

Nº 60

HOSTELPRO

REVISTA DEDICADA AL SECTOR HOTELERO Y DE LA RESTAURACIÓN

ESPECIAL ESTABLECIMIENTOS URBANOS

Hotel Four Points

REPORTAJES:

Cocinas profesionales y tendencias culinarias

Cartelería y señalética

Higiene y tecnología actual

Experiencia sensorial en el hotel

Confort para tus
huéspedes.

La comodidad y el confort son pilares esenciales en la experiencia que un hotel debe transmitir a sus clientes. Ofrecer zapatillas es un gesto que subraya la atención al detalle del establecimiento y su compromiso por brindar un servicio de hospitalidad completo. Este pequeño toque eleva la calidad de la estancia, asegurando que los huéspedes se sientan valorados y más propensos a recordar y recomendar su experiencia.

SU MA RIO

STAFF

Editora / Directora:

Pilar Romero

Redactora:

Laura García

Administración:

Alicia Écija

Departamento Digital:

Andrea Sánchez e Iria Rey

Maquetación:

Marisol Navalón y Rocío Pinazo

Departamento Comercial:

Carmen Sánchez y Paloma Elices

Soporte Informático:

Dimanet Informática

Impresión y Fotomecánica:

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

Distribución:

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

Editorial Protiendas, S.L.U.

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

P.V.P. del ejemplar: 15 euros



ENTREVISTA

Ábel Pérez Gabucio
ÀBAG Studio



PROYECTO HOTELERO
Hotel Four Points



ENTREVISTA

Juan Luis Requena
REQUENA Y PLAZA



REPORTAJE

Cocinas profesionales



REPORTAJE

Cartelería y señalética



REPORTAJE

Higiene



REPORTAJE

Amenities

OTRAS SECCIONES

62 Soluciones del canal Horeca

66 Agenda

PORTADA: Hotel Four Points Foto: Requena Y Plaza

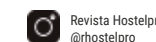
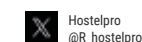
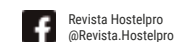




Foto: Àbel Pérez Gabucio _ ÀBAG Studio. Fotógrafo: Juan Gavilán

ÀBAG Studio

À B A G

En una charla profunda y reveladora, Àbel Pérez Gabucio, fundador de ÀBAG Studio, comparte con nosotros su apasionante trayectoria en el mundo del diseño arquitectónico e interiorismo. Con solo 28 años, tomó la audaz decisión de abrir su propio estudio, motivado por el deseo de imprimir su sello personal en cada proyecto. Desde su formación en España y Dinamarca, hasta su enfoque innovador que desafía las tendencias convencionales, Àbel nos habla de los desafíos iniciales, su filosofía de diseño centrada en la funcionalidad y la estética, y su compromiso con la sostenibilidad. A lo largo de la entrevista, descubrimos cómo ha logrado posicionar a ÀBAG Studio en la élite del diseño internacional, trabajando en proyectos que van desde Cerdeña hasta Nueva York, y cómo su visión futurista promete llevar su estudio a nuevas fronteras en el ámbito del diseño.

Sobre tus comienzos, ¿qué te motivó a abrir tu propio estudio de diseño con solo 28 años, y cuáles fueron los mayores desafíos que enfrentaste al inicio?

La voluntad de hacer las cosas a mi manera y de darle un enfoque más personal a todo lo que veíamos. En cuanto a los mayores desafíos, diría que fue encontrar un equipo y colaboradores que estuvieran al nivel de exigencia de nuestros proyectos; ahora, por suerte, ya lo he encontrado.

Tu formación abarca tanto España como Dinamarca. ¿Cómo han influido estas dos culturas en tu enfoque del diseño arquitectónico e interiorismo?

La verdad es que nuestro estilo es muy internacional, no se limita solo a España o Dinamarca; también tiene influencias italianas, y mi familia es de diferentes partes del mundo, lo que creo que se refleja en el resultado final de nuestros proyectos. Me encanta viajar, siempre estoy atento y curioso por descubrir cosas nuevas, por lo que nuestros proyectos están en constante evolución.

ÀBAG Studio ha trabajado en proyectos internacionales en ciudades como Saint Tropez, París y Ámsterdam. ¿Cómo adaptas tus diseños a diferentes contextos culturales y arquitectónicos?

Más que adaptarlos a los contextos culturales y arquitectónicos, los adaptamos a los clientes. Creo que el éxito de nuestros proyectos radica en que están diseñados a través de los ojos de quienes nos contratan, siempre con nuestro sello particular.

Foto: ÀBAG Studio



GENEBRE

Feel the water

Monomando 3 vías con sistema **GE COLD-START** de 2 aguas, para suministrar agua filtrada y de red sin mezclarse



WWW.GENEBRE.ES



Foto: ÀBAG Studio

Eres finalista del Brand Restaurant Award y tu estudio figura entre los 10 mejores. ¿Qué crees que distingue a ÀBAG Studio de otros estudios de diseño en España?

Creo que nuestra pasión por hacer cosas diferentes, sin buscar seguir tendencias, es lo que nos diferencia. Nuestro estilo es atemporal con un twist, espacios que sorprenden dotados de dramatismo sosegado, cálido e inspirador.

¿Cómo abor das la relación entre funcionalidad y estética en tus proyectos? ¿Cómo logras que el diseño sea a la vez práctico y visualmente impactante?

Buscamos que la estética sorprenda, pero nunca la ponemos por encima de la funcionalidad. Es decir, una vez que tenemos un concepto que funciona a nivel estético, lo bajamos a la tierra. Si algo no encaja, hacemos los ajustes necesarios para que el diseño no solo sea visualmente atractivo, sino también funcional. Todo forma parte de la experiencia, el diseño y funcionalidad.

El detalle y la excelencia son pilares de tu filosofía de diseño. ¿Podrías contarnos algún ejemplo de un proyecto hotelero o restaurante en el que estos aspectos hayan sido clave para el éxito del mismo?

En el diseño de hoteles, intervienen muchos factores. Hay una carga estética muy fuerte porque se busca sorprender y crear una experiencia, pero también es crucial cumplir con el programa funcional, tanto del equipo gestor del hotel como de los propietarios e incluso de los operadores. Un ejemplo es un hotel que estamos diseñando en Cerdeña, que debe estar absolutamente integrado con la naturaleza y donde el patrimonio influye en cualquier aspecto, por mínimo que sea, del diseño

del hotel. Nosotros hacemos la dirección artística y el interiorismo, y parte del éxito de este proyecto ha sido, en primer lugar, una labor de investigación sobre materiales y sistemas constructivos originales para crear los materiales que vamos a usar en los interiores, con la intención de integrarlos y estudiar muy detalladamente las soluciones que vamos a aportar para que tengan un mínimo impacto en el ambiente.

En este sentido, el diseño de hoteles presenta desafíos únicos en cuanto a la creación de espacios funcionales, acogedores y estéticamente impactantes. ¿Cómo abor das el diseño de hoteles para lograr una experiencia memorable para los huéspedes, y qué factores consideras clave en este tipo de proyectos?

La idea es que la propuesta tenga un hilo conductor, que cuente una historia desde la entrada hasta los detalles más pequeños, como los cojines de la habitación. Los factores clave son escuchar con atención las necesidades de todas las partes involucradas, que a veces pueden ser muchas, y al mismo tiempo, intentar llevar al cliente fuera de su zona de confort para crear un proyecto interesante. Aunque nos adaptemos al programa inicial, cuestionar la distribución y el uso de los espacios enriquece el proyecto.

La sostenibilidad es un tema importante en el diseño actual. ¿Cómo integras principios de diseño sostenible en tus proyectos y qué importancia le das a este aspecto en tu trabajo?



Foto: ÀBAG Studio

La importancia de la sostenibilidad depende del proyecto. En el caso del hotel en Cerdeña, como mencioné antes, hemos hecho mucha investigación sobre técnicas locales y materiales históricos para integrarlos en nuestra propuesta. Es un tema clave cuando el proyecto lo requiere, y siempre buscamos minimizar el impacto ambiental, desde la selección de materiales hasta la gestión de residuos e incorporar soluciones que respeten el medio ambiente y utilicen recursos de manera responsable.

El mundo del diseño está en constante evolución. ¿Qué tendencias actuales en arquitectura e interiorismo te parecen más interesantes o influyentes, y cómo las incorporas en los proyectos de ÀBAG Studio sin perder tu esencia y estilo propio?

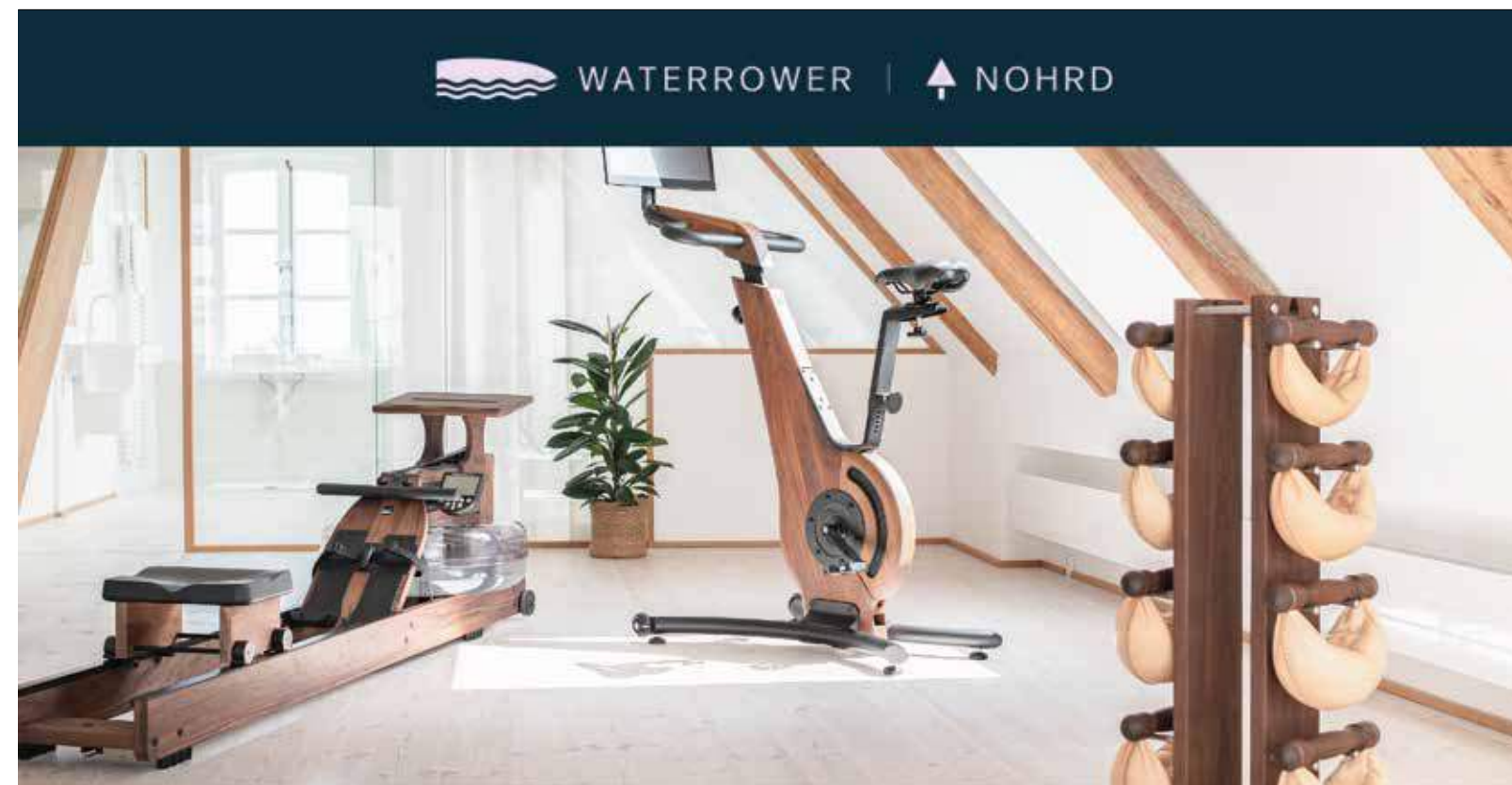
Intento alejarme de las tendencias y evito seguir de cerca lo que ocurre en el entorno para no dejarme influenciar. Aunque es inevitable que algunos guiños contemporáneos se filtren, nuestro enfoque principal es crear espacios atemporales que transmitan, sin perder la esencia y tengan alma. En algunos proyectos, especialmente en retail u hotelería, sí podemos dar un push de alto contenido creativo.

Finalmente, ¿cuál es tu visión para el futuro de ÀBAG Studio? ¿Qué nuevos retos o áreas de expansión ves en el horizonte para tu estudio?



Foto: ÀBAG Studio

Bueno, la verdad es que ya trabajamos en todo Europa; uno de nuestros objetivos es expandirnos a Miami y Nueva York. Y, bueno, Oriente Próximo está siempre en el tintero; pronto creo que tendremos algo nuevo que contar.



Diseño, calidad, innovación y sostenibilidad son los valores en los que, durante más de 30 años, se ha fundamentado la creación de nuestros equipos fitness. Todos los diseños de WATERROWER | NOHRD cuentan con un exquisito trabajo de artesanía artística que combina una hermosa estética con materiales de la mejor calidad y funcionalidad sin concesiones.





Foto: REQUENA Y PLAZA

PROYECTO HOTELERO

Hotel Four Points by Sheraton Barcelona Airport

ELEGANCIA
Y FUNCIONALIDAD

REQUENA Y PLAZA, con casi 40 años de trayectoria, se ha consolidado como un referente en arquitectura e interiorismo, destacándose por su diseño de alta calidad y su enfoque en la funcionalidad. Recientemente, el grupo URH HOTELIERS confió en este estudio español para crear la imagen del nuevo Hotel Four Points by Sheraton Barcelona Airport, ubicado estratégicamente en Viladecans, cerca del aeropuerto de Barcelona. Con un estilo "vintage elegante", el hotel ofrece espacios funcionales y acogedores que equilibran estética y practicidad.



Foto: REQUENA Y PLAZA

REQUENA Y PLAZA, estudio de arquitectura e interiorismo con casi cuatro décadas de experiencia, ha sido seleccionado por el Grupo URH HOTELIERS para llevar a cabo el diseño completo del interiorismo del nuevo Hotel Four Points by Sheraton Barcelona Airport. Este proyecto, que representa un enfoque innovador en diseño hotelero en la región, combina la operatividad de un espacio orientado al viajero de negocios con un entorno idóneo para el descanso. Así, el hotel ofrece la sofisticación de un estable-

Foto: REQUENA Y PLAZA



cimiento de cuatro estrellas en una ubicación estratégica: Viladecans, a tan solo cinco minutos del aeropuerto de Barcelona-El Prat y quince minutos del centro de la ciudad. Este punto intermedio entre la comodidad para ejecutivos en tránsito y el turismo urbano permite satisfacer las necesidades tanto de viajeros de negocios como de turistas, logrando una experiencia que equilibra operatividad, accesibilidad y lujo discreto.

La elección de REQUENA Y PLAZA para este proyecto no es casual. Con más de mil proyectos de arquitectura e interiorismo en su portafolio y un equipo internacional de más de 90 profesionales, el estudio se ha convertido en un referente en la creación de espacios que cumplen con las expectativas estéticas y funcionales de sus clientes. Su filosofía de trabajo, basada en concebir el éxito propio como resultado del éxito de sus clientes, les permite entender profundamente las necesidades y deseos de cada marca. En el caso del Hotel Four Points by Sheraton Barcelona Airport, esta atención al detalle se refleja en cada rincón del hotel, donde la funcionalidad y el confort son protagonistas absolutos. La paleta de colores seleccionada para las 202 habitaciones, que incluye tonos de gris, tabaco y whisky, evoca una elegancia cálida y profesional que refuerza la imagen Business & Leisure del establecimiento.

El estudio ha sabido aprovechar cada espacio del hotel, transformando el diseño interior en un valor añadido para

la experiencia del huésped. Este nuevo hotel, el segundo en España bajo la marca Four Points, destaca dentro del portafolio de URH HOTELIERS por su propuesta Business & Leisure, que combina funcionalidad y elegancia en un ambiente armónico. El diseño de las habitaciones, amplias y confortables, presenta una gama cromática de tonos cálidos y terrosos, con detalles en madera que contribuyen a crear una atmósfera de intimidad y calma. La disposición de los espacios está pensada para maximizar la comodidad del huésped, tanto para el descanso como para el trabajo, con cómodos sillones y modernas estaciones de trabajo que convierten la habitación en un espacio polivalente. Los baños, decorados en tonos tabaco y detalles en negro, son concebidos como áreas de relajación privada que complementan la experiencia de descanso.

El diseño del lobby y del Business Center es otro de los aciertos del proyecto. Inspirado en las décadas de los años 20 a los 50, estos espacios evocan una atmósfera clásica con toques contemporáneos, integrando elementos decorativos que recuerdan a la estética de Mondrian. Estos detalles crean un ambiente acogedor y funcional que invita a la conversación y a las reuniones informales. Con sillones amplios y respaldos altos, el mobiliario de las zonas comunes ofrece un extra de insonorización y discreción, ideal para un entorno de negocios.



