

Nº 61

HOSTELPRO

REVISTA DEDICADA AL SECTOR HOTELERO Y DE LA RESTAURACIÓN



pro
tlen
das
editorial
ANIVERSARIO

ESPECIAL
ESTABLECIMIENTOS SELECTOS

PROYECTO HOTELERO
Daia Slow Beach Hotel Conil, Cádiz

REPORTAJES:

Preparación y exposición de alimentos
Estilo y confort en textiles para cama y baño
Transformación digital del sector hotelero

Sencillo, seguro, limpio y sostenible. iCareSystem AutoDose.

Descubre el revolucionario sistema de
limpieza para iCombi Pro.



iCareSystem⁺
AutoDose

Descubre más aquí



RATIONAL



Versión digital

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

Distribución:
A&D Publicidad Directa, S.A.
Depósito Legal: M-36556-2006
ISSN: 1888-8410

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

P.V.P. del ejemplar: 15 euros

SUMARIO



ENTREVISTA	04	HIP, Manel Bueno
INTERIORISTA	10	Cidon, Juan Pemán
PROYECTO HOTELERO	18	Daia Slow Beach Hotel Conil, Cádiz
	24	Entrevista Verum Hotel Development
REPORTAJES	30	Preparación y exposición de alimentos
	46	Estilo y confort en texti- les para cama y baño
	62	Transformación digital del sector hotelero
OTRAS SECCIONES	72	Soluciones del Canal Horeca
	74	Agenda

Portada: Daia Slow Beach Hotel Conil | Estudio: Verum Hotel Development | Fotografía: Manolo Yllera

pro
tien
das
editorial



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



MANEL BUENO

DIRECTOR HIP

HIP, el mayor evento de innovación y tendencias para el sector Horeca, se prepara para su edición 2025 con grandes expectativas. En una entrevista con Manel Bueno, director de HIP, exploramos los aprendizajes de ediciones anteriores y las innovaciones que marcarán la próxima cita. Con un crecimiento significativo tanto en asistentes como en expositores, HIP se posiciona como el epicentro de la hostelería, ofreciendo un espacio único de conocimiento, networking y exposición de las últimas soluciones tecnológicas.

OLT512EVO

Extraordinariamente
propia del mundo Hospitality



Diseñada específicamente para la realidad del sector hotelero, esta OLT satisface las demandas de comunicación y entretenimiento actuales:

más servicios a más velocidad

Hasta 16 servicios por habitación con ancho de banda personalizable

Sus funcionalidades avanzadas, a medida de los profesionales del sector, agilizan la puesta en marcha, gestión y mantenimiento de la infraestructura GPON

CONFIGURACIÓN EFICIENTE

Define perfiles y provee los servicios por grupos de habitaciones

GESTIÓN CENTRALIZADA

Configura en masa múltiples ONU/ONTs desde la OLT

INSTALACIÓN FLEXIBLE

Intercambia e instala libremente las ONTs en las habitaciones independientemente del PON



Televes



^ Hospitality 4.0 Congress, que se tiene lugar en el marco de HIP

Para comenzar, mirando hacia atrás... ¿Cuáles diría que fueron los mayores éxitos o aprendizajes de la edición anterior de HIP, y cómo se han aplicado para esta nueva edición?

En la pasada edición seguimos consolidando a HIP como un gran evento multiespecialista y de alto valor estratégico donde se avanza las tendencias, se analizan y se discuten los desafíos del sector y se ofrecen herramientas de gestión para que los empresarios, directivos y profesionales puedan conseguir que sus negocios de hostelería sean más competitivos. Esto lo conseguimos gracias al valor diferencial de reunir en un mismo espacio conocimiento, innovación de productos y servicios y networking a la vez que citamos a mentes inspiradoras que van más allá del Horeca, como fue el caso de Roberto Canessa como ejemplo de supervivencia y resiliencia o el de Vala Afshar acerca de las nuevas tecnologías, para brindar a los hosteleros asistentes un punto de vista innovador y diferencial hacia sus negocios y equipos.

Nuestro mayor éxito es proporcionar un ecosistema único que ofrezca visión, estrategia, mejor capacidad de gestión y genere nuevas necesidades de inversión para seguir teniendo un sector hostelero fuerte, actualizado y renovado que mantenga su liderazgo mundial como el eslabón más importante de la cadena turística.

En términos de crecimiento, ¿cuáles son las expectativas de asistencia para 2025? ¿Esperan un aumento en el número de expositores y visitantes en comparación con el año pasado?

Por lo que hace a las cifras, en HIP 2025 reuniremos a más de 50.000 profesionales del sector de muy distintos perfiles pero que son clave para el éxito de un negocio de hostelería: empresarios, directivos compras, operaciones, F&B, chefs ejecutivos, marketing, ventas o tecnología entre muchos otros. Si bien esperamos de nuevo un importante crecimiento en el número de asistentes, lo más importante es que casi el 80% de ellos son decisores que permiten transformar con su visión y sus acciones cambios que impacten positivamente a sus negocios.

En cuanto a las firmas expositoras, vamos a seguir creciendo de forma muy importante congregando a más de 750, las cuales darán a conocer lo último en alimentación y bebidas, equipamiento, interiorismo, mobiliario, menaje, packaging, tecnología, nuevos conceptos, restauración automatizada, higiene, y sociosanitario para cualquier segmento de la industria: hotelero y otras categorías de alojamiento, restauración (organizada, singular y tradicional), bar, cafetería, delivery y take away, servicios al viajero, colectividad, y ocio entre otros.

Sabemos que la tecnología y la innovación son siempre un punto fuerte en HIP. ¿Qué innovaciones y tendencias digitales se estudiarán este año? ¿Alguna que considere que transformará el sector?

Tal y como es sabido, y de acuerdo con lo que analizamos también en HIP 2024, la inteligencia artificial es actualmente la tecnología que está transformando el conjunto de las actividades económicas a nivel global, de forma que, por extensión,

HIP, UN EVENTO MULTIESPECIALISTA

está empezando a cambiar la hostelería. En este sentido, ya estamos viendo como hay menús que se hiperpersonalizan gracias a la solución o, en regiones de Estados Unidos, como cadenas de restauración de marca proponían utilizar la IA para detallar el precio de sus cartas dependiendo de la demanda. En el caso de los hoteles, fue en HIP donde se explicó que conocidas firmas en España aplican la herramienta para mejorar la experiencia de cliente mediante asistentes de voz en las habitaciones o para perfeccionar el proceso de reservas.

Es por este motivo que, en HIP 2025, tendremos el Summit IA Horeca, en el marco de Hospitality 4.0 Congress, donde se ahondará en el potencial de la tecnología en los negocios del canal Horeca, en cuestiones como la gestión del talento, la automatización de procesos o la toma de decisiones. Asimismo, trataremos la digitalización y la sistematización de operaciones en los foros Foodservice Robotics Pioneers, Smart Kitchens y Agenda Digital & Marketing.

Para mejorar la experiencia de quienes participan, tanto visitantes como expositores, ¿qué cambios específicos se han implementado en esta edición?

Con el objetivo de continuar siendo el mayor foro de tendencias Horeca donde se anticipa lo que sucederá en el sector, Hospitality 4.0 Congress, se rediseña esta edición. En consecuencia, los summits serán más dinámicos e interactivos y se apostará prioritariamente por la muestra de casos reales, workshops y talleres ya que son los que mayor valor ofrecen a los asistentes.

A su vez, y para ser referencia en relación con el contenido, el congreso por primera vez contará con las sesiones llamadas Learning Capsules, pequeños espacios de valor, que se extenderán un máximo de 15 minutos, y donde se presentarán ideas disruptivas, planteamientos y tendencias emergentes, de manera rápida pero contundente.

Asimismo incrementamos los momentos y espacios de networking para establecer relaciones, alianzas y negocios entre expositores y empresarios o directivos del sector o entre los propios empresarios a la hora de lanzar nuevos conceptos juntos.

Manteniendo la esencia de HIP, ¿qué elementos clave que han tenido éxito en ediciones anteriores han decidido conservar?





En HIP tenemos foros muy esperados en cada edición por la calidad de los ponentes y la información que se expone. Este es el caso de CEO's Summit, el encuentro dedicado a los líderes de la hostelería donde se comparten conceptos y estrategias de éxito y se estudian las cuestiones que más preocupan a los responsables de los negocios. Igualmente, Restaurant Trends, de la mano de Marcas de Restauración, y Hotel Trends son foros que no pueden fallar en HIP, tanto por el contenido que se trata como por el nivel de los expertos que reunimos. En esta línea también me gustaría destacar el summit de Supply Chain, que cada vez cobra más relevancia por el impacto de las compras en un negocio hostelero.

Si comparamos HIP con otras ferias del sector en Europa y el mundo, ¿qué características hacen que se destaque o marque la diferencia?

HIP es el único foro en el mundo que aborda la hostelería de una manera multidisciplinar, enfocándose a los empresarios del sector y a sus inquietudes, y juntando en un mismo encuentro los mejores expertos a nivel mundial bajo el paraguas del Hospitality 4.0 Congress, el mayor congreso mundial de innovación para Horeca. Así, nuestra diferenciación es que no tratamos la hostelería desde un solo ángulo, sino que ponemos el foco en todo lo que concierne al negocio para explicarle a su propietario lo que necesita mejorar para hacerlo más competitivo y eficiente.

Para ello, reunimos a perfiles inspiradores que van desde los CEO de cadenas de restauración u hoteleras que son modelos a seguir, hasta directores de sala, sumilleres o líderes de F&B o marketing, pasando por figuras motivadoras como

Vala Afshar, evangelista digital, o Toni Nadal, Director de Rafa Nadal Academy, que acudieron en ediciones pasadas. Esta mezcla, combinada con la presentación de novedades en la zona expositiva y el fomento de las relaciones en actividades paralelas, es lo que enriquece y hace exclusivo HIP.

Desde el punto de vista de los expositores, ¿qué valor añadido les ofrece HIP en términos de visibilidad y oportunidades de negocio?

Tal y como apuntábamos, los profesionales que acuden a HIP, prácticamente un 80%, empresarios o directivos, vienen en búsqueda de una solución, producto o tecnología que les ayude a mejorar su negocio. Por lo tanto, los expositores saben que van a encontrar a potenciales clientes que están invirtiendo en sus negocios, los están haciendo crecer o estan desarrollando nuevos proyectos que ya se están ejecutando o lo harán en breve. Este factor es trascendental para los expositores, ya que estar en el evento significa estar en el lugar, en el mejor escaparate comercial para cerrar importantes acuerdos en el presente y en el futuro.

En cuanto a reconocimientos, ¿habrá novena edición de Horeca New Business Models Awards? ¿Qué significan estos premios para quienes los reciben y para el sector en general?

En la novena edición de HIP volveremos a contar con los Horeca New Business Awards, los premios anuales de la hostelería, que reconocen aquellas empresas y profesionales que están transformando el sector a partir de la innovación. Es un momento importante para la industria, ya que se distingue a los que se están esforzando por crear nuevos modelos de negocio, conceptos, experiencias de cliente, productos, diseños y soluciones tecnológicas que estimulan la productividad, sostenibilidad y digitalización del canal Horeca. Gracias a ellos se está estableciendo la senda de la hostelería de cara a los próximos años, y se inspira al resto de profesionales para que sigan trabajando en propuestas disruptivas que profesionalicen y mejoren el sector.

El networking es crucial en una feria como HIP. ¿Qué actividades o plataformas ofrecen este año para potenciar las conexiones entre profesionales?

Aparte de los Horeca New Business Awards 2025, en HIP tendrá lugar el Future Gastronomy Startup Forum, competición en la que las empresas emergentes más innovadoras se reúnen para presentar su propuesta diferencial delante de

“El único foro en el mundo que aborda la hostelería de una manera multidisciplinar”

TODO SOBRE HOSTELERÍA EN HIP

biental ocupa distintas sesiones dentro del congreso y dentro de los distintos summits que lo conforman, ya que es un asunto que, como decíamos, afecta a toda la cadena productiva y a distintos eslabones. Sin embargo, cabe matizar que disponemos del espacio People, Product, Planet, que es el escenario donde se profundiza, al detalle, en cómo el canal Horeca puede disminuir el desperdicio, aprovechar los alimentos o mejorar el entorno a partir de buenas prácticas o de conceptos de vanguardia.

