de 1.400 personas en España entre los hoteles y los servicios centrales.

De las marcas de Accor en España (Novotel, Ibis, Pullman, Etap, Formule 1, All Seasons y Mercure) ¿Cuáles son las más importantes en volumen y en valor?

En España, la familia ibis, con las marcas ibis, ibis Styles e ibis budget cuenta con 55 hoteles en 2011 y se verá ampliada con 6 nuevas aperturas en 2012.

Además de las 6 aperturas de la familia ibis en 2012, el grupo contará con 17 aperturas de 2013 a 2015.

La segunda marca más importante en España es la marca de gama media Novotel con 13 hoteles.

Además, la marca Mercure con un desarrollo en franquicia se potencia más y más, pues cuenta con 5 hoteles en España.

Con 79 hoteles urbanos bajo las marcas Pullman, Novotel, Suite Novotel, Mercure, ibis, ibis Styles e ibis budget, cumplimos nuestro plan de desarrollo previsto y alcanzaremos en 2013 los 100 hoteles que se había marcado en 2002.

Nuestra apuesta en España es reforzar el liderazgo en la marca ibis, especialmente en el centro de Madrid y Barcelona así como en el resto de las grandes capitales de provincia,

donde no estamos presentes, y también desarrollar en franquicia la marca Mercure.

Nuestro plan de desarrollo para 2015 es alcanzar una red de hoteles abiertos de 130 establecimientos. Este plan se logrará gracias a un ritmo de 6 hoteles firmados en régimen de franquicia al año como media y 5 hoteles en propiedad al año.

Del casi centenar de hoteles -con enseñanzas que agrupan diferentes perfiles- son los establecimientos "Ibis" los más numerosos y los que más se han expandido por España. La apertura de tanto establecimiento económico estandarizado ¿a qué estrategia responde?

En septiembre de 2011, anunciamos un cambio importante a nivel de la marca ibis. Hemos decidido crear la Familia ibis que engloba ibis, que sigue siendo ibis, all seasons, que se convierte en «ibis styles» y Etap que se convierte en «ibis budget».

ibis, ibis styles e ibis budget tienen como objetivo convertirse en las marcas que ofrecen mayor confort y bienestar en la hotelería económica, alrededor de un ADN común basado en 3 nociones: la modernidad, la sencillez y el bienestar. Se trata de una alineación más coherente y más atractiva, apostando por ibis, una marca fuerte que goza de una notoriedad elevada en todo el mundo.

La familia ibis se convierte con sus 1.500 hoteles en 4 continentes en la marca hotelera con mayor número de hoteles a nivel mundial. Los hoteles que ostentan una marca de la familia ibis son hoy los hoteles más rentables tanto para nosotros como para nuestros inversores y socios.

En España, la familia ibis contará con 55 hoteles en 2011 y se verá con 6 nuevas aperturas este año.

Afrontar la crisis como una oportunidad, ¿Qué opina?

Aunque el contexto económico actual sea difícil, en Accor siempre consideramos como prioritario la calidad del servicio que ofrecemos y el profesionalismo con el que trabajamos. Son dos elementos fundamentales que siguen constantes a pesar de una coyuntura difícil. Los compromisos de calidad que tienen las marcas del grupo



Novotel Madrid, Campo de Las Naciones. Foto: Enric Berenguer

son muy fuertes y demuestran nuestro compromiso de hotelero hacia este criterio.

Por ejemplo, la calidad de ibis es reconocida por la certificación internacional ISO 9001 desde 1997. Es igualmente la primera del mundo en demostrar su compromiso medioambiental gracias a la obtención de la ISO 14001 en cerca de un tercio de su red.

Además la marca se compromete con el Contrato de Satisfacción 15 Minutos, que asegura al cliente la resolución de cualquier problema responsabilidad del hotel en el plazo de 15 minutos. De lo contrario, el hotel invitaría al cliente.

La marca Novotel está comprometida en el desarrollo sostenible a través del programa mundial de certificación medioambiental Earth Check, el programa líder mundial de certificación desarrollado específicamente para la industria turística.

Dos hoteles españoles, Novotel Barcelona Cornellà y Novotel Madrid Sanchinarro han sido elegidos como hoteles piloto para este programa y ya han obtenido la certificación Earth Check.

También Novotel Valencia Palacio de Congresos fue reconocido en 2011 por esta misma plataforma como uno de los hoteles con mejores resultados en materia de sostenibilidad en todo el mundo.

El servicio profesional y de calidad que ofrecemos va de la mano con un trato siempre personalizado de nuestros clientes.

La falta de formación parece ser uno de los principales lastres del sector hotelero español, que atraviesa un difícil momento con una caída sostenida de las ventas. Como revulsivo ante la actual coyuntura, ¿considera una ayuda efectiva invertir en formación? ¿Qué está haciendo su empresa



Pullman Barcelona Skipper. Foto: Stéfan Kraus

en este sentido? (formación de directivos, plantillas profesionalizadas...)

En Accor creemos firmemente que la formación de los equipos es la base para poder ofrecer a los clientes un servicio de calidad. En este sentido, se desarrollan distintas políticas de formación y gestión del talento de los colaboradores.

La gran mayoría de los directivos de la empresa procede de la promoción interna, lo que demuestra la efectividad de nuestros programas de formación.

En España se encuentra una de las 17 Académies Accor, un centro de formación dependiente del departamento de Recursos Humanos que ofrece a los empleados cursos y entrenamiento para desarrollar mejor su trabajo y adquirir nuevas competencias que les ayuden a crecer profesionalmente.

Una especial mención merece el programa Move Up de Novotel, que ha recibido en 2011 el premio Cegos & Equipos y Talento como Mejor Programa Internacional de Recursos Humanos. Este proyecto consta de 6 programas de formación enfocados a distintas necesidades y que permiten a los empleados adquirir nuevas habilidades y competencias, pasar un tiempo trabajando para Novotel en otro país y formarse para alcanzar puestos de responsabilidad en plazos concretos.

Actualmente las grandes centrales de reservas en internet consolidan las ventas de alojamiento con intermediación, frente a la presencia solitaria por parte de los hoteles con sus propios dominios. ¿Qué opina sobre esta forma de ventas? ¿Considera que se afianzarán aún más las mayoristas de internet en los próximos años? (Booking, Destinia, Muchoviaje, Logitravel)

En Accor apostamos por los canales de distribución directa: accorhotels.com y las webs de sus marcas. Sin duda, la venta directa vía web es ya hoy uno de los canales prioritarios en el sector.

Nuestros canales propios constituyen canales de venta muy potentes. Hoy, representan aproximadamente un 30% de nuestras ventas y esta ventaja constituye el primer argumento para nuestros socios franquiciados. Además, en Accor garantizamos el mejor precio de habitación en nuestros canales propios y

proponemos ofertas exclusivas en todas nuestras marcas.

Accor, como primer grupo hotelero internacional, cuenta con más de 4.400 hoteles y además tiene una elevada notoriedad de sus marcas fuertes en el mundo. Esto hace que sus canales de distribución sean muy potentes.

En nuestros canales web, intentamos mejorar cada vez más nuestros servicios e innovar. Por ejemplo, desde 2010 Accor colabora con TripAdvisor para ofrecer mayor transparencia a sus clientes. Los viajeros que busquen un hotel en accorhotels.com pueden informarse de las opiniones de otros usuarios de TripAdvisor, la comunidad de viajeros líder del mundo.

Demostramos así nuestro compromiso de calidad al facilitar directamente en nuestras webs las valoraciones de hoteles de nuestros clientes en TripAdvisor.

Además, se ofrece ya en accorhotels.com para determinadas ciudades informaciones sobre los hoteles y las actividades disponibles en esas ciudades.

¿Cree que los avances tecnológicos, en un escenario distinto como en el que nos encontramos, suponen una oportunidad para transformar el sector?

En el pasado, internet fue la innovación que transformó el sector hotelero. Hoy, son los canales móviles los que están transformando el sector. Y, por ello, en Accor hemos apostado por aplicaciones propias para Smartphones desde 2010. Y hemos asistido a

“En Accor creemos firmemente que la formación de los equipos es la base para poder ofrecer a los clientes un servicio de calidad”

un crecimiento de 3 dígitos de las reservas a través de estos canales.

Y, por último, ¿puede avanzarnos alguna estrategia de Accor Hoteles España, S.A. para el presente ejercicio?

En cuanto a la evolución de la familia ibis, un gran plan de comunicación acompañará el re-branding de las marcas este año, alrededor del ADN común basado en 3 nociones: la modernidad, la sencillez y el bienestar.

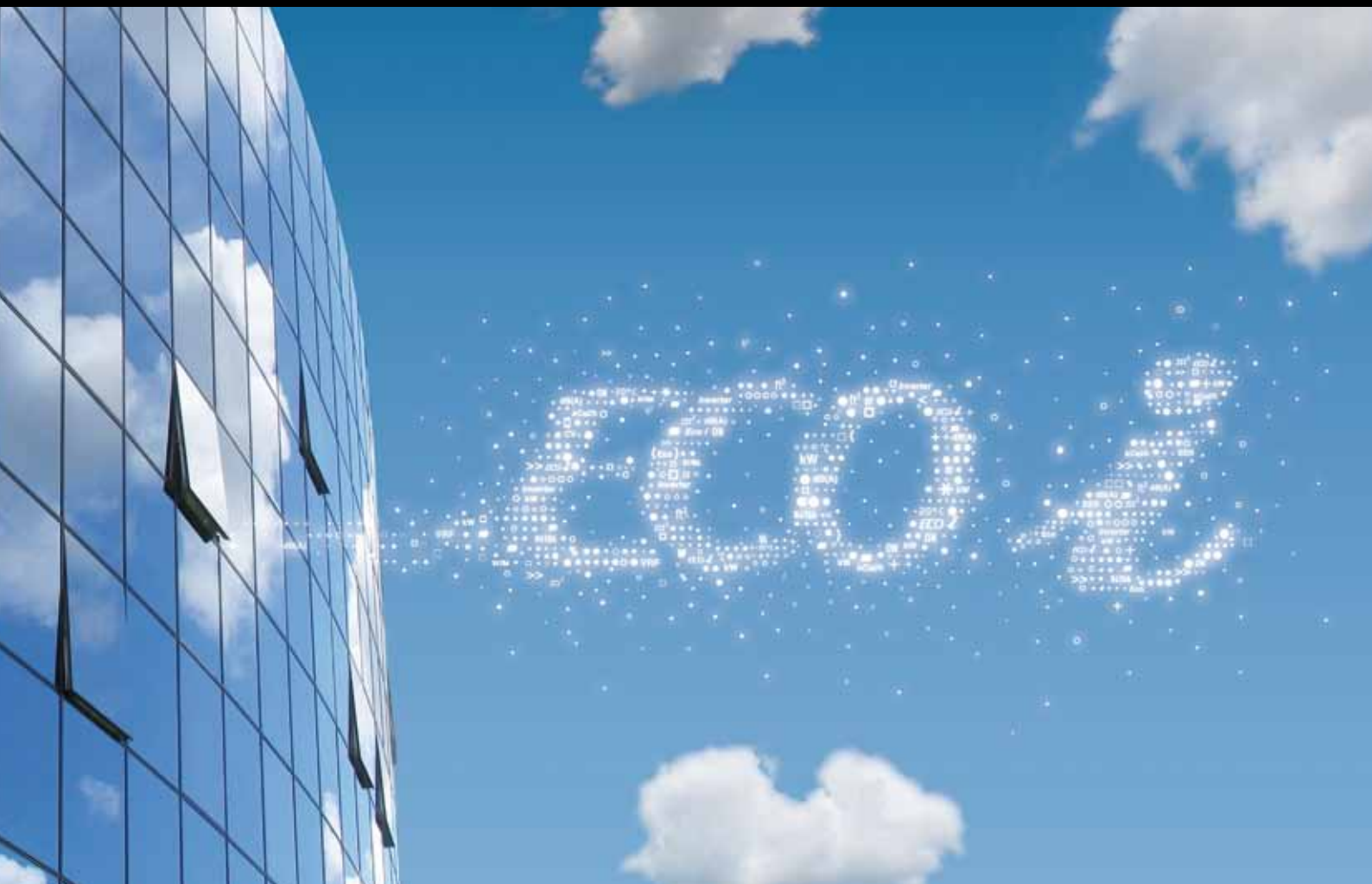
Se llevará a cabo un plan de modernización y de mejora del «bedding» de los hoteles. Se reconfigurarán los espacios comunes, la oferta de restauración y las tecnologías para responder mejor a las tendencias y expectativas de la clientela de mañana.

En adelante, la oferta hotelera económica de Accor se organiza en torno a dos ejes: una nueva arquitectura de marcas y la ambiciosa dinamización de los productos y servicios.

La visión de Accor es continuar siendo uno de los actores líder en la hotelería urbana de España, desarrollando, en función de las oportunidades, su portafolio de marcas y aportando al mercado productos hoteleros innovadores, con la convicción de que cuanto más variada sea la oferta hotelera española, mayor será su competitividad como destino.

Ibis Madrid Alcobendas. Foto: Philippe Wang





SOLUCIONES DE HOY PARA EDIFICIOS DEL MAÑANA

ECO i
ECO

eco
ideas

hasta
-25°C en
modo calor

TEMPERATURA
EXTERIOR

refrigerante
ecológico

R410A

RENEWAL
R22

Si buscas una solución de VRF de máxima calidad, confía en Panasonic. La constante búsqueda en la innovación y nuestro firme compromiso con el medioambiente hacen que la nueva gama ECOi cuente con las mejores prestaciones y una total fiabilidad.

ECOi, la innovadora solución VRF de Panasonic, es altamente eficiente incluso a temperaturas de -25°C, y ofrece la mayor eficiencia en más del 77% de combinaciones. ECOi cuenta con una amplia gama de exteriores, de 2 y 3 tubos, incluyendo una unidad exterior de 20HP de un único módulo, permitiendo crear sistemas de hasta 60HP. Además, es fácilmente conectable a una amplia gama de controles remotos, centralizados y vía web. ECOi está diseñado para cubrir tanto las necesidades de los proyectos más vanguardistas, como de los requisitos medioambientales de estos días.

En Panasonic somos conscientes de la gran responsabilidad que significa el instalar sistemas VRF altamente eficientes en un edificio.

Porque ofrecer la mejor solución en sistemas de calefacción y refrigeración importa.

CADA DETALLE NOS IMPORTA.



heating and cooling systems



Foto: Migan

Cocinas Industriales: diseño y funcionalidad a la carta

Las cocinas industriales se han convertido en espacios únicos en cada establecimiento, porque las necesidades de cada uno de ellos requiere de elementos diferentes. Por ello, la industria pone al servicio de los usuarios un amplio abanico de posibilidades y productos. Junto a ello, la innovación tecnológica hace posible el desarrollo de encimeras, hornos de cocción y campanas extractoras con las más altas prestaciones que, junto a su utilidad principal, facilitan la tarea del profesional a la vez que ahorran energía.

En todo establecimiento de restauración una de las zonas de mayor protagonismo es la cocina. Porque desde ella se puede conquistar al cliente, y un cliente satisfecho podrá convertirse en un cliente habitual que, a su vez, hable del establecimiento y eleve el nivel de rotación de comensales. Por tanto, el diseño, la elección de los materiales, elementos de cocción y auxiliares, entre otros, bajo la dirección y creación del propio equipo de cocina, son de gran importancia para asegurar un óptimo resultado.

En el actual contexto, la demanda de cocinas industriales, ya sea en cuanto a nuevas instalaciones o renovación de

equipos existentes, se concentra de forma mayoritaria, aunque no exclusiva, en grandes hoteles, restaurantes, empresas de catering y cadenas de restauración. Junto a ellos, señala Mikel Gastesi, Jefe de Producto de Fagor Industrial, “algunos sectores van incrementando su presencia y ganando intensidad en este campo, como son el de línea fría que, junto al catering, están experimentando una fuerte tendencia a la centralización”.

Alejandro Mínguez, Director de Marketing de Coldkit, hace referencia a la desaceleración en el desarrollo de los centros comerciales, lo que está obligando a un cambio en el sector con una “mayor rotación en la instalación y renovación de cocinas en restaurantes, franquicias de restauración y catering”. En cuanto a las cadenas de restauración, añade “están afrontando una renovación basada en la actualización de los equipos de que disponen, bien como consecuencia de su actualización debido a su antigüedad, o bien para adecuarse a una nueva oferta de comida”. Mínguez cita como ejemplo nuevos equipamientos de conservación o exposición de alimentos ‘más saludables’ para desayunos como oferta complementaria en determinadas franquicias.

En cuanto a los establecimientos de catering a los que hacía referencia Gastesi, la actual tendencia del sector provoca que ganen protagonismo y que, por tanto, se conviertan en un nicho de interés para los fabricantes e instaladores



Foto: Carles Alledne

de cocinas industriales. Miguel Ángel Pérez Trabadelo, Director General de Migan, concreta esta tendencia en las grandes cadenas de catering, “ya que este tipo de empresas lleva a cabo obras de gran tamaño, con un elevado volumen de maquinaria, grandes cámaras frigoríficas y salas de preparación, estableciendo cocinas centrales que abastecen a otras periféricas”. A ello se une su gran volumen de trabajo, que, como explica el responsable de Migan, tiene una repercusión en la vida útil de los aparatos “obligando a amortizar la maquinaria en plazos más cortos y sustituirla por maquinaria nueva”. Lógicamente, continúa, “para tener esa gran producción es necesario tener grandes cocinas, de ahí que, por el

volumen de negocio, consideremos este nicho de mercado como uno de los más relevantes de nuestro sector”.

Junto a éstos, otro de los pilares que actualmente sustentan la evolución y oportunidades de negocio del sector de cocinas industriales es la rotación en los establecimientos de hostelería a raíz de la crisis económica que, como

la actual tendencia del sector provoca que ganen protagonismo los establecimientos de catering, y que se conviertan en un nicho de interés para los fabricantes e instaladores...

Foto: Migan





Foto: Migan

expone Alejandro Mínguez, “provoca una ampliación o renovación del equipamiento que heredan del anterior explotador, así como numerosos restaurantes que buscan vías de ingreso alternativas a través de nuevos servicios de catering”.

La importancia del diseño

El punto de partida para configurar una cocina industrial debe ser su diseño. Y para ello deben tenerse en cuenta varios parámetros. En primer lugar el tipo de establecimiento (restaurante, empresa de catering, etc.), el número de comensales y extensión de la carta, así como el espacio disponible. Estos parámetros determinarán la configuración de la cocina y, como norma general, podemos decir que cada proyecto es único, existiendo seriación en cuanto a la fabricación de determinados componentes, pero no en la adaptación de cada uno de ellos en un espacio específico.

Así lo pone de manifiesto Félix Tena, Director General de Professional Equipment Consulting. “Cada instalación es un mundo, es diferente porque trabaja de diferente manera y dispone de espacios distintos. Por ello hay que estudiar cada caso, no existe un standard que se pueda repetir, cortar y pegar. Hay que estudiar cada particularidad”. Tesis compartida por Mikel Gasesi, para

quien la principal novedad en el campo del diseño es que “el sector tiene que alejarse de ofertas monolíticas”. En este sentido, continúa, es obligatorio estudiar las particularidades de cada espacio, “hay algunas características que son comunes a todas ellas: por ejemplo, el aprovechamiento de la superficie disponible, que no quiere decir cargarla de equipamiento, sino distribuirlo de tal forma que los profesionales tengan espacio para trabajar cómodamente. Eso incluye el diseño de los componentes,

que deben facilitar su manejo y además evitar posibles golpes y accidentes. Tampoco hay que descuidar la zona del almacenamiento, que con sus especificidades, es tan importante como la de cocción, y de que debe contar con cámaras de conservación y congelación adecuadas al nivel de producción de la cocina. Por último, está la parte de lavado de vajilla y utensilios, que debe planificarse con especial cuidado para evitar una acumulación de platos y utensilios a limpiar. La higiene es básica y cualquier carencia en este aspecto puede tener consecuencias serias, incluso en el aspecto legal”.

Con respecto a las condiciones de higiene, Alejandro Mínguez destaca el especial cuidado que en este aspecto debe tenerse en los circuitos de alimentos y desechos, por lo que estos parámetros deben considerarse especialmente a la hora de realizar el diseño de toda cocina industrial.

Ignasi Bonet de Adisa Cocinas, coincide en la importancia de los elementos descritos y, además, añade varias consideraciones que deben tenerse en cuenta a la hora de realizar el diseño de la cocina. “Independientemente del tipo de negocio, la cocina debe ser diseñada para funcionar de manera operativa, ergonómica y eficiente, y cumplir con ciertas normas de higiene dictadas por las autoridades locales. El espacio debe estar distribuido para que la circulación de alimentos, desde su entrada al almacén

Foto: Carles Allende



¿CÓMO PUEDE USTED CUMPLIR CON LA NORMATIVA DE HIGIENE Y SEGURIDAD?



al t r o

Unas precarias condiciones de higiene y de seguridad en el trabajo pueden dañar la viabilidad de su negocio. Los pavimentos y revestimientos de paredes higiénicas de Altro proporcionan la solución perfecta. No sólo cumplen con las exigencias del APPCC para su uso en entornos alimentarios sino que también contienen Altrosan™, que inhibe el crecimiento de bacterias y protege a su personal, a sus clientes y a su valiosa reputación.