Foto: REQUENA Y PLAZA

H&T

SALÓN DE INNOVACIÓN EN HOSTELERÍA

3/4/5 FEB — 2025



ENCIENDE EL FUTURO

ORGANIZADO POR

PROTECTORADO INSTITUCIONAL

COLABORADORES

SPONSOR OFICIAL

FYCMA
Palacio de Ferias y Congresos de Málaga

#HyT / salonhyt.com



10 HOSTELPRO



Foto: REQUENA Y PLAZA

“El Hotel Four Points representa un ejemplo de cómo capturar la esencia de una marca global en el diseño de cada espacio. ...”

Foto: REQUENA Y PLAZA



Por otro lado, los colores terrosos y las texturas en madera brindan una calidez que hace sentir al huésped como en casa, sin perder el toque elegante que caracteriza a la marca Four Points. Para las empresas que requieran espacios para conferencias y eventos, el hotel dispone de tres salas de reuniones, una de ellas panelable en tres áreas, con capacidad para hasta 350 personas. Esta propuesta funcional y flexible es clave en la visión del estudio, quienes han sabido optimizar cada metro cuadrado para garantizar la máxima comodidad y operatividad tanto para los visitantes como para el personal del hotel.

Así, la propuesta cromática y de materiales que predomina en el interior del hotel, con colores oscuros y cálidos que generan una sensación de confort y sofisticación, contrasta con el vibrante diseño de la azotea, uno de los principales atractivos del hotel. Aquí, el azul corporativo de la piscina al aire libre se mezcla con los tonos de madera natural en un espacio que invita al relax y a disfrutar del buen clima de la ciudad. La zona de la piscina, con vistas al skyline de Barcelona y a las montañas que rodean Viladecans, está acompañada de un bar que evoca el tradicional “chiringuito de playa”, reinterpretado con un toque de elegancia y modernidad. Este espacio no solo ofrece un respiro ideal para los huéspedes que desean desconectar tras una jornada laboral, sino que también se convierte en un lugar perfecto para el afterwork, brindando una atmósfera chill-out que se adapta a distintas actividades según el momento del día.

Para REQUENA Y PLAZA, el proyecto del Hotel Four Points by Sheraton Barcelona Airport representa un ejemplo de cómo capturar la esencia de una marca global en el diseño de cada espacio, respetando al mismo tiempo la identidad de la región y las preferencias del cliente. En palabras de Juan Luis Requena, socio fundador del estudio, cada proyecto plantea un reto único: “Es necesario entender las necesidades del cliente, el tipo de usuario final y la línea estética de cada marca”. Este enfoque les permite crear un diseño que se adapta a las exigencias de cada cliente sin perder de vista las tendencias actuales en arquitectura e interiorismo. Para el Grupo URH HOTELIERS, esta colaboración significa

Foto: REQUENA Y PLAZA



Foto: REQUENA Y PLAZA

una oportunidad de ofrecer una experiencia de alta calidad que responde tanto a las necesidades estéticas como a las operativas del sector hotelero, logrando al mismo tiempo una integración local que enriquece la experiencia de los huéspedes.

La relación entre REQUENA Y PLAZA y el Grupo URH HOTELIERS no es nueva. Ya habían trabajado en conjunto en la reforma del URH Sitges Playa, un proyecto que también buscaba reflejar un diseño de alta calidad con un sentido de lo local. En este sentido, la elección de REQUENA Y PLAZA para el nuevo Hotel Four Points no fue sino una extensión de esta confianza basada en una visión común de excelencia y adaptación a los valores de cada ubicación. Con esta nueva apertura, el Grupo URH HOTELIERS suma su décimo establecimiento y supera las 1.000 habitaciones en su oferta, consolidando así su presencia en el mercado hotelero español.

Para los huéspedes, el Hotel Four Points by Sheraton Barcelona Airport es mucho más que un lugar donde alojarse; es un espacio de lujo discreto y funcionalidad atemporal que les permite sentirse en un ambiente de confort y elegancia desde el momento en que cruzan el lobby hasta que disfrutan de las vistas en la azotea.

Este diseño flexible, que varía su uso según el momento del día, permite ofrecer un ambiente formal durante el día y un

entorno más desenfadado en la noche, equilibrando el trabajo y el descanso en cada rincón del hotel. Espacios como el fitness center y la zona de piscina han sido pensados para proporcionar bienestar y relajación, complementando la propuesta de confort de un hotel que está a la altura de las expectativas de los viajeros más exigentes.

Foto: REQUENA Y PLAZA



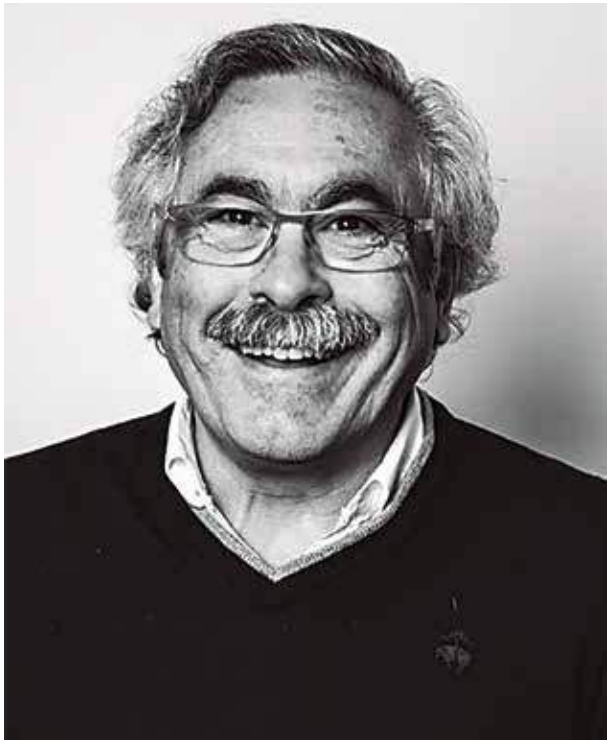


Foto: REQUENA Y PLAZA

Juan Luis Requena

SOCIO FUNDADOR DE
REQUENA Y PLAZA

¿Cuál fue el mayor desafío que enfrentaron al diseñar el Hotel Four Points by Sheraton Barcelona Airport?

Como es habitual, el gran reto en los proyectos hoteleros está en conseguir sacar el máximo aprovechamiento al presupuesto objetivo del cliente. Del mismo modo, la conciliación de las expectativas de la propiedad con las de la marca son siempre un desafío enorme.

Ambos desafíos se han completado con éxito en este proyecto, dada la satisfacción recibida tanto por parte de Marriott International como por parte de Grupo URH Hoteliers, que es la empresa explotadora.

¿Cómo equilibraron las expectativas del cliente y la necesidad de cumplir con la identidad de la marca Marriott?

El Hotel Four Points by Sheraton Barcelona Airport tiene una imagen muy concreta, con lo cual lo que hemos debido de hacer es adaptarla sutilmente a la localización y a la arquitectura propia del inmueble, así como respetar criterios operativos propios de un hotel cercano al aeropuerto, donde los espacios diáfanos son necesarios por la afluencia puntual de gran número de personas.

Esto hay que conjugarlo con una decoración cálida y una iluminación agradable para el cliente, de tal modo que la escala del espacio se reduzca y se perciba un espacio igualmente acogedor.

El hotel tiene un enfoque en el huésped de negocios. ¿Cómo influyó esto en las decisiones de diseño, tanto en las habitaciones como en los espacios comunes?

El huésped de negocios es un cliente habitual de diversos hoteles, por lo cual es más exigente en cuanto a temas más funcionales. Quiere espacios cómodos y acogedores pero funcionales, sin demandar "grandes extras": La conectividad y la posibilidad de trabajar desde cualquier estancia, ya sea en habitaciones como en zonas comunes es un must.

Igualmente, la posibilidad de tener espacios de reunión informal en zonas comunes, mezclándose con el resto de los clientes, pudiendo tomarse un café, un snack, etc. a la vez que se mantiene una reunión de negocios. El Hotel Four Points by Sheraton Barcelona Airport cubre muy bien estas necesidades en su concepto, por lo cual no ha sido complicado lograr puntos de entendimiento.

La gama cromática utilizada es muy particular, ¿qué concepto o idea querían transmitir con los colores grises, tabaco y whisky en las habitaciones y zonas comunes?

Se buscaba una imagen sobria, y completamente orientada al cliente de negocios. Esa sobriedad, unida a cierto carácter urbano y confortable, con referencias domésticas y mid century, nos ha dirigido hacia los materiales y colores propuestos.

La gama cromática viene marcada por la marca en sí: maderas de aspecto clásico, mobiliario y textiles mid century cumplen a la perfección con la imagen del Hotel Four Points by Sheraton Barcelona Airport.

Foto: REQUENA Y PLAZA



Han mencionado que el uso de los espacios del hotel cambia entre el día y la noche. ¿Cómo se refleja este dinamismo en el diseño de las zonas comunes y de trabajo?

Este cambio se consigue principalmente a través de la iluminación y también por medio de haber generado espacios con una mentalidad muy multifuncional, adaptándose a las distintas necesidades tanto de la clientela como de la operativa del hotel, según la hora del día. Asimismo, la flexibilidad del mobiliario seleccionado hace que sea perfectamente adaptable a distintos usos, tal y como perseguíamos.

La funcionalidad y el confort parecen ser pilares en este proyecto. ¿Cómo lograron integrar estas características sin comprometer la estética y la elegancia?

Reforzando la idea de la respuesta a la cuestión anterior, a través de un mobiliario muy flexible, con una cuidada y variada selección de sus elementos, que permiten ser usados para distintas actividades a lo largo del día.

El área de la azotea, con su piscina y bar, destaca como un espacio de relax. ¿Qué elementos clave tuvieron en cuenta para diseñar un ambiente que contrasta con el enfoque más corporativo de otras áreas del hotel?



Foto: REQUENA Y PLAZA

Se planteó la terraza de la azotea como el elemento más lúdico del hotel: es un espacio con elementos mucho más lounge, más relajados y que inspiran un ambiente de ocio. Con un bar de piscina que puede usarse a lo largo del día y por la noche.

En el diseño de esta área se incluyen elementos más frescos en cuanto a materiales y texturas: así se logra un espacio pensado para el relax y el disfrute del cliente.

redforts

SISTEMA HOTELERO

-  Sistema de gestión (PMS)
-  Gestor de canales
-  Motor de reservas
-  +2200 usuarios en 25 países



Envío automático de partes según la nueva legislación

¡Cumple la legislación de Hospedajes sin esfuerzo!

KIT
DIGITAL

Subvención Kit Digital:
puedes utilizar tu bono con nosotros

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

Haga clic en el botón PRUEBA GRATIS
en redforts.com





Foto: REQUENA Y PLAZA

¿Cómo se logra un equilibrio entre el diseño de lujo discreto y la necesidad de crear un espacio accesible y funcional para huéspedes en tránsito?

Esto lo hemos trabajado incorporando elementos sutiles que elevan el look del hotel: revestimientos de madera, iluminación indirecta, textiles trabajados y ricos, juegos de luz con intención

Foto: REQUENA Y PLAZA



más dramática que acentúan diferentes elementos arquitectónicos y decorativos del hotel, todo ello unido a una selección de atrezzo trabajado y orientado a conseguir una estética más doméstica y acogedora.

El Business Center y las salas de convenciones están pensados para encuentros corporativos. ¿Qué innovaciones o detalles arquitectónicos han implementado para mejorar la experiencia de los usuarios en estos espacios?

Para el desarrollo de estos espacios hemos colaborado con empresas especializadas, teniendo entre todos en cuenta las necesidades cambiantes en un mercado objetivo que demanda novedades cada día.

La estética “vintage elegante” que han desarrollado para este hotel, ¿cómo dialoga con las tendencias contemporáneas en el diseño de hoteles para viajeros de negocios?

Al final los elementos de diseño vintage son reconocibles por la clientela como elementos icónicos de diseño: Otorgan a los espacios cierto carácter con su sola presencia. Es un estilo que siempre remite a la idea de confort, de comodidad y de contemporaneidad. Los materiales nobles de estos elementos nos remiten a la idea de lujo artesano, de lujo “relajado”, consistente en reforzar la idea de calidad y no en la ostentación.

En la decoración de los baños han apostado por una sencillez sobria. ¿Qué importancia le dieron a la sensación de intimidad y relajación en estos espacios?

Los baños se concibieron como pequeños espacios de intimidad, lo que se consigue a través de una iluminación tenue y unos revestimientos ricos y trabajados con una estética atemporal. En zonas comunes son un espacio relajante dentro de un lobby multifuncional y dinámico, un contrapunto estético que los convierte en casi una experiencia relajante.

Este es el segundo proyecto que realizan con Grupo URH Hoteliers. ¿Qué aprendizajes o cambios aplicaron en este proyecto en comparación con la reforma del URH Sitges Playa?

Son dos proyectos completamente distintos, ya que el Hotel Four Points by Sheraton viene operado bajo una marca de Marriott International, con lo cual las directrices de diseño vienen marcadas desde dicha enseña, y después se ha tenido que adaptar a los requerimientos del cliente en lo posible.

En cualquier caso, nuestra amplia experiencia hotelera, nos hace aprender de cada uno de nuestros clientes y cada uno de nuestros proyectos, y nos permite depurar cuestiones, principalmente de operación, que siempre son trasladables -en algún punto de un proyecto a otro. El aprendizaje constante es una de las ventajas de nuestra especialización en este campo hotelero.

Por último, ¿cómo creen que el diseño del Hotel Four Points by Sheraton Barcelona Airport refleja la esencia y filosofía de RE-

QUENA Y PLAZA, y qué les gustaría que los huéspedes experimentaran al alojarse aquí?

El Hotel Four Points by Sheraton Barcelona Airport es uno de los proyectos más recientes de nuestra ya muy extensa cartera y, como en todos ellos, aplicamos todo lo que hemos aprendido a lo largo de nuestra experiencia y trayectoria profesional a cada nuevo diseño que se nos encarga.

La filosofía de REQUENA Y PLAZA radica, en este y en todos nuestros proyectos, en conseguir espacios que sean muy funcionales y perfectamente operables y rentables para nuestros clientes. Nos motiva e ilusiona el hecho de trabajar dentro del presupuesto objetivo y “exprimirlo” hasta conseguir el mejor de los resultados, trabajando mano a mano con nuestros clientes y acompañándolos en la etapa de diseño y ejecución, incluso suministrando decoración y mobiliario si el cliente así nos lo demanda.

El éxito de nuestros proyectos es la satisfacción de nuestros clientes y la de sus huéspedes: Esperamos que los usuarios y trabajadores del hotel disfruten de la funcionalidad de este, de todas sus instalaciones, y que nuestro proyecto cumpla con todas sus necesidades.

Nuestro deseo último es que, la próxima vez que sus huéspedes tengan la necesidad de alojarse en la zona, recuerden la experiencia vivida en el Hotel Four Points by Sheraton Barcelona Airport, que lo tengan como referencia y que, por tanto, repitan visita y estancia.

Foto: REQUENA Y PLAZA





Foto: Electrolux Professional

Cocinas profesionales y tendencias culinarias

TENDENCIAS QUE TRANSFORMAN

Las cocinas profesionales evolucionan hacia espacios más tecnológicos, ergonómicos y sostenibles. Con materiales avanzados, diseño modular y equipos conectados, se optimizan la eficiencia y la seguridad, consolidándose como pilares estratégicos en la hostelería moderna.

La cocina profesional es el corazón de cualquier establecimiento hotelero, un espacio donde creatividad, tecnología y eficiencia convergen para ofrecer experiencias gastronómicas inolvidables. En un sector en constante evolución, las tendencias culinarias están marcando el ritmo de la transformación, impulsando a los chefs y operadores a reinventarse continuamente.

Cada vez más, "los hoteles reconocen que las cocinas no son simplemente un espacio funcional, sino un eje estratégico para mejorar la eficiencia operativa, el bienestar de los trabajadores y la calidad del servicio que ofrecen a sus huéspedes", indica Gorka Amutio, Gerente Altro Spain Floors and Walls.

En este contexto, ha observado un aumento en la inversión en infraestructuras modernas y tecnológicamente avanzadas.

"Los hoteles están diseñando cocinas que maximizan la ergonomía y la productividad del personal, al tiempo que cumplen con los más altos estándares de higiene y sostenibilidad". De igual manera, Julián Pizzi, National Corporate Chef de RATIONAL, comenta que, a nivel de inversión, cada vez más las cocinas profesionales están siendo renovadas para incorporar equipos multifuncionales y modulares que optimizan el espacio y mejoran la eficiencia. La adopción de tecnologías avanzadas, como sistemas de gestión de inventarios o reservas online, también ha mejorado la eficiencia operativa. Además, "la digitalización ha permitido una mejor gestión de los recursos y una mayor personalización del servicio al cliente".

Por otro lado, la innovación en el equipamiento de cocina profesional no se limita solo a la incorporación de nuevas



Foto: Electrolux Professional

tecnologías, sino también a la mejora continua de la funcionalidad y la seguridad de los equipos. "Los fabricantes están enfocando sus esfuerzos en diseñar soluciones que no solo cumplan con los requisitos operativos de una cocina moderna, sino que también mejoren la experiencia del usuario", especifica Mario Saltor, Managing Director de Horeca Global Solutions.