Además, HIP, en ser un evento hecho por y para la hostelería, dispone de una vertiente social igual que la tiene el conjunto del sector. Debido a ello, colaboramos con World Central Kitchen, la ONG del chef José Andrés, contribuyendo en las diferentes causas a las que da apoyo, o con el Banco de Alimentos de Madrid, que en la última edición de HIP recuperó más 10.600 kg de alimentos. Así, la sostenibilidad se aborda desde distintos ámbitos pero siempre con el mismo propósito: hacer de la hostelería una industria más comprometida con el planeta y la comunidad.

inversores y potenciales partners. En colaboración con LABe-Digital Gastronomy Lab, el hub tecnológico dedicado a la gastronomía del Basque Culinary Center, el foro ya se ha establecido como un lugar de encuentro donde el talento emergente entra en contacto con el tejido empresarial hostelero para mostrar su solución y promover su escalabilidad.

Paralelamente, se desarrollará el Leadership Summit, almuerzo que reúne a líderes del Horeca con instituciones y stakeholders para fortalecer alianzas, o la Oxygen Party, un evento de networking al más alto nivel donde seguir creando sinergias en un entorno más desenfadado.

Otros eventos como Restaurant Trends al que acuden todas las empresas que lideran el sector de la restauración de marca, el supply chain Summit, el Summit de F&B o el Executive Chefs Club son algunos de los espacios de contenido y networking más relevantes que tienen lugar en HIP.

En una industria cada vez más consciente de la sostenibilidad, ¿qué medidas ha tomado HIP para posicionarse como referente en sostenibilidad para el sector hostelero?

En HIP damos valor a la sostenibilidad en Hospitality 4.0 Congress como una cuestión transversal que afecta a la hostelería. Es por esta razón que la responsabilidad medioam-



INTERIORISTA

JUAN PEMÁN

CIDON STUDIO

Desde su nacimiento hace 30 años, CIDON ha transformado el panorama del interiorismo hotelero, convirtiéndose en un referente en diseño para hoteles y restaurantes. Liderado por su fundador, Juan Pemán, este estudio combina creatividad, sostenibilidad y autenticidad en cada proyecto. En esta entrevista, Pemán nos sumerge en la evolución del estudio, sus hitos más destacados y su visión sobre el futuro del diseño, donde la tecnología, la conexión cultural y el respeto por el entorno se convierten en protagonistas.

✓ Foto: Juan Peman, Co-Fundador y Co-CEO CIDON



^ Foto: Restaurante Madunia Ibiza

¿Cómo nació el estudio de interiorismo CIDON y qué los inspiró a enfocarse en el diseño para hoteles y restaurantes?

CIDON nació como empresa de diseño de muebles y distribución para el comercio, hace exactamente 30 años. Entró en el mercado hotelero de forma casual. Puesto que comercializábamos muebles bonitos y con calidad, algunos interioristas nos pidieron que les ayudáramos a equipar hoteles. Tras hacer el primero pusimos un anuncio en una revista importante del sector, y empezó a surgir trabajo.

De empresa de equipamiento saltamos a hacer los diseños porque Paradores de Turismo así nos lo pedía; paquete completo de proyecto, ejecución y suministro.

A lo largo de los años, ¿cuáles han sido los hitos más importantes en la trayectoria de CIDON?

Podríamos decir que, con el primer hotel del caribe, el Catalonia Royal Bávaro en la República Dominicana, surgió una gran oportunidad. Casi a la vez hicimos el Hotel Vincci La Plantación del Sur en Tenerife, y muy poco antes el Barceló Punta Umbría. Nos lanzábamos a los resorts de playa sin miedo a las dificultades logísticas tras hacer unos magníficos diseños.

Pocos años después, en la Isla de La Perla, en Doha, Qatar, hicimos una torre de 325 suites y 24 pisos.

El Hotel Ritz Mandarin de Madrid, donde ejecutamos el diseño del magnífico estudio francés, Gilles & Boissier, quienes no tenían delegación en Madrid. Se firmó a finales del año 2019, por lo que se hubo de hacer en plena pandemia de la Covid-19 de forma muy autónoma, con apenas casi ninguna visita del estudio francés a Madrid.

¿Qué los diferencia como estudio de interiorismo dentro del sector de la hostelería y la restauración?

Siempre hemos querido resaltar nuestra honestidad en el diseño. Le damos mucha importancia al estudio y conocimiento a través de los años, y consideramos que la “cultura acelerada” se nota. Aunque hoy día no se aprecie tanto, en una trayectoria el cliente se da cuenta; pero incluso en proveedor, colaborador, o cualquier actor del correspondiente proyecto.

Instagram y otras fuentes de información en internet son estupendos. Pero una cosa es “copiarlo”, y otra muy distinta verlo y filtrarlo con criterio. Desgraciadamente hay mucho de lo primero.

¿Cómo han evolucionado sus proyectos desde los primeros diseños hasta los actuales?

Los primeros eran más estudiados por diversos motivos: El mundo se movía con menos prisa, aunque hayan transcurrido apenas 25 años.

UNA COMBINACIÓN CLÁSICO-MODERNO

Los dibujos se hacían a mano, de forma artesanal. La inspiración se buscaba en libros y revistas en lugar de Instagram o Pinterest, y las consultas culturales se hacían directamente al ‘ESPASA’, aquella enciclopedia de lomos negros que tenían nuestros padres. Hoy, todo se resuelve al instante con un par de clics en Wikipedia o ChatGPT desde el móvil, transformando por completo la manera en que accedemos al conocimiento.

¿Qué tendencias consideran más relevantes actualmente en el diseño de interiores para hoteles y restaurantes?

Entendemos que cada región tiene su propia identidad cultural, climática y social, lo que hace que cada proyecto sea único. Por eso, aplicamos las tendencias de diseño de manera estratégica, adaptándolas a la zona geográfica de cada proyecto para asegurar que los espacios no solo sean funcionales y estéticos, sino que también conecten con su entorno.

La estética excesivamente perfecta y elaborada está dando paso a diseños más auténticos y emocionales. Los usuarios, especialmente las nuevas generaciones, valoran espacios que transmitan una conexión real y genuina con el entorno, alejándose de lo superficial. La tendencia se orienta hacia ambientes que cuenten historias, reflejen la identidad cultural del lugar y promueven una estancia experiencial.

Los interiores buscan ser más humanos y cercanos, con materiales naturales, acabados imperfectos y detalles artesanales

✓ Foto: La Galiana Golf Resort



que aporten carácter y autenticidad. En lugar de espacios que parecen demasiado calculados, los usuarios prefieren atmósferas que inviten a explorar y que despierten emociones reales, logrando un equilibrio entre funcionalidad y estética genuina.

Algunas tendencias concretas que desde CIDON trabajamos y que reflejan una evolución hacia entornos más conscientes, tecnológicos y centrados en la experiencia del usuario serían:

Combinación clásico-moderno

La mezcla de lo clásico y lo moderno es una tendencia que redefine el diseño interior, creando espacios con carácter y sofisticación. Esta fusión se logra incorporando muebles recuperados que mantienen su esencia original, combinados con piezas modernas de líneas limpias y actuales.

El juego con textiles es clave: combinaciones audaces de telas con texturas y patrones contrastantes aportan dinamismo, mientras que detalles potentes, como cortinas con pasamanerías elegantes, añaden un toque de lujo y personalidad. Esta tendencia permite que cada espacio cuente una historia única, donde el pasado y el presente se encuentran en perfecta armonía.

Iluminación como protagonista

La iluminación se convierte en un elemento de diseño por sí misma, jugando con diferentes capas y estilos para crear ambientes versátiles. La tendencia apuesta por la combinación de apliques de diferentes estilos que aportan funcionalidad y estética, junto a una pieza principal que actúa como protagonista del espacio, como una lámpara de diseño.

El regreso del terrazo

Este material se reinventa como un recurso económico, versátil y resistente, ideal para zonas de alto tránsito como hoteles y restaurantes. Su aplicación se extiende desde suelos hasta mostradores y mesas, aportando carácter y durabilidad con un estilo contemporáneo.

Materiales naturales y sostenibles

La utilización de materiales como la madera, la piedra y el bambú está en auge, promoviendo una conexión más estrecha con la naturaleza y fomentando prácticas ecológicas. Esta tendencia responde a la creciente demanda de sostenibilidad en el sector hotelero.

Diseño Biofílico

Integrar elementos naturales en los espacios interiores, como jardines verticales y amplias ventanas que permiten la entrada de luz natural, mejora el bienestar de los huéspedes y crea ambientes más relajantes.



“Entendemos que cada región tiene su propia identidad cultural, climática y social, lo que hace que cada proyecto sea único”

Tecnología integrada

La incorporación de sistemas de automatización y control inteligente, como la tecnología KNX, permite gestionar la iluminación, climatización y otros servicios de manera eficiente, mejorando la experiencia del huésped y optimizando el consumo energético.

La sostenibilidad es clave en el diseño moderno. ¿Qué estrategias y materiales sostenibles aplican en sus proyectos?

La sostenibilidad ha sido siempre una cuestión de educación y civilización. Los materiales más escasos deben de protegerse, pero en ciertos sectores y ambientes siempre se hizo. El actual concepto de “sostenibilidad” es utilizado comercialmente sin verdadera intención proteccionista. Seguramente esto que decimos no es muy correcto políticamente; pero es cierto.

LA ESTÉTICA PERFECTA Y ELABORADA PARA DISEÑOS MÁS AUTÉNTICOS Y EMOCIONALES

Dicho esto, siempre miramos previamente si la madera está legalmente cortada, buscamos proveedores cercanos al destino final para mejor atención y menor desplazamiento, observamos la composición de materiales artificiales, nos importa mucho el origen del producto por las condiciones laborales de los proveedores... Pero no nos gusta que esto sea por imposición sino por civilización.

Cuando creemos que lo teóricamente sostenible es un falso argumento de mercado, como el coche eléctrico actualmente y la demonización del vehículo diésel, tratamos de decirlo.

Además, nuestras propuestas de mobiliario se diseñan pensando en su longevidad. Elegimos cuidadosamente cada material no solo por cómo luce en el presente, sino también por cómo evolucionará con el tiempo. Creemos que un diseño bien pensado y atemporal no solo es una declaración estética, sino también una forma auténtica de sostenibilidad. Los materiales deben envejecer con dignidad, convirtiéndose en parte de la historia del espacio que habitan. Porque para nosotros, la sostenibilidad real no está en lo efímero, sino en lo que perdura.

En cuanto al diseño de hoteles, ¿cómo están respondiendo a la creciente demanda de espacios multifuncionales y adaptables?

En CIDON diseñamos ambientes que se ajustan a las diversas necesidades de los huéspedes y del hotel, con especial sensibilidad hacia las personas con discapacidad. Contamos con experiencia directa en accesibilidad y adaptabilidad de espacios ya que una de las socias de CIDON, María Luisa Ruiz-Jarabo, es usuaria de silla de ruedas desde hace más de 25 años. Desde habitaciones que combinan zonas de descanso y trabajo hasta lobbies que integran áreas de interacción social, zonas de relax y restauración, buscamos que cada espacio sea versátil, accesible y práctico.

Nuestro enfoque se basa en crear entornos diáfanos, visualmente conectados y acogedores, capaces de transformarse según el uso requerido sin perder su funcionalidad ni esencia. Gracias a nuestra experiencia, ofrecemos soluciones creativas, inclusivas y funcionales, logrando un equilibrio entre estética y comodidad, siempre con un enfoque de accesibilidad universal para enriquecer la experiencia del visitante y satisfacer las exigencias del cliente hotelero.