Para conocer todos los motivos de por qué escoger Altro, consulte nuestro cuestionario en www.altro.com

the future is safer with altro



ColdKit
A Purever Company

www.coldkit.com

Isark

Mini Cámara Frigorífica Modular

- Estética y calidad
- Facilidad de montaje
- El precio más competitivo
- Fácil mantenimiento



Matrix

Cámara Frigorífica Modular

- Modularidad total de 20 en 20cm
- Diseño exclusivo
- Mayor facilidad de montaje
- Ángulos redondeados
- Múltiples opciones disponibles



Cámaras de Residuos

- Diseñado para albergar contenedores de basura estándar de 240L
- Facilidad de montaje
- Garantía de las mejores condiciones sanitarias
- Seguridad contra la multiplicación de bacterias



Estanterías Modulares

- Diseño elegante y funcional
- Fácil mantenimiento
- Maximización de los espacios
- Facilidad de montaje



Equipamiento para panaderías,
pastelerías, cafeterías



Equipamiento para
Self-Service



Equipamiento para
Cocinas Profesionales



ColdKit
A Purever Company

“la tendencia actual es utilizar elementos con medidas estandarizadas en todos los espacios, principalmente por el factor precio”

hasta su llegada al plato, sea ordenada y coherente, intentando siempre que sea posible, mantener el principio de marcha hacia delante”. En cuanto a la dimensión, continúa, “depende únicamente de dos factores: la cantidad de comensales a los que se tenga que dar servicio, y la regularidad y frecuencia en el suministro de materia prima. Pero, evidentemente, se tiene que adecuar al espacio disponible”.

Por su parte, Miguel Ángel Pérez Trabadelo también hace referencia a particularidad de cada establecimiento y, como elemento diferenciador de su compañía destaca el disponer de un equipo propio de chefs, “que actúan como asesores comerciales de los futuros usuarios de las cocinas, ya que son cocineros expertos que conocen la forma de trabajar en los fogones, y que además están formados técnicamente sobre maquinaria y los últimos avances del mercado”, e incide en la premisa de que no hay un diseño tipo, sino un diseño para cada cliente, siendo éste el primer paso para elaborar un proyecto específico para cada cliente.

Tendencias de mercado en los elementos de cocción

Si el diseño es parte inicial y fundamental en todo proyecto de cocina industrial, el equipamiento conforma el siguiente nivel en importancia y eficiencia del trabajo a desarrollar en este espacio. Con respecto a la zona de cocción, su configuración puede establecerse mediante diferentes tipos de cocina: modulares, a medida, suspendidas... cada una de ellas con sus elementos a favor y en contra. De nuevo, según la necesidad de la instalación será más idóneo un tipo de instalación u otra, indica Félix Tena. Para Ignasi Bonet, las cocinas fabricadas a medida son valoradas de forma muy positiva por los cocineros y propietarios de hoteles y restaurantes “por su adaptabilidad al espacio disponible, lo que permite un



Foto: Adisa

mejor aprovechamiento del espacio. Además de por su comodidad a la hora de trabajar y limpiar, ya que en este tipo de cocinas no existen juntas ni uniones entre los diferentes elementos. Esta facilidad de limpieza ayuda a ahorrar tiempo, que se traduce directamente en dinero, contribuyendo intensamente a la rápida amortización del equipo frente a modulares, aparentemente más baratas, además de garantizar más fácilmente la higiene en la cocina”.

En cuanto a las modulares, Rafael Cubells Sania, Jefe de Compras de Casfri, indica que “la tendencia actual es utilizar elementos con medidas estandarizadas en todos los espacios, principalmente

por el factor precio”. El responsable de Marketing de Migan, destaca también el factor económico a favor de las cocinas modulares. “Son más económicas que las fabricadas a medida, pues su fabricación es en serie, lo que permite reducir costes de fabricación, dando lugar a precios de venta más bajos”. Y junto a éste, también añade otros aspectos, como “la facilidad de sustitución de un elemento del bloque de cocción cuando éste se avería, ya que es más sencillo desmontar algo que va por partes que algo que forma parte de un bloque”.

Junto a la facilidad en la sustitución de elementos en cocinas modulares, Mikel Gastesi, Jefe de Producto de Fagor



Foto: Coldkit

“otro elemento más a favor de las cocinas modulares son su posibilidad de ampliación en función de las necesidades y evolución del negocio”

Industrial, hace hincapié en la efectiva corrección de posibles defectos en cuanto a aspectos higiénicos y sanitarios ya que, comenta, “nuestro sistema exclusivo Monoblock permite montar los elementos según se haya requerido y acoparlos de forma hermética, eliminando ranuras y huecos donde pueda acumularse suciedad”. Mientras, Alejandro Mínguez, añade como otro elemento más a favor de las cocinas modulares su posibilidad de ampliación en función de las necesidades y evolución del negocio. “Los elementos de la cocina, como fuegos, bloques de cocción, plancha... y también otros, como las cámaras frigoríficas o mobiliario neutro, por ejemplo, ha de ser capaces de evolucionar de la mano del establecimiento”.

Igualmente, las cocinas pueden ser centrales o murales, la decisión, indica Miguel Ángel Pérez, “la va a determinar el espacio. Si bien, cuando existe la posibilidad, se opta en la mayoría de los casos por una cocina central porque suele ser más ergonómica y funcional”. Otra posibilidad es que la cocina sea



Foto: Fagor Industrial

suspendida sobre un soporte esbalzo. Ésta, continúa el responsable de Migán, “tiene una serie de ventajas con respecto a las cocinas montadas sobre muebles. Como por ejemplo la facilidad de la limpieza inferior, la posibilidad de trabajar con carros debajo de las cocinas o una estética más moderna”. En cuanto a sus inconvenientes, añade, “el principal es el de no disponer de espacios cerrados para almacenamiento en la parte inferior”.

Otro de los espacios de mayor envergadura dentro de las cocinas industriales, es la zona de extracción de humos, no sólo objeto de diversos avances tecnológicos, sino que también ha de adaptarse al espacio. En este sentido, Mikel Gastesi cita como ejemplo

el proyecto desarrollado por Fagor Industrial en el Restaurante Nerua, del Museo Guggenheim de Bilbao, “donde las campanas extractoras de humo para cada bloque de cocinas fueron uno de los elementos más importantes, y donde tuvimos que conseguir un nivel máximo de adaptación a cada zona, eficacia, reducción de ruidos y armonización con el diseño global del restaurante. Para nosotros ha sido, por así decirlo, un antes y un después”.

Innovación tecnológica, mayores prestaciones y más comodidad

Mikel Gastesi hacía referencia a la reducción del nivel acústico de las campanas extractoras, objeto éste, por su incomodidad en el lugar de trabajo, de importantes avances tecnológicos en los últimos años.

Pero no sólo la reducción en la emisión de ruidos ha aportado una ‘revolución’ en el apartado de campanas extractoras, sino que, además los modelos más innovadores del mercado se caracterizan también por su menor tamaño y mayor capacidad de absorción, como indica Miguel Ángel Pérez, que además, añade, la mayor tendencia hacia la incorporación de campanas extractoras compensadas. “Es decir, que además de la función de extracción de humos y vahos, llevan un doble sistema que aporta aire fresco del exterior a través de unas rejillas situadas en la parte superior de las campanas, y que consigue disminuir las altas temperaturas que se alcanzan en las

Foto: Carles Alledne





Foto: Adisa

cocinas, creando un ambiente de trabajo más agradable”.

Ignasi Bonet, por su parte, explica que “los sistema de extracción inteligentes han aportado mucha innovación, ya que autoregulan su potencia en función del humo y del calor que la cocina desprende en cada momento, consiguiendo ahorro no sólo en el extractor, sino en la climatización en general de todo el local, ya que la energía utilizada para climatizar las diferentes estancias no se ‘escapa’ a través del conducto de la campana”.

Y es que, como indica Bonet, la innovación tecnológica en el mundo de las cocinas pasa forzosa y únicamente por el ahorro de energía y racionalización del consumo.

En el capítulo de encimeras, en opinión de Mikel Gastesi, “se ha avanzado sobre todo en capacidad de adaptación a las dimensiones de cualquier cocina,

tanto en medidas como en regulación de altura, para asegurar la máxima comodidad y funcionalidad”. Siendo las más novedosas, señala Rafael Cubells, “las cocinas y planchas tipo wok y de inducción para preparar platos on line al cliente en el mismo restaurante”.

Por su parte, Import Hispania ha desarrollado para las placas de cocción a gas un sistema eléctrico de detección de recipientes sobre fuegos libres, basado en tecnología ‘Rosinox’. Este sistema permite economizar energía, puesto que “el quemador funciona sólo en presencia de un recipiente metálico”, sea cual sea su tamaño. Esta tecnología permite la detección de la conductividad (corriente a baja tensión), entre el palpador, el recipiente metálico y la parrilla. En cuanto a su limpieza, destaca por su sencillez al ser fácilmente desmontable.

Además de éste, otro tipo de desarrollos que destaca la compañía, son por

ejemplo, dispositivos de seguridad para los quemadores y topes mecánicos, posibilidades de aislamiento de la cubas en el proceso de cocinado mediante paneles de roca protegidos, identificación de lectura fácil de los mandos y protección de los materiales eléctricos a la penetración del agua, así como protección mecánica de los componentes eléctricos, entre otros.

También se ha producido una gran revolución tecnológica en el apartado de hornos. “Aparatos que incorporan una gran tecnología, con sondas de temperatura que disponen de hasta 6 sensores para identificar la temperatura no sólo en el corazón del producto, sino de una forma más homogénea, difusores de olores para aromatizar los alimentos, y sofisticados controles de temperatura y humedad que mantienen los alimentos en su punto justo, permitiendo hacer todo tipo de comidas y postres”, expone Miguel Ángel Pérez Trabadelo.

Foto: Migan



EVOLUCIÓN DEL SECTOR DE COCINAS INDUSTRIALES

Según un estudio elaborado por la Federación Española de Asociaciones de Fabricantes de Maquinaria para Hostelería, Colectividades e Industrias Afines (FELAC), la facturación de las 157 empresas integradas en la federación superó en el 2010 los 1.404 millones de euros, un 2,5% más que en el 2009, mientras que las exportaciones alcanzaron los 541 millones de euros, que aumentaron un 8,3% respecto al año anterior. Dentro de los sectores representados en el seno de FELAC, el de equipamiento para cocinas industriales (que engloba equipos de cocción, ventilación y climatización, almacenamiento y transporte, y lavado de vajilla, así como equipos auxiliares de cocina) tuvo un comportamiento similar al del conjunto de las empresas de FELAC: en el 2010 su facturación creció un 2% respecto al 2009 y las exportaciones un 9,7% en relación al 2009.



Foto: Migan

La explicación a esta gran revolución, indica Alejandro Mínguez, es que “la tendencia del sector es avanzar hacia la pre-elaboración de los platos para así tener una mayor flexibilidad en el momento del servicio”. Y por ende, añade, “hoy en día, con la nueva generación de hornos, se precisa una gran capacidad de almacenamiento refrigerado, puesto toda la comida pre-elaborada se tiene que conservar en perfectas condiciones de sabor, textura y apariencia”. Más allá de estas innovaciones, Mikel Gastesi destaca la posibilidad de compatibilizar el funcionamiento del horno con ordenadores propios para dar instrucciones de cocinado, refiriéndose a una gama propia, Gama Visual Plus. “Sus funciones incluyen informatización de las tareas, interacción con el ordenador a través de un puerto USB y programación de diferentes modos de cocinado, de forma que los equipos puedan ahorrar tiempo y agilizar su gestión diaria, todo ello con facilidad de manejo a través de su pantalla táctil”.

Fuentes de energía: convivencia de gas y electricidad

Para el funcionamiento de estos elementos, todos ellos indispensables en las cocinas industriales, las fuentes de energía empleadas de forma mayoritaria son el gas y la electricidad, esta última exclusiva de hornos y campanas extractoras.

“cada vez son más numerosas las instalaciones que se conectan a nivel eléctrico, porque permite controlar mejor y optimizar la energía, reduciendo el consumo de la instalación”

eficiente, lo que se traduce en un ahorro energético en las facturas”. Al respecto, Félix Tena explica que “aunque en España se trabaja más con el gas, cada vez son más numerosas las instalaciones que se conectan a nivel eléctrico, porque -coincide con el responsable de Migan-, permite controlar mejor la energía, reduciendo el consumo de la instalación”. Si bien, desde Import Hispania, se señalan algunas consideraciones que deben tenerse en cuenta a la hora de trabajar con placas vitrocerámicas radiantes, como es el hecho de que “los principios de la cocción por inducción necesitan la utilización de recipientes ferríticos”. A su favor, añaden su facilidad de limpieza, así como la posibilidad de ajustar la intensidad de calor de forma progresiva y precisa, “ya que cada fuego está dotado de un inductor comandado por un potenciómetro”.

Por su parte, Mikel Gastesi señala que en Fagor se trabaja con ambas fuentes de energía. “Elegir una u otra depende de las necesidades e incluso de los



Foto: Carles Alledne

gustos de cada profesional. No obstante, la tendencia actual no es tanto elegir la fuente de energía, sino exigir un ajuste máximo en su consumo, sin que ello afecte a las prestaciones del equipo. El ahorro es una preocupación importante en el sector, impulsado en parte por la crisis. Hay que tener en cuenta que la cocina de un restaurante, cafetería o centro hospitalario, por ejemplo, tiene una intensa actividad y un alto nivel de gasto energético; un buen nivel de ahorro en ese terreno se nota de manera muy palpable en el mes a mes”.

Ignasi Bonet coincide también en que la electricidad es la que mejor responde a los parámetros de ahorro energético e incorpora como fuentes auxiliares de energía el carbón y la leña, estas últimas para parrillas. Si bien, éstas “son las que tienen más inconvenientes, ya que además de ensuciar más, requieren un espacio concreto para ser almacenadas y un conducto independiente para la extracción de humos, que no puede ser compartidos con otros elementos, como por ejemplo el gas”.

Por tanto, podemos considerar las parrillas como un elemento auxiliar de las cocinas industriales, en ocasiones elemento diferenciador de ciertos establecimientos. Además de éstas, en todas las cocinas industriales tienen cabida otro tipo de aparatos auxiliares y específicos por su función que contribuyen a facilitar y perfeccionar el trabajo de los profesionales. El más novedoso es el abatidor de temperatura, un elemento que, en opinión de Mikel Gastesi, “se está convirtiendo en indispensable en toda cocina industrial, ya que permite acelerar los procesos de enfriamiento y congelación de los alimentos, ajustándose plenamente a la normativa sanitaria y manteniendo todas sus propiedades organolépticas. Como son el sabor, el aroma y la aportación de nutrientes y vitaminas. La rapidez en el proceso de congelación impide la formación de microcristales, lo que garantiza que los alimentos cocinados se conserven en perfectas condiciones. Todo ello supone un gran ahorro de tiempo y dinero para los establecimientos”. Con respecto a las prestaciones de éstos, Miguel Ángel Pérez añade que “permiten una eficiencia en la cocina que antes no

LA IMPORTANCIA DE ELEGIR CORRECTAMENTE LOS MATERIALES

No cabe duda que la correcta elección de materiales tanto en la construcción como en el equipamiento de la cocina juega un papel fundamental en desarrollo de la tarea diaria. Como norma general, el acero inoxidable es el material más adecuado, tanto en mobiliario de elaboración como en los bloques de cocción, ya que como indica Mikel Gastesi, “sigue siendo imbatible a la hora de garantizar a los profesionales la máxima durabilidad y resistencia, y de mantener unas elevadas condiciones de higiene”, a lo que Miguel Ángel Pérez Trabadelo añade que permite una total adaptación a las condiciones específicas de cada local.

En el resto de estancias se avanza cada vez más hacia una mayor variedad de acabados y presentaciones. Los suelos cobran especial importancia y, en todo caso deben garantizar, una superficie antideslizante, y que proteja de contaminaciones bacterianas como premisa inicial. Si bien, además deben evitar que la suciedad se acumule, sean fáciles de limpiar y resistentes a los productos de limpieza. En este sentido, Mikel Gastesi indica que los de terrazo son lo más populares, “porque reúnen todas estas características y además tienen un buen precio por metro cuadrado”, aunque no los únicos. “También lo son los de resinas, que cuentan con unas excelentes propiedades antideslizantes. En tercer lugar están los suelos de acero inoxidable, que también están muy bien valorados, aunque su alto precio los hace menos populares”.

En esta línea, Domingo López Deán, Responsable para el Sur de Europa de Altro, indica que la compañía “ha conseguido desarrollar suelos de seguridad impermeables en planchas de vinilo, resistentes a deslizamientos, que, tras años de uso, siguen ofreciendo el mismo rendimiento y el mismo aspecto que el primer día”. En el terreno de la innovación, añade, son varios los desarrollos obtenidos. Como ejemplos concretos, cita ‘Altro Stronghold 30 / K30’, un tipo de suelo “homogéneo de 3mm de espesor diseñado, para ofrecer la máxima seguridad en zonas húmedas o grasas con alto riesgo de derramamientos”; Altro Stronghold 30 / K30, “que proporciona gran comodidad y resistencia al caminar, con propiedades acústicas óptimas -reduce los niveles de ruido en el ambiente-, y durabilidad a largo plazo”. Por último, Altro Stronghold 30 / K30, “tiene Clase 3 de nivel de resistencia a deslizamientos conforme al CTE y Certificado APPCC, que garantiza la seguridad de sus productos en lugares donde se manipula con alimentos. Además, incluye bacteriostato que ayuda a mejorar la higiene y Tecnología Altro EasycleanTM que facilita las labores de limpieza y mantiene la apariencia original del producto”.

Como elementos diferenciadores en el ámbito de los materiales objeto de la fabricación de suelos, el responsable de Altro indica varios parámetros, como son diferentes materiales inertes, “incluyendo carburo de silicio, cuarzo y óxido de aluminio incorporados a la plancha de vinilo para evitar resbalones y caídas”; además de bacteriostato y fungicida integrados al material; por supuesto resistencia a deslizamientos e higiene en todo el producto y “fibra óptica reforzada de alta calidad que aporta solidez y estabilidad dimensional”. Por último, señala sistemas de tecnología de limpieza avanzada”.

En cuanto a la paredes, igualmente deben ser fácilmente limpiables y se debe prestar especial atención a las juntas o uniones entre la pared y el suelo, zonas más sensibles a la acumulación de suciedad. Miguel Ángel Pérez Trabadelo recomienda la utilización del alicatado, y señala que, además, en el mercado hay una gran variedad de materiales con mejores prestaciones, como son las resinas epoxídicas, con un buen acabado y excepcional resistencia a roturas y abrasión y son impermeables a líquidos .

Otro material que poco a poco va abriéndose camino es el Silestone, sobre todo en locales de diseño, matiza Rafael Cubells.

se conseguía. Estos aparatos permiten que se pueda cocinar en momentos que no hay tanto apuro de producción [...] pudiendo recuperar en cualquier momento los alimentos de forma rápida mediante hornos de convención-vapor, contribuyendo al ahorro de tiempos”.

Otro tipo de elementos auxiliares pueden ser las peladoras de patatas, picadoras de hortalizas o carnes, cortafiebres, envasadores al vacío, mesas de frío y de recepción de vajillas, freidoras industriales, cocederos de pasta, baños maría eléctricos etc.