Foto: Rational



Mientras tanto, Julián Pizzi explica que desde dentro de una cocina, la inversión en tecnología de cocción avanzada y sistemas de ventilación eficientes es una prioridad. Se están diseñando espacios más flexibles y adaptables para responder a las cambiantes demandas del mercado. "Esto incluye la creación de áreas multifuncionales que pueden ser utilizadas para diferentes tipos de eventos y servicios. Hay un enfoque creciente en la sostenibilidad, con inversiones en equipos energéticamente eficientes y prácticas ecológicas. Esto incluye el uso de materiales reciclables o la implementación de sistemas eficientes de gestión de residuos".

En este sentido, la demanda de cocinas profesionales ha aumentado, impulsada por la necesidad de mejorar la eficiencia y la calidad del servicio. "Las inversiones en tecnología y equipamiento moderno son esenciales para mantenerse competitivos. Detectamos que hay un enfoque creciente en la sostenibilidad, con inversiones en infraestructuras que reduzcan el impacto ambiental, mejoren la eficiencia energética y se adaptan más a los usuarios, así mejorando los márgenes de beneficio", confirma John L. Trachsel, Country Manager Iberia and Head of Sales Food Iberia, Electrolux Professional.

En resumen, el sector de la hostelería está experimentando una recuperación, con una demanda creciente de cocinas profesionales. A medida que el mercado evoluciona, los establecimientos buscan optimizar su rendimiento y adaptarse a nuevas tendencias, como la sostenibilidad y la personalización de espacios.

Por ello, "la inversión en infraestructuras está muy enfocada en equipos que maximicen y potencien la eficiencia energética y la automatización. Las cocinas profesionales





Tecnología patentada

TSC

Garantiza la máxima estabilidad térmica y precisión en los resultados, imbatible en cocciones a baja temperatura.

**DESCÚBRELO
EN DIRECTO**



 mychef.pro
 
www.mychefpro.com



Foto: MyChef

van a ser cada vez más versátiles, capaces de afrontar variaciones en el volumen de demanda y tenderán a ofrecer productos de alta calidad con opciones más saludables y de manera muy ágil", determina Sergi Urgell, Chef Corporativo de Mychef.

¿Cómo es la cocina profesional?

Una cocina profesional moderna se define por tres pilares fundamentales: seguridad, ergonomía y funcionalidad. En los últimos años, "hemos observado una evolución hacia diseños que no solo optimizan los flujos de trabajo, sino que también priorizan el bienestar y la seguridad del personal que pasa largas jornadas en estos espacios", definen desde Altro Spain Floors and Walls.

Foto: Rational



Del mismo modo, desde Electrolux Professional aseguran que las cocinas profesionales modernas han evolucionado significativamente en los últimos años, adoptando nuevas tecnologías y diseños que mejoran la eficiencia, la ergonomía y la funcionalidad. "Una cocina profesional moderna se caracteriza por la eficiencia y la modularidad. El diseño se ha centrado en la creación de espacios más ergonómicos y accesibles para el personal, facilitando el flujo de trabajo. Esto se traduce en diseños más abiertos, donde las zonas están perfectamente diferenciadas. Además, el uso de tecnologías avanzadas, como hornos inteligentes y envasadoras automáticas, ha permitido una evolución hacia cocinas más automatizadas y precisas", añaden desde Mychef.

Por otro lado, John L. Trachsel continúa explicando que la ergonomía cada vez cobra más importancia para cuidar al personal. Además, también añade que el espacio también se reduce más para ampliar el espacio de venta, mesas. Por eso hacen falta equipos de alta producción con un bajo impacto de superficie.

También añade la inclusión de equipos automatizados que garantizan siempre la misma calidad del producto, aunque haya empleados con baja formación, ayudan en mantener el nivel de calidad. "La conectividad de los equipos es cada vez más importante para mejorar los procesos, avisar de posibles incidencias, etc."

Asimismo, desde RATIONAL analizan que las cocinas profesionales modernas se caracterizan por una combinación de diseño innovador, ergonomía avanzada y alta funcionalidad. "Alguna de las características más destacadas son la tecnología integrada en las cocinas (equipos de cocción conectados a la red, control y seguimiento remoto, planificación digital de menús, gestión de residuos...), la sostenibilidad como pilar clave de mejora y avance (control de consumos de energía y agua, uso de productos más ecológicos...) el uso de equipos multifuncionales que permitan ajustarse en altura y tamaño al espacio y las necesidades del personal".

Foto: Rational



No obstante, para el Director de Horeca Global Solutions se hace difícil establecer unos parámetros estandarizados, ya que cada caso es distinto. "Depende mucho de cómo sea el negocio, el servicio que dará a los comensales, el volumen y el tipo de producción, la cantidad de personal, la logística, dónde estén situadas las tomas para los suministros. Todo ello debe tenerse en cuenta. Lo más importante es confiar en los especialistas. En este sentido, los chefs, los comerciales y los instaladores son los profesionales ideales a los que recurrir para pedir consejo".

Para garantizar una planificación eficiente y funcional, es crucial diseñar la cocina teniendo en cuenta no solo las características del negocio, sino también una correcta distribución de las zonas clave. Esto permite optimizar los procesos y garantizar un flujo de trabajo coherente.

En este sentido, una cocina profesional generalmente se divide en varias zonas clave de: "preparación, cocción, almacenamiento, limpieza y servicio. Cada una de estas áreas debe estar estratégicamente organizada y diseñada para optimizar la productividad y ser -a la vez- segura. En términos de flujo de trabajo, las zonas deben estar dispuestas de forma lógica para evitar movimientos innecesarios y aumentar la eficiencia", explica Sergi Urgell.



Foto: Cottonbro Studio

AUTOMATIZA TUS COCCIONES A GAS
con los quemadores Premium NTGAS
www.digitalchefs.es

LA SOLUCIÓN DEFINITIVA A LA ESTANDARIZACIÓN DE LOS ARROCES EN LA COCINA PROFESIONAL

Beneficios
Productividad.
Control de costes.
Reducción de mano de obra.
Siempre el mismo resultado y una cocción excelente.

Busca el sello de tu distribuidor oficial
DIGITALCHEFS
Llámanos (+34) 962 950 987 | info@digitalchefs.es

Financiado por la Unión Europea



Foto: Maria Orlova

“La digitalización ha entrado de pleno en las cocinas profesionales y está revolucionando su gestión ...”

Foto: Horeca Global Solutions



De este modo, el Country Manager Iberia and Head of Sales Food Iberia Electrolux Professional, enumera los siguientes espacios y características de cada uno de ellos:

Área de Almacenamiento:

o Almacenamiento Seco: Para ingredientes no perecederos como especias, harinas y conservas.

o Refrigeración y Congelación: Para mantener frescos los ingredientes perecederos y congelados.

o Gestión: Se organiza de manera que los ingredientes más utilizados estén fácilmente accesibles, y se implementa un sistema de rotación de inventario (FIFO: First In, First Out) para evitar desperdicios.

Área de Preparación:

o Preparación de Ingredientes: Espacios dedicados a cortar, picar y mezclar ingredientes.

o Gestión: Equipos y utensilios están dispuestos de manera ergonómica para reducir la fatiga y mejorar la eficiencia. Las superficies de trabajo están cerca de las áreas de almacenamiento para facilitar el acceso a los ingredientes².

Área de Cocción:

o Cocción Caliente: Incluye fuego, planchass, hornos, parrillas y freidoras.

o Cocción Fría: Para la preparación de ensaladas y platos fríos.

o Gestión: Las estaciones de cocción están diseñadas para minimizar el movimiento del personal, con equipos dispuestos de

manera lógica y segura. La ventilación adecuada es crucial para mantener un ambiente de trabajo seguro.

Área de Limpieza:

o Lavado de Utensilios y Platos: Incluye fregaderos y lavavajillas industriales.

o Gestión: Se ubica cerca de las áreas de servicio para facilitar la limpieza rápida y eficiente de los utensilios y platos usados. La separación de áreas sucias y limpias es esencial para evitar la contaminación cruzada.

Área de Servicio:

o Presentación y Emplatado: Donde se finalizan y presentan los platos antes de ser servidos.

o Gestión: Debe estar cerca de la cocina para mantener la temperatura y calidad de los alimentos. La coordinación con el personal de servicio es clave para un flujo de trabajo eficiente.

Por otro lado, también le da mucha importancia a la optimización del flujo de trabajo, que se basa en diversas estrategias que mejoran la eficiencia y reducen los tiempos de operación. Entre ellas, el diseño en línea o en forma de U facilita el movimiento fluido del personal y minimiza los desplazamientos entre estaciones. Una zonificación clara, donde cada área tiene una función específica y está claramente delimitada, evita confusiones y mejora la productividad. Además, la ergonomía juega un papel crucial, con equipos y estaciones de trabajo diseñados para reducir la fatiga y prevenir lesiones. Finalmente, la incorporación de tecnología y automatización, como equipos automatizados y sistemas de gestión digital, incrementa la precisión y optimiza los tiempos de preparación.

Tecnologías y nuevas tendencias

Cada vez más los clientes preguntan por tecnología para gestionar los programas en los equipos, adelantarse a incidencias y planificar los procesos y producción. “Están interesados pero la implementación aún es lenta porque conlleva un coste que muchos aún lo ven como gasto y no como oportunidad para organizarse mejor y reducir costes de operaciones”, analiza John L. Trachsel. En este punto, Sergi Urgell añade que la tecnología está transformando la gestión diaria en las cocinas profesionales a través de la digitalización. “El uso de software de gestión de inventarios, programas de control de temperatura, y sistemas de análisis de datos ayuda a optimizar los procesos y especialmente a reducir el desperdicio”.

De este modo, la digitalización ha entrado de pleno en las cocinas profesionales y está revolucionando su gestión. “La última generación de hornos de nuestro catálogo es un buen ejemplo. Gracias a la conectividad pueden analizar parámetros e identificar errores de forma remota. También es posi-

WE MADE IT BEST

Blocksystem:
ecology, smartness, technology



REFRIGERANTE
NATURAL



AHORRO*
ENERGÉTICO



ELECTRÓNICA
RIV-OLUTION



CONTROL REMOTO
VIA APP



VS instalación en pared



CM montaje en techo

Nuevos equipos compactos R290 para cámaras frigoríficas

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

*Referido a nuestra gama anterior de R290. El ahorro frente a los equipos con HFC llega al 40%

RIVACOLD
MASTERING COLD

BC SYSTEMS
THINKING FUTURE

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

ble actualizar el software en tiempo real accediendo a la nube", expone Mario Saltor.

Por otro lado, entre las principales tendencias que se están llevando a cabo, Gorka Amutio menciona el showcooking o cocina a la vista, un concepto que gana popularidad. "Es cierto que las máquinas y elementos que requieren son los mismos, pero han impulsado la demanda por personalizar las áreas de producción, ya que su disposición y diseño deben estar muy cuidados para que sean, además de funcionales, atractivos". En este aspecto continúa explicando que una de las tendencias culinarias más destacadas en los últimos años es el diseño de cocinas abiertas, donde los comensales pueden ver de primera mano cómo se preparan los alimentos. "Este enfoque no solo crea una experiencia más cercana y transparente, sino que también eleva las expectativas sobre el diseño y la funcionalidad de las cocinas profesionales". En este tipo de entornos, elegir los materiales adecuados es crucial. El pavimento, por ejemplo, debe cumplir con dos requisitos fundamentales: funcionalidad y estética. Por un lado, debe ser antideslizante para garantizar la seguridad del personal y cumplir con la normativa.

Mientras tanto, Sergi Urgell expone que las cocinas profesionales modernas buscan la máxima eficiencia en el uso del espacio, con diseños modulares que permiten adaptarse a diferentes necesidades y tamaños de cocina. "La ergonomía juega un papel fundamental, con el objetivo de reducir la fatiga del personal y mejorar el rendimiento. Elementos como encimeras ajustables, almacenamiento accesible, y la disposición estratégica de los equipos son clave para una buena ergonomía. Las cocinas abiertas y las estaciones de trabajo móviles también están ganando popularidad para facilitar la comunicación y la flexibilidad".

Foto: Rachel Claire



Foto: Electrolux Professional

Por último, Julián Pizzi explica que las cocinas profesionales modernas se caracterizan por una combinación de diseño innovador, ergonomía avanzada y alta funcionalidad. "Alguna de las tendencias más destacadas son el uso de equipos multifuncionales que permitan ajustarse en altura y tamaño al espacio y las necesidades del personal".

Cada día más eficientes

Cada vez más, las cocinas profesionales están adoptando múltiples estrategias para disminuir el consumo de recursos como agua, gas y electricidad, combinando tecnologías avanzadas, optimización de procesos y prácticas sostenibles.

En términos de tecnología, muchos establecimientos han incorporado equipos de alta eficiencia energética, como hornos combinados y cocinas de inducción, que consumen menos energía y calientan más rápido. Asimismo, se utilizan sistemas de iluminación LED y sensores de movimiento para minimizar el uso de electricidad en áreas poco transitadas. "Una de las principales estrategias es la inversión en equipos de bajo consumo. Los electrodomésticos con certificación de eficiencia energética, pueden reducir significativamente el consumo de energía. Estos equipos están diseñados para utilizar menos electricidad y gas, e incluso permiten cocinar varias elaboraciones al mismo tiempo, optimizando el uso de energía", analiza el National Corporate Chef de RATIONAL.

Del mismo modo, la optimización de los procesos es clave para reducir el desperdicio de recursos. Los chefs diseñan menús que maximizan el uso de ingredientes y planifican la producción para evitar cocinar más de lo necesario. "La optimización de los procesos es fundamental para reducir el consumo de recursos. Las cocinas profesionales están adoptando tecnologías más eficientes, como hornos que utilizan menos electricidad sin sacrificar el rendimiento, sistemas de cocción a vapor que reducen el uso de agua y técnicas de conservación que minimizan el desperdicio de alimentos", explica el Chef Corporativo de Mychef.

Igualmente, Julián Pizzi observa que la optimización de procesos también juega un papel crucial. Las cocinas están adoptando prácticas como la auditoría energética para identificar áreas de alto consumo y ajustar el uso de recursos en consecuencia. "El uso de apps de registro proporciona datos en tiempo real sobre el consumo de energía, lo que permite a los operadores ajustar sus prácticas para mejorar la eficiencia".

Por otro lado, además, se priorizan técnicas de cocción simultánea y en grandes cantidades, como el sous-vide, que ahorran tiempo y recursos.

En cuanto al consumo de agua, muchas cocinas han implementado sistemas de reutilización, como recolectores de agua de lavado para usar en tareas menos exigentes, como la limpieza de pisos. Los grifos con sensores o aireadores también reducen significativamente el caudal sin comprometer la funcionalidad.

Estas prácticas no solo disminuyen costos operativos, sino que también posicionan a las empresas como responsables con el medio ambiente, un valor cada vez más apreciado por los consumidores.

SOLUCIONES
EFICIENTES, FIABLES Y SOSTENIBLES

Nueva gama de
monoblocks
R290

CR-ND
Equipo compacto
para techo



CV-ND
Equipo compacto
para pared

Disponibles
enero 2025



Diseñados por y para
instaladores



www.intarcon.com

MATERIALES MÁS USADOS

En la construcción y equipamiento de cocinas profesionales, la elección de materiales es clave para garantizar funcionalidad, seguridad e higiene en entornos de alta demanda.

En este sentido, Mario Saltor, Managing Director de Horeca Global Solutions confirma que la higiene y la seguridad son prioritarias. "Para que queden garantizadas es fundamental elegir máquinas que estén fabricadas con materiales de primera calidad que cumplan las normativas europeas. Por mencionar uno, el acero inoxidable sigue siendo el más utilizado, ya que es resistente e higiénico. Además, es estético y no necesita ni tratamientos especiales ni ningún tipo de recubrimiento". Así, el acero inoxidable sigue siendo el material más utilizado debido a su durabilidad, resistencia a la corrosión, facilidad de limpieza y propiedades higiénicas. "Otros materiales populares incluyen el aluminio para ciertas estructuras y superficies antideslizantes. El acero inoxidable garantiza la higiene y la longevidad del equipo, lo que es fundamental en entornos de alta exigencia como las cocinas profesionales. Los revestimientos especiales que protegen las superficies de los hornos y envasadoras también están ganando relevancia por su capacidad de resistencia a altas temperaturas y fácil mantenimiento", analiza Sergi Urgell, Chef Corporativo de Mychef.

Igualmente, Julián Pizzi, National Corporate Chef de RATIONAL, informa que el acero inoxidable es altamente resistente a la corrosión y al desgaste, lo que lo hace ideal para entornos de cocina donde la humedad y los líquidos son comunes. "Su superficie no porosa evita la acumulación de bacterias y es fácil de limpiar, cumpliendo con los estándares sanitarios más estrictos. Además, ofrece un

aspecto moderno y profesional, además de ser resistente a manchas y arañazos".

Y si hablamos de pavimentos, "hay muchas opciones: baldosas de cerámica o porcelana, suelos de vinilo, de resina epoxi, de madera tratada o de goma. Todos ellos tienen ventajas e inconvenientes, la elección ha de ir en función de las necesidades de cada negocio. Por supuesto, siempre teniendo en cuenta que debe ser un material resistente a la humedad y que cumpla con las normas de seguridad alimentaria", explica Mario Saltor.