¿Qué papel está jugando la tecnología en las tendencias actuales de interiorismo y cómo la incorporan en sus proyectos?

Ya hemos hablado previamente de la influencia de Instagram en el diseño. Es una magnífica herramienta, pero hace mucho daño por formar mentes vagas y vulgaridad en el diseño. Se busca la imagen y luego se construye un argumento. Me recuerda al magnífico libro de Tom Wolfe que se llama “la Palabra Pintada”; lo recomiendo, es un librito muy divertido y que se lee cómodamente en un día o un fin de semana.

Otra herramienta que ha sido muy importante es la expresión de la realidad virtual como en la renderización de imágenes. También hemos dicho antes que hace 30 años se seguía dibujando y coloreando las imágenes para representar espacios. Había más arte, aunque tenía sus técnicas artesanas. Pero la imaginación pesaba más. El render es, como decimos, una magnífica herramienta...que en breve será superada por nuevas tecnologías.

¿Podrían compartir un ejemplo reciente de un proyecto donde la sostenibilidad haya sido un factor central en el diseño?

Un ejemplo reciente que encarna el enfoque ‘Reduce, Reuse, Recycle’ es el Parador de Molina de Aragón. Este proyecto requería sostenibilidad como un eje central, priorizando la reu-



AURORA

EL AROMA DE LA MAÑANA

Saeco Professional presenta Aurora, la nueva máquina superautomática del grano a taza. Compacta y elegante, se adapta perfectamente a la oficina o al b&b. Aurora ha nacido para satisfacer las necesidades de quienes buscan alta calidad y simplicidad. Es plug & play y, gracias a su innovadora tecnología y precisión, asegura resultados impecables garantizando una experiencia de sabor única y constante en cada taza.

Confía en Aurora para disfrutar de un café con el sabor de casa, dondequiera que estés.

DISEÑAR ESPACIOS FOTOGÉNICOS

✓ Foto: Sabina Beach House Ibiza



✓ Foto: Parador Molina de Aragón



tilización y recuperación de mobiliario existente para reducir el impacto de la reforma.

Ganamos puntos en la licitación entre otras cosas por un planteamiento que maximizó el uso de recursos disponibles, transformando piezas recuperadas en elementos funcionales y estéticamente integrados. Este enfoque no solo evitó la producción innecesaria, sino que también añadió carácter al diseño, conectando el espacio con su entorno y su historia. Igualmente, los textiles integrados en las cortinas y tapizados son de materiales reciclados

Este proyecto con Paradores demuestra que el diseñar interiores de manera sostenible no es solo una tendencia, sino un compromiso real con la economía circular y con la creación de ambientes que respetan el pasado mientras miran hacia el futuro.

Mirando al futuro, ¿cómo creen que evolucionará el diseño de interiores para hoteles y restaurantes en los próximos años?

El diseño de interiores para hoteles y restaurantes está en constante evolución, influenciado por cambios sociales, avances tecnológicos y la necesidad de crear experiencias memorables. Aquí algunas claves de cómo podría evolucionar en los próximos años:

Sostenibilidad como estándar, no como tendencia

Los clientes demandarán espacios que integren materiales sostenibles y procesos éticos. Desde muebles fabricados con materiales reciclados hasta sistemas de eficiencia energética, la sostenibilidad pasará de ser un valor añadido a ser un requisito indispensable.

Flexibilidad y espacios multifuncionales

Los hoteles y restaurantes integrarán cada vez más espacios multipropósito que permitan adaptarse a diferentes usos. Por ejemplo, zonas comunes que funcionen como coworkings durante el día y como lounges o bares por la noche. El mobiliario modular y los diseños adaptables serán protagonistas.

Tecnología inmersiva y personalización

La tecnología jugará un papel central, con habitaciones y espacios que ofrezcan control total mediante domótica avanzada. Los clientes podrán personalizar ambientes, desde iluminación hasta temperatura, creando una estancia más experiencial. Un ejemplo es la reciente Concept Room que hemos diseñado para Jung Ibérica para su stand en Interi-hotel 2024.

Diseño centrado en la experiencia emocional

Los interiores no solo serán estéticamente atractivos, sino que se diseñarán para conectar emocionalmente con los huéspedes.

des. Esto incluye elementos como materiales que envejecen con carácter, ambientes que evocan recuerdos o sensaciones, y narrativas visuales que cuenten historias únicas.

La vuelta a lo artesanal y lo local

Habrà un mayor interés por piezas únicas y acabados artesanales que transmitan autenticidad. Esto incluye colaboraciones con artesanos locales para incorporar elementos que conecten al huésped con la cultura y la historia del lugar.

Bienestar integrado en el diseño

Desde materiales no tóxicos hasta la incorporación de vegetación y luz natural, el bienestar será un pilar fundamental. Espacios que promuevan la relajación, el equilibrio y el descanso ganarán relevancia.

Inspiración en la naturaleza

El diseño biofílico continuará creciendo, integrando materiales naturales y elementos como jardines verticales, fuentes de agua o vistas estratégicas hacia el exterior.

Normativas y diseño responsable

Con el aumento de normativas sobre accesibilidad y sostenibilidad, los proyectos deberán cumplir con estándares cada vez más rigurosos, lo que implicará buscar soluciones creativas para no sacrificar diseño ni funcionalidad.

El diseño como herramienta de posicionamiento

Los hoteles y restaurantes buscarán diferenciarse mediante interiores que reflejen su identidad de marca, reforzando su posicionamiento y atrayendo un público más segmentado.

Influencias digitales y el momento Instagram

Diseñar para que los espacios sean fotogénicos seguirá siendo clave. Los interiores serán escenarios pensados para generar contenido atractivo en redes sociales, potenciando la visibilidad de las marcas.

“La mezcla de lo clásico y lo moderno es una tendencia que redefine el diseño interior, creando espacios con carácter y sofisticación”



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

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

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



www.alterra.es
Penedés, 50 08820 El Prat de Llobregat
TEL. 93 2005707 info@alterra.es

PROYECTO HOTELERO

DAIA SLOW BEACH HOTEL CONIL CÁDIZ

DONDE EL TIEMPO
SE DETIENE

Ubicado en la Costa de la Luz, el Daia Slow Beach Hotel Conil redefine el concepto de lujo sostenible con su enfoque en el movimiento 'slow travel'. Transformado por Verum Hotel Development bajo la dirección de Jordi Cuenca, este hotel exclusivo para adultos combina diseño boho-chic, materiales locales y un compromiso con la sostenibilidad, ofreciendo a sus huéspedes una experiencia de desconexión, bienestar y conexión con la naturaleza en un entorno privilegiado frente al mar.

| Fotografías: Manolo Yllera





^ Foto: Manolo Yllera



^ Foto: Manolo Yllera

UN CLARO EJEMPLO DE “SLOW TOURISM”

Ubicado en la emblemática Costa de la Luz, en primera línea de playa, el Daia Slow Beach Hotel Conil se presenta como un paraíso para quienes desean disfrutar de un turismo pausado y consciente. Este establecimiento, renovado por el reconocido estudio Verum Hotel Development, liderado por Jordi Cuenca, interiorista y CEO del estudio, ha transformado por completo las instalaciones del antiguo Hotel Forte Conil, perteneciente a Forte Group Hotels, para dar lugar a un hotel que encarna la filosofía del lujo sostenible.

Con una atmósfera diseñada específicamente para adultos, este hotel refleja una propuesta orientada al movimiento ‘slow travel’, una tendencia que apuesta por viajar sin prisas, disfrutando de cada detalle, y desconectando del ajetreo de la vida diaria.

De este modo, esta transformación se convierte en algo mucho más que una reforma arquitectónica; es una declaración de intenciones, pues el Daia Slow Beach Hotel Conil no solo ofrece comodidad, sino que invita a los huéspedes a sumergirse en una experiencia vacacional que prioriza el bienestar, la sostenibilidad y la conexión con la naturaleza.

Cada rincón del hotel ha sido meticulosamente diseñado con un enfoque en el equilibrio y la armonía. Inspirado en un estilo boho-chic, el diseño interior combina texturas orgánicas, colores cálidos y elementos artesanales que evocan la autenticidad y la serenidad de Andalucía. Esta elección no solo refuerza la conexión con el entorno natural, sino que también establece un ambiente relajante y sofisticado.

El hotel cuenta con 248 habitaciones que han sido diseñadas como auténticos refugios de paz. Espaciosas y luminosas, están decoradas con una paleta de colores que evoca la arena y la espuma del mar, creando un entorno fresco y acogedor.

“Reconocido con un lugar en el top 10 de los proyectos de sostenibilidad y rehabilitación hotelera de 2024, otorgado por los prestigiosos premios Re Think”



Transforma tu espacio con soluciones acústicas personalizadas.

El exceso de ruido afecta a la experiencia de tus clientes. ¡Librate de él!



DISEÑO Y FABRICADO EN ESPAÑA



CERTIFICADO GESTIÓN CALIDAD ISO 9001



CERTIFICADO GESTIÓN I+D+I UNE 166002



CERTIFICADO ECODISEÑO ISO 14006



DECLARACIONES AMBIENTALES DE PRODUCTO



SELLO PYME INNOVADORA



FRIENDLY MATERIALS



absotec

www.absorcionacustica.com
solucion@absorcionacustica.com



^ Foto: Manolo Yllera

“Daia Slow Beach Hotel Conil no solo ofrece comodidad, sino que invita a los huéspedes a sumergirse en una experiencia vacacional que prioriza el bienestar, la sostenibilidad y la conexión con la naturaleza”

Además, las texturas naturales, como la madera, el mimbre y el lino, están presentes en muebles y detalles decorativos, mientras que las líneas orgánicas de los diseños refuerzan la conexión con el entorno costero. Cada habitación invita al descanso, proporcionando un espacio perfecto para desconectar y recargar energías tras un día bajo el sol andaluz.

Por otro lado, el compromiso con el medio ambiente es uno de los pilares fundamentales del proyecto. La selección de materiales se ha realizado con un claro énfasis en la sostenibilidad y el respeto por la cultura local. De este modo, materiales de proximidad como maderas naturales, cerámicas artesanales y fibras vegetales están presentes tanto en las habitaciones como en las áreas comunes.

Asimismo, la integración de elementos de ratán trenzado, alfombras tejidas a mano y lámparas de fibras naturales otorgan calidez y personalidad a cada espacio. Además, piezas decorativas únicas, elaboradas por artesanos locales, refuerzan el vínculo del hotel con su entorno cultural.

Por otro lado, el Daia Slow Beach Hotel Conil cuenta con un gran atractivo en su oferta, es su terraza exterior, diseñada para fundirse de manera natural con el paisaje costero se rodea por edificios que albergan las habitaciones, esta área

“MUCHO MÁS QUE UNA REFORMA ARQUITECTÓNICA; UNA DECLARACIÓN DE INTENCIONES”

cuenta con una piscina orientada al mar, creando un lugar idóneo para relajarse mientras se disfruta de las vistas.

Además, el mobiliario exterior se ha seleccionado cuidadosamente y en él se incluye tumbonas de madera, pérgolas construidas con troncos de árboles autóctonos y parasoles elaborados con tejidos naturales. Cada detalle ha sido pensado para mantener una estética orgánica que respeta y realza la belleza del entorno.