Principales proveedores de equipamiento, diseño y construcción de Cocinas Industriales

Empresa	Población	Web	Teléfono
ACP EQUIPOS HOTELEROS S.A.	Palma de Mallorca (Balears)	www.acp.com.es	971436400
ADISA COCINAS	Barcelona	www.adisa.es	934150018
ALIBERINOX, S.L.	Alcalá de Henares (Madrid)	www.aliberinox.com	918796767
BERGIDUM S.A. (MATACHANA)	Barcelona	www.matachana.com	933008712
CASFRI S.L.	Ribarroja de Turia (Valencia)	www.casfri.com	961666363
CATEMAR IBÉRCIA, S.A.	Madrid	www.catemar.com	902225250
CIMSA IBÉRICA, S.L.	Valencia	www.cimsaiberica.com	963843356
COCINAS ROGIL S.A. y Comercial JR	Belvis del Jarama (Madrid)	www.cocinasrogil.es	916580966
COCINAS SALA / MAHS, S.A.	Silla (Valencia)	www.cocinas-sala.com	961210504
COLDKIT S.L.	Madrid	www.coldkit.com	913120644
COLLADO EXCLUSIVAS MAQUINARIA, S.L.	Sant Pere de Ribes (Barcelona)	www.colladorep.com	938963338
COMPLET HOTEL S.A.	Lloret de Mar (Girona)	www.complethotel.com	972367080
CONSTRUCCIONES METÁLICAS PARA REFRIGERACIÓN, S.A.	Xirivella (Valencia)	www.comersa.es	963135005
CONSTRUCCIONES METÁLICAS PYLSA S.L.	Armillá (Granada)	www.pedroylopez.com	958570200
CORECO S.A. / CORECO EXPORT, S.L.	Lucena (Córdoba)	www.coreco.es	957502275
Creiting (Creacions Industrials Martín, S.L.)	Blanes (Girona)	www.creitin.com	972330030
DAVIÑA DIVISIÓ COMERCIAL, S.L.	Santiago de Compostela (A Coruña)	www.davina.es	981519860
DIMASA, S.A.	Alcobendas (Madrid)	www.dimasa.com	916572535
DISTFORM S.L.	Torrefarrera (Lleida)	www.distform.com	902101890
DOSILET	Barcelona	www.dosilet.com	934771824
EDESA HOSTELERA, S. A	Moncada I Reixac (Barcelona)	www.edesahostelera.com	935651130
ELECTROLUX HOME PRODUCTS ESPAÑA,S.A.	Madrid	www.electrolux.es	915865537
ELFRISEGRE S.L	Alcoletge (Lleida)	www.elfrisegre.com	973197145
EURAST-COOKING SYSTEMS, S. L	Sant Celoni (Barcelona)	www.eurast.com	902251261
EUROFRED S.A. - GRUPO	Barcelona	www.eurofred.com	934199797
FAGOR INDUSTRIAL S.COOP. - GRUPO	Oñati (Guipúzcoa)	www.fagorindustrial.com	943718030
FLORES VALLES, S.A.	Madrid	www.floresvalles.es	917611017
FRANKE FOOD SERVICE EQUIPMENT, S. L	Llinars del Vallés (Barcelona)	www.frankehosteleria.com	935795550
FRIGICOLL, S.A.	Sant Just Desvern (Barcelona)	www.frigicoll.com	934803322
FRITECSUR, S. L	Castilblanco (Sevilla)	www.fritecsur.com	955734624
FRITERMIA	Alcalá de Henares (Madrid)	www.fritermia.com	918023793
GARCIA & CASADEMONT S.A.	Figueres (Girona)	www.garciacasademont.com	972510265
GASTROSISTEM, S. A	Madrid	www.gastrosistem.com	913028148
GINÉS GUILLÉN, S.L.	Ruidellots de la Selva (Girona)	www.ginesguillen.com	902882885
Hostelería y Alimentación Euro 2000, S.L. (HOSTEUR)	Barcelona	www.hosteurgroup.com	932720642
HOSTELMA GRUPP S.A.	Badalona (Barcelona)	www.hostelma-grupp.com	933993858
IBERTRASA IBÉRICA DEL TRANSFORMADO S.A.	Humanes de Madrid (Madrid)	www.ibertrasa.com	916906807
IMPORT HISPANIA	Vitoria-Gasteiz (Álava)	www.importhispania.com	945271355
INFRICO S.L.	Lucena (Córdoba)	www.infrico.com	957513068
INSTALACIONES INTEGRALES HOSTELERIA EUROLINE S.L.	Olesa de Montserrat (Barcelona)	www.euroline.es	936801057
JEMI S.A.	Barcelona	www.jemi.es	933083154
KITCHENRENT S. L	Binissalem (Mallorca)	www.kitchenrent.com	902108578
LUIS CAPDEVILA S.A.	Barcelona	www.luiscapdevila.es	933114261
MABAGA-COOKING SYSTEMS, S. L.	Sant Celoni (Barcelona)	www.masbaga.com	902251261
MACATERING S.L.	Madrid	www.macatering.es	913130078
MACFRIN GROUP - COOKING SYSTEMS S.L.	Sant Celoni (Barcelona)	www.grupomacfrin.com	938672012
MAINHO, S. L	Canovelles (Barcelona)		938498588

Empresa	Población	Web	Teléfono
MAINOX S.L.	Morraleja de Enmedio (Madrid)	www.mainox.net	916094751
MANITOWOC FODSERVICE IBERIA S.A.	Moncada I Reixac (Barcelona)	www.manitowocfs.es	902201069
MIGAN S.A.	Lugo	www.migan.es	982224704
MIRROR S.A.	L'Hospitalet de Llobregat (Barcelona)	www.mirror.es	933368730
MOVILFRIT S.A.	Sant Boi de Llobregat (Barcelona)	www.movilfrit.com	936301453
MP DICLESA S.L.	Albacete	www.tecnitramo.es	967502376
NASHITEL	Noaín (Navarra)	www.nashitel.com	948278262
NEGARRA, S.A.	Igorre (Vizcaya)	www.negarra.com	946311850
OTERO S.A.	Cambados (Pontevedra)	www.oterosa.com	933376550
PEDRO Y LÓPEZ	Armillá (Granada)	www.pedroylopez.com	958570200
PORTINOX S.A. (Grupo Teka)	Pulianas (Granada)	www.portinox.es	958406000
PROYECTOS 51, S. L	Las Rozas (Madrid)		902335151
RATIONAL IBERICA COOKING SYSTEMS S.L.	Barcelona	www.rational-iberica.com	934751751
REPAGAS S.A.	Humanes de Madrid (Madrid)	www.repagas.com	916048244
ROBOT COUPE SNC	Mataró (Barcelona)		937411023
ROMAG S.A.	Ripollet (Barcelona)	www.romagsa.com	935946028
SALVA INDUSTRIAL S.A.	Lezo (Guipúzcoa)	www.salva.es	943449300
SAMMIC S.L.	Akoitia (Guipúzcoa)	www.sammic.com	943157095
SANTOS INNOVA S.L. (Grupo Santos)	Villares de la Reina (Salamanca)	www.santosinnova.com	902903126
SERHS PROJECTS Y EQUIPMENTS - EQUIPTURIS S.A.	Barcelona	www.serhsprojectsequipments.com	902999910
SODYMAN	Castelldefels (Barcelona)		902360096
TECNIGRAS, S. A.	Madrid	www.tecnigras.com	913589486
TECNIMEL HOSTELERÍA S.L.	Leganés (Madrid)	www.tecnimel.com	916448130
TEDHINOX RM, S. L.	Navalcarnero (Madrid)	www.tedhinox.com	918114611
WINTERHALTER IBERICA S.L.	Málaga	www.winterhalter.es	952247600

FUENTE: HOSTELPRO



Ignacio Miró Pepió
Presidente de AFACO

«Para activar el sector es imprescindible que se facilite el crédito por parte de entidades financieras»

Ignacio Miró Pepió es Presidente de AFACO (Asociación Nacional de Fabricantes de Grandes Cocinas) y Gerente de MACFRIN GROUP. Hostelpro ha mantenido una conversación con él para conocer la actual situación del Sector de Cocinas Industriales, los productos más novedosos y los cambios más significativos acaecidos en los últimos años.

Ignacio, ¿en qué tipo de establecimientos (grandes hoteles, restaurantes, empresas de catering, cadenas de restauración...) existe una mayor demanda en la instalación y/o renovación de cocinas industriales?

En todos los establecimientos indicados existe la demanda habitual de un momento de recesión. Si bien, también hay muchas renovaciones de instalaciones por hacer. Pero para activar el sector es imprescindible que se facilite el crédito por parte de entidades

financieras. Hay muchos clientes que quieren y necesitan instalar o renovar cocinas, por lo que cuando se pueda acceder a los créditos, auguro mucho trabajo porque llevamos ya varios años a la espera.

En este sentido, ¿cuáles son las perspectivas de futuro para las cocinas industriales?

Las cocinas industriales siempre se venderán y las perspectivas dependerán de la demanda. Estamos en un país muy



Foto: Migan

favorecido por el clima y con un turismo en alza, tanto interno como externo, pero, como todos sabemos, sumido en un ambiente de desmotivación debido a la crisis financiera. Tan pronto como se pongan los medios, se reactivará con mucha fuerza.

Y con respecto a los últimos años, ¿cuáles son los cambios más significativos que se han producido en el sector?

La introducción de los hornos de convección, mixtos con vapor, programables con recetas memorizadas... Ello ha significado que las cocinas generalmente se suministren sin hornos estáticos.

No obstante, para los asados sobre todo y también para las paellas, hay quien prefiere el "chup-chup" del sistema tradicional.

Y en referencia a los productos más utilizados en la zona de cocinado, ¿cuáles están experimentando una mayor evolución y qué se pretende conseguir con ello?

Observamos que hay una demanda de cocinas con quemadores para WOK. Quemadores muy potentes, de 12, 18 y 24 Kw, y con parrillas para poder utilizar las sartenes con base cilíndrica. Es un tipo de cocción "importado" de los países asiáticos (China, Japón, etc.) que lo están pidiendo

Foto: Adisa



"El material que más se usa es el acero inoxidable, pues permite alargar la durabilidad del producto"

tanto cocineros españoles como europeos, ya que permite la cocción muy rápida con la característica de poder voltear para evitar que se quemen los alimentos gracias a la mencionada sartén.

¿Y en materiales?

El material que más se usa es el acero inoxidable, pues permite alargar la durabilidad del producto. Incluso es utilizado en las parrillas de las cocinas y en los quemadores tubulares de las planchas, hornos, etc. Por supuesto ya se fabrican en acero inoxidable hasta los chasis de las cocinas, las patas y gran parte de piezas internas.

En la actualidad, en las grandes instalaciones y no tan grandes se utilizan los "kärcher" para la limpieza con agua a presión, y ésta termina pudriendo todo componente que no sea acero inoxidable.

Por último, ¿existe algún tipo de normativa específica aplicable a cocinas industriales?

Básicamente la sanitaria. Las cocinas han de ser fáciles de limpiar y las encimeras han de estar dotadas de cantos redondeados (embutidos) con el fin de evitar que la grasa y restos de comida se depositen en los rincones.

Por otro lado, las cocinas, los fry-top, las freidoras, etc. se deben poder unir de manera que no exista la posibilidad de que los aceites, grasas, etc. se filtren entre las uniones. Existe el sistema de unión "por testatina", que a través de tornillos de unión entre máquinas es bastante estanco.

Es evidente que la mejor solución es la cocina a medida, con la encimera de una pieza "monobloc", pero es mucho más cara que las cocinas de serie y sin olvidar que, en los fry-top, las planchas de asado deben estar soldadas con el peto por la parte superior, o sea por la zona donde se ponen los alimentos. Si sólo van soldadas por debajo, se filtra la grasa entre dicha plancha y el peto y no puede salir. Otra opción sanitaria son las planchas tipo isla, sin peto alrededor, aunque salpican.

**Soluciones para la Hostelería
en el mejor Recinto, en Barcelona.**



Fira Barcelona

Recinto Gran Via
17-21 Octubre 2012

Venga a formar parte de la más **completa e internacional oferta en hostelería**. Un evento en el que conseguirá la **máxima notoriedad, oportunidades de negocio, networking, nuevos clientes...** en el nuevo **Recinto Gran Via**, más cómodo y ágil para visitantes y expositores. Participe en **Hostelco**, su mejor inversión,

HOSTELCO

Salón Internacional del Equipamiento para Restauración, Hotelería y Colectividades

www.hostelco.com



felac
FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE ASOCIACIONES DE FABRICANTES DE MAQUINARIA PARA HOSTELERÍA, COLECTIVIDADES E INDUSTRIAS AFINES



**Soluciones para la Hostelería
en el mejor Recinto, en Barcelona.**



Fira Barcelona

Recinto Gran Via
17-21 Octubre 2012

Venga a formar parte de la más **completa e internacional oferta en hostelería**. Un evento en el que conseguirá la **máxima notoriedad, oportunidades de negocio, networking, nuevos clientes...** en el nuevo **Recinto Gran Vía**, más cómodo y ágil para visitantes y expositores. Participe en **Hostelco**, su mejor inversión,

HOSTELCO

Salón Internacional del Equipamiento para Restauración, Hotelería y Colectividades

www.hostelco.com



felac
FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE ASOCIACIONES DE FABRICANTES DE MAQUINARIA PARA HOSTELERÍA, COLECTIVIDADES E INDUSTRIAS AFINES

**Soluciones para la Hostelería
en el mejor Recinto, en Barcelona.**



Fira Barcelona

Recinto Gran Via
17-21 Octubre 2012

Venga a formar parte de la más **completa e internacional oferta en hostelería**. Un evento en el que conseguirá la **máxima notoriedad, oportunidades de negocio, networking, nuevos clientes...** en el nuevo **Recinto Gran Vía**, más cómodo y ágil para visitantes y expositores. Participe en **Hostelco**, su mejor inversión,

HOSTELCO

Salón Internacional del Equipamiento para Restauración, Hotelería y Colectividades

www.hostelco.com



felac
FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE ASOCIACIONES DE FABRICANTES DE MAQUINARIA PARA HOSTELERÍA, COLECTIVIDADES E INDUSTRIAS AFINES

**Soluciones para la Hostelería
en el mejor Recinto, en Barcelona.**



Fira Barcelona

Recinto Gran Via
17-21 Octubre 2012

Venga a formar parte de la más **completa e internacional oferta en hostelería**. Un evento en el que conseguirá la **máxima notoriedad, oportunidades de negocio, networking, nuevos clientes...** en el nuevo **Recinto Gran Via**, más cómodo y ágil para visitantes y expositores. Participe en **Hostelco**, su mejor inversión,

HOSTELCO

Salón Internacional del Equipamiento para Restauración, Hotelería y Colectividades

www.hostelco.com



felac
FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE ASOCIACIONES DE FABRICANTES DE MAQUINARIA PARA HOSTELERÍA, COLECTIVIDADES E INDUSTRIAS AFINES

**Soluciones para la Hostelería
en el mejor Recinto, en Barcelona.**

Fira Barcelona

Recinto Gran Via
17-21 Octubre 2012

Venga a formar parte de la más **completa e internacional oferta en hostelería**. Un evento en el que conseguirá la **máxima notoriedad, oportunidades de negocio, networking, nuevos clientes...** en el nuevo **Recinto Gran Via**, más cómodo y ágil para visitantes y expositores. Participe en **Hostelco**, su mejor inversión,

HOSTELCO

Salón Internacional del Equipamiento para Restauración, Hotelería y Colectividades

www.hostelco.com

felac
FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE ASOCIACIONES DE FABRICANTES DE MAQUINARIA PARA HOSTELERÍA, COLECTIVIDADES E INDUSTRIAS AFINES

**Soluciones para la Hostelería
en el mejor Recinto, en Barcelona.**



Fira Barcelona

Recinto Gran Via
17-21 Octubre 2012

Venga a formar parte de la más **completa e internacional oferta en hostelería**. Un evento en el que conseguirá la **máxima notoriedad, oportunidades de negocio, networking, nuevos clientes...** en el nuevo **Recinto Gran Via**, más cómodo y ágil para visitantes y expositores. Participe en **Hostelco**, su mejor inversión,

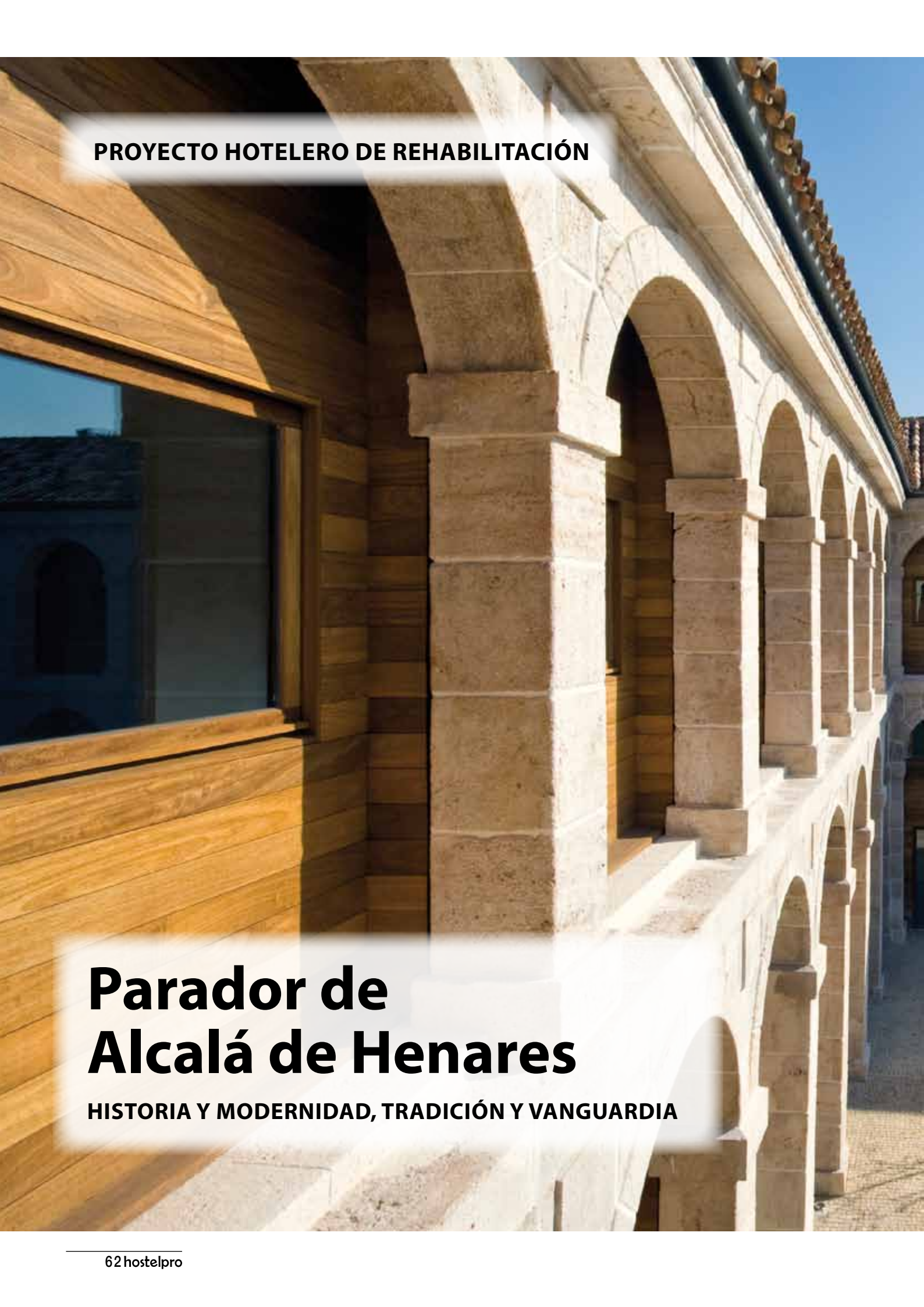
HOSTELCO

Salón Internacional del Equipamiento para Restauración, Hotelería y Colectividades

www.hostelco.com



felac
FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE ASOCIACIONES DE FABRICANTES DE MAQUINARIA PARA HOSTELERÍA, COLECTIVIDADES E INDUSTRIAS AFINES



PROYECTO HOTELERO DE REHABILITACIÓN

Parador de Alcalá de Henares

HISTORIA Y MODERNIDAD, TRADICIÓN Y VANGUARDIA

De los casi 100 establecimientos que tiene Paradores de Turismo de España, S.A., una de sus últimas aperturas, el Parador de Alcalá de Henares, es uno de los proyectos de rehabilitación más destacados que se han realizado recientemente en nuestro país, motivo por el que hemos querido analizarlo en el primer número que realizamos de Hostelpro. Su atractivo singular, que le ha hecho merecedor de varias distinciones, se debe a que se ha conseguido recuperar un edificio clásico en un lugar histórico, pero con valores de arquitectura y decoración contemporáneos. El Convento de Santo Tomás se convierte así en el primer establecimiento de la Red de Paradores en abandonar la estética clásica, de la que siempre ha hecho gala la cadena hotelera, para pasar a ser un establecimiento con un diseño moderno y vanguardista en un entorno histórico y de tradición. Los responsables de este original cocktail son los arquitectos del estudio Aranguren y Gallegos, junto con los decoradores de Gastón y Daniela.





Foto: Promateriales

El Convento de Santo Tomás de Aquino, perteneciente a la orden de los dominicos, del siglo XVII, de un lado, y la antigua Nave de Talleres de la cárcel, construida en el siglo XIX, de otro, configuran las dos áreas remodeladas del Parador de Alcalá. Una parte adicional se crea para dar espacio a nuevas salas polivalentes que hagan posible la celebración de eventos o convenciones. El antiguo huerto es ahora un jardín tallado en el terreno, donde las habitaciones son solo el soporte para el jardín superior. Todo ello genera 30.000 metros cuadrados de espacio útil.

El proyecto ha contado con un presupuesto de 24 millones de euros, para una obra que se inició en 2004 y que se inauguró en abril de 2009 de forma oficial. El solar, ubicado entre las calles de los Basilio y los Colegios, tiene una superficie de casi 9.000 metros cuadrados. El Parador esconde 124 plazas de parking para clientes bajo las construcciones que lo forman.

El nuevo Parador de Alcalá de Henares consta de 111 habitaciones dobles -21 de ellas con cama de matrimonio-, 10 suites -2 de ellas con terraza, una junior suite, 2 habitaciones de cuatro personas y 4 más adaptadas para personas con movilidad reducida, todas ellas completamente equipadas con servicios de televisión, minibar, caja fuerte, acceso a internet o teléfono. Las habitaciones se rematan con un estilo moderno y sobrio,

donde predomina el blanco con breves contrastes en negro, con tonos marrones que se combinan con la madera utilizada en los suelos.

Recepción y Patio Nuevo

La entrada se realiza desde la calle Colegios, donde un pequeño módulo de nueva construcción sirve de espacio de recepción. Además, el propio edificio genera un patio adicional al claustro del Convento de Santo Tomás y reflejo del mismo, pudiendo ambos utilizarse en los meses de primavera y estío para celebraciones al aire libre. Este patio queda integrado dentro de los brazos del edificio nuevo, compuesto mediante

El antiguo huerto es ahora un jardín tallado en el terreno, donde las habitaciones son solo el soporte para el jardín superior

pasillos de vidrio y piel metálica, que consigue diferenciar este espacio del resto del complejo tradicional, de ladrillo, y unir el edificio de Talleres con el Convento. Desde este módulo también se percibe la presencia de la piscina y su zona de vestuarios, junto al muro perimetral del solar. Sus dos plantas, construidas mediante pasillos de vidrio en un intento de integrar el nuevo patio en las vistas desde la entrada, a partir de cierta altura se recubren con la malla metálica que aparece en otros puntos del complejo, y unifica los distintos módulos.