Por otro lado, los pavimentos antideslizantes son fundamentales en una cocina industrial, no solo por la seguridad, sino también por la eficiencia operativa. En estos entornos, "donde se trabaja constantemente con agua, grasa, harinas y otros restos, el riesgo de caídas es considerablemente alto. Los pavimentos antideslizantes, por ejemplo, están diseñados para reducir este riesgo a niveles casi inexistentes: menos de una caída en un millón. Esta seguridad permite a los trabajadores operar con confianza y agilidad, incluso en condiciones desafiantes", analiza Gorka Amutio, Gerente Altro Spain Floors and Walls.

Además de la seguridad, indica que estos pavimentos son fáciles de limpiar, altamente resistentes al desgaste y cumplen con estrictas normativas de higiene, lo que los convierte en una solución integral para cocinas de alto rendimiento. En combinación con otros materiales clave, como revestimientos higiénicos para paredes y superficies de trabajo, aseguran espacios de cocina que no solo cumplen, sino que superan las expectativas de calidad, higiene, seguridad y funcionalidad.

Foto: Rene Terp



GEM Soluciones Industriales a la medida de cada tendencia culinaria
MÁS QUE ÁREAS GASTRONÓMICAS, DISEÑAMOS Y EJECUTAMOS EXPERIENCIAS MEMORABLES.

Ser una empresa que cuente con solidez y prestigio en el sector gastronómico en la actualidad, cuando las tendencias culinarias se diversifican y desafían al mayor de los expertos, nos convida a mantenernos en constante estudio y evolución.

Diseñar, montar e instalar los espacios y equipos ideales para un área gastronómica debe responder invariablemente al concepto que defienda cada local. Es por ello que tras casi cuatro décadas, conservamos intacta la búsqueda de soluciones innovadoras que se ajusten a las necesidades puntuales de las colaboraciones que desarrollamos para los sectores de hostelería, turismo, colectividades, salud, infraestructuras y residencial, en España, México, República Dominicana, Cuba y otras islas del Caribe.

En el diseño y configuración de espacios gastronómicos, como restaurantes buffet, cocinas profesionales, bares, vinotecas, sistemas de extracción, cámaras y cuartos fríos, es esencial adaptarse a las tendencias culinarias actuales y a las particularidades de cada cliente. Cuestión que implica una planificación detallada que combine sostenibilidad, ecoeficiencia y funcionalidad.

Para GEM Soluciones Industriales, se traduce en apostar por proyectos donde se respeten cada uno de estos aspectos. Son tiempos de instalar equipos diferenciados, como planchas y batidoras exclusivas para alimentos veganos o sin gluten, para evitar la contaminación cruzada, mientras que en las cocinas abiertas con equipamiento modular y campanas extractoras silenciosas se crean experiencias interactivas que cautivan a los comensales.

También las novedades gastronómicas, condicionan la instalación de cocinas inteligentes y sistemas automatizados, para optimizar tiempos, reducir errores y mejorar la eficiencia operativa. La versatilidad es clave, integrando equipos multitarea como hornos combinados, parrillas y mesas de trabajo que incorporan refrigeración o calentamiento.

Mientras, en espacios donde se elaboran platos de la cocina global y de fusión, es fundamental contar con herramientas especializadas, como woks de alta potencia, tandoors y estaciones de vapor, que se adaptan a las exigencias de cada preparación, bajo los estándares de sostenibilidad y diseño de alta calidad, creando entornos ideales para cada propuesta culinaria.





Foto: Rational

“El futuro de la hostelería estará marcado por la sostenibilidad, la automatización y la personalización ...”

Foto: Freepik



Tendencias culinarias

Las tendencias actuales incluyen la cocina de proximidad, el uso de ingredientes locales y sostenibles, la alimentación saludable y la creciente demanda de menús especializados con opciones veganas, sin gluten o ecológicas. “Esta realidad implica el uso de técnicas que minimizan el desperdicio y optimizan el uso de recursos”, analiza Sergi Urgell.

Junto a esto, otra de las tendencias más destacadas es la cocina de proximidad, que se centra en el uso de ingredientes locales y de temporada. “Este enfoque no solo apoya a los productores locales y reduce la huella de carbono asociada al transporte de alimentos, sino que también garantiza la frescura y calidad de los ingredientes”, añade Julián Pizzi.

La sostenibilidad es otra tendencia clave. “Los chefs están adoptando prácticas que minimizan el desperdicio de alimentos y promueven el uso eficiente de los recursos. Esto incluye la implementación de menús con mínimo desperdicio, donde cada parte del ingrediente se utiliza de manera creativa. Además, la sostenibilidad se extiende a la elección de proveedores que practican métodos de producción ecológicos y responsables. Las ventajas de la tecnología en equipos de cocción generan un impacto positivo directo en estas tendencias gracias a su flexibilidad y adaptabilidad”, analizan desde RATIONAL. Idea que comparten desde Hore-

ca Global Solutions, quienes indican que los consumidores están más concienciados tanto con la sostenibilidad como con la salud y esto impacta necesariamente en el sector de la hostelería. “En esta línea, los negocios apuestan más por productos congelados de más calidad, por opciones saludables y veganas y por envases reciclables, entre otras tendencias”.

En este sentido, destaca que la adopción de menús veganos, sin gluten y keto no solo mejoran la satisfacción del cliente final, sino que también abre un mundo de oportunidades en el ámbito B2B. Las alianzas estratégicas con proveedores especializados, la expansión a nuevos mercados y la creación de líneas de productos son solo algunas de las formas en que los restaurantes pueden capitalizar esta tendencia.

De igual modo, desde Mychef observan que la demanda de opciones dietéticas especiales está impulsando a las cocinas profesionales a adaptarse mediante la capacitación del personal y la diversificación de los menús. Las cocinas deben estar equipadas con equipos versátiles, que permiten preparar -en paralelo- una variedad de platos con diferentes requisitos dietéticos. También es esencial la organización eficiente del espacio para evitar la contaminación cruzada de ingredientes, lo que requiere una planificación cuidadosa de las áreas de preparación y almacenamiento.

Está claro que “la sostenibilidad está adquiriendo cada vez más importancia en la elección de proveedores y el manejo de ingredientes. Las cocinas profesionales buscan trabajar con proveedores que prioricen prácticas sostenibles, como la producción local y el uso de ingredientes orgánicos. Esto no solo responde a las demandas de los consumidores, sino también a la creciente conciencia sobre el impacto ambiental de la producción de alimentos”. “La eficiencia es la gran tendencia de futuro. La que nos permitirá abordar todos los retos que se le plantean al sector. Me refiero a la sostenibilidad sí, pero también a la rentabilidad. De hecho, una y otra están íntimamente ligadas”, analiza Mario Saltor.

Foto: Freepik



Foto: Freepik

En este sentido, el futuro de la hostelería estará marcado por la sostenibilidad, la automatización y la personalización. “La demanda de alimentos más saludables, el auge de la cocina plant-based, y la adopción de tecnologías de conservación y cocción innovadoras seguirán creciendo. Las cocinas profesionales se están adaptando a estas tendencias mediante la incorporación de equipos que permitan la personalización de los menús, como los hornos mixtos programables y las envasadoras que extienden la frescura de los alimentos. La clave será ofrecer a los chefs herramientas que les permitan ser más creativos, eficientes y sostenibles”, concluye Sergi Urgell.



Foto: Signes

Cartelería y señalética

EL ARTE DE LA COMUNICACIÓN VISUAL

En la industria hotelera, cada detalle es clave para brindar una experiencia excepcional al cliente, y la cartelería y señalética no son la excepción. Estas herramientas no solo facilitan la orientación en espacios desconocidos, sino que también refuerzan la identidad del establecimiento y mejoran la percepción del diseño. Desde letreros decorativos hasta señalización accesible y sostenible, su correcta implementación combina funcionalidad, estética y tecnología para ofrecer comodidad, profesionalismo y un toque innovador en cada estancia.

En el competitivo mundo de la hostelería, cada detalle cuenta para ofrecer una experiencia excepcional y memorable al cliente. Entre los elementos que suelen pasar desapercibidos, pero que tienen un impacto significativo, se encuentra la cartelería y señalética. Más allá de cumplir una función informativa, estas herramientas de comunicación visual desempeñan un papel crucial en la orientación de los huéspedes, la promoción de servicios internos y la consolidación de la identidad del establecimiento.

Una señalización adecuada no solo contribuye al confort del cliente al facilitar su desplazamiento por el espacio, sino que también influye en su percepción de la organización y el diseño del lugar. Desde el momento en que el huésped cruza la puerta de entrada, cada letrero, indicación o ícono se convierte en una guía silenciosa que refuerza el concepto del hotel. Por ejemplo, en un hotel boutique con una atmósfera minimalista, la señalética podría incorporar materiales cálidos como madera o metal con tipografías elegantes, mientras que un resort de lujo en una playa tropical podría optar por colores vivos y diseños inspirados en la naturaleza.

Además de la estética, la funcionalidad es clave. Los hoteles modernos deben asegurarse de que su señalización sea clara y accesible para todos, cumpliendo con normativas internacionales sobre accesibilidad para personas con discapacidad. Esto incluye la implementación de braille en placas informativas, letras de alto contraste, íconos universales y rutas accesibles claramente señalizadas. No cumplir con estos estándares puede generar no solo una experiencia negativa para el cliente, sino también problemas legales o de reputación.

En paralelo, la sostenibilidad se ha convertido en una tendencia prioritaria. Materiales reciclados, señalética digital y tecnologías interactivas están ganando terreno, ofreciendo soluciones respetuosas con el medio ambiente que, además, añaden un toque innovador a la experiencia del huésped. Por ejemplo, los hoteles que integran pantallas táctiles para proporcionar mapas interactivos, horarios de actividades o información sobre restaurantes locales, no solo reducen el consumo de papel, sino que también mejoran la personalización de los servicios.



Foto: Creaimpacto.es

En este reportaje, exploraremos cómo la cartelería y señalética se han transformado en un elemento estratégico dentro del sector hotelero. Desde su función en los establecimientos hoteleros hasta consejos de diseño y las tendencias más innovadoras, analizaremos cómo los hoteles están aprovechando estas herramientas para conectar con sus huéspedes, mejorar la funcionalidad de sus espacios y destacar en un mercado en constante evolución.

¿Cuál es su función?

Como hemos visto, la señalética es mucho más que simples indicaciones; es una guía silenciosa que mejora la experiencia del huésped en cada paso de su estancia. Desde facilitar la orientación en un espacio desconocido hasta reforzar la identidad del hotel, cumple una función esencial en la comodidad y satisfacción del cliente. Una señalización bien diseñada no solo reduce el estrés al moverse por el hotel, sino que también transmite profesionalismo, accesibilidad y cuidado por los detalles. En este sentido, Patricia Santiago, Project Manager de Aura Identidad Visual, asegura que la señalética ayuda al huésped a guiarlo, orientarlo, e informarle sobre los puntos del espacio que plantean dilemas, en definitiva, da un mejor servicio al cliente.

Mientras que Eric Sánchez, Social Media Manager de Signes, añade que la función principal de la señalización es permitir que los huéspedes encuentren fácilmente sus destinos, ya sean las habitaciones, bares, restaurantes o servicios que

tenga el hotel en general. "Esto les permite sentirse seguros y ser autónomos, mejorando su experiencia de usuario, la percepción del espacio y reduciendo el estrés que suele provocar la navegación por un entorno desconocido".

Además, continúa explicando que es esencial que la señalización parta de un proyecto de wayfinding previo, en el que se hayan estudiado correctamente los recorridos de los usuarios, sus puntos de decisión y se haya definido una estrategia clara a seguir. "Esto resulta en una señalización clara y bien posicionada, que permite a los clientes recorrer el espacio de manera eficiente en momentos de alta ocupación. Al reducir el tiempo y el esfuerzo necesarios para orientarse, se permite que los huéspedes disfruten plenamente de los servicios y facilidades del hotel sin preocupaciones adicionales", opina.

Por último, "la señalética debe de ir en línea al estilo del hotel y debe de transmitir la esencia del mismo, hay diferentes estilos y cada uno precisa de un tipo de fabricación; si el hotel es un hotel minimalista con blancos trabajaremos con letras corpóreas blancas y muy esterilizadas de palo fino", determina Salvador Ruiz CEO creaimpacto.es.

Pero, ¿cómo se logra este impacto de manera efectiva?

En este sentido, lograr un impacto efectivo con la señalética en la experiencia del huésped requiere un enfoque estratégico que combine diseño, funcionalidad y coherencia con la identidad del hotel. Estos son los pilares clave:

Claridad y legibilidad: debe ser fácil de entender, con tipografías claras, colores contrastantes y un lenguaje visual universal que incluya íconos reconocibles. Esto garantiza que todos los huéspedes, independientemente de su idioma o condición visual, puedan orientarse sin dificultad.

Foto: Aura Identidad Visual



JUNG



Diseño y tecnología van de la mano para ofrecer el máximo confort: con los teclados KNX F 40 de JUNG, los huéspedes podrán controlar luces, persianas y clima de forma inteligente. Además, los dispositivos móviles pueden cargarse a través de los enchufes SCHUKO® con tomas USB.

JUNG HOSPITALITY SOLUTIONS.
HAVE A NICE STAY.

JUNG.ES  

MADE IN GERMANY SINCE 1912

Ubicación estratégica: las señales deberán colocarse en puntos clave del recorrido del huésped, como entradas, pasillos, ascensores, zonas comunes y rutas de evacuación. Esto reduce la incertidumbre y facilita los desplazamientos en espacios amplios o complejos.

Diseño alineado con la identidad del hotel: cada elemento de la señalética debe integrarse con el estilo y concepto del establecimiento. Por ejemplo, un hotel minimalista podría optar por diseños limpios y monocromáticos, mientras que un resort tropical podría usar colores vibrantes y texturas naturales.

Accesibilidad e inclusión: incorporar braille, señalización táctil y letras de alto contraste asegura que todas las personas, incluidas aquellas con discapacidades visuales o físicas, puedan desplazarse cómodamente. La inclusión en el diseño no solo mejora la experiencia, sino que demuestra compromiso con la diversidad.

Actualización tecnológica y sostenibilidad: la implementación de señalética digital, como pantallas interactivas o mapas virtuales, aporta un toque moderno y funcional. Además, utilizar materiales reciclados o sostenibles refuerza el compromiso ecológico del hotel, un valor cada vez más apreciado por los viajeros.

Tipos de cartelería

En un hotel, la cartelería y señalética cumplen funciones diversas, desde orientar a los huéspedes hasta reforzar la imagen del establecimiento. “Entre los principales tipos de señalética que encontramos en un hotel está la señalética informativa, la direccional, la de orientación y la de regulación”, enumeran desde Aura identidad visual.

Señalización de orientación y direccional: ésta ayuda a los huéspedes a ubicarse dentro del hotel. Incluye carteles que identifican pasillos y habitaciones mediante números o letras, así como señales direccionales con flechas o mapas que indican cómo llegar a la recepción, el restaurante, el gimnasio o la



Foto: Freepik

piscina. También destacan los tótems y directorios, estructuras verticales o paneles que ofrecen una visión general de las áreas principales del establecimiento.

Señalización funcional: dentro de esta tipología se incluyen las indicaciones prácticas para el uso de servicios e instalaciones. Ejemplos de esto son los carteles que señalan la ubicación de baños, ascensores, vestuarios o salas de reuniones, así como los que informan sobre horarios de desayuno, normas de uso de piscinas o gimnasios y anuncios de eventos. Incluso pequeños detalles, como etiquetas en amenities o controles de aire acondicionado, forman parte de esta categoría, ayudando al huésped a interactuar fácilmente con su entorno.

Señalización de seguridad: los carteles que identifican salidas de emergencia, extintores y puntos de primeros auxilios están diseñados para ser visibles y de fácil interpretación, incluso en situaciones de estrés. Además, es común encontrar

Foto: Aura Identidad Visual



AROMAS DE IBIZA
MARKETING OLFATIVO
HOME FRAGRANCES

CREANDO EMOCIONES A TRAVÉS DE LAS FRAGANCIAS

Expertos en soluciones profesionales de aromatización para hoteles

- Fragancia Corporativa
- Asesoramiento Profesional
- Resolución Incidencias 24-48 h
- Diferenciación
- Fidelidad
- Sostenibilidad
- Productos Personalizados
- Rentabilice su inversión
- Transmita los valores y el recuerdo de su marca

Dirección: C/ Des Mayans 32, P.I. Montecristo - 07816 San Rafael - Ibiza - Islas Baleares (España)

Teléfono: +34 971 931 112 Email: info@aromasdeibiza.es Web: www.aromasdeibiza.com



Foto: Mikhail Nilov

normas de seguridad específicas en áreas como piscinas o gimnasios, asegurando que los huéspedes estén informados sobre posibles riesgos y precauciones necesarias.

Foto: Francesco Ungaro



Señalización decorativa y de marca: los carteles con logotipos, colores y tipografías propias del establecimiento ayudan a consolidar la marca. Asimismo, en algunos hoteles, la señalización decorativa añade un toque temático, por ejemplo, contando la historia del edificio o incorporando elementos visuales que reflejan su concepto o ubicación geográfica.