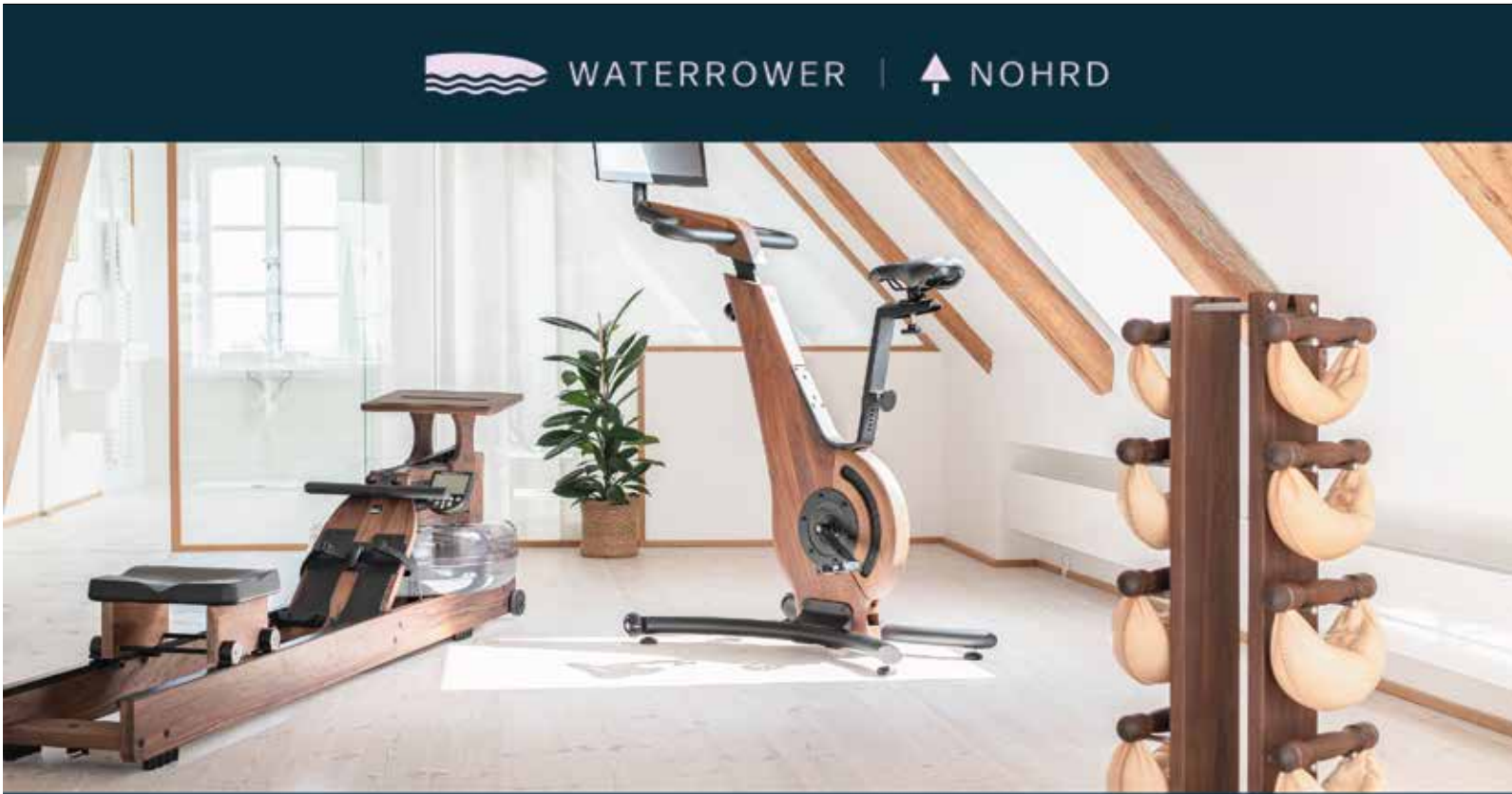
Mientras tanto, La experiencia en el Daia Slow Beach Hotel Conil no estaría completa sin su amplia oferta gastronómica. El hotel cuenta con tres restaurantes, tres bares y una sala VIP, todos ellos alineados con la filosofía ‘slow’, que promueve el disfrute pausado de la comida y la conexión con los sabores locales.

Cada restaurante del Daia Slow Beach Hotel Conil refleja una identidad única: Roots, especializado en cocina italiana, combina colores frescos y vibrantes que realzan los aromas medi-

terráneos de sus platos; Origin, dedicado a la gastronomía española, homenajea la tradición andaluza a través de cerámica artesanal y detalles decorativos cuidadosamente seleccionados; y Salamar, un grill frente a la piscina, se distingue por su estética minimalista en tonos blancos, complementada con toques de ratán y caña, que evocan la pureza y frescura del mar cercano.

Asimismo, los bares y áreas de coctelería ofrecen un ambiente relajado, ideal para disfrutar de bebidas cuidadosamente preparadas mientras el sonido de las olas acompaña la velada.

Como se ha visto anteriormente, el Daia Slow Beach Hotel Conil no solo destaca por su estética y comodidad, sino también por su impacto positivo en el medio ambiente. Su innovadora gestión energética y su enfoque sostenible han sido reconocidos con un lugar en el top 10 de los proyectos de sostenibilidad y rehabilitación hotelera de 2024, otorgado por los prestigiosos premios Re Think.



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.



ENTREVISTA

JORDI CUENCA

VERUM HOTEL DEVELOPMENT



^ Foto: Manolo Yllera

¿Qué inspiró el concepto de diseño boho-chic y sostenible para el Daia Slow Beach Hotel Conil? ¿Hubo algún elemento cultural o natural específico de Andalucía que sirviera de punto de partida?

En la búsqueda de nuevos conceptos para la oferta a clientes de Europa Central y nacionales; nuestro cliente, Fuerte Hotels Group, escogió acertadamente el concepto Slow Tourism para la remodelación de su tercer hotel en Conil de la Frontera.

El estilo Boho Chic viene dado por la adaptación del concepto slow a la situación del establecimiento; frente al magnífico mar Atlántico; que combinando con el carácter andaluz fusionan perfectamente para lograr objetivo de conseguir un establecimiento muy natural en un entorno de cinco estrellas.

¿Cuáles fueron los mayores desafíos al implementar el enfoque sostenible en la reforma del hotel?

La sostenibilidad es una de las bases operativas con las que trabajamos en nuestros proyectos. La utilización de recursos artesanales y de Km 0 para el proyecto fue un objetivo priori-

tario. La utilización de materiales naturales o reciclados, justifica el concepto Boho. Tecnológicamente el estudio de la iluminación y el uso racional de la energía implementan el resto de variantes adecuadas a la sostenibilidad. El desafío está muchas veces en la contención del presupuesto de inversión.

¿Qué tipo de experiencias buscan crear para los huéspedes que visitan el Daia Slow Beach Hotel Conil?

La experiencia básica que buscamos es el disfrute de la naturaleza y la naturalidad. El goce de los espacios y del tiempo de manera pausada, consiguiendo un relax físico y mental que conecta con el paisaje y la naturaleza. A su vez, la experiencia culinaria complementa las sensaciones de la estancia de forma saludable.

¿Cómo se seleccionaron los materiales de proximidad, y qué impacto creen que tiene esta elección en la experiencia del huésped y en la comunidad local?

Se estudiaron los materiales y objetos utilizados en la arquitectura tradicional andaluza y en su artesanía. Sin dar-

“LA EXPERIENCIA QUE BUSCAMOS ES EL DISFRUTE DE LA NATURALEZA Y LA NATURALIDAD”

se cuenta, el huesped se encuentra envuelto de texturas y materiales que le provocan sentimientos primitivos artesanales, de proximidad y relax. La comunidad local se ve representada en el establecimiento con la utilización de materiales tradicionales y la exposición de objetos decorativos cotidianos de la zona.

¿Qué innovaciones específicas incluyeron en este proyecto que lo diferencian de otros hoteles en los que han trabajado?

Utilizamos nuestra experiencia en la creación de establecimientos hoteleros precisamente para sintetizar los procesos.

“No debería ser excepcional trabajar en el sentido de la sostenibilidad en todos los proyectos de remodelación hotelera”

✓ Fotos: Manolo Yllera



Para simplificar las formas y dotarlas de un sentido orgánico que empatizara con el usuario, evitando en lo posible los ángulos rectos y las instalaciones excesivamente técnicas.

¿Cómo lograron integrar la terraza y otros espacios exteriores en el paisaje natural de la Costa de la Luz?

La terraza o Food Court, como nosotros lo llamamos, es el espacio que recibe la energía y luz del sol peninsular y el viento del océano Atlántico. Es el nexo de unión de la arquitectura y los espacios amueblados interiores con la naturaleza.

Se ha dotado con vegetación repartida por los balcones de obra y equipado con mobiliario amable que ofrece comodidad al cliente mientras pasea, descansa y disfruta del horizonte del mar paseando por las estancias del hotel.

¿Qué aspectos de la filosofía ‘slow travel’ consideran clave para este proyecto y cómo se reflejan en los diferentes espacios del hotel?

Para crear un espacio Slow el ambiente debe expresar tranquilidad, luz, naturalidad, confort... Tanto la arquitectura interior, la calidez de la luz artificial o los textiles y materiales

usados en el amueblamiento deben aportar esta sensación de paz espiritual al visitante.

Los espacios abiertos al mar, como la Terraza o el Roof top ayudan a mantener una sensación de abertura mental y tranquilidad espiritual, características del Slow Travel.

Cada restaurante parece tener una identidad única. ¿Cómo se abordó el diseño para resaltar las características individuales de “Roots”, “Origen” y “Salamar”?

La elección de la tipología de comida ofrecida en los locales fue decidida por el departamento de F&B y la propiedad. Para adecuar la oferta da los espacios creamos distintos ambientes que empatizaran con la oferta y acompañaran la experiencia.

¿Cuál fue el proceso creativo detrás del diseño de las habitaciones? ¿Cómo lograron transmitir la serenidad del entorno costero en cada detalle?

Las habitaciones no son de gran tamaño, por lo que deberíamos integrarlas al concepto mediante los materiales, formas y ambiente lumínico. Utilizamos cuatro texturas para los re-





^ Foto: Manolo Yllera



^ Foto: Manolo Yllera

vestimientos soportadas sobre un pavimento liso continuo. Introducimos sobre la pared del cabezal una repisa de obra para aportar el concepto de arquitectura tradicional; y rematamos las entregas de los techos contra paredes con cornisas curvas, para transmitir formas orgánicas, que dan sensualidad al conjunto.

¿Qué significó para Verum HD recibir el premio Re Think por la sostenibilidad y rehabilitación del Daia Slow Beach Hotel Conil?

Los reconocimientos y premios a trabajos realizados con dedicación y máximo cariño siempre son bien recibidos. No debería ser excepcional trabajar en el sentido de la sostenibilidad en todos los proyectos de remodelación hotelera.

Este no es el primer proyecto con Fuerte Group Hotels. ¿Cómo describirían la relación profesional con esta cadena hotelera?

Hemos realizado para la cadena distintos proyectos con distintas marcas. Tenemos una gran conexión con la compañía.

“Para crear un espacio Slow el ambiente debe expresar tranquilidad, luz, naturalidad y confort”

Amare, ha sido una marca de éxito que FHG inició en 2015 en Marbella al que le siguió Ibiza en 2019 y próximamente Cádiz. Estamos finalizando los hoteles Dreams y Secrets en Rep. Dominicana, marcas anteriormente de AMResorts y ahora pertenecientes a Hyatt Hotels.

¿Cómo ven la evolución del diseño y la sostenibilidad en la industria hotelera, y qué papel aspira a jugar Verum HD en esta transformación?

Nuestra empresa fue pionera del diseño en la hostelería en Barcelona, Madrid e Ibiza. Hoy en día no se concibe un proyecto sin un buen diseño. La sostenibilidad es el factor sobre el que ahora debemos basar nuestros procedimientos y ayudar a la industria hotelera a ser ciertamente sostenible.

Tecnología profesional de lavado, limpieza y desinfección



MEIKO M-iClean H

**GARANTÍA 5 AÑOS
en la capota automática
M-iClean H***

**2 años de mantenimiento
preventivo incluidos**

*Garantía sobre los elementos mecánicos

Lavavajillas de capota automática M-iClean H

Eficiente, sostenible y con unos resultados del lavado perfectos, esto es lo que hoy en día se espera de una máquina profesional. Sin embargo, MEIKO aporta el valor añadido decisivo: una ergonomía perfecta.