Convento de Santo Tomás

El Siglo de Oro (XVII) vio nacer el Convento de Santo Tomás de Aquino. Posteriormente, con el paso de los años cubrió distintas funciones: se convirtió en colegio, reformatorio y cárcel a su paso por las épocas. Construido con ladrillo visto con sillería de piedra, a él se accede desde el nuevo módulo a través de la puerta de la antigua iglesia, que supone la parte más exterior de esta antigua edificación. A partir de este punto se disponen las zonas de



Foto: Promateriales



Foto: Promateriales

cafetería, restaurante, bar de noche y biblioteca, componiendo un área totalmente renovada del convento que vuelve al presente no sólo restaurada, sino revitalizada. Varias salas se suceden de forma conjunta y continuada, y para ellas se ha trabajado con ambientes recogidos y silenciosos que mantengan, con una decoración moderna, el ambiente reflexivo del antiguo Convento. El gran claustro central queda enmarcado

en el porticado tradicional del convento, de piedra, tras el que ahora aparece, a modo de cerramiento, una piel de madera con huecos de vidrio que, creando nuevos espacios interiores, permite la llegada de la luz a las dos plantas del Convento, desde donde acceder a las áreas mencionadas, en la planta baja, y al área de habitaciones de la planta primera. Se ha buscado para el convento un contraste constante, con diferencias que

realcen el valor arquitectónico tradicional mediante dualismos intensos: madera y metal, vidrio y piedra, oscuridad y luz.

Spa

La zona de Spa, escondida en el espacio anteriormente ocupado por la capilla de la iglesia, en la zona del Convento, se ha concebido con un diseño singular bajo las bóvedas y la penumbra, en el que se combinan distintas terapias: ducha de sensaciones, piscina de cromoterapia, sauna finlandesa o tumbonas térmicas. La estética de este espacio se define por las caracolas de vidrio retroiluminadas en diferentes tonalidades. Aquí color, formas, agua vaporizada y burbujas dominan los sentidos del visitante.

El Jardín Tallado

El antiguo huerto mantiene ciertas similitudes teóricas en el actual proyecto arquitectónico. En cuanto a la práctica, la altura se mantiene, impidiendo que todo el conjunto de habitaciones que supone el nuevo Jardín Tallado, distribuidas en dos plantas, sobrepasen la tapia que resuelve el perímetro del Parador, manteniéndose la vista del antiguo edificio. Gracias a edificar este área internándose en el propio terreno, se evita que el nuevo Parador rompa con la estética del contexto, tradicional y perteneciente al Siglo de Oro, y hace desaparecer la construcción nueva,

Foto: Promateriales



Arquitectos: María José Aranguren y José González Gallegos (Aranguren y Gallegos)



María José Aranguren y José González Gallegos

¿Es más rentable edificar hacia abajo al haber, en teoría, menos fachada? ¿Qué complicaciones conlleva?

Las decisiones que se toman al afrontar una obra son respuestas a diversas situaciones, y en el caso de este proyecto, el edificar hacia abajo surge de una voluntad de integración y respeto con el entorno histórico de Alcalá de Henares, ya muy agredido desde los años 60.

El coste económico, en nuestro caso, no ha sido determinante, ya que, si bien no hay fachadas a la ciudad en todo el conjunto del Jardín Tallado, lo que se entendería como un ahorro en costes de cerramiento, hemos acabado con mayor cuidado y diseño los patios excavados hacia los que se abren todas las habitaciones, ya que son parte esencial de la propuesta, y equipamos la cubierta como un auténtico jardín, lo que la convierte en la quinta fachada, como así la definió, hace ya muchos años, Le Corbusier.

El construir hacia abajo no debe de entrañar mayores dificultades que las normales en cuanto a impermeabilizaciones o aislamientos. Puede surgir, dependiendo del nivel freático del suelo, un problema específico de la decisión de enterrarnos, perfectamente resoluble, cuando estemos por debajo de dicho nivel freático.

Había que mantener el carácter clásico del edificio llenándolo con un estilo moderno y actual. ¿Son vidrio y madera los materiales idóneos? ¿Qué otras claves se han tenido en cuenta?

Los materiales en sí no son ni clásicos ni modernos, el debate a la hora de intervenir

en un edificio histórico se establece no sobre qué materiales se utilizan en una nueva intervención, sino en el cómo aparecen en ella. Nuestra manera de entender la inserción de la arquitectura contemporánea en el tejido histórico se basa, en buena parte, en la elección de los materiales como instrumento de continuidad entre lo antiguo y lo nuevo. Utilizamos casi los mismos materiales: piedra, madera, acero... que ya están en el edificio histórico, pero lo que cambia es la manera de concretarse su formalización e inserción en el lugar.

¿El Jardín Tallado mantiene muchos aspectos de la antigua huerta del convento?

El Jardín Tallado, que fue el lema del proyecto anónimo que presentamos al concurso convocado por Paradores, recoge todo el espíritu de nuestra propuesta. Había que introducir en el conjunto del antiguo Colegio de Santo Tomás un gran volumen de nueva edificación, para albergar las nuevas dependencias de hotel a construir.

Dentro del importante y frágil conjunto de la Universidad, existía una gran preocupación por cómo iba a aparecer la volumetría del nuevo hotel y que perturbación iba a generar.

Dado que la tapia que recinta todo el conjunto de la huerta del Colegio tiene una altura considerable, y está bastante bien preservada, pensamos que podríamos plantear la nueva edificación sin superar la altura de la tapia, y en su cubierta construir un plano verde, un jardín que recupera en gran medida la antigua huerta, al que se le realizan una serie de

incisiones, unos patios tallados en dicho plano verde, resolviendo con ellos la ventilación e iluminación de todas las habitaciones construidas bajo él.

Esta estrategia evita la aparición de nuevos volúmenes edificados frente a la Universidad y rescata el carácter de recinto vacío y verde de la huerta del antiguo colegio.

¿Nos pueden resumir cómo se ha creado el singular Spa del Parador, qué se tuvo en cuenta, cómo surgió?

El nuevo Spa decidimos ubicarlo en el interior del espacio de la iglesia. Este lugar, en el último uso del edificio como cárcel, había sido utilizado como dormitorio colectivo. Pensamos que el carácter siempre mágico del espacio de una iglesia, podría ser el lugar idóneo para alojar la parte también mágica de los nuevos hoteles que es, sin ninguna duda, el Spa.

El espacio lineal abovedado de la iglesia podría evocar los antiguos espacios termales, y es en este espacio sin luz natural, donde introducimos una serie de pequeños recintos acristalados e iluminados, que operan como burbujas y lámparas en este sugerente lugar. Dentro de los citados recintos se alojan las salas de tratamientos, duchas y bañeras necesarias para dar respuesta al programa planteado. Aprovechando el hueco circular del tambor de la cúpula sobre el altar, que ya no existe, construimos un gran cilindro metálico que proyecta un plano de luz sobre la piscina jacuzzi.

¿Cómo se integra la obra en un contexto histórico y cultural tan importante?

Como ya hemos intentado explicar en respuestas anteriores, el valor que pensamos pueda tener esta construcción del nuevo Parador es expresar una sensibilidad arquitectónica contemporánea a la hora de construir, no solo en el interior de un edificio antiguo, sino frente a un conjunto urbano de un gran valor histórico como es la Universidad de Alcalá de Henares, pretendiendo ser respetuosa y dialogante con lo existente, pero sin renunciar a nuestra actual sensibilidad, expresada no sólo a través de las estrategias del proyecto, sino también de las formas y materiales empleados para la construcción del Parador.



DREAM IN PERFECTION

León 22 - 28500 Arganda del Rey - Madrid
Tel.: (34) 91 871 19 54 • Fax: (34) 91 871 28 30

E_mail: info@swimdream.com



SWIM & DREAM

PISCINAS & SPA EN ACERO INOXIDABLE

MUROS MÓVILES DE VIDRIO

VARIEDAD, DISEÑO, FUNCIONALIDAD



Los nuevos y versátiles sistemas de muros móviles de vidrio GEZE MSW.

En hoteles, restaurantes, oficinas, centros comerciales y fachadas de tiendas, los MSW crean entre el espacio interior y exterior una zona común sin barreras. Los MSW de GEZE pueden abrirse fácilmente y "aparcarse" de forma elegante. Ideales para el vestíbulo de centros de congresos u hoteles, donde pueden crearse zonas reservadas o definirse zonas de espera o un lounge.

Con GEZE MSW, pueden realizarse instalaciones individualizadas cumpliendo con los diseños más exigentes.

Puertas automáticas | Cierrapuertas | Sistemas de ventilación | **Sistemas para vidrio** | Control de Accesos



BEWEGUNG MIT SYSTEM

dejando el protagonismo a la historia. Todo esto se consigue además mediante la imposición de un inteligente sistema de patios, cuya morfología en forma de aspa y su ubicación consiguen aportar luz natural a todas las habitaciones enterradas bajo el huerto.

Las habitaciones del Jardín Tallado cuentan con amplios ventanales con vistas a la vegetación exterior inspirada en los jardines japoneses –bambú, cortezas y grava en una combinación armónica son los elementos básicos–, un cuidado trabajo de diseño que favorece el ambiente de relajación concebido para las propias habitaciones. Además de la luz natural que atraviesa la piel de vidrio, la iluminación artificial se configura mediante un sistema regulable capaz de crear diferentes ambientes para la estancia. Sobre estas habitaciones se soporta un jardín transitable de 3.000 metros cuadrados, un espacio libre que sirve para pasear, leer o descansar. En él aparecen perforaciones que dan lugar a los patios entre habitaciones. Los muros que separan las estancias de los jardines exteriores se ejecutan con hormigón dibujado, que activan las fachadas de este jardín.

Los Talleres

El edificio de talleres, anteriormente empleado por los presos, hoy se ha reconfigurado para albergar seis nuevas salas de reuniones. Dada su disposición, en paralelo a uno de los laterales del



Foto: Promateriales

claustro, se decide proteger el edificio de ladrillo mediante la adhesión de una piel de malla metálica que filtre los rayos solares, matizando además la luz natural que atraviesa un lucernario hasta las plantas más bajas de este edificio. Esta malla tiene forma de L, cubriendo también la cubierta del edificio y componiendo el

modo de integración de los antiguos edificios ante el complejo renovado. Esta piel se repite en la fábrica de la parte trasera del solar.

Centro de Convenciones

Por su parte, este pequeño edificio, anteriormente una fábrica, se encuentra detrás del claustro, girado en un ángulo de treinta grados respecto a la línea dibujada por el lateral del claustro. Da cabida a cinco salas de reuniones con una recepción independiente, con acceso desde la parte trasera del solar, en la calle de los Basillos.

En total, junto al espacio de los Talleres, el aforo para eventos cubre un total de 768 plazas. Tanto este edificio como el de Talleres integran también en la planta más alta habitaciones adicionales.

Futura Ampliación

El proyecto, en el que se integraba también la recuperación del espacio dejado en el solar mediante un nuevo

Foto: Promateriales



Decoración: Gastón y Daniela

Directora de Proyectos Integrales, María Mezquita



María Mezquita

En términos generales, ¿qué estrategia se sigue para desarrollar y ejecutar la decoración de más de 10.000 m²?

Es un reto y por ello lo primero es tener ilusión. En el terreno práctico, es indispensable conocer bien el espacio y sus características, saber con certeza la utilidad que se va a dar a cada estancia. En cuanto al desarrollo del proyecto y la ejecución de la obra es necesario contar con un equipo de máxima competencia, pensar en el destino del edificio y adaptarse al espacio.

¿Cómo se consigue, en un edificio de estas características, adaptarse con la decoración a su arquitectura?

Estudiando bien el terreno, haciendo un recorrido mental a futuros que nos permita imaginarnos de antemano el resultado final y teniendo una buena sintonía con los arquitectos, en este caso concreto, desde el primer día contamos con la colaboración del Estudio Aranguren y Gallegos que nos transmitió toda la esencia del edificio, lo que nos permitió conocer muy bien el espacio y poder seleccionar los materiales y diseños más adecuados para el mismo. Gastón y Daniela es una empresa que desde hace 130 años se dedica al mundo de la alta decoración, y entre sus intervenciones más destacas hay varios

edificios históricos y grandes rehabilitaciones, es por ello que está preparada para acometer este tipo de obras singulares.

En las zonas comunes los materiales fríos, como mármoles y piedras, se contrarrestan con elementos de decoración cálidos... (Háblenos de ello)

El edificio, de gran belleza arquitectónica, está destinado a alojar a unos huéspedes que buscan entre otras cosas comodidad. Por este motivo, se ha seleccionado mobiliario de madera, alfombras y elementos textiles, iluminación decorativa, etc. que, no sólo no interfieren en el terreno arquitectónico, sino que lo realzan, además de permitir dar un punto de calidez y comodidad a los ambientes.

Detalles negros salpican un predominio blanco en la decoración de las habitaciones ¿Por qué esta elección? ¿Qué se pretende transmitir con ella?

Se pretende dar una continuidad a los materiales elegidos para la construcción del edificio en cuanto a modernidad y sobriedad y, siempre teniendo en cuenta los requisitos de un establecimiento hotelero.

El edificio fue en un inicio un convento y posteriormente una cárcel, el blanco y el negro nos marcan una austeridad constante que no está reñida con todas las comodidades de que disponen las habitaciones, y se adecuan perfectamente a la tecnología existente.

Entelados, colores calderos en la elección de las telas, entre otros elementos, dan vida a la suite presidencial, pero... ¿Cómo interviene en la misma el mobiliario escogido?

En los hoteles las suites son diferentes, más exclusivas y así se ha tratado, diferenciándola del resto de las habitaciones tanto en colores como en materiales. Es un trato especial para recibir a huéspedes especiales.

¿Qué principal mobiliario se ha usado en la decoración de las zonas comunes?

(entrada al Parador, pasillos, salón, salones/comedores y cafetería)

Las zonas comunes, son las más representativas puesto que son las que primero hablan de cómo va a ser el resto de la decoración. Son espacios de grandes dimensiones por lo que el mobiliario tenía que tener una proporción adecuada, de ahí el tamaño extra del mueble de recepción o del sofá circular de la misma. En concreto hay una pieza que no pasa desapercibida y es la trasera del mostrador de recepción, en la que se ha instalado un enorme mural, sobre trasdosado de pladur y entelado en una rica tela ignífuga, que contiene unos huecos retroiluminados, en los que se han colocado unas fotos, dedicadas a Miguel de Cervantes y a su ciudad, Alcalá de Henares. Fijándose en ellas podemos reconocer motivos tales como la pluma con la que escribía o la gola que adornaba su vestimenta.

En cuanto a los restaurantes, bar, etc., Gastón y Daniela se ha decidido por un mobiliario actualizado y funcional siempre dentro de la alta calidad que el establecimiento requiere. Espectaculares son los pasillos del claustro antiguo en el que únicamente se han colocado unas alfombras de gran belleza, hechas a mano y especialmente diseñadas para este lugar y unas lámparas decorativas que dan calidez a este espacio tan singular, sin interferir en ningún momento en la estructura del edificio. Un espacio que Gastón y Daniela entendió debía ser sobrio pero con fuerza.

¿Por qué la iluminación ha supuesto uno de los principales retos del proyecto?

Es fundamental planear bien la iluminación y para ello es imprescindible aunar criterios con los arquitectos desde el inicio del proyecto para que el efecto final sea el deseado. Craso error es el de muchos propietarios de edificios que no dan la importancia necesaria a este apartado. En este caso concreto, la iluminación fue un reto; un edificio de tales magnitudes y con espacios tan importantes debía ser iluminado a la perfección, para ello se hizo un exhaustivo estudio previo y posteriormente un trabajo de instalación eléctrica como pocos antes hemos vivido. Con ello se consiguió que cada rincón del Parador estuviera perfectamente iluminado, sin que en ningún momento hubiera algún elemento perturbador.

sistema de patios parecido al empleado para el jardín tallado, finalmente no se llevó a cabo, aunque se mantiene como posible ampliación para la construcción de la Escuela de Hostelería. Ésta se construye como un edificio perforado por volúmenes cúbicos regularmente espaciados y hundidos, formando jardines de doble altura y patios elevados sobre las cubiertas de la planta inferior. Desde el exterior, la escuela sería menos visible que el Parador.

Proyecto de Decoración

Llevado a cabo por Gastón y Daniela, el proyecto se ha adaptado a la arquitectura del edificio, dotándolo de una decoración que en ningún momento perturba la magnificencia de la construcción original,

aunque proporciona calidez y comodidad para el usuario. Una obra integral de gran envergadura, tanto por la superficie (más de 10.000 m²) como por el alto nivel creativo y estético.

El edificio nuevo que acoge las habitaciones estándar, dispone de una interesante estructura laberíntica que facilita la iluminación natural y el acceso a pequeños jardines privados. La decoración ha sido limpia y funcional, en tonos blancos con algún detalle en color negro. Todo el mobiliario se ha integrado en un mueble corrido en acabado wengué que contiene la cama y cabecero, mesillas en cristal curvado y el escritorio. En el edificio antiguo que rodea el claustro, se encuentran las suites con una decoración actual y de líneas rectas. El mobiliario es



Foto: Promateriales

Ficha Técnica

PROPIETARIO · Red de Paradores de Turismo de España, S.A. · **MAGNITUDES / Fecha de Redacción del Proyecto** · Noviembre de 2004 · **Fecha Final de Obra** · 20 de Junio de 2008 · **Promotor** · Paradores de Turismo de España · **Presupuesto Total** · P.E.M. 35.422.869 Euros · **Superficie Construida** · 20.110,00 m²

PROYECTO DE EDIFICACIÓN E INTERIORISMO / Proyecto de Arquitectura · María José Aranguren López y José González Gallegos (Aranguren y Gallegos) · **Arquitectos Colaboradores** · Pablo Aranguren López · Luis Burriel Bielza · Silvia Díez González · Pablo Fernández Lewicki · Simón Francés Martínez · Mónica Fresno Fernández · **Arquitecto Técnico** · Fernando Pérez Marcos · **Proyecto de Interiorismo** · División Industria (Gastón y Daniela) · **Constructora** · Dragados · Volconsa · Comsa ·

PROVEEDORES DE EQUIPAMIENTO / Fontanería · Georg Fischer · Instalaciones Molina Berna · **Sanitarios** · Duravit · Aquacontrol · Akroban · Avances · Riego · Nelson · Thisa · **Equipo de Cloración** · Ritasa · **Contraincendios** · Siemens · Itur · Thisa · Ataguaia · Typsa · Ribo · **Climatización** · Wilo · Ibaiondo · Thisa · Sedical · Koolclima · Ciatesa · Carrier · Calfluid · Viessmann · Airlan · S&P · Clyven · Ataguaia · Georg Fischer · Honeywell · Schako · Runtal · Cáceres Galindo · **Control** · Siemens · **Gas** · Thisa · Ataguaia · **Sistemas Eléctricos** · Schneider · Cobra · Electra Molins · Sacesa · Unex · Ramos Sierra · Basor · Prysmian · Ortronics · Setel · Electromontajes Mendiola · Ingesco · Ca2L · Lutron · Temper / Orbis · Rexel · Dimel · Erco · Jung · BTicino · Dielectro · Legrand · Daisalux · Emerson · Reytelec · Siemens · Optimus · **Sellados e Impermeabilizaciones** · Aislamientos Seimpa · Aimad · Slesic · **Aislamiento de Conductos** · Aispak · **Plataformas y Carretillas** · Afron · **Aislamiento** · Aistercom · Control Ignífugo · Colocaciones Ecoplac · **Fachada** · Alu-Stock · Incofluid · Montajes y Caldería Peyán · Montajes Azudenses · Suministros y Coberturas · **Limpieza** · Alser · **Carpintería de Aluminio** · Aluminalia Mundo Aluminio · Adrados e Hijos · **Mallazo** · Armacentro · **Aglomerados** · Asfaltos y Pavimentos SA · **Revestimientos** · Brihuega · Revest. González · **Solados y Alicatados** · Benito Agra e Hijos · **Descontaminación y Recuperación del Techo** · BMS Descontaminación y Recuperación · **Puertas Automáticas** · Besam Ibérica · **Yesos** · Cantabros y Astures de Yesos y Enfoscados · Drayplac · Suministros Técnicos Promai · **Techos Mediterráneo** · Técnicos de Instalaciones Textiles · **Estructura Metálica** · Calde · **Pintura** · Castellano Alcalde Leticia · Deycossem · **Materiales Diversos de Construcción** · Cerámicos Torres · Fielgon · Hicomat · Hijos de Cesáreo Guerra · Hilti · Pavimentos Alosa · Prefabricados Calderón · Cetosa · Promacovi · RMD Kwiform · **Demoliciones** · Construcciones Arribas Gozalo · Demoliciones Madrid · Perfox · Albañilería · Construcciones José y Bienve · Construcciones y Reformas Fer · Integrarte Interiorismo · Rocyp Construcciones · **Cargadero** · Comevasa · **Acero** · Const. Vigas Estructuras Metálicas · **Control de Personal** · Corman · Escayola · Cufean · Lafuente Segovia · **Cubiertas Inclinadas** · Cubiertas Muñoz · **Falsos Techos** · Desarrollos Empresariales Santander · **Techos Tensados** · Decoaluminio Costa Sol · **Cierre de Calas en Calles** · Eiffage Infraestructuras · **Saneamiento Enterrado** · Emiur · Seriberco · **Cimentaciones Especiales** · Eurogeo · **Malla Metálica** · Finsa Arquitectura · **Prefabricados de Hormigón** · Forte Hormigones Tecnológicos · Indagsa · **Piedras, Granitos y Mármoles** · Granitos Carralón · Gramalex · **Instalaciones y Pavimentos** · Ge-Tres · Horpavin · Pulimentos Fom · **Cemento** · Holcim · Mortero · Hormicemex · **Hormigón** · Hormival · **Peldaños** · Horvi Madrid · **Carpintería Metálica** · Industrias Metálicas Villajos · **Puertas Molplasa** · **Cristalería** · Instalaciones Urban · **Celosías Cerámicas** · IFV Favetón Centro · **Puertas Cortafuegos** · Julfer · **Tabiques Móviles** · Kingland · **Estructura** · Layjoma · **Montajes Sermet** · Piscina · Loiza · Aquatech · **Cerrajería** · Metálicas Parme · **Transformaciones Metálicas** · Noroeste · **Carpintería de Madera** · Móstoles Carpintería · **Solados de Madera** · Mompadeport · Tropical Trees Company · **Terrazo** · Ocaña Garrido Abel · **Enfoscado Fratasado** · **Proyectados Prozam** · **Rehabilitaciones** · Katorce · Rehabilitor · **Tratamientos Especiales** · Rapid Control · **Ascensores** · Schindler · **Pilotes de Cimentación** · Silsoil · **Desmontaje y Apuntalamiento Metálica** · **Sistemas Metálicos** · Suministro Metálico · Solis Herández Ricardo · **Soleras para Parquet** · Solyplast · **Precercos** · Técnicos Constructores Madrileños · **Corte** · Thayer · **Desatranco de Arqueta** · Urbaser · **Vallas y Módulos** · Vamosa · **Movimiento de Tierras** · Yebra García · **Instalación Eléctrica** · Elecsa · Redlan ·

diferente según los 3 grupos de suites. Se juega al contraste del blanco y negro con colores cálidos que se realzan con el entelado de cabeceros con textiles de Jim Thompson, o los colores calderos de las telas de Lelièvre y de Gastón y Daniela que dan vida a la suite presidencial.