Señalización accesible: en este punto se incluyen las placas en braille, señalización táctil y letras de alto contraste para personas con discapacidad visual, así como pictogramas universales que facilitan la comprensión de todos los huéspedes, sin importar su idioma o capacidades.

Señalética digital: la tecnología ha transformado la cartelería tradicional con soluciones digitales. Pantallas interactivas en las áreas comunes permiten consultar mapas del hotel, horarios de actividades o información en tiempo real sobre eventos. También se han incorporado paneles digitales en habitaciones, que sustituyen los tradicionales letreros de “No molestar” o “Servicio de limpieza” por sistemas electrónicos más modernos y prácticos.

Por otro lado, desde Signes hacen otra organización:

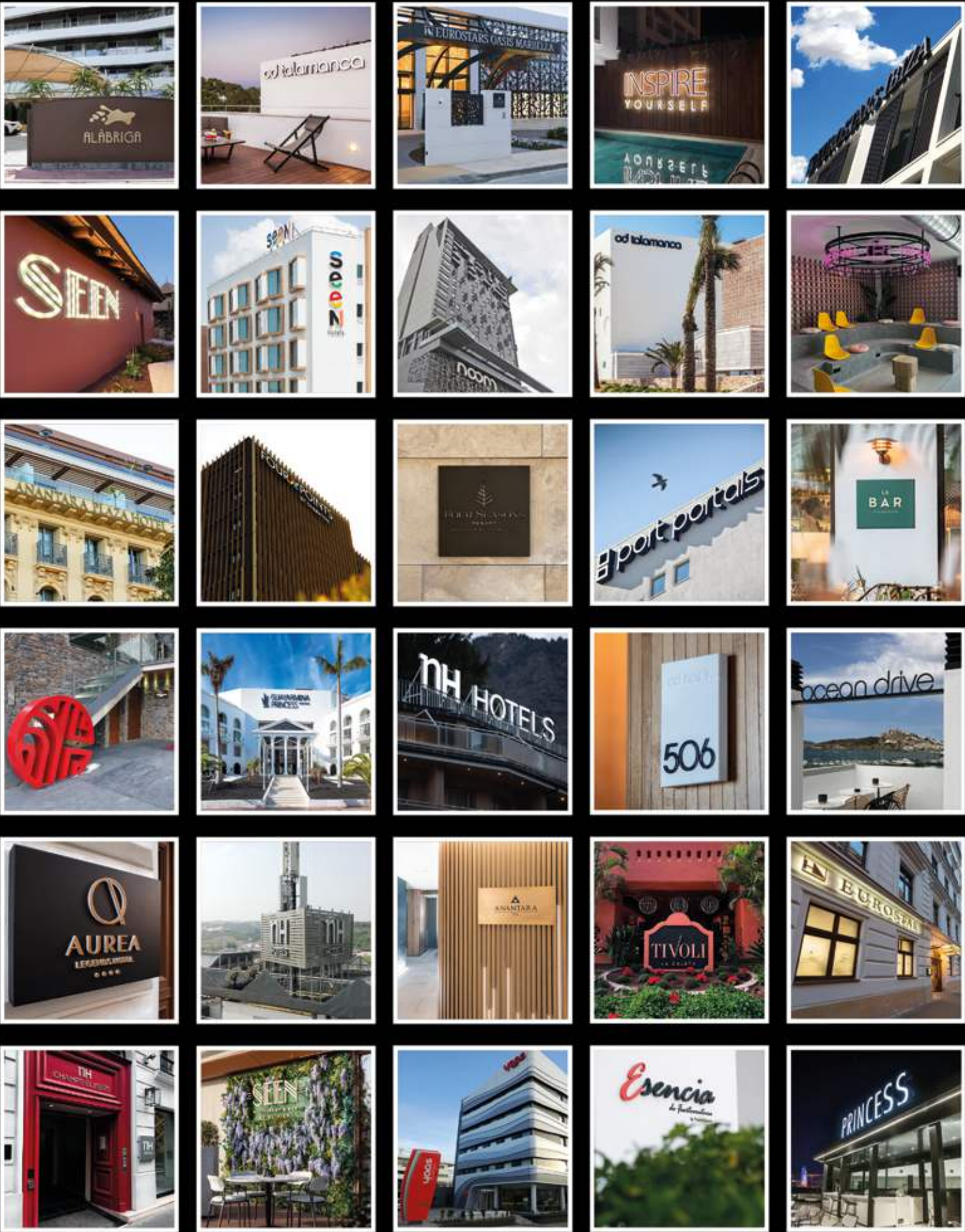
Primero nos nombran la señalización exterior, la cual según indican, juega un papel fundamental, ya que es el primer contacto visual que los huéspedes tienen con el hotel. “Los rótulos de identificación del hotel y las señales direccionales son esenciales para que los visitantes puedan encontrar fácilmente el acceso y el estacionamiento”.

Mientras tanto, en el caso de la señalización interior, incluye los números de habitación, señales direccionales, directorios y pictogramas. “Estos elementos ayudan a los huéspedes a moverse dentro de las instalaciones, guiándolos a sus habitaciones, áreas comunes y servicios clave, como restaurantes y gimnasios. Además, las normativas y pictogramas comunican instrucciones claras sobre el comportamiento y las políticas del hotel”.

Otro grupo de elementos importantes es la señalización de emergencia, que incluye señales direccionales y de identificación para salidas de emergencia, así como equipos de extinción. “Estos elementos son esenciales para la seguridad, ya que guían a los huéspedes hacia las salidas y equipos necesarios en caso de evacuación. Los planos de evacuación, ubicados en habitaciones y pasillos, también son fundamentales para orientar a los huéspedes sobre las rutas de salida y puntos de reunión”, continúa analizando.

Finalmente, detalla que los elementos informativos completan la señalética del hotel, ofreciendo información útil, como normativas y horarios.

En su opinión, cada proyecto de wayfinding debe adaptarse a las necesidades específicas del espacio y del tipo de huéspedes, lo que generalmente implica contar con una familia extensa y personalizada de elementos.



aura
identidad visual

www.aura.es
93 564 04 28
Av. Ragull, 56, Sant Cugat del Vallés, Barcelona.

Rotulación y Señalización de espacios.
— Wayfinding — Fabricación — Instalación.

Materiales

La elección de materiales para la fabricación de carteles y señales en el sector hotelero no es casual. Estos deben combinar durabilidad, estética y funcionalidad para adaptarse al ambiente exigente de los hoteles y cumplir con las expectativas de los huéspedes. Según enumera Patricia Santiago, los principales materiales con los que se fabrica la señalética de los hoteles son el PVC, el aluminio, el composite, el metacrilato, la madera, etc.

En este aspecto, Eric Sánchez observa que, en cada proyecto, la elección de materiales es un proceso único que se define tras analizar cuidadosamente el interiorismo y las necesidades específicas del espacio. “Esto asegura que los materiales no solo encajen en el espacio, sino que también se adapten funcionalmente al entorno”. En este contexto, define los siguientes materiales como los más comunes:

El latón es uno de estos materiales, conocido por su acabado premium que se adapta a espacios elegantes. Es un material que, además de añadir un toque de sofisticación, envejece bien con el tiempo, siempre que se le realice el mantenimiento adecuado.

Otro material muy utilizado es el acero inoxidable, el cual se considera un material noble por su durabilidad y estética. Su apariencia elegante y moderna lo hace adecuado para ambientes contemporáneos que buscan una imagen actual. Además, el acero inoxidable es resistente a factores externos, por lo que es una elección adecuada en términos de mantenimiento.

Aunque menos noble, el aluminio destaca por su durabilidad y su alta resistencia a la corrosión, lo que lo hace ideal para entornos donde la señalética pueda estar expuesta a cambios climáticos o al uso intensivo. Este material es ligero y flexible en diseño, lo cual permite crear piezas funcionales y duraderas sin comprometer la estética.

Finalmente, la madera aporta calidez y versatilidad, adaptándose a una amplia variedad de estilos, desde los clásicos hasta los más contemporáneos. Su textura y tonalidad natural brindan un toque acogedor y orgánico que puede suavizar o enriquecer el ambiente del espacio. La madera también permite un alto nivel de personalización, ya que se puede trabajar en diversos acabados y colores según la necesidad del proyecto.

Diseño y tendencias

El diseño estético de la señalética en un hotel es un elemento crucial para garantizar una experiencia coherente y agradable para los huéspedes. Más allá de su función práctica, la señalización debe integrarse armoniosamente con el entorno, reflejando la identidad del establecimiento y facilitando la orientación en el espacio. Siguiendo con este tema, la Project Manager de Aura Identidad Visual detalla que el diseño estético de la señalética de un hotel se determina teniendo en cuenta el resto del interiorismo del espacio y los factores que se tienen en cuenta son la claridad, la legibilidad y que las tipografías de letra y tamaños sean los más adecuados.



Foto: Signes

Mientras que el CEO de creaimpacto.es añade que hay que tener en cuenta los materiales del entorno, los tamaños de los elementos y el espacio entre los mismos..., hay hoteles en los que existe mucha información y en los que la señalización suele ser de un tamaño más grande y hoteles en los que los estilos son más minimalistas y en los que respiran más los elementos y se trabaja con caracteres más reducidos y en los que hay más espacio entre los caracteres.

Así pues, el Social Media Manager de Signes indica que uno de los puntos más importantes antes de empezar a diseñar es estudiar bien la identidad corporativa, no debemos olvidar que la señalización es una expresión gráfica de la misma y un valor añadido que apoya el mensaje que transmite la marca.

También observa que es esencial estudiar el entorno, el diseño de las señales debe convivir en armonía y amabilidad con el entorno arquitectónico; de aquí la importancia del equilibrio entre las proporciones, materiales y acabados dentro del espacio.

Otro aspecto fundamental que también destaca es la funcionalidad, es decir, que la señalización sea clara y fácil de entender para todos los huéspedes, independientemente de su idioma. En su opinión, lo ideal es diseñar unos iconos fácilmente reconocibles, analizar bien los tamaños de lectura de los mensajes, asegurar un contraste cromático adecuado para su correcta lectura y todos aquellos aspectos formales que nos permitan

comunicar coherentemente todos los mensajes importantes para el usuario.

En cuanto a tendencias, “se está viendo una mayor digitalización de la comunicación y ésta está siendo más comunicativa y a medida de cada nicho de cliente, más específica a sus gustos y necesidades”, analiza Patricia Santiago. También observa que se le está dando más énfasis a las comunicaciones emocionales a través de emoticonos originales y al lenguaje o jerga del vocabulario actual. Del mismo modo Eric Sánchez añade que una de las tendencias más destacadas es la integración de tecnología digital, que ofrece una experiencia más dinámica y personalizada. “La incorporación de aplicaciones para smartphones o soportes digitales permiten mostrar la información actualizada en tiempo real, esto suele ser muy útil por ejemplo para anunciar horarios de restaurantes, eventos, cambios en los servicios o recomendaciones personalizadas según el perfil del cliente”.

Además, la sostenibilidad es también una tendencia cada vez más importante, ya que la mayoría de los hoteles buscan como minimizar el impacto ambiental y cumplir con las expectativas de los huéspedes más concienciados con el medio ambiente. En esta línea, “se están utilizando materiales ecológicos, como maderas certificadas, metales reciclados, y plásticos biodegradables, para reducir la huella de carbono asociada a la producción y el mantenimiento de los elementos. Además, se están implementando soluciones energéticamente eficientes, como el uso de iluminación LED de bajo consumo”, determina.

Cartelería y accesibilidad

En el diseño de señalética hotelera, la accesibilidad no es solo un compromiso ético, sino también una necesidad práctica que asegura que todos los huéspedes, independientemente de sus capacidades, puedan disfrutar de una experiencia cómoda y segura.

“La accesibilidad de todos los huéspedes es fundamental en los entornos actuales, por ello se le da más importancia y hay más señalética dirigida a este aspecto”, opina Patricia Santiago.

A lo que Eric Sánchez añade que la accesibilidad es un punto fundamental al realizar un proyecto de wayfinding, es esencial diseñar una señalización adaptada a todas las personas para que puedan orientarse perfectamente en los diferentes espacios, independientemente de su diversidad funcional, sensorial, intelectual y/o cognitiva. Los elementos de señalización deben seguir directrices de Accesibilidad Universal e inclusión para todos.

Por ello, “en el diseño de la señalización se tienen en cuenta aspectos como la ubicación adecuada de los elementos, estos deben situarse a una altura que se adapte al ángulo de visión de las personas con movilidad reducida que vayan en silla de ruedas y al área de barrido de las personas invidentes. También es importante el desarrollo de pictogramas claros y sencillos, que no induzcan a confusión, el uso de colores bien contrastados, la selección de tipografías adecuadas para asegurar una buena legibilidad, así como la incorporación del braille entre muchos otros aspectos”.

Está claro que la accesibilidad en la señalética representa un compromiso con la inclusión y una mejora en la experiencia de todos los huéspedes, mostrando el interés del hotel en ofrecer un ambiente funcional y adecuado a las necesidades de cada usuario.

Inclusión de la tecnología

Al integrar soluciones tecnológicas avanzadas, los hoteles pueden ofrecer una experiencia de orientación más fluida y personalizada, optimizando el flujo de visitantes en cada espacio.

“Un ejemplo de estas soluciones son las pantallas digitales interactivas, ubicadas en puntos estratégicos del hotel. Estas pantallas ofrecen información actualizada sobre servicios, horarios y eventos. Pueden adaptarse en tiempo real a cambios diarios o a eventos específicos, mejorando así la experiencia del huésped”, enumeran desde Signes.

Por otro lado, también detalla que el uso de aplicaciones móviles ofrece una solución de wayfinding móvil que permite a los usuarios, mediante una secuencia de fotos e indicaciones detalladas, los usuarios pueden seguir una ruta para llegar a su destino de manera fácil y autónoma. Esta tecnología es especialmente útil en grandes espacios, donde la orientación suele ser más compleja.

“Estas herramientas aseguran una experiencia de navegación fluida y accesible para los huéspedes, reforzando la conexión entre el entorno físico y digital del hotel”.

No obstante, Salvador Ruiz opina que la tecnología es un apoyo en este sentido, pero no indispensable, “todavía hoy en día transmite más calidez los elementos estáticos, por ejemplo, me hago una pregunta ¿Qué tacto tiene una pantalla digital? ¿Frio verdad? Pero en cambio cuando se realiza un jardín vertical o unas letras corpóreas con musgo el cliente cuando lo toca siente una sensación ‘amable’ una sensación de paz, una sensación que es difícil encontrar en una pantalla digital”.

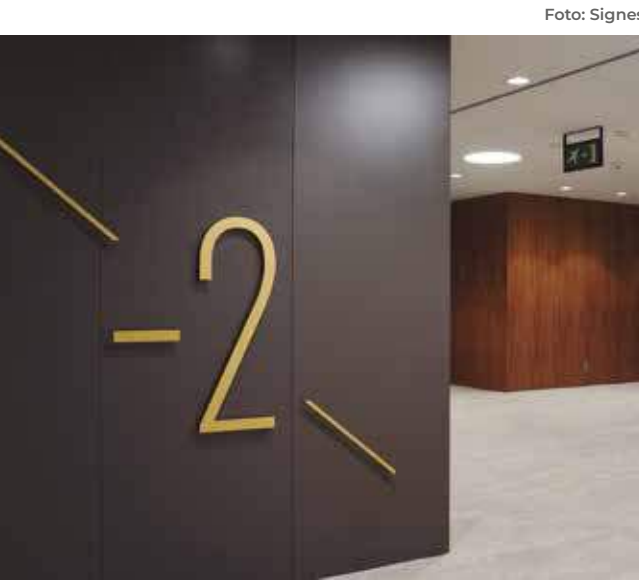


Foto: Signes



Foto: Karolina Grabowska

Higiene y tecnología actual

SOSTENIBLE E INTELIGENTE

La higiene en el sector hotelero ha evolucionado con tecnologías como robots de limpieza, IoT e inteligencia artificial, garantizando espacios más seguros y eficientes. Al mismo tiempo, la sostenibilidad gana protagonismo con productos biodegradables, maquinaria de bajo consumo y prácticas de economía circular, redefiniendo estándares y fortaleciendo la competitividad en la industria.

En la era de la hiperconectividad, la higiene ha dejado de ser solo una necesidad básica para convertirse en un pilar fundamental de la experiencia del cliente en el sector hotelero. La pandemia de COVID-19 marcó un antes y un después, acelerando la implementación de tecnologías innovadoras que no solo garantizan espacios más seguros, sino que también redefinen los estándares de calidad y eficiencia en la industria de la hospitalidad.

Desde sistemas de limpieza automatizados hasta controles de acceso sin contacto, la tecnología está transformando la manera en que los hoteles abordan la higiene. Por ejemplo, robots de limpieza equipados con luz ultravioleta (UV-C) y sistemas de pulverización electrostática están reemplazando a las técnicas tradicionales de desinfección, permitiendo cubrir grandes áreas con precisión y en menor tiempo. Además, dispositivos de IoT (Internet de las cosas) permiten monitorear en tiempo real la calidad del aire y la frecuencia de limpieza, generando reportes automáticos que aseguran un cumplimiento riguroso de las normativas sanitarias.