Un lavavajillas de capota de MEIKO lava una gran cantidad de vajilla en un santiamén. Se puede usar sin grandes esfuerzos y favorece las secuencias naturales de movimientos de las personas. Y cuando el trabajo se realiza fácilmente, la motivación de los empleados también aumenta.

**HIGIENE
ES
MEIKO**



MEIKO Clean Solutions Ibérica S.L.U.

Ctra. de l'Hospitalet, 147-149
Cityparc Edificio Atenas · 08940 Cornellà de Llobregat
Tfno. +34 93 7817731
www.meiko.es · info@meiko.es

REPORTAJE

PREPARACIÓN Y EXPOSICIÓN DE ALIMENTOS

TECNOLOGÍA Y CREATIVIDAD EN ACCIÓN

La tecnología y la innovación están transformando el sector de la hostelería, revolucionando tanto la forma en que se cocinan los alimentos como la manera en que se presentan a los comensales. Desde técnicas culinarias avanzadas hasta equipos de alta tecnología, la maquinaria actual no solo optimiza los procesos, sino que también permite a los chefs explorar nuevas dimensiones de creatividad y eficiencia en la cocina. Además, la sostenibilidad y el diseño innovador en el empaque juegan un papel crucial, ofreciendo un futuro más responsable y visualmente atractivo para la gastronomía.

> Foto: Cottonbro Studio



La forma en que se elaboran y presentan los alimentos en el entorno hotelero ha experimentado una transformación significativa a lo largo de los años. Lo que alguna vez fue un servicio centrado exclusivamente en la funcionalidad y la rapidez para satisfacer a los huéspedes, hoy se ha convertido en una experiencia gastronómica que busca impresionar, deleitar y contar una historia. Desde los bufets tradicionales hasta los menús de degustación personalizados, la evolución de la cocina en los hoteles refleja cambios en las tendencias culinarias, las expectativas del cliente y el compromiso con la sostenibilidad.

Actualmente, los hoteles no solo compiten por la calidad de sus habitaciones o servicios, sino también por la originalidad y excelencia de su oferta gastronómica. La elaboración de los platos incorpora técnicas innovadoras y una cuidadosa selección de ingredientes locales y frescos, mientras que la presentación visual se ha convertido en un aspecto crucial para crear experiencias memorables. Los comensales esperan mucho más que una simple comida; buscan una propuesta que combine sabor, estética y un toque de creatividad.

Innovación y evolución en la cocina

En la última década, el sector hostelero ha vivido una auténtica revolución impulsada por la innovación en la preparación y presentación de los alimentos. La evolución de la gastronomía ya no se limita solo a la creación de nuevos sabores, sino que abarca el uso de tecnologías avanzadas, técnicas culinarias de vanguardia y un enfoque cada vez más sostenible y personalizado. La demanda de experiencias gastronómicas únicas por parte de los consumidores ha llevado a los chefs

y restaurantes a explorar nuevos horizontes, donde la creatividad y la tecnología se fusionan para transformar cada plato en una obra de arte sensorial.

El auge de la cocina molecular, la cocción al vacío, la impresión 3D de alimentos y el uso de ingredientes poco convencionales han ampliado las posibilidades en el diseño de menús innovadores. Además, la digitalización ha jugado un papel crucial, permitiendo desde la gestión eficiente de procesos hasta la personalización de la oferta gastronómica mediante herramientas basadas en inteligencia artificial.

En este sentido, “la digitalización ha transformado la gestión de la seguridad alimentaria en el sector hostelero. Algunos sistemas permiten una monitorización precisa y continua de parámetros críticos durante la preparación y presentación de alimentos, asegurando el cumplimiento de normativas como el APPCC y optimizando los procesos de calidad”, define António Marvão, Business Unit Manager de Instrumentos Testo.

Por otro lado, Julián Pizzi, National Corporate Chef de RATIONAL, observa que hoy en día, la maquinaria en cocinas permite hacer más showcooking e introducir a los comensales en el proceso creativo y culinario en hostelería. “El diseño de los equipos de cocina está pensado para ser atractivo, siendo el foco de atención para que el público se fije y vea cómo se realizan las elaboraciones. Esta es una tendencia importante a nivel de preparación y presentación de los alimentos que seguirá seguro en auge a lo largo del tiempo”.

Además, para garantizar la seguridad alimentaria durante la elaboración de platos en la hostelería, es fundamental implementar prácticas rigurosas que aseguren la inocuidad de los alimentos. Entre ellas destacan la correcta manipulación de los ingredientes, el mantenimiento de la cadena de frío, la desinfección regular de superficies y utensilios, así como la formación continua del personal en normas de higiene y protocolos de seguridad. También es crucial el uso de sistemas de trazabilidad para identificar el origen de los productos y detectar posibles riesgos en la cadena de suministro. La aplicación de normativas internacionales, como el sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), contribuye a identificar y controlar los riesgos potenciales, garantizando

“La demanda de experiencias gastronómicas únicas por parte de los consumidores ha llevado a los chefs y restaurantes a explorar nuevos horizontes”

< Foto: Rational



Fiables como siempre. Más sencillos que nunca.

Nuevos equipos Testo con Bluetooth para medir en alimentos con conectividad a App testo Smart. Gestione los datos fácilmente y cumpla sin esfuerzo las directrices del APPCC.

www.testo.com



^ Foto: Rational



^ Foto: Cottonbro Studio

la calidad y seguridad de los alimentos servidos al consumidor. En este sentido, desde Instrumentos Testo destacan que “es esencial implementar sistemas de monitorización que controlen parámetros críticos como la temperatura durante la preparación y almacenamiento de los alimentos”.

En este aspecto, en el sector de la hostelería, la combinación de prácticas para garantizar la seguridad alimentaria con la adopción de técnicas de cocción emergentes es fundamental para ofrecer platos de alta calidad que sean tanto seguros como innovadores.

En la actualidad, los chefs están adoptando una variedad de técnicas de cocción emergentes que permiten explorar nuevas texturas, intensificar sabores y mejorar la presentación de los platos, todo ello manteniendo un enfoque en la sostenibilidad, la eficiencia y la seguridad alimentaria. Una de las más destacadas es la cocción al vacío (sous vide), que consiste en envasar los alimentos en bolsas selladas al vacío y cocinarlos a baja temperatura en un baño de agua controlado durante largos periodos de tiempo. Esta técnica garantiza una cocción uniforme, conservando la jugosidad, los nutrientes y realzando los sabores naturales de los ingredientes, además de permitir una mayor precisión en el punto de cocción, especialmente en carnes y pescados.

Otra técnica en auge es la cocción a baja temperatura, que, aunque similar al sous vide, no requiere necesariamente el envasado al vacío. Se utiliza para obtener texturas más delicadas en carnes, pescados y vegetales, manteniendo su integridad y propiedades nutricionales. Esta técnica es ideal para preservar la suavidad y el sabor de los alimentos, así como para reducir la pérdida de líquidos y nutrientes, lo que resulta en platos más saludables y sabrosos.

Además, la cocción con nitrógeno líquido ha ganado popularidad en la cocina de vanguardia, permitiendo la creación de efectos visuales impactantes y texturas sorprendentes, como crujientes ultra finos o helados instantáneos. Su capacidad para congelar rápidamente los alimentos también ayuda a mantener la calidad de los ingredientes y a crear contrastes de temperatura en un mismo plato, lo que enriquece la experiencia sensorial del comensal.

“Es esencial implementar sistemas de monitorización que controlen parámetros críticos como la temperatura durante la preparación y almacenamiento de los alimentos”

LOS CHEFS ESTÁN ADOPTANDO NUEVAS TÉCNICAS DE COCINA

También destacan el uso de hornos de convección combinados con vapor, que permiten un control preciso de la humedad y la temperatura, lo que resulta en cocciones más homogéneas y saludables. Estos hornos son especialmente útiles para hornear panes y repostería, así como para cocinar carnes y pescados sin que se resequen. Por otro lado, la cocción por inducción ofrece eficiencia energética y precisión térmica, permitiendo alcanzar rápidamente altas temperaturas y mantener un control exacto durante todo el proceso de cocción, lo que mejora la seguridad en la cocina y optimiza el tiempo de preparación.

Otras técnicas emergentes incluyen la cocción a presión inversa, que utiliza la presión negativa para acelerar la infusión de sabores en los alimentos, y la cocción en hornos de infrarrojos, que permite una distribución uniforme del calor y una mayor rapidez en la preparación de ciertos platos. Estas innovaciones no solo enriquecen la creatividad culinaria, sino que también optimizan los procesos en la cocina profesional, permitiendo a los chefs ofrecer experiencias gastronómicas únicas, eficientes y de alta calidad.

Al mismo tiempo, Julián Pizzi detalla que, para evitar la contaminación cruzada, es crucial seguir una serie de medidas preventivas como la separación de alimentos, la higiene del personal y la de los mismos equipos y utensilios de trabajo. “La tecnología va siempre de la mano de una mejor gestión y control de los aparatos. También es importante tener en cuenta que los alimentos se cocinen a las temperaturas adecuadas para eliminar posibles patógenos y mantener los alimentos cocidos a temperaturas seguras hasta su consumo”.

Maquinaria y tecnología

En la actualidad, la tecnología está desempeñando un papel transformador en el sector de la hostelería, específicamente en la preparación de alimentos. De este modo, equipos avanzados están permitiendo a los chefs y restauradores mejorar la calidad de los platos, optimizar procesos y aumentar la eficiencia en las cocinas profesionales. Desde hornos inteligentes hasta robots de cocina y equipos de cocción a baja temperatura, la tecnología está revolucionando cada aspecto de la cocina, lo que facilita la innovación gastronómica y mejora la experiencia del cliente. Sin embargo, al invertir en maquinaria para una cocina profesional, no solo se deben considerar las tendencias tecnológicas, sino también una serie de factores clave que garantizarán la rentabilidad y el rendimiento del negocio.

araven
FOOD SAFETY INNOVATION

Cubetas BASIC Gastronorm

NOVEDAD en HIP 2025

IIP Horeca Professional Expo
Nº STAND: 4C333



Fabricadas en polipropileno, las nuevas cubetas y tapas Araven son la solución práctica y asequible para la preparación y conservación de alimentos en la hostelería.

La gama GN más completa para la conservación de alimentos:



Herméticos Araven



Cubetas exposición frío



Contenedores ABS



Cubetas Basic PC



Cubetas Premium PC

En este sentido, António Marvão indica que los sistemas digitales de gestión de calidad, están revolucionando la preparación de alimentos al proporcionar una monitorización precisa y en tiempo real de parámetros críticos, asegurando la calidad y seguridad en los procesos culinarios.

Algunos tipos de maquinaria que se utilizan en el sector más habitualmente son:

Hornos inteligentes: Los hornos inteligentes se han convertido en una de las herramientas más revolucionarias en la cocina profesional. Equipados con sensores de temperatura y humedad, estos hornos ajustan automáticamente el tiempo y la temperatura de cocción para asegurar resultados consistentes y de alta calidad. Además, muchos modelos permiten la programación remota mediante aplicaciones móviles, lo que facilita la gestión de las cocinas de manera más eficiente. Su capacidad para cocinar diferentes tipos de alimentos al mismo tiempo, ajustando las condiciones de cada uno, optimiza el flujo de trabajo y reduce los tiempos de preparación. Algunos incluso incluyen opciones de autolimpieza, lo que disminuye la carga de trabajo del personal y asegura condiciones higiénicas.

Máquinas de sous vide: La técnica de cocción al vacío a baja temperatura ha ganado mucha popularidad en los últimos años, y las máquinas de sous vide han sido esenciales en este proceso. Estos dispositivos permiten cocinar los alimentos en bolsas selladas al vacío a temperaturas controladas de manera

precisa durante largos períodos. Esto resulta en una cocción perfecta, que conserva la jugosidad, los nutrientes y las propiedades organolépticas de los ingredientes, algo difícil de lograr con métodos tradicionales. Las máquinas de sous vide son ideales para carnes, pescados, vegetales y hasta postres, permitiendo una preparación más eficiente y con un control más exacto sobre los puntos de cocción. Además, algunos modelos de gama alta ofrecen conectividad Wi-Fi, lo que facilita la gestión del proceso de cocción de manera remota.