La decoración de las zonas comunes se ha adaptado a cada estancia, proporcionando calidez y comodidad a los salones y restaurantes, sin interferir en el espíritu arquitectónico. Una iluminación agradable y algún toque de color mediante los textiles, dan un aire acogedor a estos espacios. En la recepción, un mostrador formado por 2 prismas de grandes dimensiones en



Foto: Promateriales

Foto: Promateriales



madera de nogal teñida en negro, nos da la bienvenida. la pared trasera tapizada en tela negra de Brunschwig sobre un trasdosado de placa de yeso laminado, hace de fondo para una espectacular composición de cajas de luz con fotografías retroiluminadas de diferentes temas de Alcalá y Cervantes. Un puff a gran escala sobre dos alfombras de diseño exclusivo, dirigen a los clientes hacia la zona de salones y habitaciones.

La iluminación, ha supuesto uno de los grandes retos del proyecto, tratando siempre de adecuarla lo mejor posible a cada espacio. Focos técnicos que buscan dar una luz general y realzar ciertas paredes, texturas o acabados, se

han acompañado de piezas especiales, como lámparas de pie realizadas artesanalmente con telas de Sahco Hesslein, otras de gran escala como las del restaurante, o incluso apliques expresamente diseñados para esta obra.

Gastón y Daniela ha desarrollado y ejecutado la decoración del nuevo Parador de Alcalá de Henares, diseñando y fabricando todo el mobiliario en nobles maderas de nogal pintadas en negro, complementados con materiales como cristal, acero o piedra. Todos los conceptos y detalles se han orientado a hacer de éste parador, un lugar único, donde se aúnen historia y modernidad, así como, tradición y vanguardia.

Foto: Promateriales





Pensando en el futuro es como alcanzamos el presente

Nueva instalación de Schindler en el Parador Nacional de Alcalá de Henares - Madrid.

Una sociedad que quiere evolucionar ha de permanecer en constante movimiento. En Schindler elevamos el concepto del transporte vertical. Estamos siempre a la vanguardia en tecnología y diseño con soluciones innovadoras de movilidad para satisfacer de manera fiable, impulsora y pionera las necesidades de clientes tan importantes como la red de Paradores Nacionales, reconocidos en el sector hotelero por la alta calidad de sus instalaciones y servicios.

Schindler, S. A.

Oficinas Centrales:
Avda. Europa, 24
Parque Empresarial
"La Moraleja"
28108 Alcobendas
Tel.: 916 576 000
Fax: 916 611 130

www.schindler.es

Dirección Regional:
Gaztambide, 16
28015 Madrid
Tel.: 915 431 048
Fax: 915 430 621



Schindler



Jaime Torrens

Director General de Construcciones
y Desarrollo de Barceló Hotels & Resorts

«Desde siempre en Hoteles Barceló hemos sido pioneros en incorporar las innovaciones tecnológicas y de medio ambiente en nuestros hoteles»

Con más de 185 hoteles, 25.000 empleados y 1.100 millones de euros de volumen de negocio, este grupo hotelero mallorquín, propiedad de la familia Barceló, se ha convertido en uno de los principales grupos hoteleros mundiales presente ya en 17 países. Jaime Torrens, Director General de Construcciones de Barceló Gestión Hotelera, S.L., nos habla en esta entrevista de las tendencias en la construcción de hoteles, en donde "... se está innovando mucho en el tema de la restauración y gastronomía... incrementando el número de restaurantes de especialidades"; de la gestión en su edificación, en la que "... el Project Manager siempre es un directivo de Construcciones y Desarrollo de Barceló..."; así como de los proyectos que la empresa está llevando a cabo en la actualidad, como la "...reforma integral del Hotel Barceló Hamilton en Menorca" y la del "Hotel Barceló Sants de Barcelona", entre otras actuaciones.

Más de 42.000 habitaciones y 185 hoteles -en gestión, propiedad o alquiler- ¿Qué otras principales magnitudes tiene el grupo hotelero mallorquín?

Nuestro Grupo ha cumplido 80 años desde su fundación, está presente en 17 países, su volumen de negocio en 2011 rondará los 1.100 millones de euros y da empleo a más de 25.000 personas.

¿Con qué principales pautas debe diseñarse, construirse o reformarse un hotel de la cadena Barceló? ¿Existe un patrón tipo?...

Trabajamos con tres tipos distintos de hoteles: Hoteles Urbanos, Hoteles Vacacionales Europa y Resorts Tropicales en el Caribe. Cada uno de ellos tiene unas características de diseño distintas.

En los Urbanos prima el concepto de "Hotel de Diseño" muy vanguardista. Las habitaciones son muy compactas debido a que los metros cuadrados son muy costosos en las ciudades. Es por ello que hemos evolucionado a soluciones de baño abierto que amplían visualmente su tamaño. Por el mismo motivo las plantas nobles se diseñan con espacios polivalentes. Un ejemplo de Urbano sería el Hotel Barceló Raval que ha sido un éxito desde su apertura en el 2008, y que recientemente Tripadvisor lo ha premiado como uno de los mejores hoteles "Trendiest" (número 4 de España y número 23 del mundo).

En los Vacacionales Europa nos enfrentamos a proyectos de reforma de hoteles que habían quedado obsoletos con el paso de los años. El objetivo es reinventar el producto hotelero actualizando todas sus instalaciones. Ello requiere de mucha imaginación para implementar las modernas soluciones de diseño en edificaciones antiguas. En los últimos años hemos reinventado muchos hoteles emblemáticos de Baleares como el Hotel Barceló Pueblo Park, el Hotel Barceló Cala Vinyes, el Hotel Barceló Pueblo Menorca ó el Hotel Barceló Illetas. Nos sentimos especialmente orgullosos de estas obras que claramente suponen un "antes" y un "después".

En los Resorts Tropicales el punto clave en el diseño es su integración en unos parajes absolutamente únicos e irrepetibles. Se trata de que el protagonista sea el paisaje natural y no la arquitectura. Los clientes quieren pasar sus vacaciones en entornos vírgenes para

olvidarse de sus ciudades de residencia. Hay que evitar usar los elementos urbanos que puedan perturbar los panoramas idílicos. Naturalmente los Resorts se proyectan con todos los servicios más modernos de gastronomía, Spa, Golf, Parques Acuáticos Infantiles, Teatro, Deportes, etc. En Barceló hemos diseñado y construido dos de los más espectaculares Resorts del Caribe en unas ubicaciones incomparables: el Barceló Bávaro Beach Resort (en República Dominicana) y el Barceló Maya Beach Resort (en México). Ambos están situados en dos impresionantes playas de arena blanca pobladas de cocoteros y protegidas por arrecifes de coral.

... Y en cuanto al proyecto de decoración, ¿prima algún modelo particular? ¿Qué principales atributos distinguen a un hotel Barceló de otras propuestas?

Los desarrollos hoteleros de Barceló intentan siempre captar el espíritu del lugar en que se asientan, así como sus esencias culturales. Cada lugar tiene unas características distintas que deben inspirar el proyecto de decoración. Al visitar el Barceló Maya Resort reconocemos el México Maya de la península del Yucatán. Al visitar el Barceló Bávaro Resort reconocemos la República Dominicana sugerente, tropical y naïf. El Barceló Raval capta perfectamente la cultura cosmopolita de las Ramblas y el distrito de "Ciutat Vella" de Barcelona. Nuestros clientes valoran muchísimo que sepamos interpretar la localización del hotel y que les hagamos "vivir" el lugar al que viajan. Buscamos autenticidad en nuestras decoraciones de manera que el hotel se transforme en un destino en si mismo.

Por otra parte, es importante que la decoración sea colorista, que invite al goce y al optimismo. Asimismo nos gusta que el hotel se sienta joven y luminoso. Buscamos la calidad en los materiales, la funcionalidad y sobre todo crear espacios que envejezcan bien.

A la hora de construir un hotel de su cadena, ¿cómo se organiza el Project Management? ¿Qué principales proveedores de construcción e ingenierías utilizan?

Para nosotros es muy importante la presencia continua de la propiedad a pie de obra. El Project Manager siempre es un directivo de Construcciones & Desarrollo de Barceló que es el responsable de la ejecución del proyecto. Este Project Manager y su equipo ejercen a



Maya Beach Resort. Foto: Barceló

modo de contratista general subcontratando las diferentes partidas de obra a proveedores de confianza. Los proveedores de construcción varían en función del país en el que estemos trabajando, sobre todo los de obra civil que normalmente son empresas con sede en los diferentes territorios donde construimos los hoteles.

Hay también una larga lista de proveedores españoles de instalaciones y equipamientos hoteleros que nos han acompañado hasta Cancún, Punta Cana, Costa Rica... en la construcción de los nuevos desarrollos. Al mismo tiempo han instalado sus delegaciones allá para seguir dándonos servicio una vez abierto el nuevo hotel. Algunos ejemplos son: Humiclíma, Sampol, Robot, Pedro y López, etc.

En un escenario como en el que nos encontramos (coyuntura actual), ¿cree que los avances tecnológicos (domótica,

internet, comunicaciones...) pueden ser revulsivo para transformar el sector y una oportunidad real de negocio?

Desde siempre en Hoteles Barceló hemos sido pioneros en incorporar las innovaciones tecnológicas y de medio ambiente en nuestros hoteles. Ello nos ha permitido competir con más eficiencia, menores costes energéticos y mejor servicio al cliente. Concretamente en el Caribe hemos superado claramente a las compañías hoteleras norteamericanas con las que competimos con unos costes mucho más reducidos.

Como un ejemplo reciente de lo conseguido en temas de ahorro energético y sostenibilidad es el proyecto de Trígeneración y District Energy que estamos ejecutando en la Reforma del Barceló Bavaro Beach Resort en República Dominicana. El ahorro anual de costes energéticos es de 2,5 Millones de US\$ y de 15.000 Toneladas de CO₂/año.



Bávaro Beach Resort. Foto: Barceló



Habitación Bávaro Beach. Foto: Barceló

El bienestar del huésped, cada días más exigente, ha llevado a las organizaciones hoteleras a mejorar sus instalaciones, diseñando y construyendo nuevas zonas para su confort -Áreas Wellness y de Descanso-, ¿Qué se está haciendo al respecto desde Barceló?

Hemos creado el nuevo concepto de Barceló U SPA que ofrece un wellness center de última generación. Desde que el cliente entra en un U SPA se le asesora para realizar una propuesta de relajación personalizada. Incluye un circuito de aguas con terapias acuáticas, salón de belleza, peluquería, salas de relajación, gimnasio con el equipo más avanzado de entrenamiento cardiovascular y resistencia, área de yoga y stretching. Asimismo, cuenta con cabinas privadas con jacuzzi.

Para el tema del descanso ideamos los estándares BROOM que se están incorporando progresivamente a todas las habitaciones de los hoteles Barceló. Básicamente consiste en que nuestros huéspedes puedan descansar en la mejor cama del mercado 200x200x32 cm con suaves sábanas de algodón de 200 hilos y ligeras fundas nórdicas; una selección de almohadas que garantice el máximo confort; relajación en duchas panorámicas tipo "Raindance" de 24 cm de diámetro; televisores de LCD de 42" y conexión wifi a internet desde todos los rincones del hotel.

Desde su dilatada experiencia, y en términos generales, ¿podría decirnos por dónde están yendo las tendencias en la construcción de hoteles?

Pienso que debemos apostar por lo diferente frente a la globalización de las marcas

"Pienso que debemos apostar por lo diferente frente a la globalización de las marcas internacionales"

en Europa como en el Caribe, y de hecho ya hemos reformado varios hoteles con este plan, como el Hotel Barceló Albatros en Baleares y el Barceló Bávaro Beach en Punta Cana.

Se potencian mucho los Hoteles para familias ("Family holidays") con unas amplias instalaciones para los niños: Barcy mini club y maxi club, parques acuáticos infantiles, piscina de olas "Pirates Island", club discoteca para jóvenes, mini-golf, etc.

Y, por último, ¿qué principales proyectos están llevando a cabo actualmente desde la división que usted dirige?

Por un lado, estamos terminando la construcción del Hotel Barceló Hamburgo de 193 habitaciones. Se trata de un hotel urbano de diseño muy elegante. La ubicación es perfecta en el casco antiguo de la ciudad junto al Innenalster.

Por otro lado, estamos ejecutando la reforma integral del Hotel Barceló Hamilton de 154 habitaciones en la isla de Menorca. Se trata de un hotel mixto vacacional-urbano muy bien situado frente a la entrada del puerto de Mahón. También estamos trabajando la reforma del Hotel Barceló Sants de 377 habitaciones en Barcelona. Es un hotel urbano de Barceló con mucho prestigio en la ciudad situado sobre la estación del AVE.

internacionales. Debemos atraer a una generación que no se conforma con una cama limpia donde dormir y busca una experiencia completa en cada viaje. Por otra parte, hay que rechazar el diseño sobrevalorado, o la innovación por la innovación, y volver a las raíces del buen gusto y el "glamour" perdido en los últimos años.

Se está innovando mucho en el tema de la restauración y gastronomía. Se incrementa el número de restaurantes de especialidades, proliferando muchos tipos de cocina a la vista como los "Teppanyaki" de estilo japonés. También las barras "Sushi" con elaboración a la vista se están imponiendo. Los equipos de buffets son mucho más amplios y sofisticados requiriendo una superficie construida más grande de los restaurantes.

Se imponen nuevos conceptos vacacionales como el solo adultos ("Adults only") tanto



Habitación Hamilton. Foto: Barceló

A

B

C

D

E

F

G



Eficiencia y ahorro para su negocio





ÁREA

Genera

Departamento de Grandes Cuentas
de ABM REXEL

Aportamos soluciones integrales personalizadas a cadenas de hoteles, restauración y comercios en:

• eficiencia energética • productos industriales • iluminación • obra nueva y rehabilitación • domótica • sistemas de cableado y redes informáticas • seguridad • energías renovables • fontanería • climatización • conductor.

Hacemos más eficiente su negocio estandarizando gamas de productos y reduciendo stocks. Proporcionamos asesoramiento técnico gratuito, recomendaciones de ahorro energético, proyectos de iluminación, formación especializada y centralización de compras con atención local.

Para más información llámenos al **915 894 119**
e-mail: genera@abm.es

www.abmrexel.es

abm

REXEL

GRUPO REXEL

Nuevo Relais-Châteaux Atrio, Cáceres

EL ENCANTO DE REVITALIZAR EL CASCO HISTÓRICO





La asociación Relais & Châteaux, que agrupa desde hace más de cincuenta años a los más finos hoteleros, chefs y restauradores del mundo, cuenta con otro establecimiento exclusivo más en España: el Relais-Châteaux Atrio de Cáceres. El resultado del proyecto, propiedad de José Antonio Polo Criado y del Chef Juan Antonio Pérez, "Toño", es un restaurante y un pequeño hotel en pleno casco histórico de Cáceres -merecedor el pasado año, entre otros galardones, del prestigioso Premio FAD de Arquitectura e Interiorismo-. Se trata de un edificio que ha sabido complementar lo contemporáneo con lo histórico, revitalizando el tejido de la zona y rehabilitando a su vez otras construcciones sin vida, donde "los diferentes espacios se construyen como espacios de intimidad que, amueblados desde una radical domesticidad, abren sus ojos con discreción sobre los espacios públicos, la calle, el atrio, el jardín, haciendo que lo necesario se sienta como próximo, y lo próximo como necesario."



Foto: Luis Asín

Dentro del recinto histórico de la ciudad de Cáceres, y ubicado en la Plaza de San Mateo, el nuevo Relais-Châteaux Atrio logra que conviva la arquitectura contemporánea en un entorno histórico con respeto y dignidad. El conjunto sobre el que se ha construido la nueva edificación estaba integrado por dos construcciones existentes de muy diverso carácter.

La primera construcción era un edificio auxiliar de tres plantas que se disponía a lo largo de la calle de los Condes, mientras que el segundo edificio, con dos plantas y altana, se trataba de una vivienda construida a principios de los años ochenta en la Plaza de San Mateo. Sobre estas dos estructuras, bastante degradadas por la falta de uso durante años, la nueva construcción se acomoda como un doméstico cangrejo ermitaño dentro de una concha sin vida,

estableciendo una simbiosis orgánica que adquiere un nuevo significado de contemporaneidad. El resultado es una nueva edificación que alberga dos actividades complementarias; Por un lado la nueva sede del restaurante Atrio y, por otro, el pequeño hotel con 14 habitaciones.

El resultado es una nueva edificación que alberga dos actividades complementarias ... la nueva sede del restaurante Atrio y ... el pequeño hotel con catorce habitaciones

Organismo funcional

En la planta baja del edificio se sitúa la recepción del hotel y el restaurante con su correspondiente cocina. En las dos alturas superiores se despliega el conjunto de las habitaciones. La circulación, en estas plantas, gira alrededor de un pequeño atrio que da una escala del conjunto y vincula la planta a aquellas tradicionales casas y palacios que se suceden en la ciudad histórica. Sobre la primera planta se ubica una discreta zona lúdica interior, abierta al jardín, con dos pequeñas albercas ubicadas en la parte posterior. A la Plaza de San Mateo se abre una pequeña terraza desde donde se puede disfrutar de las vistas lejanas del casco histórico de Cáceres y sus campos. Entre estas dos áreas diferenciadas se construye una pérgola, un elemento cuyo objetivo es dulcificar el entorno de la Plaza de San Mateo, al introducir la presencia verde de las plantas trepadoras.

En síntesis, este nuevo organismo funcional, que se acopla a las irregularidades del perímetro de las edificaciones existentes, se manifiesta al exterior en su ajardinado patio interior, mediante el tejido de un tapiz de esbeltos pilares de hormigón blanco complementados con carpinterías de madera y baquelita negra.

En el interior, las maderas de roble pintadas de blanco, sobre las que los muebles y el



Foto: Luis Asín



Incorpora tecnología LED de alto rendimiento, consiguiendo una mejora en la eficiencia energética y medioambiental.

Cuerpo externo de aluminio pintado.

Adecuado para montaje en superficie adosado en techo.

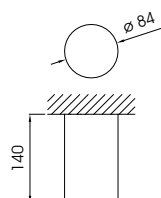




Foto: Luis Asín



Foto: Luis Asín



arte se recuestan plácidamente, tratan de unificar los diferentes ámbitos de la nueva construcción, y el granito negro, dispuesto como si de una tarima de madera se tratase, construye el plano neutro de actividad del hotel Relais-Châteaux y del restaurante Atrio.

Los diferentes espacios se construyen como espacios de intimidad que, amueblados desde una radical domesticidad, abren sus ojos con discreción sobre los espacios públicos, la calle, el atrio, el jardín, haciendo que lo necesario se sienta como próximo, y lo próximo como necesario.

Entorno y convivencia

El hotel Relais-Châteaux y restaurante Atrio de Cáceres es el resultado de un complejo proceso de estrategias de participación entre arquitectos, propietarios y la ciudad.

Después de una primera propuesta fallida, realizada con independencia de la ciudadanía, el segundo proyecto presentado por Mansilla+Tuñón Arquitectos fue realizado a partir de un fluido y enriquecedor diálogo con los ciudadanos, las fuerzas vivas y las instituciones de la ciudad de Cáceres, con el firme objetivo de participar



Plano planta

en la revitalización de un lugar concreto del casco histórico, salvaguardando la cualidad ambiental de este entorno protegido.

“Para nosotros, lo importante, a la hora de intervenir sobre un contexto histórico, no es entrar en la ya conocida discusión sobre qué futuro queremos para nuestro pasado, o que pasado queremos para nuestro futuro... Lo verdaderamente importante para nosotros, desde el punto de vista de nuestra investigación disciplinar, es aceptar, de forma aristotélica, el hecho de que en realidad no existe ni el pasado ni el futuro, sino sólo nuestro presente, el presente de nuestro pasado y el presente de nuestro futuro, desde una forma de entender la arquitectura contemporánea como oscilación permanente entre estrategias de participación y estrategias de convivencia ambiental”, afirman los arquitectos en la memoria.

El objetivo del proyecto ha sido preservar el carácter ambiental del entorno, mediante la aplicación de un conjunto de mecanismos contemporáneos de rehabilitación y conservación, que aunque se sustenten en el mantenimiento de vínculos físicos, funcionales, y ambientales con el paisaje urbano histórico, no impongan formas prefijadas que conlleven la negación de la historia y la contemporaneidad.