Por otro lado, la digitalización de procesos juega un papel clave en la experiencia del huésped. Desde check-ins sin contacto hasta aplicaciones móviles que permiten gestionar servicios del hotel, estas herramientas no solo reducen la interacción física, sino que también proporcionan una experiencia personalizada y fluida. Los sistemas de reconocimiento facial y las cerraduras inteligentes, por ejemplo, combinan comodidad con seguridad higiénica, eliminando la necesidad de llaves físicas o formularios en papel.

La influencia de la tecnología

El avance de las tecnologías emergentes está transformando radicalmente el diseño y fabricación de productos de limpieza e higiene. Materiales biodegradables y fórmulas químicas más eficientes, desarrollados mediante técnicas de bioingeniería, están sustituyendo a los tradicionales, reduciendo el impacto ambiental sin comprometer la efectividad. Además, la impresión 3D está ganando terreno en la creación de herramientas de limpieza



Foto: The Healthy Home

personalizadas, optimizando costos y adaptando los productos a necesidades específicas del cliente o la instalación. Este enfoque permite fabricar dispensadores, equipos de limpieza o piezas de maquinaria con diseños innovadores y mayor durabilidad. En este punto, Victor Manuel López Carné, gerente de ADIAL HIGIENE, corrobora que la tecnología de impresión 3D está comenzando a ser explorada en el diseño de productos de limpieza, permitiendo la fabricación de componentes personalizados y adaptados a necesidades específicas. “También, la nanotecnología está ayudando a desarrollar recubrimientos avanzados que repelen bacterias y virus en superficies. Asimismo, el uso de materiales biodegradables y reciclables en la fabricación de envases y dispensadores está reduciendo el impacto ambiental”.

Por otro lado, las soluciones basadas en inteligencia artificial (IA) y el Internet de las Cosas (IoT) están llevando la automatización de los sistemas de limpieza a un nuevo nivel. Los robots de limpieza equipados con IA pueden mapear espacios con precisión, identificar áreas de alta suciedad y adaptar sus rutinas según las necesidades. “La IA y el IoT están permitiendo que los equipos de limpieza automatizados sean más eficientes, reduciendo el consumo de recursos como agua y energía. Los robots de limpieza pueden adaptarse a las condiciones de cada espacio en tiempo real, optimizando los ciclos de trabajo en función de los niveles de suciedad”, analizan desde ADIAL HIGIENE. Además, destaca que el IoT (red colectiva de dispositivos conectados y a la tecnología que facilita la comunicación), permite una supervisión y control remoto de equipos, lo cual facilita la planificación de mantenimiento y el ahorro energético.

Está claro que al integrar sensores IoT, estos sistemas pueden monitorear el estado del entorno en tiempo real, como niveles de partículas en el aire o humedad, y ajustar automáticamente su funcionamiento para mantener condiciones óptimas. En grandes instalaciones como hoteles o centros de convenciones, estas tecnologías reducen el tiempo de limpieza y maximizan la cobertura, incrementando la productividad y minimizando el uso innecesario de recursos.

Por otro lado, el análisis de datos también está jugando un papel crucial en la gestión de la higiene. Mediante plataformas de big data, se recopila información sobre la frecuencia de limpieza, el consumo de materiales y las áreas más transitadas. Estos datos se transforman en informes que permiten a los gestores identificar patrones, anticipar necesidades y optimizar tanto los horarios de limpieza como los recursos asignados. Así, las decisiones basadas en datos no solo mejoran la eficiencia operativa, sino que también garantizan un cumplimiento más riguroso de las normativas sanitarias, promoviendo un entorno más seguro y confiable para los usuarios. En este sentido, “el análisis de datos permite a las empresas evaluar patrones de uso y desgaste en instalaciones, lo cual ayuda a prever y ajustar las necesidades de limpieza de cada área. Los sistemas de datos permiten asignar recursos donde son realmente necesarios, y ayudan en la identificación de áreas de alta frecuencia de uso para optimizar la limpieza en horarios específicos, mejorando así la eficiencia y reduciendo costos”, continúa analizando Victor Manuel López Carné.

Esta convergencia de tecnologías está impulsando una nueva era en la higiene, donde la innovación no solo mejora la calidad del servicio, sino que también redefine la sostenibilidad y la eficiencia en el sector.

Una limpieza sostenible

El sector de la higiene está adoptando medidas innovadoras para reducir su impacto ambiental, impulsado por la creciente



Foto: Freepik

demanda de soluciones más sostenibles. Entre estas acciones destacan el desarrollo de productos de limpieza con fórmulas biodegradables y libres de químicos tóxicos, así como envases reciclables o reutilizables que minimizan los desechos plásticos. También se están utilizando tecnologías que optimizan el consumo de agua y energía en los procesos de limpieza, como sistemas de dosificación precisa que evitan el desperdicio de productos químicos.

Además, “las empresas están apostando por productos que puedan ser reciclados o reutilizados. Los equipos de limpieza, como mopas y paños, están siendo diseñados para una mayor durabilidad, y las empresas están ofreciendo programas de recompra y reciclaje de productos antiguos para cerrar el ciclo de uso y reducir el desperdicio”, explica el gerente de ADIAL HIGIENE.

En este sentido, la economía circular ha comenzado a desempeñar un papel clave en el diseño y uso de equipos de limpieza. Muchas empresas están fabricando dispositivos a partir de materiales reciclados y diseñándolos para ser fácilmente desmontables, lo que facilita su reparación, actualización o reciclaje al final de su vida útil. Asimismo, se han implementado programas de recolección y reacondicionamiento de equipos, fomentando un ciclo continuo de reutilización que reduce significativamente la generación de residuos.



Foto: Ketut Subiyanto

EL GESTOR INTELIGENTE



adis smart commerce
asc





Foto: Freepik

Además, explica que el mayor desafío es desarrollar formulaciones sostenibles que mantengan altos niveles de eficacia sin aumentar los costos de producción. Y, existe el reto de sensibilizar a los clientes sobre la importancia de invertir en productos ecológicos que, aunque a veces sean más costosos, reducen significativamente el impacto ambiental.

No obstante, equilibrar la sostenibilidad con la efectividad de los productos sigue siendo un desafío importante. Uno de los principales obstáculos es asegurar que las alternativas ecológicas mantengan o superen los estándares de limpieza y desinfección requeridos, especialmente en sectores críticos como la hostelería, donde la higiene es primordial para la experiencia del cliente. Además, el costo inicial más alto de algunos productos y tecnologías sostenibles puede ser una barrera para su adopción, especialmente para empresas pequeñas.

Igualmente, "el uso de productos ecológicos es cada vez más relevante, tanto por la demanda de los clientes como por la necesidad de cumplir con normativas ambientales. Estos productos permiten una limpieza efectiva sin dañar el medio ambiente y sin comprometer la salud de los usuarios".

Está claro que el uso de productos ecológicos en el sector de la higiene no es solo una tendencia, sino una necesidad estratégica. Más que un compromiso ético, estas prácticas se han convertido en un factor diferenciador para las empresas que buscan alinearse con las expectativas de los consumidores y las normativas ambientales cada vez más estrictas. Los clientes valoran la transparencia y el compromiso ambiental, lo que posiciona a las empresas que adoptan estas soluciones como líderes en innovación responsable.

Maquinaria de limpieza

En los entornos hoteleros y de restaurantes, donde la limpieza debe ser impecable tanto por razones higiénicas como por la

experiencia del cliente, el uso de maquinaria especializada juega un papel fundamental. La elección de los equipos depende del tipo de superficie, el tráfico diario y las exigencias específicas de limpieza.

Fregadoras compactas y aspiradoras de alta eficiencia: para áreas comunes de hoteles, como vestíbulos y pasillos, y para zonas de alto tránsito en restaurantes, las fregadoras compactas son ideales. Estas máquinas, diseñadas para espacios pequeños y medianos, permiten fregar y secar en una sola pasada, asegurando un secado rápido para evitar accidentes. En alfombras y moquetas, comunes en hoteles, las aspiradoras con filtros HEPA destacan por su capacidad para capturar partículas finas, garantizando un ambiente libre de polvo y alérgenos. "Las fregadoras automáticas son ideales para grandes superficies comerciales, mientras que las aspiradoras industriales con filtro HEPA son esenciales en hospitales y laboratorios. Los sistemas de limpieza a vapor están siendo cada vez más valorados en entornos industriales debido a su capacidad para desinfectar sin químicos, solo con agua", explican desde ADIAL HIGIENE.

Vaporizadores de alta presión: en cocinas y zonas de manipulación de alimentos, los vaporizadores son esenciales. Utilizan vapor a altas temperaturas para desinfectar superficies sin necesidad de químicos agresivos, eliminando bacterias y grasas acumuladas de manera eficiente. Esto resulta especialmente útil en restaurantes que deben cumplir estrictas normas de seguridad alimentaria.

Robots de limpieza autónomos: en grandes instalaciones hoteleras, los robots de limpieza están ganando popularidad. Estos dispositivos son capaces de mapear espacios y realizar tareas programadas, como barrer, fregar y aspirar, permitiendo a los equipos humanos concentrarse en áreas más delicadas o personalizadas.



Foto: Freepik



COMODINO



Descubre todas las características y posibilidades del carro Comodino

El carro auxiliar para camareras de piso



CÓMODO Y VERSÁTIL

Sus reducidas dimensiones permite desplazarte fácilmente por pasillos estrechos y puertas de habitaciones



ALMACENAMIENTO INTELIGENTE

Ofrece una amplia capacidad de almacenamiento con soluciones versátiles



MOVILIDAD Y ERGONOMÍA

Ruedas de 10 cm de diámetro ayudan a deslizarse suavemente por cualquier tipo de pavimento



SOSTENIBILIDAD

Sus componentes de plástico tienen más de un 50% de PP reciclado. Además de ser reciclables

LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN DE MOQUETAS

La limpieza de moquetas y alfombras en espacios hoteleros es clave para mantener un ambiente limpio, saludable y atractivo. Las mejores prácticas combinan métodos frecuentes y profundos para garantizar la higiene sin comprometer la durabilidad de los textiles. Algunas de estas prácticas incluyen el uso de aspiradoras con filtros HEPA para eliminar partículas y alérgenos de la superficie. "Los sistemas de limpieza en seco y el uso de equipos de extracción por agua caliente permiten una limpieza profunda sin dañar las fibras. Además, la aplicación periódica de desinfectantes específicos para textiles ayuda a eliminar bacterias y olores, mientras que el mantenimiento regular previene el desgaste y prolonga la vida útil de las alfombras", especifica Victor Manuel López Carné, Gerente de ADIAL HIGIENE.

En áreas de alto tráfico, como pasillos o zonas comunes, es recomendable realizar limpiezas profundas periódicas con máquinas de inyección-extracción, que aplican soluciones limpiadoras y luego las aspiran junto con la suciedad. Complementar estos procesos con detergentes específicos para alfombras asegura una limpieza efectiva sin deterioro.

"La tecnología de limpieza de moquetas ha evolucionado para incluir sistemas de limpieza a vapor que eliminan las manchas y la suciedad sin utilizar productos químicos agresivos, lo cual es menos abrasivo para las fibras. También se han desarrollado productos con encapsuladores de suciedad que facilitan el mantenimiento y prolongan la apariencia de la moqueta. Además, los sistemas de secado rápido reducen el tiempo de inactividad en áreas comerciales de alto tráfico, lo cual es esencial en espacios que requieren una limpieza frecuente", analiza Victor Manuel López Carné.

Asimismo, la tecnología ha avanzado significativamente en este campo, con equipos que ahora integran cepillos rotativos y sensores inteligentes capaces de detectar y ajustar automáticamente la potencia según las condiciones de limpieza. Los sistemas de limpieza en seco, como los métodos de encapsulación, han ganado popularidad gracias a su rapidez y menor consumo de agua, ya que encapsulan la suciedad en polímeros para su posterior aspirado. Estas innovaciones no solo mejoran la apariencia inmediata de las moquetas y alfombras, sino que también prolongan su vida útil, minimizando los costos asociados al reemplazo frecuente.

Lavavajillas industriales y túneles de lavado: en los restaurantes y cocinas de hoteles, los lavavajillas industriales son imprescindibles. Algunos sistemas más avanzados incorporan túneles de lavado que procesan grandes volúmenes de vajilla en minutos, optimizando tiempo y recursos.

La optimización del consumo de recursos es una de las principales áreas de innovación en la maquinaria de limpieza utilizada en hoteles y restaurantes. Una de las tecnologías más destacadas es la recirculación de agua, integrada en fregadoras y lavavajillas industriales. Este sistema filtra y reutiliza el agua empleada

Foto: Karolina Grabowska



durante la limpieza, lo que permite reducir el desperdicio y minimizar el impacto ambiental, sin comprometer la calidad de los resultados. Esta solución es especialmente valiosa en instalaciones con alta demanda, donde el uso intensivo de agua puede representar un desafío tanto ambiental como económico.

Además, desde ADIAL HIGIENE añaden que las nuevas máquinas de limpieza integran sistemas de dosificación automática y reutilización de agua, lo que reduce el consumo. La incorporación de motores eléctricos de bajo consumo también está permitiendo minimizar la energía empleada, haciendo el proceso más eficiente y económico.

Asimismo, las máquinas de limpieza modernas cuentan con motores inteligentes que ajustan su potencia según el nivel de suciedad, reduciendo el consumo de energía y prolongando su vida útil. Las baterías de litio mejoran la autonomía, con tiempos de carga más rápidos y mayor durabilidad, ideales para equipos que operan largas jornadas. Sensores inteligentes optimizan en tiempo real el uso de agua, detergente y energía, incrementando la sostenibilidad y efectividad. De igual modo, la conectividad IoT permite gestionar remotamente estas máquinas, ofreciendo a los gestores control sobre el rendimiento, el consumo de recursos y el mantenimiento, mejorando la productividad y reduciendo costos operativos.



Foto: Freepik



**UNA GRAN EMPRESA
QUE RESPONDE A SUS NECESIDADES**

**SERVICIO INTEGRAL DE PRODUCTOS Y SISTEMAS
DE LIMPIEZA E HIGIENE PROFESIONAL**

info@grupohelio.com
www.grupohelio.com

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



Foto: Ron Lach

Experiencia sensorial en el hotel

EL ARTE DE SENTIR

¿Qué convierte una estancia en un hotel en una experiencia verdaderamente inolvidable? Más allá de una cama cómoda o un servicio impecable, la hospitalidad moderna apuesta por un enfoque que despierta los sentidos y conecta emocionalmente con los huéspedes: las experiencias sensoriales. Aromas exclusivos que relajan al cruzar el lobby, luces cálidas que transforman espacios, música que inspira calma, y amenities personalizados que reflejan identidad y lujo son parte de este diseño integral. Así, los hoteles no solo ofrecen una estancia, sino un viaje sensorial que queda grabado en la memoria, superando expectativas y fidelizando a quienes los visitan.

¿Qué hace que una noche en un hotel se convierta en un recuerdo inolvidable? En el mundo de la hospitalidad moderna, la respuesta trasciende de una cama cómoda o un servicio impecable. Hoy en día, los hoteles buscan crear experiencias sensoriales: un viaje que estimula los cinco sentidos para conectar emocionalmente con los huéspedes. Pero, ¿qué significa realmente esto?

En el contexto hotelero, una experiencia sensorial no es solo un complemento lujoso; es una estrategia diseñada para sumergir al huésped en un ambiente único e inmersivo. Desde los aromas relajantes que reciben al viajero al entrar al lobby, hasta los menús cuidadosamente diseñados para deleitar el paladar, cada detalle está pensado para despertar sensaciones y emociones.

“A través de los sentidos, las marcas buscan influir en las emociones de sus clientes y conectar con ellos. Una expe-

riencia que despierta tus sentidos y, además, está completamente vinculada a la parte ‘wellness’ para una experiencia sensorial 360”, expone Jose Miguel Arguiñano, director comercial de Lande. A lo que Esther Llamas, dirección comercial de Logistel Amenities, añade que consiste en generar una experiencia muy agradable y positiva a los huéspedes basada en los 5 sentidos (olfato, gusto, tacto, vista y oído) durante la estancia en hotel.

Está claro que una experiencia sensorial en hotelería es un diseño integral que estimula múltiples sentidos para crear una vivencia memorable y envolvente. “Implica diseñar un ambiente que estimule los sentidos de los huéspedes para generar una sensación de bienestar y exclusividad. Busca ir más allá del servicio básico, transformando cada momento de la estadía en una experiencia única que conecte emocionalmente con el huésped, utilizando elementos como decoración, iluminación, aromas, sonidos y tecnologías innovadoras



Foto: Groupe GM

que potencien la percepción y el bienestar”, especifica Ion Esandi, CEO de Valiryo Technologies.

A todo esto, Natalia Mezquida, responsable producción de Aromas de Ibiza, continúa explicando que, en el contexto hotelero, una experiencia sensorial hace referencia a la creación de un ambiente capaz de estimular los cinco sentidos de los huéspedes (vista, oído, tacto, olfato y gusto) con la finalidad de brindar una estancia memorable y placentera. Con ello, se busca generar una conexión emocional con el huésped y mejorar su satisfacción mediante la ambientación, los servicios y las instalaciones del hotel. Así, tal y como explica, se busca influir a través de:

La vista: se cuida la estética y el diseño del hotel, desde la arquitectura y decoración hasta la iluminación. Colores, mobiliario y detalles visuales atractivos o únicos pueden generar una primera impresión impactante, contribuyendo a que los huéspedes se sientan en un lugar especial. La coherencia visual entre los espacios del hotel y su identidad de marca es clave.