Robots de cocina y procesadores automáticos: Los robots de cocina son dispositivos multifuncionales que pueden realizar una variedad de tareas, desde picar y mezclar hasta amasar y batir. Estos equipos han ganado popularidad en las cocinas profesionales debido a su capacidad para automatizar procesos repetitivos y tediosos, lo que permite a los chefs concentrarse en tareas más creativas. Las mezcladoras planetarias y los procesadores de alimentos automáticos ayudan a reducir la carga de trabajo manual y mejoran la eficiencia en la cocina. Con características avanzadas como ajustes de velocidad

“Desde hornos inteligentes hasta robots de cocina y equipos de cocción a baja temperatura, la tecnología está revolucionando cada aspecto de la cocina”

✓ Foto: Valeria Boltneva



✓ Foto: Mizumo



itac
PROFESIONAL

FRUTOS SECOS, FRUTAS
DESECADAS Y
CHOCOLATEADOS

ESPECIALISTAS
EN CADENAS
HOTELERAS

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

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

Itac Professional,
la marca B2B de Importaco
info@importaco-itac.com
www.itac-profesional-com



Conoce nuestra gama completa escaneando el código QR



INGREDIENTES SABROSOS Y SALUDABLES PARA BUFÉ



EL ACOMPAÑAMIENTO PERFECTO PARA EL MOMENTO DEL APERITIVO Y DESAYUNOS



EL TOQUE QUE REALZA CUALQUIER RECETA

LA TECNOLOGÍA ESTÁ TRANSFORMANDO EL SECTOR HOSTELERO

✓ Foto: Cottonbro Studio



variable y tiempos de trabajo programables, estos robots son esenciales para la creación de masas, salsas, sopas y otros ingredientes base, agilizando el flujo de trabajo y aumentando la productividad. Además, estos equipos a menudo son compactos y fáciles de limpiar, lo que es un factor clave en cocinas de alto rendimiento.

Freidoras y parrillas sin aceite: La tendencia hacia una cocina más saludable ha impulsado el desarrollo de freidoras sin aceite y parrillas eléctricas que permiten cocinar con una cantidad mínima o sin grasa. Estos equipos utilizan aire caliente o tecnología de inducción para freír, asar y cocinar, ofreciendo opciones más ligeras para los menús. Las freidoras de aire han ganado mucha popularidad en restaurantes que buscan opciones más saludables sin sacrificar el sabor o la textura crujiente. Estas máquinas son rápidas, fáciles de usar y, en muchos casos, también cuentan con opciones de autolimpieza, lo que facilita su mantenimiento.

Impresoras 3D de alimentos: Aunque todavía en una fase experimental para algunos, las impresoras 3D de alimentos están comenzando a introducirse en restaurantes de alta gama. Estas impresoras permiten crear estructuras y decoraciones personalizadas con ingredientes comestibles, como chocolate, masa o incluso proteínas. Esta tecnología abre un abanico infinito de posibilidades para diseñar platos innovadores y presentar alimentos de una manera totalmente nueva. La capacidad de personalizar la forma y la textura de los alimentos proporciona una ventaja competitiva en el ámbito gastronómico, especialmente en restaurantes que buscan sorprender a los comensales con experiencias únicas.

Exprimidores de zumo automáticos: “Están transformando la hostelería al elaborar zumo fresco, exprimiendo cítricos de forma rápida y eficiente, lo que resulta esencial para establecimientos como bares, cafeterías, restaurantes y hoteles con alto volumen de servicio. Garantizan una calidad constante en el producto, ofreciendo a los clientes zumos de naranja naturales que mantienen su sabor y nutrientes intactos, lo que incrementa tanto la productividad como la satisfacción del consumidor”, define José Luis Espinosa, CEO de la empresa Mizumo.

Máquinas de hielo y agua molecular: Equipos que producen hielo seco y agua molecular están revolucionando la presentación de los platos, especialmente en el ámbito de la cocina de vanguardia. El hielo seco, por ejemplo, se utiliza para crear efectos

visuales sorprendentes, como humo o niebla que aparece cuando se pone en contacto con líquidos calientes, aportando un toque dramático a la experiencia gastronómica. Las máquinas de agua molecular, por otro lado, permiten manipular líquidos para crear esferas, geles y espumas, lo que agrega una dimensión completamente nueva en la presentación de platos y cócteles.

Cámaras de fermentación y secado: Los avances en la fermentación controlada y el secado de alimentos han permitido la creación de nuevos sabores y texturas. Las cámaras de fermentación son esenciales para la producción de alimentos como pan artesanal, quesos, yogur o incluso productos fermentados como kimchi y kombucha. Estas cámaras controlan la temperatura, la humedad y el tiempo, asegurando un proceso de fermentación consistente. Por otro lado, las máquinas de secado a baja temperatura permiten la creación de alimentos deshidratados, como frutas, vegetales y carnes, que se pueden utilizar tanto para platos tradicionales como innovadores.

Estas innovaciones no solo están mejorando la calidad de los alimentos, sino que también están transformando la manera en que los chefs pueden experimentar y ofrecer nuevas experiencias gastronómicas a los clientes. La incorporación de estos equipos tecnológicos en las cocinas de hostelería no solo aumenta la eficiencia, sino que también permite un nivel de creatividad sin precedentes.

Pero, al invertir en maquinaria para una cocina profesional de hostelería, es crucial tener en cuenta una serie de factores que no solo afectan la operatividad diaria, sino también la rentabilidad y el rendimiento a largo plazo del negocio. Según el tipo de cocina, “el restaurador escogerá su maquinaria en función del menú que vaya a ofrecer a sus clientes. También se valora enormemente la capacidad y el tamaño de los mismos para trabajar de forma cómoda dentro del espacio disponible”, determinan desde Rational.

Eficiencia energética: Al invertir en equipos de cocina profesional, es crucial priorizar aquellos que sean eficientes en cuanto a consumo energético. Los equipos que optimizan el uso de electricidad o gas no solo ayudan a reducir los costos operativos a largo plazo, sino que también contribuyen a un entorno más sostenible.

Durabilidad y fiabilidad: La durabilidad de los equipos es un factor fundamental a considerar. En la hostelería, donde la maquinaria está en uso constante, es esencial adquirir productos que sean robustos y de alta calidad, capaces de soportar un alto volumen de trabajo sin desgastarse rápidamente. La fiabilidad de los equipos asegura que las operaciones diarias no se vean interrumpidas por fallos imprevistos o mal funcionamiento, lo cual podría afectar negativamente la experiencia del cliente y los tiempos de servicio.

Facilidad de uso y mantenimiento: La maquinaria debe ser fácil de operar para que el personal de cocina pueda utilizarla

 **INTARCON**

Nuevos desarrollos

CR-NPD



Compactos comerciales
R290

CV-NPD



DM-ND/SD



Sistema Waterloop
R290

CR-NN



CV-NN



Compactos comerciales
R455A

EH-NN



EF-NN



Semicompactos comerciales
R455A



Diseñados por y para instaladores



www.intarcon.com



^ Foto: Instrumentos Testo

de manera eficiente, sin complicaciones. Además, la facilidad de mantenimiento es un factor clave, ya que los equipos que requieren menos tiempo de servicio y limpieza permiten que la cocina opere de manera fluida.

Adaptabilidad y versatilidad: La adaptabilidad de los equipos es otro factor importante, ya que la cocina profesional suele enfrentar cambios en el menú o en las demandas del cliente. Invertir en maquinaria versátil, que pueda ajustarse a diferentes tipos de cocción o necesidades operativas, ofrece una mayor flexibilidad y un mejor retorno de la inversión.

Coste inicial y retorno de la inversión (ROI): Aunque el coste inicial de algunos equipos tecnológicos de cocina avanzada puede ser elevado, es importante analizar el retorno de la inversión (ROI) a largo plazo. Los equipos que mejoran la eficiencia, reducen el tiempo de preparación, y aumentan la capacidad de producción, pueden generar un ahorro significativo a lo largo del tiempo, justificando el gasto inicial.

Automatización y robótica

La automatización y la robótica están revolucionando el sector de la hostelería al mejorar la eficiencia y la calidad de los alimentos servidos en los restaurantes. Estos avances tecnológicos permiten que tareas repetitivas y laboriosas, que tradicionalmente requerían intervención manual, sean realizadas por máquinas con una precisión y consistencia inalcanzables para los seres humanos, lo que se traduce en una cocina más rápida, organizada y con menores márgenes de error, lo que mejora tanto el flujo de trabajo

“Al invertir en maquinaria para una cocina profesional, factores como la eficiencia energética, la durabilidad de los equipos, su facilidad de uso y mantenimiento, y su versatilidad son clave”

como la experiencia del cliente. Al invertir en maquinaria para una cocina profesional de hostelería, factores como la eficiencia energética, la durabilidad de los equipos, su facilidad de uso y mantenimiento, y su versatilidad son clave para maximizar los beneficios de la automatización. “La automatización mejora la eficiencia y calidad en los restaurantes al permitir una gestión proactiva de la seguridad alimentaria, reduciendo errores humanos y optimizando los procesos de preparación y servicio”, confirman desde Instrumentos Testo.

A lo que desde Mizumo añaden que la automatización está transformando la eficiencia y la calidad en la hostelería, y en el caso de sus exprimidores automáticos de zumo, estas tecnologías ofrecen varias ventajas clave:

Eficiencia operativa: Los exprimidores automáticos permiten extraer grandes cantidades de zumo rápidamente, reduciendo la carga de trabajo del personal y los tiempos de espera de los clientes.

Consistencia en la calidad: Garantizan la misma cantidad, sabor y frescura en cada vaso de zumo, mejorando la calidad del producto y la satisfacción del cliente.

NUEVO

— NO MÁS LÍMITES —
A TU IMAGINACIÓN

**¡PONLE
ROCK & ROLL
A TUS PLATOS!**

**FÁCIL APERTURA
Y SIN DESPERDICIO**

DESCUBRE LA NUEVA GAMA
TECNOLOGÍA AMBIENTE
DE CEREALES Y LEGUMBRES EN DOYPACK

✓ AHORRO DE COSTES
Y ALMACENAMIENTO

✓ MODERNO
Y DE TENDENCIA

✓ PRÁCTICO, ÚNICO
E INNOVADOR

✓ SEGURIDAD
Y CALIDAD

Reducción de errores humanos: La automatización minimiza los errores, asegurando una mayor precisión en la extracción del zumo y reduciendo el desperdicio.

Mejora de la experiencia del cliente: La reducción de tiempos de espera y la calidad consistente contribuyen a una experiencia más ágil y satisfactoria para el cliente.

En resumen, “los exprimidores automáticos no solo mejoran la eficiencia interna, sino que también ofrecen una experiencia de cliente superior, gracias a la rapidez, precisión y calidad constantes”, explica.

En definitiva, “la automatización va a ser siempre una ventaja a nivel de agilidad. Sin embargo, es importante no perder el foco en la calidad y la supervisión humana en estos procesos automáticos es siempre relevante”, concretan desde Rational.

Presentación de los alimentos

La presentación de los alimentos juega un papel crucial en la percepción de la calidad gastronómica por parte de los clientes. No se trata solo de que el plato sea visualmente atractivo, sino de cómo la disposición de los ingredientes puede influir

en la experiencia sensorial completa. Cuando un plato está bien presentado, no solo se despierta el interés del comensal, sino que también se crea una conexión emocional que eleva la percepción del sabor y la frescura. Los clientes suelen asociar un diseño cuidado y estéticamente atractivo con una cocina de calidad. La forma en que se organizan los colores, las texturas y las formas no solo estimula el apetito, sino que también genera una expectativa de sabor, convirtiéndose en un primer indicio de la calidad del producto.