Así, el Relais-Châteaux Atrio supone una intervención de arquitectura contemporánea que, siendo respetuosa con el carácter ambiental del casco histórico, materializa una oportunidad para la ciudad, al revitalizar un lugar concreto del recinto histórico. La reinterpretación tipológica y constructiva, la conservación de parámetros urbanísticos, el mantenimiento de texturas y materiales, la conservación de los mecanismos abstractos de apertura de huecos, el reciclado de materiales constructivos, la valoración de lo necesario y lo próximo, etc. son algunas de las estrategias de convivencia ambiental desarrolladas en esta construcción. “En ese sentido es necesario hacer presente que la vida de la ciudad histórica no se puede dar por finalizada, sino que al contrario es necesario continuar enriqueciéndola con nuestro patrimonio presente, propio de nuestros días pero atento y respetuoso con aquello que lo rodea”, concluyen Luis Mansilla, recientemente fallecido, y Emilio Tuñón.

Ficha Técnica

Propietarios / José Antonio Polo Criado y el Chef Juan Antonio Pérez,
Autores / Autor · Luis Moreno Mansilla y Emilio Tuñón Álvarez (Mansilla + Tuñón Arquitectos) · Arquitectos e interioristas · Mansilla + Tuñón Arquitectos · Colaboradores · Carlos Martínez de Albornoz, Andrés Regueiro, Marceline Ruckstuhl, Carlos Brage, David Orkand, Arabella Masson, Elke Gmyrek, Ignacio Peydro, Teresa Cruz, Anna Partenheimer, Ainoa Prats, Joao Leitao, Bárbara Silva y Carlos Cerezo · Estructuras · Alfonso Gómez Gaité · Instalaciones · JG Ingenieros · Arquitecto técnico · Fernando Benito Fernández Cabello · Superficie construida · 3.000 m² · Fotógrafo · Luis Asín · Constructora · U.T.E. Joca – Placonsa · Promotor/Propietario · Restaurante Atrio, San Mateo Hotel S.L. · Diseño gráfico · Zimmermann Asociados ·

Materiales / Pavimentos · Interiores: Granito negro Zimbabwe apomazado; Exteriores: Adoquín de basalto y granito gris Extremadura · Revestimientos · Carpintería La Navarra · Mobiliario · Carl-Hansen & Son; Fritz Hansen; PP mobler; Fredericia; Snedkergaarden · Mobiliario a medida de Mansilla y Tuñón Arquitectos · Carpintería La Navarra · Iluminación decorativa · Santa & Cole; Poulsen · Iluminación técnica · Erco Iluminación · Baños · Grifería de Vola (Gunni Trentino); Lavabo de Flaminia (Gunni Trentino); Sanitarios de Duravit (Gunni Trentino) ·

Foto: Luis Asín



Arquitectos: Emilio Tuñón y Luis Mansilla



Emilio Tuñón y Luis Mansilla (recientemente fallecido)

¿Hasta qué punto condicionaron el resultado las dos construcciones existentes?

Las dos construcciones existentes no tenían gran valor desde el punto de vista patrimonial: La primera construcción era un edificio auxiliar de tres plantas que se disponía a lo largo de la calle de los Condes, mientras que el segundo edificio, con dos plantas y altana, se trataba de una vivienda construida a principios de los años ochenta en la Plaza de San Mateo. Sobre estas dos estructuras, bastante degradadas por la falta de uso durante años, la nueva construcción se acomoda como un doméstico cangrejo ermitaño dentro de una concha sin vida. De tal modo que el nuevo uso revitaliza y re-habilita las construcciones sin vida, estableciendo una simbiosis orgánica que adquiere un nuevo significado de contemporaneidad... Las dos construcciones existentes condicionaron el resultado como la caracola condiciona la forma del cangrejo que la habita.

¿Cómo se revitaliza el entorno protegido del casco histórico de Cáceres con una arquitectura contemporánea?

La complejidad es la más clara cualidad del casco histórico de Cáceres, y es por ello que las intervenciones contemporáneas en este delicado contexto plantean dilemas difíciles de evaluar, puesto que obligan a valorar situaciones y vínculos que no pueden ser comparados, reclamando, por lo tanto, estrategias de convivencia que hagan compatible arquitecturas y sensibilidades diferenciadas. Es decir, se trata de preservar el carácter ambiental del entorno, mediante la aplicación de un conjunto de mecanismos contemporáneos de rehabilitación y conservación, que aunque se sustenten en el mantenimiento de vínculos físicos, funcionales, y ambientales con el paisaje urbano histórico, no impongan formas prefijadas que conlleven la negación de la historia y la contemporaneidad.

El Relais-Châteaux Atrio supone una intervención de arquitectura contemporánea que, siendo respetuosa con el carácter ambiental del casco histórico, materializa una oportunidad para la ciudad, al revitalizar un lugar concreto del recinto histórico, haciendo presente el hecho de que la vida de la ciudad histórica no se puede dar por finalizada, sino que al contrario es

necesario continuar enriqueciéndola con nuestro patrimonio presente, propio de nuestros días pero atento y respetuoso con aquello que lo rodea.

Arquitectos, propietarios y entorno, todo un coctel de estrategias... ¿trabajó con libertad el estudio?

Nosotros entendemos la libertad como expresión de lo posible, y en ese sentido, nuestro trabajo para la construcción del hotel Relais-Châteaux y restaurante Atrio debe entenderse como el resultado posible y como consecuencia de un complejo proceso de confrontación de estrategias de participación entre los arquitectos, los propietarios y la ciudad.

¿Qué materiales y soluciones convierten al Relais-Châteaux Atrio en un proyecto medioambientalmente sostenible?

La reinterpretación tipológica y constructiva, la conservación de parámetros urbanísticos, el mantenimiento de texturas y materiales, la conservación de los mecanismos abstractos de apertura

Foto: Luis Asín



de huecos, el reciclado de materiales constructivos, la valoración de lo próximo, etc. son algunas de las estrategias de convivencia ambiental desarrolladas en esta construcción, cuyo objetivo principal es establecer vínculos entre nuestro presente, el presente de nuestro pasado y el presente de nuestro futuro.

Funcionalmente hablando, y considerando la circulación de las dos actividades complementarias (hotel y restaurante), ¿qué particularidades operativas tiene su diseño?

Efectivamente la nueva edificación alberga dos actividades complementarias: la nueva sede del restaurante Atrio, y un pequeño hotel Relais-Châteaux con catorce habitaciones. En la planta baja se sitúa la recepción del hotel, el restaurante y su correspondiente cocina. En las

dos alturas superiores se despliega el conjunto de las habitaciones. La circulación, en estas plantas, gira alrededor de un pequeño atrio que da una escala del conjunto y vincula la planta a aquellas tradicionales casas y palacios que se suceden en la ciudad histórica.

El nuevo organismo funcional se acopla a las irregularidades del perímetro de las edificaciones existentes, y se manifiesta al exterior, en el ajardinado patio interior, mediante el tejido de un tapiz de esbeltos pilares de hormigón blanco. Los diferentes espacios se construyen como espacios de intimidad que, amueblados desde una radical domesticidad, abren sus ojos con discreción sobre los espacios públicos, la calle, el restaurante atrio, el jardín, haciendo que lo necesario se sienta como próximo, y lo próximo como necesario.

Y por último, ¿qué principales motivos han hecho merecedor al Relais-Châteaux Atrio del premio FAD 2011 de Arquitectura?

Esta pregunta creemos que será mejor que se la hagan a los miembros del jurado...

Foto: Luis Asín



Rex y **RECORD** comparten la misma tarea:
Proporcionar el más alto nivel de seguridad.



■ Kaldewei equipa las suites de lujo del Marina Bay Sands Hotel en Singapur ■

KALDEWEI

El equipamiento

El Marina Bay Sands Hotel de Singapur pone el listón muy alto en cuanto a la arquitectura, el diseño y el lujo. El edificio hotelero está compuesto por tres torres unidas entre sí mediante una amplia azotea situada a 191 metros de altura. Para compensar los movimientos provocados por el viento, se han integrado cuatro fugas de dilatación de hasta 500 mm de ancho entre las tres piscinas de la azotea unidas entre sí.

Además del hotel, el recinto también alberga numerosos restaurantes, boutiques, un casino y dos teatros: todo ello en pleno corazón de Singapur. Para esta gigantesca obra, se contrató al arquitecto de renombre internacional Moshe Safdie.

Los baños de las suites VIP están equipados con bañeras de hidromasaje Mega Duo ovaladas de Kaldewei con sistema Vivo Turbo. Garantizan al huésped un relajante baño de hidromasaje personalizado, satisfaciendo perfectamente las exigencias de higiene propias de un hotel al mismo tiempo. La Mega Duo ovalada está fabricada de acero grueso vitrificado Kaldewei de 3,5 mm y viene equipada adicionalmente con el efecto autolimpiante que repele la suciedad. Los dos anchos reposabrazos laterales proporcionan el máximo confort. Cada una de las seis toberas colocadas en vertical del sistema de hidromasaje Vivo Turbo aspira el agua y la devuelve a la bañera en forma de puro chorro que masajea su cuerpo.

Foto: Kaldewei



Foto: Kaldewei

El hotel

El gigantesco proyecto de construcción de 5.000 millones de dólares fue encargado por Las Vegas Sands Corporation y esbozado por el arquitecto de gran renombre Moshe Safdie, entre cuyas referencias podemos citar, entre otros, la biblioteca pública de Salt Lake City (EE.UU.) y el Yad Vashem Holocaust

Museum de Israel. El complejo está compuesto por tres torres hoteleras de 55 plantas, con un total de 2.560 habitaciones.

Safdie se inspiró en ciudades antiguas a la hora de diseñar el proyecto, y creó una estructura urbana en la que el complejo hotelero puede ofrecer un sinfín de posibilidades de alojamiento, compras, ocio y gastronomía, alineadas en dos ejes callejeros que dividen el recinto y en los que el huésped puede orientarse.

La azotea, el llamado SkyPark, se despliega a lo largo de las tres torres, uniéndolas entre sí. La planta de observación panorámica se encuentra en un elemento saledizo sin soporte de 65 metros de longitud con capacidad para albergar a 900 personas. La longitud total de la terraza asciende a 340 metros.

El visitante puede disfrutar de una impresionante vista panorámica de Singapur, y de la magnífica vista de los rascacielos del distrito financiero. La piscina Infinity de la terraza, compuesta por tres piscinas unidas entre sí, tiene una longitud de 151 metros, y otorga la sensación de poder nadar a la par del horizonte. Disimuladamente en el revestimiento del dintel. En el antepecho de la puerta, así como en las partes laterales de las estanterías fueron incorporados un selector de programa con display y un selector de llave para evitar el manejo no autorizado de la puerta.



■ Los LEDs Verbatim ahorran en iluminación en el Hotel iO de Eschborn, Alemania ■



El equipamiento

Se suele decir que la primera impresión es la que cuenta. En el caso de los hoteles, sus áreas comunes más visibles, como la recepción o un restaurante abierto al público, son también su carta de presentación, y por eso mismo deben estar ambientadas y cuidadas en detalle.

En este sentido, la iluminación juega un rol protagonista. La calidad e intensidad de la luz de un espacio puede transformar el modo en que el público lo percibe. Las bombillas y focos LED Verbatim crean una atmósfera cálida y con luz de aspecto natural, que favorece que los clientes se sientan cómodos dentro del hotel.

Por otro lado, los LEDs Verbatim cuentan con una larga vida operativa y un ahorro de energía del 80%. En consecuencia, los costes en iluminación y mantenimiento se reducen inmediatamente, permitiendo un rápido retorno sobre la inversión inicial.

El hotel

El Hotel iO de Eschborn, Alemania, es el miembro más joven del Contel Hotel Group que también cuenta con hoteles en Mainz, Koblenz, Darmstadt y Limburg. Los viajeros de negocios son sus clientes principales. Ofrece alrededor de 300 modernas habitaciones, 5

salones para eventos con una capacidad de hasta 500 personas, un restaurante, un bar y un gran gimnasio.

El hotel iO fue construido teniendo muy en cuenta la eficiencia energética. El consumo eléctrico del hotel es de 22.000KW y tiene un coste de 7.500€ mensuales.

Incluso antes de que el Hotel iO fuera inaugurado en octubre de 2010, el Contel Hotel Group había estado buscando una alternativa energéticamente eficiente a la iluminación tradicional incandescente y halógena para contribuir a combatir los crecientes costes energéticos. Pero en la selección de una solución medioambientalmente eficiente también se consideró como particularmente importante, elegir iluminación de alta calidad, fiable y que proporcionase un ambiente confortable. Las bombillas y focos LED de Verbatim fueron elegidas por el Hotel iO por cumplir con estos requisitos.

“La iluminación LED ha sido un tema importante en la industria hotelera durante tiempo, por eso estamos muy satisfechos de haber instalado iluminación LED Verbatim en el hotel”, comenta Uwe Bärsch, director del Hotel iO. “Estábamos buscando en



Foto: Verbatim

particular una solución para las áreas públicas que permanecen iluminadas 24 horas al día, 7 días a la semana y tienen un peso significativo en el total de los costes energéticos.”

Foto: Verbatim



GE LIGHTING Gran variedad de colores para realizar múltiples combinaciones



Empresa: GE LIGHTING APPLIANCES ESPAÑA, S.A. // Teléfono: 932 536 600 // Web: <http://www.gelighting.com>

La serie Elfa 200 permite comercializar el mecanismo, tecla o tapa y marco por separado para aprovechar al máximo la gran variedad de colores disponibles. Estos interruptores satisfacen todas las necesidades estéticas gracias a su línea actual, simple, elegante y adaptable a cualquier entorno. La línea de Elfa 200 ofrece calidad y durabilidad de las teclas y discos. Fabricados en resinas termoeestables, estos componentes son inalterables y resistentes a agentes agresivos así como el paso del tiempo. Dispone de diferentes funciones para mejorar su calidad de vida: reguladores de intensidad de luz, mecanismos de subida y bajada de persianas y combina un perfecto equilibrio entre diseño y tecnología. Sus múltiples posibilidades permiten redecorar, actualizar o sustituir cualquier estancia y satisfacer el gusto del consumidor más exigente. La nueva serie de mecanismos Elfa 200 dispone de una variedad de colores y entre ellos destacan el blanco perla, crema, aluminio, antracita, oro y bronce adaptándose perfectamente a las exigencias actuales en decoración e interiorismo.



COMERCIAL SALGAR Nace un mito que creará tendencia

Empresa: COMERCIAL SALGAR, S.A.U. // Teléfono: 976 770 099 // Web: <http://www.salgar.es/>



Argos (en griego 'Αργος, 'brillante'), era hijo de Zeus y Niobe y dios de la ciudad de su mismo nombre, famosa por estar considerada la más antigua de Grecia ya que su fundación data del 2000 a. C. Una ciudad "mítica" y un dios no menos importante que brillaron con luz propia y asentaron una de las mayores civilizaciones de la historia. Quizás por eso, no es de extrañar que Salgar haya elegido este nombre para una de sus nuevas series de muebles de baño, ya que atesora un estilo y una personalidad que, a buen seguro, hará de "Argos" una referencia en la decoración de espacios de baño, creando tendencia por la personalidad y brillantez en las soluciones prácticas y decorativas que aportan sus muebles suspendidos. De fondo 45, estas piezas combinan las estructuras en maderas "olivo" y "roble ceniza", con los frentes de cajón en texturas grabadas de nueva generación "marfil" y "blanco", confiriéndoles una elegante personalidad retro, muy demandada actualmente. El mueble principal, provisto de guías de cajón amortiguadas y separadores de objetos en el cajón inferior, viste su interior de texturas textiles de color neutro. Se puede complementar con un práctico, y atractivo mueble auxiliar suspendido de gran formato. El toque final llega de la mano de lavabos de carga mineral, porcelana y cristal templado de colores, que definirán el aspecto más sobrio o informal de esta moderna composición.

ZEHNDER Alto ahorro energético para la climatización interior

Empresa: ZEHNDER GROUP IBÉRICA INDOOR CLIMATE, S.A. // Teléfono: 902 106 140 // Web: <http://www.zehnder.es/>

Zehnder, lanza en España el sistema Zehnder Carboline. Se trata de un innovador sistema de climatización por techo radiante para oficinas, escuelas, hospitales o salas de reuniones. Adecuado para espacios donde se requiera un ambiente interior agradable y sano. El material empleado en el Zehnder Carboline es el grafito natural expandido. Este sistema obtuvo el Premio Internacional de Eficiencia Energética CIBSE 2011 (Chartered Institution of Building Services Engineers) que otorga anualmente la asociación británica de ingenieros para distinguir los mejores desarrollos en los campos de la eficiencia energética, el potencial innovador y el respeto al medio ambiente aplicados en el sector de la técnica de edificios. Gracias a la extraordinaria capacidad del grafito natural como conductor térmico, Zehnder Carboline puede reaccionar en un tiempo mínimo a los cambios en las necesidades de calefacción y refrigeración. Esta capacidad supone también una mayor eficiencia energética y precisión de control. En lo que se refiere a la sostenibilidad, Zehnder Carboline es también todo un ejemplo: fabricado de conformidad con la Directiva ISO 14001, el sistema cumple los criterios internacionales de gestión ambiental. Además, el grafito es un material natural 100% reciclable. Dado que, gracias a los buenos valores de transmisión de calor, Zehnder Carboline también funciona a temperaturas de agua muy bajas, la instalación puede trabajar por entero con energías renovables como bombas de calor.



CONVES TERMIC Gama Tempo SHOP, radiadores de baja temperatura

Empresa: CONVES TERMIC, S.L. // Teléfono: 966 830 303 // Web: <http://www.jaga.info/>

Jaga, The Radiator Factory presenta Tempo SHOP, una selección de los radiadores más utilizados de la gama TEMPO capaces de trabajar a baja temperatura que, con un diseño clásico, ofrece una cálida bienvenida en cualquier rincón del hogar. Esta familia se compone de una selección de veinticuatro tamaños (de los más de mil que posee la gama Tempo) con el objetivo de facilitar el suministro y la disponibilidad de stock a los mayoristas. Estos "Energy Savers" son los primeros radiadores diseñados para trabajar a baja temperatura que se pueden encontrar en stock o con plazos de entrega reducidos. Los radiadores Tempo, que se distinguen por un panel frontal alineado horizontalmente para aportar un estilo contemporáneo, se convierten en una solución ligera, rápida, exacta y de muy fácil regulación. Cada radiador se presenta con un intercambiador Low-H₂O (con soportes de pared y kit de fijación), carcasa completa, conexión reversible a la derecha o a la izquierda, purgador 1/8" y tapón de vaciado de 1/2". El intercambiador Low-H₂O de alta tecnología garantiza una óptima emisión de calor, especialmente con bajas temperaturas de agua,



mientras que los ventiladores DBE opcionales permiten sacar el máximo rendimiento en combinación con bombas de calor, sistemas de energía solar y calderas de condensación a un precio muy competitivo. Estos radiadores de color blanco (RAL 9010) también disponen de distintos adaptadores de valvulería para tubos de cobre, PER (sintéticos) y PER/ALU (multicapa), y dispositivos de conexión a pared bitubo (válvula termostática en escuadra invertida M24, detentor en escuadra M24, termostático blanco y manual blanco), así como por codo de compresión con purgador de cobre 15/1 para sustitución en antiguas instalaciones con tomas separadas con la impulsión arriba y cabezales manuales o termostáticos. Además de ahorrar energía, cada radiador de la familia Tempo SHOP utiliza menos materia prima para su producción y es completamente reciclable. Jaga es una empresa belga distribuida en España por Jaga-Conves Termic, S.L.

ABM REXEL CCTV, nueva gama de video vigilancia

Empresa: ABM REXEL // Teléfono: 915 894 165 // Web: <http://www.abmrexel.es/>

Abm Rexel sigue potenciando su gama de productos relacionados con la seguridad, completando su oferta de video vigilancia en marca propia Gigamedia con un nuevo rango de productos CCTV, cámaras analógicas de las más altas prestaciones. Gigamedia es significado de máxima calidad, por lo que esta nueva gama de productos CCTV incluirá exclusivamente cámaras dotadas de sensores y procesadores de imagen de última generación, que aportarán una óptima calidad de imagen bajo las condiciones de iluminación más adversas. La gama profesional CCTV de Gigamedia está compuesta por: Cámaras mini-domo día/noche, interior/exterior – opción anti-vandálica. Cámaras fijas día/noche para exteriores. Cámaras fijas día/noche para interiores con óptica intercambiable. Micro cámaras discretas a color. Grabadores digitales 4, 8 y 16 cámaras con conexión a red IP y control a través de teléfono móvil. Amplia gama de accesorios y material auxiliar (ópticas, cableado, conectores, etc.). Los productos GIGAMEDIA están disponibles en el conjunto de las Delegaciones de Abm Rexel.