El oído: la música ambiental o los sonidos naturales pueden influir en el estado de ánimo de los huéspedes. Muchas veces, los hoteles eligen música relajante en áreas comunes o sonidos de naturaleza (olas, viento, lluvia) en spas o zonas de relajación. Incluso el silencio o la reducción de ruidos son factores importantes para transmitir calma y confort, sobre todo en habitaciones y áreas de descanso.

El tacto: el confort físico es una parte esencial de la experiencia. La textura de las sábanas, la suavidad de las toallas, la temperatura del agua en la ducha o el tipo de mobiliario son factores que mejoran la sensación de comodidad. El objetivo es que el huésped perciba calidad y bienestar a través de los materiales.

El olfato: el aroma en el ambiente puede despertar emociones y hacer que el huésped recuerde durante más tiempo su estancia. Algunos hoteles implementan aromas característicos

que quedan asociados con la marca. Por ejemplo, un hotel en la playa podría optar por un aroma cítrico y fresco, mientras que un hotel urbano podría tener un aroma más amaderado o sofisticado en sus áreas comunes.

El gusto: la gastronomía es un pilar sensorial en la hotelería. Desde los restaurantes hasta los detalles de bienvenida (como una copa de vino o una bandeja de frutas), la comida y bebida crean un vínculo emocional, sobre todo si reflejan la cultura local u ofrecen una experiencia gourmet. La calidad, presentación y sabores únicos son decisivos para dejar una impresión duradera.

En este sentido, “los sentidos más estimulados en el contexto hotelero suelen ser: el tacto, a través de textiles, amenities y dispositivos que aportan confort y suavidad; el olfato, con aromas diseñados para evocar relajación, frescura o energía; la vista, mediante decoraciones, colores y juegos de luces que generan ambientes acogedores; el oído, con música ambiental o sonidos naturales que promueven la calma; y en ocasiones, el gusto, con detalles culinarios exclusivos”, resume Ion Esandi.

“Al combinar estos elementos, los hoteles pueden crear un entorno que no solo sea placentero, sino también distintivo y memorable. Las experiencias sensoriales buscan despertar emociones positivas que generen fidelidad, es decir, que hagan que el huésped recuerde su estancia y desee repetirla además de recomendarla”, determina Natalia Mezquida.

No obstante, António Albuquerque, director de comunicación y marketing de Groupe GM – Amenities Exclusivos, asegura que



Foto: Lande





Foto: Aromas de Ibiza

toda la experiencia del huésped es una experiencia sensorial, para que impacte positivamente la estancia del huésped. Así que si no tenemos una visión holística de la experiencia nunca lograremos una experiencia perfecta del huésped, que es lo que se pretende. Por ejemplo, "imaginad que tenéis un hotel diseñado por la arquitecta/o más famosa/o, decorado por la mejor empresa de interiorismo, pero el servicio no es bueno; la

Foto: Groupe GM



apreciación que vas a tener de la estancia en las redes sociales no va a ser buena. Así cuando se diseña un hotel hay que pensar en todos los aspectos de la experiencia del huésped". En este aspecto, "una experiencia sensorial a través de los amenities de un hotel busca siempre estimular la vista a través de elegantes diseños, el tacto por las texturas y olfato con las fragancias", explica Jose Miguel Arguiñano.

Además, desde Valiryo Technologies concluyen indicando que es un elemento que, sin duda, es cada vez más importante tanto para el huésped como para el propio sector y es importante contar con elementos que cumplan con las expectativas del cliente. Por ello, cada vez más hoteles apuestan por soluciones innovadoras que les permitan destacar frente a su competencia, lo que ha incrementado la demanda de nuestros productos.

Amenities

Como hemos visto, el negocio hotelero actual ya no se basa en el número de "habitaciones-noche", sino en ofrecer experiencias. "Los huéspedes exigen que, por el precio que pagan, su estancia sea cada vez más memorable. Y ese es el deber del hotelero: hacer que la estancia del huésped en su hotel sea memorable. No solo para que vuelva, sino también para que lo recomiende a sus amigos y para que su valoración online sea la mejor posible. De este modo, el hotelero tiene mejores índices de ocupación y puede vender a mejor precio", analiza António Albuquerque.

Así, por ejemplo, Ion Esandi indica que los hoteles de lujo suelen ofrecer amenities que estimulan el confort y la exclusividad, como productos de cuidado personal de alta gama, aromas personalizados y dispositivos innovadores que elevan el estándar de comodidad.

Por otro lado, desde Groupe GM – Amenities Exclusivos añaden que los amenities de marca hacen que la experiencia del huésped sea más rica e inolvidable y, sin duda, ayudan a los hoteleros a diferenciar su servicio de la competencia y a definir mejor el posicionamiento del hotel. "¿Quién recuerda unos amenities fracos con el logotipo del hotel y sin historia? Por otro lado, si se aloja en un hotel en el que los amenities son de una marca reconocida, es probable que una de las primeras cosas que mencione a sus amigos sean estos amenities".

Mientras tanto, Esther Llamas observa que una buena cosmética donde el aroma se relacione mucho con el estilo del hotel o bien con su situación geográfica. Zapatillas cómodas, velas y mikados, sales de baño, bruma de almohada, una selección de chocolates...

En este sentido, Natalia Mezquida explica que los regalos de bienvenida en hoteles de lujo se eligen estratégicamente para causar una excelente primera impresión y empezar a construir una experiencia memorable desde el primer momento.

Personalización: en su opinión ofrecer regalos personalizados, como una nota de bienvenida con el nombre del huésped, o





D'ROCIO
Luxury collection



ECO
Friendly

Gel de ducha | Gel de manos | Champú | Gel & Champú | Crema hidratante | Acondicionador | Gel hidroalcohólico

Las soluciones de amenities elegidas por los clientes más exigentes



Sistema rellenable en la gama D'rocio Premium



Garrafa 5L.



Dispensadores con soportes triples e individuales



Foto: Lande

detalles que se alineen con sus preferencias (ej. una botella de vino para un amante del vino), crea una conexión inmediata y demuestra atención a los gustos individuales.

Identidad local: al mismo tiempo destaca que obsequiar productos que representen la cultura o el entorno del destino,

Foto: Valiryo Technologies



como artesanías locales, chocolates de la región, o aceites esenciales de plantas autóctonas, hace que la experiencia se sienta única y especial, anclando al huésped en el lugar.

Calidad y exclusividad: los regalos deben ser de alta calidad para comunicar el nivel de lujo del hotel. Puede ser una caja de chocolates de una marca premium, un set de productos de belleza de alta gama, o una vela aromática exclusiva.

Experiencia sensorial: los regalos que estimulan los sentidos, como kits de aromaterapia, té de especialidad, o incluso un playlist descargable con música relajante, ayudan a sumergir al huésped en un ambiente de calma y confort desde el principio.

Sostenibilidad: en sintonía con las tendencias actuales, los hoteles de lujo suelen optar por regalos ecológicos y sostenibles, como botellas de agua reutilizables, productos de baño sin empaque plástico, o snacks orgánicos y saludables.

Sorpresa y detalle: ofrecer algo inesperado, como un pequeño obsequio cada día de estancia o un detalle especial en celebraciones, refuerza el factor sorpresa y hace que el huésped sienta un cuidado continuo durante toda su visita.

Sin embargo, lo que se nota, según explica António Albuquerque es que cada hotel quiere diferenciarse cada vez más uno del otro. "Así nos compete como proveedores intentar encontrar algo que sea distinto y único para cada establecimiento. Cualquier regalo sea de bienvenida, durante la estancia o a la salida, tiene que traer algo impactante y memorable".

En la hospitalidad moderna, cada elemento cuenta para comunicar la esencia de un hotel, y los amenities y regalos de

bienvenida no son la excepción. Estos pequeños detalles no solo cumplen una función práctica o decorativa; están cuidadosamente seleccionados para reflejar la temática, valores y personalidad del establecimiento. En este sentido, desde Logistel Amenities aclaran que si el hotel tiene una temática entonces es muy probable que el detalle hable de la misma. Referente a la identidad, cualquier hotel de lujo siempre va a regalar un detalle sofisticado, no hace falta que sea caro, pero si original y de calidad.

Asimismo, desde Aromas de Ibiza confirman que los amenities y regalos de bienvenida están directamente ligados a la identidad o temática del hotel, ya que, en su opinión:

Refuerzan la temática: elementos como kits de playa en hoteles costeros o productos naturales en hoteles de montaña reflejan el entorno y tema del hotel.

Expresan la identidad local: obsequios como artesanías o snacks regionales conectan al huésped con la cultura del destino.

Alinean la filosofía del hotel: hoteles sostenibles, por ejemplo, eligen amenities ecológicos; hoteles de bienestar optan por artículos de relajación como aceites o té.



Foto: Heyho



Descúbrela

Línea Black

Elegancia y distinción.

Armonía cromática y líneas atemporales que reflejan estilo. Así es la exclusiva línea de productos cosméticos y soportes para el baño de **PRODERPHARMACARE®**



Tel. +34 634 224 019 | info@pgscleaning.com - proderpharmacare.com

Registro Desinfectantes Hospitalarios: 6181DS
Registro Productos Sanitarios: 6128-PS
ROESP - B-0102-E

Tu piel es nuestra pasión



PRODERPHARMACARE

PGS
Cleaning



Foto: Valiryo Technologies

Contribuyen a la experiencia sensorial: la elección de aromas, texturas y sabores refuerza el ambiente único del hotel, creando una experiencia coherente.

Diferencian la marca: hoteles de lujo o boutique ofrecen detalles únicos y personalizados, fortaleciendo su carácter distintivo y memorable.

Estos elementos pueden emplearse para comunicar y transmitir el estilo y valores del hotel, haciendo que la estancia sea más inmersiva y memorable.

La importancia del aroma

“El aroma de un hotel es la primera impresión que recibe el huésped, pudiendo crear un ambiente acogedor o transportarle a un estado de vacaciones inmediato, pues no existe memoria como la olfativa... se puede reconocer un lugar mucho antes por su aroma que, por la vista, por ejemplo”, explican desde Lande.

Además, desde Groupe GM – Amenities Exclusivos destacan que un estudio realizado en 1999 por la Universidad Rockefeller

de Nueva York demostró que las personas recuerdan el 35% de lo que huelen, frente al 5% de lo que ven, el 2% de lo que oyen y el 1% de lo que tocan. En este sentido, se observa la importancia de la experiencia olfativa de la memoria sensorial de la experiencia del huésped.

Está claro que los olores influyen de manera poderosa en la percepción del ambiente y en la memoria de los huéspedes, ya que el olfato está estrechamente ligado a las emociones y a la memoria. Así, tal y como explican desde Aromas de Ibiza, mediante la implementación del marketing olfativo y los aromas se logrará lo siguiente:

La creación de ambiente: los aromas pueden transformar el ambiente de un hotel al evocar sensaciones específicas. Un olor fresco y ligero puede hacer que un espacio se sienta más limpio y relajante, mientras que un aroma cálido y amaderado puede darle un toque acogedor y sofisticado. Esto permite a los hoteles ajustar la atmósfera de cada espacio (recepción, spa, habitaciones) para adaptarse a la experiencia que desean ofrecer.

La evocación de emociones: los olores influyen en el estado de ánimo; por ejemplo, la lavanda y la manzanilla son relajantes, mientras que los cítricos y las hierbas frescas son energizantes. Los hoteles usan estos efectos para crear una experiencia de bienestar, relajación o vitalidad en función de la zona o actividad.

Mayor anclaje en la memoria: los olores tienen la capacidad de quedar grabados en la memoria y, al percibirlos de nuevo, evocan recuerdos y sensaciones vividas en el lugar. Así, los huéspedes pueden recordar una estancia placentera simplemente al oler una fragancia similar en otro contexto, lo que fortalece el vínculo emocional con el hotel y aumenta la fidelidad.

La asociación con la marca: los hoteles que usan aromas personalizados y exclusivos pueden convertir el olor en una “firma” o “logo” olfativo. Esta identidad sensorial ayuda a que los huéspedes asocien ese aroma con el hotel, creando una experiencia de marca integral y fácilmente recordable.

Además, destaca que el proceso de elegir el aroma, debe ser muy cuidadoso, ya que el objetivo es crear un ambiente acogedor que refleje la identidad del lugar y mejore la experiencia del huésped. A continuación, enumera algunos de los factores clave en la elección:

Identidad del hotel: los aromas se eligen para reflejar la personalidad y transmitir los valores del hotel y de la marca. Por ejemplo, un hotel de playa podría usar fragancias frescas y cítricas, mientras que un hotel en la montaña podría optar por notas de pino o madera.

Tipo de experiencia deseada: si el hotel quiere promover un ambiente de relajación, suele seleccionar aromas suaves, como lavanda o manzanilla. Para energizar o revitalizar, se prefieren aromas cítricos o herbales.

Cultura local y entorno: muchas veces, se eligen fragancias que evocan el destino. Un hotel en una región tropical puede incluir

notas de coco o frutas exóticas, mientras que un hotel urbano puede optar por fragancias más sofisticadas y amaderadas.

Durabilidad y consistencia: los aromas se prueban para asegurarse de que sean sutiles, no invasivos, y que perduren sin resultar abrumadores. Se eligen esencias que pueden distribuirse fácilmente y mantener una presencia continua.

Preferencias generales del huésped: se evitan aromas demasiado intensos o específicos que podrían resultar molestos para algunos huéspedes. Los hoteles suelen optar por fragancias frescas y suaves que agradan a la mayoría.

¿Cómo satisface al huésped?

Cada huésped llega con expectativas y necesidades únicas, y los hoteles modernos lo saben bien. Por eso, los amenities y experiencias sensoriales varían notablemente según el perfil del visitante. “Es cierto que las expectativas pueden variar dependiendo del tipo de viaje: un ejecutivo busca eficiencia y comodidad, una familia prioriza la funcionalidad y la seguridad, y una pareja en luna de miel espera romanticismo y exclusividad. Sin embargo, independientemente del motivo del viaje, al final estamos hablando de personas, de huéspedes que recordarán su estancia por cómo se sintieron en el hotel. La experiencia será memorable si no solo cumple con sus expectativas, sino si las supera”, explica Ion Esandi. Además, en su opinión, son los pequeños detalles los que realmente marcan la diferencia, y que, a través de soluciones innovadoras, es posible captar esas necesidades específicas y transformarlas en momentos especiales.



Foto: Omaela apartments

En este aspecto, Natalia Mezquida observa que existen diferencias notables en los amenities y experiencias sensoriales según el tipo de huésped:

Turista: se enfocan en ofrecer experiencias locales, como productos regionales o guías turísticas. Los aromas y actividades suelen estar relacionados con la cultura o el entorno del destino.

Foto: Lande





Foto: Alexander Mass

Ejecutivo o de negocios: se priorizan comodidades como escritorios ergonómicos, Wi-Fi de alta velocidad, y kits de trabajo. Los aromas y la música son más sobrios y profesionales, con un enfoque en la productividad y el confort.

Familia: se incluyen amenities adaptados para niños, como kits de bienvenida para pequeños, juegos o actividades familiares. Los aromas tienden a ser suaves y frescos, creando un ambiente acogedor para todas las edades.

Foto: Aromas de Ibiza



Pareja en luna de miel: se ofrecen detalles románticos, como pétalos de rosa, champán o un masaje en pareja. Los aromas relajantes y sensuales junto a otras experiencias sensoriales (como música suave) están diseñados para fomentar la intimidad y el relax.

Cada tipo de huésped debe recibir una experiencia sensorial adaptada a sus necesidades y expectativas específicas.

Y es que, si cada cliente recibe la mejor experiencia ésta a la vez, aumentará la satisfacción general de los huéspedes de varias maneras clave, según continúan explicando desde Aromas de Ibiza:

Mayor confort y bienestar: los aromas relajantes, la música suave y el confort físico (como ropa de cama de calidad o toallas suaves) generan un ambiente agradable que reduce el estrés y mejora la comodidad durante la estancia.

Conexión emocional: los estímulos sensoriales como los aromas exclusivos o el diseño visual único de los espacios ayudan a crear recuerdos positivos que los huéspedes asocian con el hotel. Esto genera una relación emocional que mejora la percepción general de la experiencia.

Exclusividad y personalización: al adaptar los estímulos sensoriales a las preferencias individuales o al destino, los huéspedes sienten que se les ofrece un trato único y personalizado, lo que eleva su satisfacción.

Refuerzo de la identidad del hotel: los hoteles que utilizan la experiencia sensorial de manera coherente refuerzan su identidad de marca, lo que deja una impresión duradera y aumenta la lealtad de los huéspedes.

Sensación de lujo y calidad: los detalles sensoriales bien ejecutados (aromas exclusivos, música ambiental, amenities de alta gama) generan una sensación de lujo, lo que eleva la percepción de valor y mejora la satisfacción general.