En este sentido, una buena combinación de colores es clave: la incorporación de ingredientes vibrantes como hierbas frescas, frutas o verduras de temporada no solo añade frescura, sino que también ayuda a dar un aspecto más dinámico y apetitoso al plato. Las técnicas de emplatar juegan un papel esencial, como el uso de espumas, salsas en formas artísticas o la disposición de los alimentos en capas que generen un equilibrio visual. Además, el uso de platos adecuados y utensilios innovadores, como los platos de formas inusuales o los elementos comestibles como decoraciones, pueden transformar incluso los platos más sencillos en verdaderas obras de arte culinarias.

En este aspecto, Julián Pizzi confirma que, para mejorar la apariencia de los platos, los y las chefs pueden comenzar uti-

“Las innovaciones tecnológicas y las tendencias de diseño están marcando una gran diferencia en la presentación de los alimentos dentro de la hostelería”

lizando colores vibrantes. Incorporar una variedad de colores en el plato no solo lo hace más atractivo, sino que también sugiere frescura. “Los ingredientes frescos como verduras, frutas y hierbas suelen tener colores vivos que pueden destacar. Además, la presentación en capas o de manera estructurada añade profundidad y dimensión al plato, resaltando diferentes texturas y sabores”. Además, detalla que el uso de guarniciones frescas como hierbas, flores comestibles o ralladuras de cítricos puede añadir un toque de frescura y color. “Es importante que las guarniciones sean comestibles y complementen el sabor del plato”.

En relación a esto, las innovaciones tecnológicas y las tendencias de diseño están marcando una gran diferencia en la presentación de los alimentos dentro de la hostelería. Uno de los avances más notables es el uso de impresoras 3D de alimentos, que permiten crear formas complejas y personalizadas con ingredientes comestibles, llevando la presentación de platos a un nivel completamente nuevo.

Además, el concepto de presentación molecular está ganando fuerza, utilizando técnicas como la esferificación o la creación de espumas para añadir una dimensión extra al plato, no solo en sabor, sino en textura y apariencia. La comida interactiva, donde el comensal puede interactuar con la presentación del plato, también está tomando protagonismo, lo que permite que los restaurantes ofrezcan experiencias únicas.

Por otro lado, la tendencia hacia el uso de ingredientes locales y sostenibles también se refleja en la presentación, priorizando platos que muestran la frescura y el origen de los productos de manera visual. “Estas innovaciones no solo enriquecen la estética del plato, sino que también refuerzan la percepción de calidad, frescura y creatividad que los clientes valoran cada vez más”.

Por otro lado, no debemos dejar de lado la sostenibilidad. Los establecimientos están utilizando materiales naturales y reciclados en su diseño, así como iluminación de bajo consumo y sistemas eficientes de calefacción y refrigeración. Además, el uso de envases sostenibles y la reducción de residuos son prioridades clave. La gastronomía inmersiva también está ganando popularidad en la presentación de platos. Esta tendencia busca crear experiencias gastronómicas que involucren todos los sentidos, utilizando elementos visuales, auditivos y táctiles para enriquecer la experiencia del comensal.

“CUANDO UN PLATO ESTÁ BIEN PRESENTADO,
SE CREA UNA CONEXIÓN EMOCIONAL”

▼ Foto: Rational



▼ Foto: Pietro Jeng



WE MADE IT BEST

Blocksystem:
ecology, smartness, technology



REFRIGERANTE
NATURAL
LEVI
44%



AHORRO*
ENERGÉTICO
-21%



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 Galvo Brusson, 9-11 | 08918 Badalona, Barcelona, Spain
Tél. +34 934 094 099 | +34 626 850 424
info@e-bcsystems.com | www.e-bcsystems.com



^ Foto: Envapro



^ Foto: PuntoQPack



^ Foto: Envapro

LOS ENVASES SE REINVENTAN

No olvidemos el packaging

En un contexto donde la sostenibilidad se ha convertido en una prioridad para los consumidores, el packaging o envase de los alimentos en el sector de la hostelería no solo cumple una función práctica, sino también estética y ecológica.

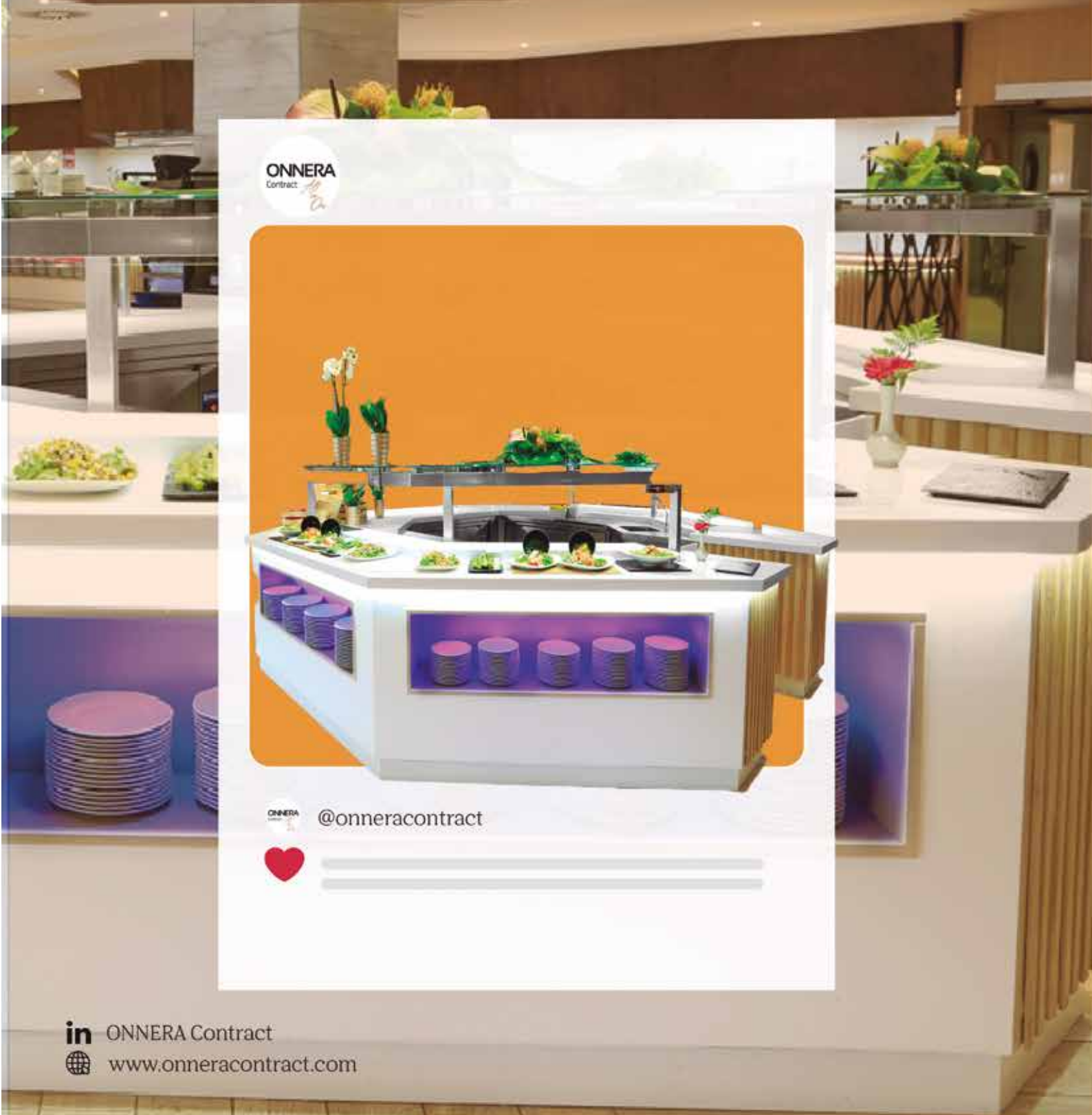
“El packaging sostenible es aquel diseñado para minimizar el impacto ambiental, utilizando materiales reciclables, biodegradables o compostables. En hostelería, es clave para reducir residuos y cumplir con las expectativas de clientes cada vez más conscientes del medio ambiente, fortaleciendo la responsabilidad social de los establecimientos y mejorando su percepción pública”, expone Jesús de la Fuente, CEO de PuntoQPack. A lo que Antonio Otero, director general de ENVAPRO añade que el uso de packaging sostenible mejora significativamente la imagen de los establecimientos hosteleros. “Los consumidores asocian esta práctica con una empresa comprometida, responsable y moderna. Un restaurante que utiliza envases compostables, como puede ser un estuche de hamburguesa de caña de azúcar, logra proyectarse como referente en sostenibilidad, generando confianza y fidelidad entre sus clientes”.

Además, explica que este tipo de acciones genera un vínculo especial con el consumidor, que valora cada vez más el esfuerzo de las marcas por minimizar el impacto ambiental. Algo que comparten desde PuntoQPack, quienes indican que el packaging sostenible proyecta un fuerte compromiso con la sostenibilidad, lo que genera confianza y lealtad entre los clientes. Del mismo modo, “refuerza la imagen de marca como un negocio ecofriendly, alineado con valores ambientales, lo que puede atraer un público más consciente y diferenciar al establecimiento en el mercado”.

Asimismo, la fidelización de clientes, la mejora en la percepción de marca y el cumplimiento de normativas ambientales son solo algunos ejemplos. Igualmente, “muchos envases sostenibles son polivalentes, lo que permite reducir el inventario y optimizar los recursos. No hay que olvidar que también se evitan tasas relacionadas con el uso de plásticos como el llamado ‘impuesto al plástico’ que desde 2023, por la Ley de Residuos y Suelos Contaminados, obliga a cobrar los envases de plástico, como vasos y tapas, e indicar su valor en el ticket de venta, como ya ocurre desde hace años con las bolsas de plástico. Asimismo, desde este año procede la declaración de envases obligatoria, la cual pagarán más tasas aquellos envases más contaminantes”, analizan desde Envapro.

ONNERA Contract

COCINAS
BUFFETS
F&B
PROYECTOS





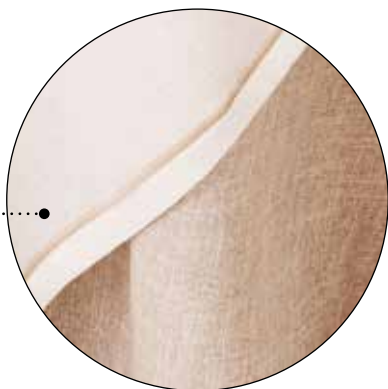
REPORTAJE

ESTILO Y CONFORT EN TEXTILES PARA CAMA Y BAÑO

TEJIENDO EL FUTURO

El diseño de los textiles para cama y baño en los hoteles ha dado un giro importante en los últimos años, impulsado por las crecientes demandas de sostenibilidad, confort y personalización. A medida que los establecimientos buscan diferenciarse, se han adaptado a las nuevas tendencias, apostando por materiales ecológicos y tecnologías innovadoras que mejoran la experiencia del huésped. Desde el uso de fibras orgánicas hasta la incorporación de tejidos inteligentes, los textiles de los hoteles ya no solo se eligen por su estética, sino también por su capacidad de ofrecer durabilidad, funcionalidad y respeto por el medio ambiente.

< Foto: Resuinsa



^ Foto: Resuinsa

El diseño de textiles para cama y baño ha experimentado un cambio significativo hacia la personalización y la sostenibilidad. “Los hoteles buscan textiles que no solo reflejen su identidad de marca mediante diseños únicos, sino que también sean respetuosos con el medio ambiente, incorporando desde materiales reciclados hasta su fabricación con procesos de fabricación sostenibles. Además, la tecnología y la innovación están muy presentes en los textiles del sector hostelero. El uso de tecnologías como el RFID ha permitido innovaciones en la funcionalidad de las prendas”, analiza Félix Martí, director general de Resuinsa.