LLEDÓ ILUMINACIÓN Soluciones para techo reticular de gran formato

Empresa: LLEDÓ ILUMINACIÓN, S.A. // Teléfono: 916 656 180 // Web: <http://www.lledosa.es/>



La composición de sus perfiles y nudos de dimensiones personalizables dan como resultado un sistema de techo especialmente diseñado para grandes espacios donde el mantenimiento, facilidad de acceso y durabilidad serán sus principales características en combinación con la estética. Ideal para Edificios de oficinas dinámicos. Por su dimensión genera una sensación de gran amplitud allí donde se instala. ScaleSystem de LLEDÓCeiling aporta un valor añadido a las oficinas donde hay constantes cambios. Las grandes medidas del panel permiten el fácil acceso al plenum y por tanto simplifican las actuaciones derivadas de la adecuación a las necesidades particulares de cada usuario. El recubrimiento de pintura, de color a elección por el cliente, estable a los rayos UV aporta al producto un importante valor de durabilidad y estabilidad. La elección entre los diferentes perforados en combinación con los diferentes absorbentes acústicos interiores que aporta el panel proporciona un gran conjunto de soluciones para cada instalación. El sistema de techo metálico una vez instalado por LLEDÓCeiling queda totalmente entregado para la utilización del espacio. El apoyo perimetral del panel da un buen acabado al producto y permite un fácil montaje y desmontaje. Solo una correcta actuación de mantenimiento y limpieza reflejada en el Plan de Mantenimiento que se entrega juntamente con la instalación serán las únicas necesidades que requiere para su utilización. El sistema admite una total integración de luminarias dando un acabado de perfecto acabado estético al tratar la luminaria como un panel y por tanto integrada en el. A diferencia del clásico hueco para recibir la luminaria en la que se suman marcos de ambos elementos. Igualmente admite la integración de los deflectores del aire acondicionado rotacional de tal forma que anularía igualmente el marco del mismo.



GE LIGHTING Nuevas lámparas ConstantColor de GE

Empresa: GE LIGHTING APPLIANCES ESPAÑA, S.A. // Teléfono: 932 536 600 // Web: <http://www.gelighting.com>

Las nuevas lámparas ConstantColor CMH están específicamente diseñadas para proporcionar riqueza y precisión de color. Estas lámparas de baja intensidad, entre ellas la nueva Ultra SuperMini/MR16 35W, ofrecen una iluminación eficiente y de calidad para cualquier entorno comercial, pero especialmente para los de moda, cosmética y mobiliario. La Ultra ConstantColor (CMH) de GE Lighting ofrece una reproducción del color consistente e intensa tanto para productos como para espacios. Esta gama de lámparas es cuatro veces más eficiente que las de halógeno con una vida útil de 15.000 horas, lo que reduce sustancialmente los costes de mantenimiento y reposición. La última incorporación es la Ultra SuperMini 35W, la lámpara CMH en miniatura más compacta del mercado y que sustituye de manera directa las GU6.5. "Esta gama representa una valiosa herramienta para el comerciante", dice Simon Phillips, Director Comercial de GE Lighting en EMEA. "Hoy en día, el entorno ultra competitivo hace que cada detalle cuente y la gama Ultra ConstantColor CMH permite mostrar los productos de la mejor manera posible". "Estas lámparas también ofrecen muchos beneficios de tipo técnico, como el mantenimiento del flujo luminoso, que ha mejorado drásticamente en comparación con las lámparas CMH estándar. La diferencia que marca la iluminación y la calidad del color a los ojos del comprador es la que hace líder a un establecimiento comercial". Las lámparas ConstantColor CMH Ultra son adecuadas para la iluminación de pantalla, de punto y lineal, mini reflectores e iluminación empotrada tanto para interior como exterior en fachadas. Disponible en 35W con bases G12, G8.5 y GU 6.5 y con 70W con bases G12 y G8.5, estas lámparas se pueden usar en cualquier sistema CMH 35W o 70W.



CERÁMICAS GALA El hidromasaje más económico de Cerámicas Gala, Nui

Empresa: CERÁMICAS GALA, S.A. // Teléfono: 947 474 100 // Web: <http://www.gala.es>



Gala se propone ganar incondicionales del hidromasaje, con la nueva columna de hidromasaje NUI de Gala. Con una funcionalidad súper estudiada, para optimizar su precio, esta nueva columna hará las delicias de las casas más jóvenes, modernas y urbanitas. Con un cuerpo en acero inoxidable, la NUI incluye un tratamiento antimanchas, muy práctico. Cuatro jets orientables con efecto pulsante. Función de hidromasaje dorsal. Grifería monomando. Y una teleducha, que hace las funciones de rociador superior, con hidromasaje de triple acción: Lluvia: Masaje a baja presión, efecto relajante. Pulsante: Masaje intermitente, efecto distensor. Spray: Masaje nebulizador, similar a un baño turco. Columna de hidromasaje Nui. Hidromasaje a precios económicos. Colocación en pared para plato de ducha. Medidas: 125x23 cm. Precio 394 € I.V.A. no incluido.

CARRIER Control Touch Pilot permite gestionar AquaSmart™

Empresa: CARRIER ESPAÑA, S.L. // Teléfono: 915 209 300 // Web: <http://www.carrier.es/>

Los usuarios pueden navegar por los menús de AquaSmart Touch Pilot siguiendo iconos de colores intuitivos que, por ejemplo, permitirán a los técnicos responsables del control y confort de un edificio acceder fácilmente a todos los parámetros y equipos de los sistemas de calefacción, ventilación y aire acondicionado. Además, dispondrán de información sobre consumo de energía, tendencias y alarmas de forma inmediata, lo que les ayudará a identificar, localizar y solucionar incidencias en los sistemas. Estas características de control y supervisión a distancia pueden extenderse a una o varias ubicaciones, incluyendo diversos edificios (hoteles, sucursales, oficinas regionales...), reduciendo así los costes de personal y viajes. Además de las prestaciones de gestión de sistemas, el AquaSmart Touch Pilot ofrece también la posibilidad de gestionar el confort a nivel individual. A cada unidad hidrónica interior se le debe asignar un nombre y una localización. Los puntos de temperatura de confort pueden definirse por unidad o por zona, es decir, para varias unidades que han sido combinadas en un grupo, de acuerdo con diferentes requisitos de zona.



PORTALP IBÉRICA PORTALP lanza la primera y única Puerta Automática con Rotura de Puente Térmico del mercado

Empresa: PORTALP IBERICA // Teléfono: 902 11 26 26 // Web: <http://www.portalp.es>



Portalp, avalado por 50 años de experiencia ofrece una solución innovadora: DIVA ECOENERGY, la primera Puerta Automática con Rotura de Puente Térmico, en línea con la continua adaptación a las nuevas reglas de construcción, en las que buscamos mejorar las prestaciones energéticas de los edificios sin descuidar un diseño innovador y limpio. Con un amplio surtido de acabados posibles, DIVA ECOENERGY conjuga a la perfección prestaciones técnicas y diseño, mejorando el confort térmico y acústico de los edificios, permitiendo al mismo tiempo aprovechar la energía solar para reducir al mínimo las necesidades de iluminación artificial. Características: Eficacia y confort térmico; Diseño innovador; Coeficiente de transmisión térmica (1) Uw: 2 W/m².K; Cristales aislantes de hasta 36 mm. Conjugando prestaciones técnicas y diseño, contribuye a: Mejorar el confort térmico de los edificios, tanto en invierno como en verano. Aprovechar la energía solar para reducir las necesidades de iluminación artificial. Permite mantener una temperatura de confort interior contribuyendo al ahorro en calefacción o climatización.

PREVILSA Previcor, viguetas de hormigón autoresistentes con acabados que simulan madera

Empresa: PREFABRICADOS VILLALONGA S.A. (PREVILSA) // Teléfono: 962 805 085

Web: <http://www.previlsa.com/>

Previcor, no es solo decoración, son viguetas autoresistentes (toda nuestra gama dispone de fichas técnicas y marcado CE) con las que construir y decorar se unifica en un solo proceso. Las vigas Previcor no necesitan mantenimiento alguno, y si unimos a esto su resistencia obtenemos unas vigas perfectas para cualquier uso, ya sean tejados, pérgolas, porches, forjados convencionales, dinteles, así como un sinfín más de posibilidades. Previcor se adapta de forma natural a las necesidades más exigentes. Es diseño e innovación en construcción y decoración. Dentro de esta gama de productos cabe destacar nuestra última novedad la vigueta T18 Previcor, que es una vigueta autoresistente de doble T convencional a la cual se le ha incluido el acabado Previcor en la parte que queda vista, logrando de este modo un producto exclusivo y único en el mercado.



SIBER Redes de Ventilación Safe® & Safe®Clic

Empresa: SIBER S.L. // Teléfono: 938 813 181 // Web: <http://www.siberzone.es/>



Si la red de ventilación no es estanca al aire, las fugas deben compensarse por un caudal importante a nivel de maquinaria. Esto provoca: un sobredimensionamiento de la red y el grupo de ventilación, un aumento de los gastos energéticos, una pérdida térmica repercutiendo sobre el confort de los ocupantes, una molestia sonora para los usuarios. En respuesta, los Sistemas Safe® y Safe® Click con rendimientos reconocidos a través del informe de ensayo TÜV n°996501, garantizan la estanqueidad (Certificado clase D, según tablas 2.4.2.6 del Rite 2007), facilidad y rapidez de montaje gracias al patentado sistema Safe® (doble junta) Click (principio de fijación sin juntas ni masillas). Es un sistema indispensable para garantizar la eficiencia energética en los sistemas de ventilación siendo de fácil, seguro y rápido montaje. Características generales Red de Ventilación Safe®: Conductos y accesorios de acero galvanizado NF EN 1506 (dimensiones) y NF EN 12237 (resistencia y estanqueidad). Accesorios de redes aerólicas equipados de una junta EPDM de doble labio (6 dimensiones según el diámetro) a cada extremo. Éstas compensan las eventuales deformaciones de los conductos y garantizan la estanqueidad del aire de la red. Presencia en los accesorios de un cono de embutición largo y de un borde de tope para facilitar el montaje. Particularmente útiles para grandes diámetros. Fijación de la red asegurada con un número reducido de tornillos autoperforantes/remaches.

GEZE Automatismo para puertas batientes ECTurn Inside

Empresa: GEZE IBERIA, S.R.L.U. // Teléfono: 902 194 036 // Web: <http://www.geze.com/>



El nuevo automatismo de puertas batientes ECTurn Inside combina seguridad, un sistema libre de barreras arquitectónicas y un diseño óptimo de puerta. Debido a sus reducidas medidas, el mecanismo puede ser incorporado en la hoja de cualquier puerta interior. El ECTurn Inside abre y cierra automáticamente puertas de un alto nivel de calidad de manera "invisible". La percepción visual de la puerta es homogénea. Las distintas funciones extras, como p.ej. pulsadores de radiocontrol, control remoto móvil o señales de aviso acústicas cumplen con las exigencias más variadas de los usuarios. ECTurn Inside puede ser usado en modo de bajo consumo (Low-Energy) o en modo automático. El sistema en el modo de funcionamiento Low-Energy mueve la puerta batiente a una velocidad reducida, lo cual cumple con el nivel de seguridad exigido en DIN 18650. También pueden añadirse sin problema sensores de seguridad. El automatismo dispone de forma estándar de los interfaces necesarios. En caso de interrumpirse la alimentación eléctrica, al estar provisto de una batería opcional, garantiza una máxima seguridad para personas impedidas y debilitadas. La puerta seguirá abriéndose y cerrándose automáticamente. Si la puerta se quedase privada de la red de alimentación siempre tenemos la opción de abrirla manualmente. El ECTurn Inside puede incorporarse en las hojas más diversas con un grosor mínimo de 65mm.



AMC Sistema de Suelo Técnico Acústico Granab

Empresa: AMC MECANOCAUCHO // Teléfono: 943 696 102 // Web: <http://www.amcsa.es/>

El sistema de suelo técnico GRANAB está patentado y sus propiedades amortiguadoras del ruido, carga dinámica, resistencia y elasticidad están homologadas. El sistema de suelo técnico GRANAB se halla instalado en más de dos millones de m², distribuidos en diferentes proyectos. Para el arquitecto: Seguridad TOTAL en la obtención de los valores de aislamiento ACUSTICO que exige la nueva CTE. Se pueden realizar forjados más livianos, más económicos, que cumplan la nueva norma de ACUSTICA del CTE. Siendo un suelo técnico, se pueden instalar todo tipo de conducciones, luz, agua, telefonía, sin tener que hacer rozas que perjudiquen los valores de AISLAMIENTO entre tabiques que exige la nueva CTE. Para el constructor: Se trata de un método de instalación en seco, no es necesario instalar ni esperar el largo tiempo de secado de morteros autonivelantes. No está compuesto de ningún material orgánico, que con el paso del tiempo se pueda pudrir, y transmita al suelo humedad, y genere ruidos con las pisadas. Si es necesario realizar futuros mantenimientos, por diversos motivos, el sistema permite su registro. Para el instalador: Instalación muy rápida, la mitad de tiempo que con los sistemas tradicionales de rastrel de madera. Nivelación de 30 mm a 280 mm. Suelo de pisada muy confortable, equivalente a la tarima. 4.000 Kg. de carga máxima por m².

LASSER Nueva colección de mamparas para bañera y ducha

Empresa: INDUSTRIAS LASSER S.A. // Teléfono: 933 133 000 // Web: <http://www.lasser.es/>



Nueva colección de mamparas de baño realizadas en vidrio templado de 6 y 8 milímetros. Se caracterizan por la ausencia casi total de perfiliería, se fabrican a medida y están disponibles en diferentes versiones: correderas y practicables. La guía superior de las correderas está realizada en aluminio extrusionado y las bisagras de los modelos practicables, en latón cromado. En la versión corredera, tanto la guía como el rodamiento superior se han perfeccionado para que el rodaje sea suave, ligero y permita regular en altura los posibles descuadre. También disponen de sistema de desbloqueo de puertas para facilitar la limpieza. En las mamparas practicables, la apertura de la puerta es de 90° hacia el exterior. Otra característica común además de la garantía de calidad de Lasser, es que todos estos nuevos modelos están disponibles con el tratamiento Aquanet, un tratamiento de sellado antical y antimanchas, aplicable en cualquiera de nuestros cristales y exclusivo de Lasser. La ligereza de los trazados de los tres nuevos modelos Kora, Malva y Zen, aportan al ambiente una estética liviana y actual, con la capacidad de adaptarse a cualquier estilo y espacio.



GRECO GRES Presenta su nueva colección Ámbar

Empresa: GRECO GRES INTERNACIONAL, S.L. // Teléfono: 925 500539
Web: <http://www.grecogres.com/>

Venatto, la prestigiosa marca española de cerámica tecnológica, amplía su catálogo en acabado pulido con la nueva colección Ámbar, una elegante propuesta en un suave color visón con un sutil veteado, especialmente diseñada para decorar los ambientes más exquisitos, tanto en obra nueva como en rehabilitación. Una nueva propuesta para los proyectos constructivos más exigentes que apuestan por un material de excepcionales prestaciones entre las que destaca su gran resistencia y facilidad de limpieza. Un acabado clásico que goza de gran aceptación para el revestimiento de paredes y suelos en hoteles, restaurantes, grandes superficies comerciales, museos, etc... Venatto pulido es un material de gran calidad que puede sustituir perfectamente al mármol, mejorando sus prestaciones ya que ofrece una mayor resistencia a los agentes químicos y al rallado, a un precio muy competitivo.

Accor instala un sistema de medición en tiempo real del consumo eléctrico



Accor, en línea con su compromiso medioambiental, instalará progresivamente de aquí a finales de enero en todos sus hoteles filiales un nuevo sistema de monitorización del consumo eléctrico. Este nuevo sistema, desplegado primero con éxito en el ibis Madrid Barajas, consta de dos partes, el hardware, un sistema de cableado y captura de imágenes que toma datos continuamente y en tiempo real del consumo, y el software, que permite la recopilación y análisis de los datos de consumo de cada hotel.

Esta solución, completamente automática, tiene el doble objetivo de aportar fiabilidad y seguridad, pues elimina los errores humanos a la hora de tomar los datos de los contadores; y es más seguro para los trabajadores, ya que no es necesario que un operario entre a mirar los contadores al centro de transformaciones. Además, emitirá un informe de consumo cada mes para el conjunto de la red, ofreciendo así la posibilidad para Accor de analizar con más eficacia y minuciosidad los gastos de sus hoteles y definir a medio plazo oportunidades de ahorro energético.

El chef Gennaro Iovine abre su nuevo restaurante en Madrid y presenta su original concepto de cucina italiana



Gennaro, un referente donde poder degustar platos de gran elaboración, creatividad y calidad basados en la tradición italiana en un ambiente acogedor y un servicio cercano que hacen de este piccolo ristorante, el mejor embajador de Italia. Milán, Londres y Nueva York cuentan, desde hace años, con un restaurante Gennaro. Ahora le toca a la capital madrileña ofrecer un lugar donde disfrutar de la verdadera cocina italiana con productos autóctonos de alta calidad y a precios asequibles.

El chef napolitano Gennaro Iovine, que cuenta con una consolidada trayectoria, acaba de abrir un espacio único, Gennaro (C/ Campomanes 11, telf.: 91 542 55 11) un rincón de "Little Italy" en Madrid donde se puede disfrutar de su cultura y tradiciones (exquisitos platos y vinos de toda Italia, menús especiales, jornadas gastronómicas...). Gennaro no es un restaurante italiano más, es un concepto nuevo... En un



ambiente acogedor donde te envuelven sus paredes y organzas ocre, aromáticas velas rojas así como una suave música italiana fuera de los éxitos comerciales...el comensal se sienta a la mesa... Una tavola donde no falta ningún detalle: cristalería de murano, una cuidada vajilla de diseño y una selección de aceites aromáticos... Su servicio es cálido y acogedor para que el invitado se sienta como en casa.

Vincci Hoteles apuesta nuevamente por Barcelona como destino turístico y de negocios



Vincci Hoteles, cadena especializada en la gestión de establecimientos de cuatro y cinco estrellas, sigue apostando por reforzar su presencia en Barcelona con la incorporación de un nuevo hotel a su cartera. Con esta apertura, la cadena hotelera de origen español dispondrá de un total de tres establecimientos en la Ciudad Condal, además de estar desarrollando otro nuevo proyecto cuya inauguración está prevista para principios de 2013.

Este hotel, el Vincci Bit 4*, estará situado en un edificio de la Calle Pallars 418, al final de la emblemática Avenida Diagonal de Barcelona, y a nivel decorativo será un claro reflejo del carácter cosmopolita, moderno y dinámico de la Ciudad Condal. Propiedad del Grupo Rosales, que a su vez posee el Vincci Soma, ubicado en Madrid y gestionado por Vincci Hoteles desde hace cuatro años, para su realización la propiedad ha realizado una inversión de 45.000.000 euros.

Vincci Hoteles incorporará el establecimiento a su cartera en régimen de alquiler y se encargará de la gestión y de comercialización del mismo. El hotel generará 50 nuevos puestos de trabajo en la zona. En



palabras de Carlos Calero, director general y consejero delegado de la compañía "con esta nueva apertura, pretendemos reforzar nuestra presencia en Barcelona y seguir avanzando en uno de nuestros principales objetivos, tener una oferta amplia y consolidada en la Ciudad Condal."

Ibis participa en la iniciativa Open Night Granollers con el hotel ibis de Montmeló



El hotel ibis Barcelona Montmeló pone desde el día 30 de marzo a disposición de los visitantes de la ciudad sus habitaciones a tan sólo 12 euros por persona. Esta iniciativa se encuadra dentro de «Open Night Granollers», un proyecto impulsado por el Gremi d'Hosteleria del Vallés Oriental y el Ayuntamiento de Granollers para promover el turismo en la ciudad catalana.

Durante la Open Night Granollers, hoteles, comercios y restaurantes ofrecerán a sus clientes o bien precios especiales a 12 euros o descuentos del 12%, además de un amplio horario hasta las 24h00. Al margen de estos precios especiales, los visitantes podrán disfrutar de espectáculos culturales itinerantes y de l'Adoberia, un centro de interpretación medieval para todos aquellos que quieran combinar cultura y comercio, la noche del 30 de marzo.

El hotel Ibis Barcelona Montmeló está situado en el norte de la ciudad de Barcelona, frente al circuito de Catalunya, en el eje de la autopista AP-7 que une Francia con Barcelona. El hotel ofrece 100 habitaciones climatizadas, todas equipadas Wifi, 3 adaptadas a personas con movilidad reducida, un restaurante, aparcamiento cubierto, bar y tentempiés 24h.

Ángeles Alarcó, nueva Presidenta-Consejera Delegada de Paradores de Turismo de España



El pasado mes de febrero y tras la celebración del Consejo de Administración de la Cadena Pública, Ángeles Alarcó fue elegida Presidenta-Consejera Delegada de la compañía Paradores de Turismo de España.

Licenciada en Filología Francesa por la Université Catholique de Paris y MBA por el Instituto de Empresa, comenzó su carrera profesional



en el sector privado donde ocupó cargos de responsabilidad en grandes empresas, como Cia Coca Cola de España. En el sector turístico, en 2007, fue designada Presidenta Ejecutiva y Consejera Delegada de Turismo Madrid (empresa de promoción turística de la Comunidad de Madrid).

Posteriormente, en diciembre de 2010, asumió el cargo de Directora General de Turismo de la Comunidad de Madrid, compaginándolo con sus cargos anteriormente mencionados en Turismo Madrid, así como con el de Vicepresidenta del Madrid Convention Bureau y Presidenta del Cluster de Turismo de Madrid.

La recién nombrada presidenta de Paradores ha manifestado que asume esta nueva responsabilidad "con mucha ilusión" tras lo que ha añadido que "Paradores es un emblema de este país y símbolo hotelero a nivel nacional e internacional que, día a día, se configura como un referente mundial de calidad, singularidad y sostenibilidad"... "desde mi posición, haré todo lo posible para que, cada vez más, se reconozca su excelencia en cada rincón de España y del mundo, apostando por la perfección, la innovación y las nuevas tecnologías. Buscaré la máxima eficacia en la gestión de todos y cada uno de los recursos disponibles".