Su evolución

En un mundo donde la innovación y la personalización son clave, las experiencias sensoriales en los hoteles están evolucionando hacia un nuevo nivel. La integración de tecnologías avanzadas, como inteligencia artificial y realidad virtual, promete crear entornos más inmersivos, mientras que un enfoque en sostenibilidad y autenticidad redefine cómo los hoteles conectan emocionalmente con sus huéspedes. Desde estancias hiperpersonalizadas hasta espacios que responden dinámicamente a las emociones del visitante, el futuro apunta a experiencias que no solo estimulan los sentidos, sino que también transforman la manera en que vivimos el viaje. En este sentido, desde Logistel Amenities aseguran que evolucionarán y no pararán de hacerlo, las modas cambian, los estilos de decoración, incluso el huésped que cada vez es más exigente porque hay mucho donde elegir, la única manera de destacar ante la competencia es llegando al corazón del cliente, y si lo que le ofreces es agradable para todos sus sentidos, volverá sin duda alguna.

Mientras que desde Aromas de Ibiza continúan exponiendo que en el futuro, las experiencias sensoriales en los hoteles evolucionarán para ser aún más personalizadas, inmersivas y tecnológicas. Algunas tendencias clave podrían incluir:

Mayor personalización: usando tecnología como aplicaciones móviles o inteligencia artificial, los hoteles podrán ajustar la música, el aroma y la iluminación en las habitaciones según las preferencias individuales de cada huésped, creando una experiencia completamente a medida.

Realidad aumentada (AR) y realidad virtual (VR): se integrarán experiencias sensoriales más inmersivas, como recorridos virtuales interactivos o ambientes virtuales que se adapten a las emociones o el estado de ánimo del huésped, llevando la personalización a otro nivel.

Aromas inteligentes: los sistemas de difusión de aromas podrían adaptarse dinámicamente a las actividades del huésped, como activar una fragancia relajante en la noche o una fresca y revitalizante por la mañana, según su preferencia o necesidad.

Tecnología multisensorial: los hoteles podrían incorporar experiencias sensoriales que integren más de un sentido a la vez, como sonidos envolventes combinados con luces y aromas que cambian en función de la hora del día o la actividad que el huésped esté realizando.

Enfoque en el bienestar y la sostenibilidad: se incrementará el uso de productos naturales, ecológicos y sostenibles en amenities, aromas y actividades sensoriales, alineándose con las crecientes preocupaciones de los huéspedes por el bienestar y el medio ambiente.

Conexión emocional a través de la tecnología: los hoteles pueden usar la tecnología para crear experiencias sensoria-



Foto: Rachel Claire

les que conecten emocionalmente con los huéspedes, por ejemplo, con aromas o sonidos que les recuerden momentos especiales de su vida, como una fragancia que evoque vacaciones pasadas.

Está claro que las experiencias sensoriales en los hoteles evolucionarán hacia un enfoque más dinámico, adaptado a las preferencias personales de cada huésped y respaldado por tecnologías avanzadas que proporcionarán un nivel aún más profundo de inmersión y confort.

Foto: Tim Punt



La limpieza preventiva con las alfombrillas de Vileda Professional



La gama de alfombras T-Mat, G-Mat y L-Mat está diseñada no solo para mejorar la estética de los espacios, sino para cumplir una función esencial en la limpieza y el mantenimiento de áreas de alto tráfico. La limpieza preventiva de estas alfombrillas es clave para maximizar su rendimiento y prolongar su vida útil. A continuación, conoceremos su función, sus beneficios y las mejores prácticas para mantenerlas en óptimas condiciones.

Función de las Alfombrillas T-Mat, G-Mat y L-Mat

Cada una de las alfombras de esta gama está diseñada para cumplir con una función específica que contribuye a la limpieza y seguridad del ambiente. Estas alfombrillas actúan como una barrera contra la suciedad y la humedad, evitando que entren en el edificio y ayudando a reducir los costos de limpieza en interiores. Estas alfombras

están fabricadas con materiales duraderos que retienen el polvo, el barro y la humedad, minimizando el desgaste de los pisos y mejorando la calidad del aire interior.

T-Mat Flex: Ideal para zonas de entrada de interiores, retiene la suciedad gruesa como el barro y pequeñas piedras, siendo la primera línea de defensa. Alfombrilla de nylon con fibra 100% Poliamida, Borde 100% nitrilo y monofilamentos abrasivos fabricado en poliamida para obtener los mejores resultados en la eliminación de suciedad.

G-Mat: Especializada en retener la humedad, ayuda a evitar resbalones y reduce el riesgo de accidentes, especialmente en climas húmedos o en estaciones lluviosas. Alfombrilla de nylon para zonas de mucho tráfico. Personalizable con logotipos y gráficos. Fibra 100% Nylon y bordes de goma punteado para promover el agarre con el suelo, es extremadamente persistente.



L-Mat: Esta alfombrilla es perfecta para capturar partículas finas y polvo en interiores, funcionando como la última barrera de ingreso a áreas más sensibles. Borde 100% Goma de nitrilo y 100% de fibra poliamida, y personalizable con logo y gráficos con hasta más de 45 colores para escoger.

Beneficios de la Limpieza Preventiva

Mantener una rutina de limpieza preventiva para esta gama de alfombrillas ofrece múltiples beneficios tanto para la vida útil de éstas como para el entorno que protegen:

Mayor durabilidad: La limpieza regular lo que hace es eliminar las partículas que, al acumularse, pueden desgastar las fibras de la alfombra y reducir su efectividad. Con una rutina de limpieza adecuada, mantienen sus propiedades por más tiempo.

Estética y Presentación: Las alfombrillas limpias y bien cuidadas mejoran la imagen de lugar. Dado que éstas están en áreas visibles, mantenerlas en buen estado contribuye a una mejor primera impresión.

Salud y Seguridad: Capturan el polvo, el polen y la humedad, nuestras alfombrillas ayudan a mejorar la calidad del aire y reducen el riesgo de resbalones. Esto es particularmente importante en espacios con gran circulación de personas, donde la prevención de accidentes en una prioridad.

Ahorro en Limpieza de Interiores: Al atrapar la suciedad y a la humedad en la entrada, nuestras alfombrillas disminuyen la frecuencia y profundidad de la limpieza necesaria en el interior del edificio, reduciendo costos de mantenimiento.

La limpieza preventiva de las alfombrillas T-Mat, G-Mat, L-Mat no solo mantiene su apariencia, sino que optimiza su función y prolonga su durabilidad. Siguiendo prácticas de mantenimiento regulares, estas alfombras continuarán proporcionando un ambiente más seguro, limpio y estéticamente agradable para todos los que transiten por el área.



Aura Identidad Visual: Tú pones la imaginación, ellos la experiencia y la tecnología



Todos estamos de acuerdo: la comunicación más potente, eficaz y convincente es la visual. La buena comunicación visual y la señalización de entornos realizada por Aura, hace avanzar a sus clientes. La mirada descodifica, comprende... ¡Y recuerda! La mirada captura, cautiva y capta la información que cada situación requiere.

Calidad, eficiencia, fabricación propia, ética profesional, orientación al cliente... son sus rasgos diferenciales.

La mirada es el vehículo más veloz y seguro para transmitir cualquier mensaje.

Para el equipo de **Aura Identidad Visual: Rotulación y Señalética**, cada proyecto es un reto, por ello ponen todo su empeño y toda su profesionalidad y experiencia, siempre con total respeto al entorno medioambiental, arquitectónico y urbanístico.

La labor de la marca es clara: diseñar, realizar e instalar los mejores elementos de señalización, trabajando en continua comunicación con el cliente.

Calidad, exigencia, diálogo, compromiso, eficiencia...son los conceptos que ponen en práctica en nuestro día a día para conseguir un resultado inigualable.

Análisis-Asesoramiento-Propuestas

Crean un estudio de necesidades para cada proyecto adaptándose a las nuevas tendencias en materiales, acabados y características, siempre aportando soluciones para resaltar los rasgos corporativos de cada elemento fusionándolo con el entorno.

El desarrollo técnico abarca desde la visualización de la idea y primeros diseños hasta el arte final. Antes de iniciar la fabricación dibujan un boceto donde se identifica todo el desarrollo y diseño para que el cliente pueda ver un prototipo digital y pueda dar la aprobación a producción.

Producción-Control de calidad

Todo el proyecto de fabricación es propio, desde el inicio fresando los materiales hasta el control de calidad, pasando por metalistería, cabina de pintura, electrificación y acabados finales. Trabajan con las materias primas de más alta calidad, innovando e invirtiendo continuamente en las últimas tecnologías, siempre con estrictos controles de calidad para obtener un resultado inmejorable.

Entrega-Montaje

Disponen de parque móvil y trabajan tanto en territorio nacional como en territorio internacional (Europa, África y América del sur).



REHAU lanza RAUVISIO cube



REHAU, especialista en la elaboración de polímeros y proveedor especializado en componentes para la industria del mueble, lanza RAUVISIO cube. Se trata de una innovadora superficie que replica el aspecto del hormigón con claras ventajas de procesamiento, ofreciendo a diseñadores y fabricantes una opción elegante y versátil para la creación de espacios contemporáneos.

El hormigón ha evolucionado de ser un simple material de construcción a convertirse en un elemento clave en el diseño de interiores, siendo una opción popular en hogares, tiendas y oficinas. Con RAUVISIO cube, REHAU facilita la incorporación de la estética industrial de este material en interiores, manteniendo las ventajas funcionales y estéticas que lo caracterizan.

RAUVISIO cube captura la esencia del hormigón con poros de aire naturales, creando un aspecto tosco e industrial. Cada panel presenta una estructura única, asegurando que cada mueble diseñado con RAUVISIO cube sea verdaderamente exclusivo. A pesar de su realismo visual, la superficie ofrece numerosas ventajas sobre el hormigón tradicional: es significativamente más

ligera, flexible y fácil de trabajar con todas las herramientas habituales para procesar la made- ra, lo que la hace ideal para la producción de muebles industriales y proyectos de diseño de interiores, especialmente para el sector contract y aplicaciones verticales.

La colección RAUVISIO cube consta de seis colores que pueden combinarse. Una de las variantes se basa en el clásico hormigón, mientras que las otras exploran la gama de



colores naturales y duraderos, permitiendo a los diseñadores adaptar sus creaciones a diferentes estilos y preferencias.

La filosofía de REHAU pasa por ofrecer a los profesionales del sector la posibilidad de adquirir todos los componentes necesarios para sus proyectos desde un único proveedor, facilitando así la creación de diseños uniformes y sofisticados. RAUVISIO cube, disponible como panel prensado de gran formato con núcleo de MDF, en dimensiones de 2.760 x 1.220 x 19 mm, puede combinarse con otras superficies de la línea RAUVISIO, como RAUVISIO noir, de acabado ultra mate y tacto extraordinariamente sedoso o RAUVISIO brilliant gloss, en óptica de alto brillo. Esta flexibilidad abre un amplio abanico de posibilidades para crear interiores coherentes y minimalistas, integrando elementos que, aunque diferentes, se complementan a la perfección.

En definitiva, con RAUVISIO cube, REHAU ha lanzado un novedoso material diseñado para proyectos extraordinarios de decoración de interiores. Una nueva solución elegante y funcional, que refleja el compromiso de la empresa con la innovación y la calidad.

Girbau lanza la PRT60



Girbau, líder en soluciones integrales de cuidado textil, lanza su nueva prensa de extracción de agua, la PRT60, que redefine los estándares de eficiencia y rendimiento en la industria. Esta máquina avanzada reduce el tiempo de prensado, optimiza el consumo de energía y agua, y ofrece beneficios significativos en productividad.

La PRT60 cuenta con un ciclo turbo que completa el prensado en solo 60 segundos, reduciendo el tiempo de ciclo en 30 segundos en comparación con las prensas convencionales. Esta mayor velocidad permite un aumento de hasta el 33% en la producción.

La nueva solución de Girbau ofrece versatilidad: los operarios pueden elegir entre un ciclo rápido de 60 segundos, combinado con un tiempo de prensado de 30 segundos, para maximizar la producción, o mantener un ciclo estándar de 120 segundos y aumentar el tiempo de prensado 30 segundos adicionales. El tiempo de prensado adicional extrae más agua de los tejidos, reduciendo el tiempo de secado y ahorrando más de 2.5 kWh por lote de lavandería.



Esta opción dual permite a las lavanderías industriales decidir si priorizan el aumento de la productividad o se enfocan en maximizar el ahorro energético, dependiendo de sus prioridades operativas. Además, la PRT60 también recupera el agua extraída para su reutilización, mejorando aún más la eficiencia del proceso.

La PRT60 ha sido meticulosamente diseñada y probada para ofrecer una durabilidad superior, con una vida útil que supera los 30 años. Cada ciclo se puede programar con rangos incrementales de presión de hasta 40 bares, lo que la hace perfectamente adaptable a una amplia gama de tejidos, desde prendas delicadas hasta ropa de trabajo robusta o mantas. Además, tiene una capacidad máxima de 60 kg y se puede conectar a sistemas de lavado de 50 kg y 60 kg.

La fiabilidad es otra característica clave de la PRT60. Con un peso de hasta 14 toneladas en operación, incorpora una banda de drenaje para una evacuación

eficiente de los tejidos. Además, su diseño compacto y cerrado ofrece un alto nivel de seguridad, reduciendo el riesgo de accidentes laborales. Está equipada con un sistema de seguridad PLC, que proporciona protección adicional.

Además, sus puertas de vidrio permiten a los operarios monitorear el proceso de prensado sin detener la producción, facilitando el monitoreo continuo y el control de calidad. La inclusión de una pantalla táctil con íconos interactivos simplifica la programación y operación, haciéndola intuitiva y accesible, incluso para usuarios sin experiencia previa. Esta interfaz líder en el mercado garantiza que la PRT60 sea fácil de usar.

Así, la PRT60 ofrece una alternativa superior a las centrifugas tradicionales, que requieren ciclos más largos y consumen más energía. Además, su capacidad de integrarse con túneles de otros fabricantes la convierte en una opción versátil y compatible para diversas configuraciones de lavandería industrial.



AGENDA

ENERO 2025

FITUR
FERIA INTERNACIONAL
DE TURISMO
DEL 22 AL 26 DE ENERO 2025
EN MADRID
www.ifema.es

MARZO 2025

HIP
HORECA PROFESSIONAL EXPO
DEL 10 AL 12 DE MARZO 2025

EN MADRID
www.ifema.es

B-TRAVEL
PLATAFORMA LÍDER DEL VIAJERO
DEL 28 AL 30 DE MARZO 2025
EN BARCELONA
www.firabarcelona.com

ABRIL 2025

REBUILD
ACCELERATING BUILDING
REVOLUTION

DEL 23 AL 25 DE ABRIL 2025
EN MADRID
www.ifema.es

MAYO 2025

HOTEL DESIGN EMEA
DEL 06 AL 09 DE MAYO
EN COSTA BRAVA
<https://www.hoteldesign.ltd/es/>

SEAFOOD EXPO GLOBAL & SEAFOOD PROCESING GLOBAL
LA FERIA DE PRODUCTOS DEL MAR
MÁS GRANDE DEL MUNDO
DEL 06 AL 08 DE MAYO 2025
EN BARCELONA
www.firabarcelona.com

OCTUBRE 2025

ARCHITECT@WORK BARCELONA
DEL 8 AL 09 DE OCTUBRE
EN BARCELONA
<https://barcelona.architectatwork.es/>

NOVIEMBRE 2025

ARCHITECT@WORK VALENCIA
DEL 19 AL 20 DE NOVIEMBRE
EN VALENCIA
<https://www.architectatwork.com/atwvalencia2025/>

GASTRONOMIC FORUM BARCELONA
EVENTO PARA LOS
PROFESIONALES DEL
MUNDO DE LA GASTRONOMÍA
DEL 03 AL 05 DE NOVIEMBRE
EN BARCELONA
<https://barcelona.architectatwork.es/>

NOVA
ROBOTS



G2-GREEN
TECHNOLOGIC



Robótica inteligente que *optimiza* tu negocio



CC1 Limpieza Inteligente 4 en 1



MT1 Barredora con Tecnología IA

El primer robot de limpieza de
suelos totalmente automatizado
con IA del mundo.

PRODUCTOS QUÍMICOS G2-GREEN



C/ La Perdiz, 74-75-76 Pol. Ind Monte Boyal, Casarrubios del Monte 45950 Toledo

91 817 17 10 | www.g2green.es | g2green@g2green.es

Revistas Profesionales.

PROARQUITECTURA



Último número
Precio: 15€
(IVA Incluido)

Suscripción anual
(9 ejemplares)
Precio: 120€
(IVA Incluido)



Ediciones especiales
(Guía y anuario)
Precio: 120€ (IVA Incluido)



HOSTELPRO



Último número
Precio: 15€
(IVA Incluido)



Suscripción anual
(5 ejemplares)
Precio: 60€ (IVA Incluido)



PROTIENDAS



Último número
Precio: 15€
(IVA Incluido)



Suscripción anual
(5 ejemplares)
Precio: 60€ (IVA Incluido)



SUSCRIPCIONES

pro
tien
das
editorial

LUJO EN CADA GOTA, CUIDADO EN CADA DETALLE

Con la nueva gama de
cosmética DISARP, tus
huéspedes disfrutarán de lujo
y cuidado en cada detalle.
Calidad para cada estancia.

COSMÉTICA
PROFESIONAL

COSMÉTICA
EXCLUSIVA

COSMÉTICA
EFICAZ

ver gama completa



disarp.com



PIDE INFORMACIÓN DE LA GAMA COMPLETA EN
cosmetica@disarp.com