Áreas expande su presencia con la gestión de 6 áreas de servicio en la autopista vasco-aragonesa



Áreas, empresa española líder en restauración, distribución comercial y servicios integrales al viajero, ha resultado adjudicataria de la gestión de los espacios comerciales de 6 áreas de servicio que se encuentran en la autopista AP-68, también llamada autopista vasco-aragonesa, cuya conservación y explotación realiza la empresa AVASA. El contrato firmado hasta 2026 entre Áreas, AVASA y Abertis Autopistas –que actúa como concedente de la gestión–, contempla la remodelación integral de las áreas de servicio de Altube, Logroño, Calahorra, Tudela, Sobradiel y Arrigorriaga.

Dentro de la estrategia de mix de marcas que Áreas viene trabajando desde hace unos años y con el fin de adecuarse mejor a la demanda que plantea el viajero, las áreas de servicio de la autopista vasco-aragonesa estarán operadas por marcas de alto reconocimiento en el entorno de autopistas, tales como La Pausa, Il Café di Roma, Café Café, Ars o The Market, nuevo concepto de supermercado sensorial, claro y atractivo, que ofrece la mejor selección de productos.

Nuevas aperturas en Islas Baleares de Áreas y Lavazza



Áreas y Lavazza, compañía de café líder en Italia con el 48% de participación en el mercado minorista, abrirán dos nuevos locales en las Islas Baleares. Estas aperturas se enmarcan dentro del plan de expansión firmado por las dos insignias el año pasado por el que se pondrán en marcha 14 nuevas cafeterías a lo largo de 2012. La colaboración entre Áreas y Lavazza refuerza su compromiso y se encamina a apoyar sus respectivas estrategias de crecimiento y a impulsar su actividad comercial.

Así, de la mano de Áreas, Lavazza introduce el concepto Expression en las Islas Baleares con la apertura de los dos primeros locales de su cadena de coffee shops en el archipiélago. Estos concept-stores se caracterizan por seguir los rasgos distintivos que han hecho de Lavazza Expression un icono de estilo: modernidad y diseño joven. Dos características que convierten los locales de esta cadena en el espacio ideal para los amantes del buen café espresso y las nuevas tendencias. Concretamente, uno de los locales se ubica en el Aeropuerto de Palma de Mallorca. Con 66m², este establecimiento se inauguró la semana pasada. La otra cafetería Expression cuya apertura está prevista en abril, contará con 155m² y estará localizada en el Aeropuerto de Ibiza.

En una segunda fase del acuerdo firmado por Áreas y Lavazza, y ya en el ámbito de foodservice, Lavazza se convertirá en el proveedor de café de Áreas a partir de junio de 2012, proveyendo así a más de 380 locales. Esta medida supondrá que todos los locales de restauración de marcas propias de Áreas tales como Ars, Medas, Café Café, Caffriccio o La Pausa, entre otros, incorporen la marca Lavazza, lo que representa más de 23 millones de tazas de café servidas al año.

Novotel, cadena oficial del Campeonato Mundial de Pádel por Parejas



Los hoteles Novotel Barcelona City y Novotel Barcelona Sant Joan Despí llegaron a un acuerdo con la organización del X Campeonato Mundial de Pádel por Parejas para convertirse en los hoteles oficiales de este evento deportivo, que tuvo lugar en la ciudad condal del 26 de marzo al 1 de abril. En virtud de este acuerdo, los hoteles acogieron a personal de la organización del Campeonato, a los jugadores y ofrecieron una tarifa preferente para todos aquellos aficionados que se desplazaron hasta Barcelona a presenciar la prueba.



La capital catalana albergó el Campeonato del Mundo por Parejas Open, que se disputó en el Club Bonasport y el Palau Sant Jordi. Las primeras rondas se disputaron en el Club Bonasport y, a partir del día 29, tuvieron lugar las rondas finales en el Palau Sant Jordi. Ambos se encuentran en el Paseo Olímpic, a 20 minutos de los hoteles Novotel.

Representación de la industria española de equipamiento hostelero en la feria India Aahar



Nueve empresas miembros de la Asociación de Fabricantes Españoles Exportadores de Equipamientos para Hostelería y Colectividades (AFEHC) integraron la primera participación agrupada española que, bajo la coordinación de la asociación y con el apoyo del Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX), tendrá lugar en la feria Aahar. El certamen, especializado en alimentación y equipamiento para hostelería, se celebró del 12 al 16 del pasado mes de marzo en el recinto ferial Pragati Maidan (Nueva Delhi, India).



Aunque esta ha sido la primera participación agrupada española del sector de equipamiento para hostelería y colectividades en Aahar, la feria ya había recibido la visita de una delegación compuesta por representantes de la asociación de exportadores y empresas españolas, los cuales tomaron parte en el 2008 en una misión de estudio a la India con el objetivo de valorar una futura asistencia a la feria Aahar como expositores.

La feria Aahar ha sido el marco de presentación al mercado indio del logotipo-marca "Horeca Equipment from Spain", la nueva identidad corporativa para la promoción internacional de la industria española de equipamiento para hostelería y colectividades.

Manuel Alorda, nuevo presidente de AFMA



Manuel Alorda ha tomado el relevo de Jesús Mora Mas al frente de la Asociación Nacional de Fabricantes de Maquinaria Auxiliar para Hostelería, Colectividades e Industrias Afines (AFMA). Jesús Mora Mas, impulsor de la creación de la entidad en 1980, ha cesado voluntariamente en su cargo de presidente, que ocupó en una primera etapa comprendida entre 1980 y 2001 y en una segunda del 2010 hasta ahora.

Bajo la presidencia de Manuel Alorda (Kettal, S.A.), la junta directiva de AFMA, elegida por un periodo de cuatro años, está compuesta por Jesús Mora Mas (Jemi, S.A.) como vicepresidente 1º, Daniel Domenech (Miguel Pujadas, S.A.) en calidad de vicepresidente 2º, Miquel Mas (Equip Turis, S.A.) con el cargo de tesorero y Jordi Mayordomo (Maquinaria Industrial Hostelería, S.L.) como secretario.



Para Manuel Alorda, quien apuesta por un mandato continuista, "el momento económico actual requiere que todos los fabricantes estemos unidos y para ello son imprescindibles las asociaciones empresariales".

Altro lanza Altro Aquarius™, el primer suelo antideslizante de uso combinado



Altro, el primer fabricante de suelos de seguridad con capacidad propia de reciclaje, y el referente en fabricación sostenible, anuncia el lanzamiento en España de Altro Aquarius™, una innovación sin precedentes en este tipo de pavimentos que garantiza la seguridad sobre superficies mojadas y secas, tanto para pies descalzos como calzados –incluso suelas robustas, de goma y calzado deportivo.

Esta innovación tecnológica constituye toda una revolución al eliminar riesgos de resbalón en una gran variedad de entornos y situaciones,



y simplificar la elección del pavimento apropiado para superficies mojadas.

"Fieles a nuestro compromiso con el mercado, Altro Aquarius es el resultado de más de tres años de I+D con el fin de solucionar las necesidades manifestadas por los usuarios. Nos sentimos muy orgullosos de presentar esta gran innovación", señala Domingo López Deán, Director de Altro para el sur de Europa.

En lo que al mercado español se refiere, conforme al CTE, el nivel de resistencia a deslizamientos del nuevo Altro Aquarius™ recibe la clase 3. En pruebas de carácter más internacional, la clase B para DIN51097 en uso descalzo, y una puntuación superior a 36 en pruebas TRRL / péndulo (resistencia a deslizamientos). Así, ofrece la máxima resistencia a resbalones y deslizamientos tanto en entornos mojados como secos.

Icto-Carfer, última novedad de Carfer Saunas



El novedoso tratamiento de ictioterapia es un método de belleza natural realizado sumergiendo una parte del cuerpo en agua templada con peces especiales (garra rufa) que, de una manera fácil y agradable, eliminan las células muertas de la piel realizando una acción exfoliante natural y otorgando a la misma su máximo nivel de esplendor y suavidad. Este innovador tratamiento, constituye la última novedad de nuestras zonas de estética de los Espacios Wellness, Spas, Centros de belleza, Balnearios, etc.

Carfer comercializa la Ictio-Carfer, un dispositivo compacto diseñado para el tratamiento de pies, extremidades inferiores y en ocasiones las superiores y equipado con los siguientes elementos: Urna con cristal securizado de 8 mm. con soportes para nivelar su posición, con cantos rodados para el fondo de la misma e iluminación led, muy atrayente, de color azul o blanco. Y una estructura en fórmica que aguanta la urna y que contiene en su interior un equipo completo de filtración mecánica, química y biológica, con sistema de desinfección germicida del agua por ultravioletas y calefacción integrada para regular la temperatura del agua. Este completo equipo garantiza la higiene total de la instalación, el bienestar de los usuarios y la salud de los peces. El acceso a la zona de filtración y equipo eléctrico se realiza mediante basculación de la tapa superior acolchada, movimiento suavizado por dos pistones hidráulicos y equipado con cerradura de seguridad que impide el acceso al público no autorizado.

Spa Barcelona Commercial nuevo establecimiento de Aquavia



Después del gran éxito con el que se ha acogido el impresionante spa Barcelona, Aquavia lanza su versión para uso público: el spa Barcelona Commercial, especialmente creado para satisfacer las demandas de los hoteles y clubs más exigentes.

Este spa desbordante de trazos minimalistas destaca sobre todo



por su diseño. La cascada elevada enfatiza la presencia del agua, que sobresale del perfil cayendo con un innovador efecto "infinity", que profiere un acabado de lujo y un boceto como si de un espejo de agua se tratara.

El spa combina dos tumbonas y dos asientos para ofrecer el relax y el descanso a hasta cuatro personas. El spa Barcelona se completa con todo lujo de detalles, incluyendo el sistema de iluminación ELS. Se trata de un sistema de iluminación ambiental con 5 focos de LEDS de colores que crean la mejor atmósfera relajante. Por la noche, la superficie del agua se transforma con una secuencia de suaves colores.

"IYON Stable White" de Lamp: Máxima eficiencia LED para la iluminación comercial



El proyector LED IYON, destinado a la iluminación de espacios comerciales, destaca por su combinación de sofisticado diseño y excepcional sistema luminotécnico. En virtud de sus excelentes propiedades de reproducción del color, sus potentes módulos LED y su alta eficiencia energética, IYON es la solución óptima para la iluminación y escenificación de tiendas y salas de exposición.

El sofisticado diseño del proyector aloja un excepcional sistema luminotécnico que, gracias a la perfecta adaptación



con potentes módulos LED, permite la uniforme y puntual acentuación conforme a las exigencias de los más diversos ámbitos de aplicación. Con los reflectores de precisión con capa de aluminio aplicada por pulverización se consiguen características de distribución en haz desde intensivo hasta extensivo.

Ventajas adicionales son la prolongada vida útil de 50.000 horas al 70 por ciento del flujo luminoso, la constante calidad el color y el espectro lumínico de los módulos LED prácticamente libre de componentes IR y UV, lo cual permite la intensa iluminación de materiales sensibles. También en el cotejo con proyectores de tecnología convencional, IYON destaca por su eficiencia de luminaria de hasta los 65 lúmenes por vatio.

Expormim, muebles para disfrutar de la vida con marcado carácter mediterráneo



Muebles con marcado carácter mediterráneo, capaces de expresar toda

la pureza y simplicidad, así como de aportar bienestar y disfrute al utilizarlos. Así son los muebles de Expormim que, para este 2012 nos propone nuevas colecciones perfectas para utilizar en el exterior pero también para aportar calidez a los interiores contemporáneos. Piezas que representan una fusión coherente entre dentro y fuera, mediante la utilización de materiales resistentes a la intemperie, que no renuncian al máximo confort.

Duraderos y elegantes, funcionales y versátiles, los muebles Expormim destacan por su profundidad y por la calidad de los materiales utilizados. Combinando acero, aluminio o madera de teka, con pizarras, cuerdas de poliéster y tejidos técnicos dan forma a las impresionantes tumbonas, asientos y sofás que conforman el nuevo catálogo y son el reflejo de la evolución de una compañía que ya tiene medio siglo de historia. Sus orígenes se sitúan en el año 1960 cuando, bajo el nombre de La Exportadora de Mimbre, se dedicaban a la manufactura de cestos ya con una clara voluntad de ampliar horizontes y de abrir nuevos mercados. Con los años, y ya con la tercera generación al frente del negocio, este objetivo se ha cumplido con creces pues hoy Expormim exporta a más de 40 países de los cinco continentes.

Prim Spa en la Clínica exclusiva de Pilates, Saunas y Spa, Buchinguer de Marbella



La clínica Buchinguer de Marbella ha depositado su confianza en Prim Spa y Klafs para crear dos espacios independientes para señoras y caballeros, equipados con saunas finlandesas, baños de vapor, y duchas de sensaciones. Durante la creación de esta área se han dado mucha importancia a la elección de los materiales, un mármol de color crema claro y mosaicos de color verde esmeralda como único contrapunto cromático y a la inclusión de la luz diurna. El Pabellón de Sauna, Pilates y Fitness, con sus 600 m2 de superficie, está dotado de los más modernos equipos fitness y una zona privada destinada al entrenamiento personal y al método Pilates.

KLAFS lleva creando espacios dedicados a la relajación del cuerpo y del espíritu desde 1928. Este negocio familiar, se ha convertido en la empresa líder a nivel mundial en saunas, y productos de wellness & spa. Actualmente más de 600 empleados trabajan para alcanzar las más altas expectativas de los clientes, desde el sueño de una pequeña sauna personalizada hasta las más lujosas instalaciones de spa en un hotel.

PRIM fue fundada en 1870 con la construcción y explotación de un Balneario en Alsasua (Navarra). Con más de 140 años de presencia en el mercado de la salud, del Spa y del Wellness, la empresa se configura como líder en sus diferentes segmentos de negocio. Para dotar al cliente del mejor servicio profesional, PRIM SPA cuenta con oficinas técnico-comerciales alrededor de toda la geografía Española, Portuguesa y de Latinoamérica.

Secadoras de manos eco-rápidas de Mediclinics



Mediclinics presenta la gama eco-rápida de secadoras de manos, formada por la línea Machflow, Speedflow y Dualflow; soluciones pensadas para disminuir el tiempo de secado a la vez que contribuyen considerablemente al ahorro de consumo de energía. Modelos de potencia regulable, Speedflow y Machflow, que permiten manipular el motor adecuándolo a las necesidades del lugar de paso donde se encuentran instaladas, reduciendo a la vez el efecto sonoro producido en el secado. Unidades que gracias a su diseño, consecuencia de la fuerte inversión en I+D, permiten reducir el tiempo de secado dejándolo hasta los 8 segundos, según modelo y permitiendo una mayor rotación de manos en el secado. Tiempo 4 veces más veloz que una secadora convencional y a la vez con un menor consumo energético.



Soluciones con un especial cuidado por el medioambiente, máquinas que emiten menos emisiones de CO₂, disminuyéndolo hasta un 53% respecto a una secadora común, contribuyendo al cuidado de la atmosfera. Con la nueva generación

de secadoras de manos eco-rápidas de Mediclinics, el ahorro económico se nota considerablemente en cada secado, estancias de alta frecuencia de paso; aeropuertos, centros comerciales, centros deportivos... tienen la solución a los problemas de masificación puntuales. Unidades automáticas que detectan las manos al acercarse a sus sensores, aumentando la comodidad del usuario en el secado y haciendo que la acción sea más cómoda y rápida. Modelos seguros, gracias a su desconexión automática, transcurrido cierto periodo de funcionamiento, evitando el sobrecalentamiento de estas por causas vandálicas.

Las secadoras de manos eco-rápidas se encuentran disponibles en variedad de acabados facilitando la integración de estas en el espacio donde fueron instaladas

Nuevo showroom de Sycat en Barcelona



Sycat ha llegado a un acuerdo con la empresa Kvuadrat para representar sus tejidos en Barcelona, añadiendo una nueva colaboración a las existentes de Lutron, Silent Gliss, Renson, Somfy y Now Carpet.

Actualmente está adaptando el antiguo Show Room de Kvuadrat, en la calle Calvet 29 de Barcelona para acoger los productos. A la vez, la compañía está



finalizando la entrega e instalación de las cortinas del Hotel Catalonia Fira. Sycat nace con un amplio conocimiento en el sector de las cortinas y tapizados, la experiencia de su personal, les permite asesorar y cubrir las necesidades de los clientes, ya sean, estudios arquitectura, diseñadores de interiores, ingenierías y otros profesionales del sector

Ofrece el control para protección de la luz natural con sistemas motorizados y manuales, así como también respuesta, para proyectos textiles integrales, en residenciales y en edificios de uso público.

Massoni instala productos técnicos bajo tierra en el hotel Catalonia Fira



Massoni encargada de la jardinería del Hotel Catalonia Fira, está instalando productos muy técnicos para garantizar el buen desarrollo de la vegetación exuberante, que tiene que tener un peso muy importante en la propia arquitectura del edificio.

Estos materiales, que quedan enterrados, deben por un lado garantizar un drenaje correcto, con una buena aireación del sustrato: para ello se están instalando diferentes productos de la marca ZINCO. (www.zinco-cubiertas-ecologicas.es). Por otro lado, se tiene que asegurar la estabilidad de las palmeras que con sus grandes dimensiones, ofrecen mucha resistencia al viento, sobretodo en el ático. En este caso, se ha utilizado el producto PLATIPUS, distribuido por www.jardinmovil.com,



para anclar el cepellón con cables de acero.

Estos materiales, nos permiten recrear jardines en áticos de hoteles, garantizando su estabilidad y su buen desarrollo.

The New York City Collection by Keraben



Nolita, Chelsea, Soho, Liberty, Queens, Moma, Tiffany... Keraben se inspira en los barrios de Nueva York para presentar su nueva colección de revestimientos cerámicos. The New York City Collection by Keraben se centra en el estudio de nuevas texturas y colores cargados de tendencia. El color, la luz y el caos de la gran urbe invaden nuestro catálogo con propuestas de interiorismo diferentes y sofisticadas, donde la cerámica reivindica de nuevo su protagonismo más decorativo.

El diseño de Nolita está inspirado en un papel pintado seleccionado entre una extensa gama de papeles en acabado de seda natural. Chelsea representa la textura de un papel rayado con relieve direccional e irregular. La serie Moma está inspirada en la sobriedad del cemento manchado para la creación de ambientes urbanos e industriales. Liberty, un relieve de pequeños cuadros en acabado brillo



nacarado. Idóneo para su uso en cocinas y espacios decorativos, Liberty apuesta por la combinación de blancos y negros, haciendo de la propia base un elemento decorativo.

La serie Tiffany se recrea en el brillo y el color. Una moderada destonificación genera movimiento y cierta direccionalidad en la pieza rectificada. El secreto de la colección reside en la suavidad de sus tonos y la originalidad de nuevos colores en catálogo como el Pink o el Blue. El diseño de Soho nace de una madera suave y direccional. La calidez y suavidad de los colores se proyectan en ambientes de revestimiento para baños y cocinas de carácter más colonial o incluso rústico.

SOLUCIONES DE ACCESO

Puertas automáticas

Correderas, batientes, giratorias
rápidas y herméticas



Cortinas de aire

Cierres enrollables





ABRIL 2012

EXPOFRANQUICIA

SALÓN INTERNACIONAL DE LA FRANQUICIA

- En IFEMA, Madrid
- Del 19 al 21 de abril
- www.ifema.es

MAYO 2012

EXPOVACACIONES

FERIA DEL TURISMO

- En Bilbao
- Del 10 al 13 de mayo
- www.bilbaoexhibitioncentre.com

HISPACK

SALÓN INTERNACIONAL DEL EMBALAJE 2012

- En Barcelona
- Del 15 al 18 de mayo
- www.firabcn.es

OCTUBRE 2012

SEAFOOD BARCELONA 2012

- En Barcelona
- Del 15 al 17 de octubre
- www.firabcn.es

HOSTELCO

SALÓN INTERNACIONAL DEL EQUIPAMIENTO PARA RESTAURACIÓN, HOTELETERÍA Y COLECTIVIDADES

- En Barcelona
- Del 17 al 21 de octubre
- www.firabcn.es

SIF & CON

SALÓN INTERNACIONAL DE LA FRANQUICIA, LAS OPORTUNIDADES DE NEGOCIO Y EL COMERCIO ASOCIADO

- En Valencia
- Del 9 al 12 de mayo
- www.feriavalencia.com

FRUIT ATTRACTION

FERIA INTERNACIONAL DEL SECTOR DE FRUTAS Y HORTALIZAS

- En IFEMA, Madrid
- Del 24 al 26 de octubre

NOVIEMBRE 2012

FIESTA Y BODA

SALÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS PARA EVENTOS Y CELEBRACIONES

- En Valencia
- Del 23 al 25 de noviembre
- www.feriavalencia.com

BCNDEGUSTA

- En Barcelona
- Del 30 de noviembre al 2 de diciembre

DICIEMBRE 2012

DABADUM

SALÓN DEL OCIO INFANTIL EN FAMILIA

- En Madrid
- Del 5 al 9 de diciembre



¿Quieres que
tu empresa
se convierta en un
actor relevante para el
desarrollo...?

Entra en www.isf-apd.org/responsables



Con la financiación de:



promateriales

de construcción y arquitectura actual

Información de Arquitectura y Materiales de Construcción

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



**NUEVA
revista**

hostelpro

proveedores de hostelería y restauración

Información de Hostelería y Restauración

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

protiendas

la revista para proveedores y tiendas de electrodomésticos, electrónica, imagen y sonido

Información de Electrodomésticos, Imagen y Sonido

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





GASTÓN Y DANIELA
DESDE 1876