De igual modo, Ana Luiza Duarte, Socia de Royal Europe Textile, comenta que el diseño de los textiles para cama y baño en los hoteles ha avanzado hacia el uso de materiales ecológicos como el algodón orgánico y el bambú, junto con la incorporación de tecnologías en los tejidos, como propiedades antimicrobianas y regulación de la temperatura. “También se ha adoptado un estilo más minimalista, con opciones personalizadas y patrones locales, y se ha priorizado el bienestar de los huéspedes mediante textiles de lujo e hipoalergénicos. Además, se han explorado nuevos colores y texturas más allá del blanco tradicional, se ha mejorado la funcionalidad con diseños prácticos y de secado rápido, y se ha digitalizado el proceso de selección para ajustarse mejor a las necesidades de cada hotel y sus clientes”.

No obstante, Bernardo Balaguer, CEO / director comercial de Grupo Toledo, destaca que el diseño en textiles para el sector hotelero, en los últimos años, ha evolucionado dando un peso muy importante a la calidad, sobre todo.

Por otro lado, más concretamente, Tobias Madueño, gerente de Supratex, indica que, en los últimos años, el diseño de textiles para cama y baño en el sector hotelero ha experimentado una notable evolución, impulsada por varios factores, desde las demandas del cliente hasta la sostenibilidad. Según explica, algunas de las tendencias más relevantes son:

“Los hoteles buscan textiles que no solo reflejen su identidad de marca mediante diseños únicos, sino que también sean respetuosos con el medio ambiente”

Sostenibilidad y materiales ecológicos: uno de los cambios más significativos en el diseño de textiles hoteleros ha sido la creciente preferencia por materiales sostenibles. Los hoteles buscan cada vez más opciones que sean respetuosas con el medio ambiente, tanto en la fabricación como en el ciclo de vida de los productos. Esto incluye el uso de materiales reci-



“Ya hemos trabajado con ADA Cosmetics durante mucho tiempo y valoramos su conocimiento. Estamos muy contentos de trabajar con ellos, y nuestros huéspedes también lo están con sus productos.”

Loes Rutjes,
Gerente General de Pure Salt Port Adriano



SmartCare

Pure Salt Port Adriano confía en el dispensador de cosméticos con tecnología de membrana patentada, Estético. Sostenible. Higiénico.

Putting beauty into travel.
Surprising, sustainable & safe.

Solicite ahora una muestra gratuita:
ada-cosmetics.com/es





^ Foto: Supratex



^ Foto: Grupo Toledo

clados, orgánicos y biodegradables, como el algodón orgánico, el lino, y las fibras de bambú. Además, las certificaciones de sostenibilidad como OEKO-TEX y Global Organic Textile Standard (GOTS) están ganando relevancia. Con la misma idea, Maria Jose Esteve, directora de marketing y comunicación de Vayoil Textil, detalla que las tendencias son apostar por materiales respetuosos con el medio ambiente, conseguir artículos que con materia procedente de reciclado (o cultivo orgánico) y/o que necesiten menos consumo de agua y químicos en el lavado, no pierdan sus características fundamentales de confort y duración y calidad, pero sí que colaboren a mejorar el medio ambiente y reducción de costes.

Mayor enfoque en el confort: el confort ha sido siempre una prioridad, pero en los últimos años ha adquirido un enfoque más sofisticado. “Los textiles hoteleros, tanto para cama como para baño, ahora están diseñados con tejidos de mayor calidad que ofrecen una experiencia más lujosa y placentera. Se utilizan sábanas de algodón de mayor gramaje, con acabados suaves y agradables al tacto, y toallas más gruesas y absorbentes”, especifican desde Supratex.

Tecnología textil: los avances tecnológicos también han influido en el diseño de textiles para el sector hotelero. Por ejemplo, se están incorporando tejidos con propiedades anti-microbianas, que ayudan a reducir la proliferación de bacterias y hongos, mejorando la higiene. También existen opciones con tratamientos antimanchas y anti-arrugas, lo que facilita el mantenimiento y mejora la durabilidad de los productos. Algunos textiles incluso incorporan tecnologías que permiten regular la temperatura, proporcionando una experiencia más cómoda en diferentes condiciones climáticas.

Diseños personalizados y estéticos: los hoteles están adoptando diseños más personalizados y únicos para sus textiles,

reflejando la identidad de la marca y ofreciendo una experiencia visualmente atractiva. La paleta de colores ha evolucionado hacia tonos más neutros, relajantes y sofisticados, como grises, blancos, beige, y tonos pasteles, pero también se están incorporando patrones y detalles que aportan un toque moderno o local a los espacios. Las marcas hoteleras buscan diferenciarse con estilos que no solo sean agradables, sino también coherentes con el diseño interior de sus habitaciones. Asimismo, desde Vayoil Textil concretan que en la personalización del producto se debe valorar la ubicación del hotel, su estilo decorativo, el tipo de huésped, etc., y también la implementación de la tecnología inteligente en los mismos. Obviamente, “la ropa de cama en los proyectos hoteleros suele elegirse en color blanco por sus connotaciones de limpieza, elegancia y sobriedad, al igual que sucede con la ropa del baño y las mantelerías. El color ya se implementa en los accesorios textiles que visten la cama o la mesa, pero sin perder la línea armoniosa del conjunto del espacio”.

TEJIDOS DE MAYOR CALIDAD

Textiles multifuncionales: con el aumento del turismo de negocios y las estancias más largas, los hoteles han empezado a ofrecer textiles multifuncionales. Los textiles para cama y baño no solo se diseñan con un enfoque en la comodidad, sino también en la adaptabilidad a diferentes necesidades. Por ejemplo, se están utilizando fundas de almohadas que ayudan a mejorar la calidad del sueño, y toallas que tienen propiedades de secado rápido o de secado en frío, según el tipo de clima en el que se encuentran los hoteles.



RECONOCIDA CON EL PREMIO DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE VALENCIA A LA INTERNACIONALIZACIÓN

El galardón refleja tanto la labor de la compañía, como la excelencia y el potencial de la hostelería española, que Resuinsa se esfuerza por representar en todo el mundo



Resuinsa, empresa líder en textiles para el sector de la hostelería, ha sido galardonada con el premio de la Cámara de Comercio de Valencia a la Internacionalización en el Premio PYME del Año 2024. Este reconocimiento pone en valor la contribución de la compañía al fortalecimiento de la hostelería valenciana y española a nivel global y su destacada trayectoria en más de 140 países.

Durante el evento, el director general de Resuinsa, Félix Martí, recogió el premio y destacó las raíces familiares de la empresa: “Nos encontramos presentes en más de cien países, siendo una empresa familiar que creó mi abuelo y consagró mi padre”. Así, Martí subrayó que este reconocimiento refleja no solo la labor de la compañía, sino también la excelencia y el potencial de la hostelería española, que Resuinsa se esfuerza por promover y representar en todo el mundo: “Trabajamos codo con codo con hoteles, restaurantes y otros actores del sector, llevando el saber hacer y la calidad de la hostelería española a mercados internacionales. Asimismo, hemos apostado por un enfoque bidireccional al integrar las mejores prácticas adquiridas en el extranjero para enriquecer y aportar valor al sector nacional”.

Apoyo a los afectados por la Dana

Durante la ceremonia, que celebró su 8ª edición, Resuinsa mostró su apoyo y solidaridad con las empresas y personas afectadas por la reciente Dana en la provincia de Valencia. En este sentido, todas las empresas galardonadas compartieron

este sentimiento, y desde la compañía, se reafirmó su compromiso para colaborar en las acciones que contribuyan a la recuperación de las zonas afectadas por las inundaciones.

En definitiva, este premio de la Cámara de Comercio de Valencia a Resuinsa impulsa a seguir creciendo y a continuar llevando la elevada calidad de la hostelería española a nuevos mercados. Es por ello por lo que la misión de la compañía sigue siendo fortalecer las conexiones internacionales y consolidar el liderazgo del sector a nivel global. “Entendemos que cada paso hacia la internacionalización es, en esencia, un paso hacia el fortalecimiento de la hostelería española. Este reconocimiento refuerza nuestra convicción de que, trabajando juntos como sector, podemos seguir mostrando al mundo por qué la hostelería española es un referente de excelencia”, concluye Martí.



www.resuinsa.com
resuinsa@resuinsa.com
963916805



^ Foto: Royal Europe Textil

LOS HOTELES INVIER- TEN EN LOS DETALLES

Innovación en experiencias de lujo: la experiencia de lujo en textiles ha crecido significativamente, especialmente en hoteles de alta gama. Las sábanas de alto conteo de hilos, las toallas de algodón egipcio y los albornoces de felpa densa se han convertido en un estándar de lujo. Además, los hoteles están invirtiendo en detalles como las almohadas personalizadas y las colchas de alta gama, todo con la intención de proporcionar a los huéspedes una sensación de comodidad extrema.

Estándares de calidad y durabilidad: la durabilidad es clave para los textiles en el sector hotelero. En los últimos años, se ha puesto más énfasis en productos que resistan el desgaste constante del uso y el lavado frecuente sin perder su calidad. Los fabricantes están utilizando tecnologías de acabados que mejoran la resistencia de los tejidos sin sacrificar la suavidad ni la apariencia estética. Esto permite a los hoteles mantener estándares altos durante más tiempo y reducir los costos a largo plazo.

Minimalismo y funcionalidad: a la par con la tendencia de los diseños más sofisticados, muchos hoteles han adoptado un enfoque minimalista en sus textiles. La simplicidad en las líneas, el diseño y los colores crea un ambiente relajante que se alinea con las tendencias más amplias en diseño de interiores. Los huéspedes, en especial los de hoteles boutique, prefieren estancias que transmitan serenidad y armonía, por lo que los textiles deben ser funcionales pero también contribuir a una atmósfera tranquila y de calidad.

Evolución en la tecnología de lavado: el diseño de textiles también ha evolucionado en función de la tecnología de lavado. Los textiles para el sector hotelero ahora se fabrican con fibras que pueden resistir lavados a altas temperaturas sin perder su calidad. La innovación en los detergentes y técnicas de lavado también ha permitido una mayor longevidad en los textiles, reduciendo la necesidad de reemplazos frecuentes y mejorando la rentabilidad a largo plazo.

Incorporación de elementos locales: algunos hoteles están adoptando textiles que reflejan la cultura local, incorporando patrones, tejidos y materiales que están alineados con la identidad regional. Esto no solo enriquece la experiencia del huésped, sino que también les da un sentido de conexión con el lugar que visitan, convirtiéndose en un valor añadido para la marca hotelera.

Selección y factores a considerar

Elegir los textiles adecuados para los huéspedes en un hotel o establecimiento de hostelería es una tarea crucial, ya que los textiles juegan un papel fundamental en la percepción de la calidad del servicio y en la satisfacción general del cliente. “Los factores a considerar van más allá de la estética, e incluyen aspectos funcionales, de comodidad, durabilidad y sostenibilidad”, especifica Tobías Madueño. Mientras, María Jose Esteve detalla que lo primero y principal es asegurarnos de que el material que se compra es de calidad. Para ello, detalla que es importante analizar los parámetros e incluso solicitar una muestra para comprobar la calidad del producto. “Las fichas técnicas nos dan las características técnicas, pero luego la suavidad, confort y la durabilidad de las prendas, lo verdaderamente importante tanto a nivel de los clientes como del comprador, lo proporciona el tipo de material con el cual está fabricado el producto y esto no lo detalla la ficha. Estos elementos son claves para comprar el producto idóneo y obtener la mejor satisfacción de nuestros clientes y una óptima rentabilidad de la compra”.

De igual modo, Félix Martí destaca que es esencial priorizar la calidad, la durabilidad y el confort de los textiles, ya que estos impactan directamente en la experiencia del huésped.

“Es esencial priorizar la calidad, la durabilidad y el confort de los textiles, ya que estos impactan directamente en la experiencia del huésped”

En resumen, “el diseño de textiles para cama y baño en el sector hotelero ha avanzado hacia una combinación de confort, sostenibilidad, innovación tecnológica y estética, con un enfoque cada vez mayor en ofrecer experiencias únicas, duraderas y responsables con el medio ambiente”, determinan desde Supratex.

Además, “desde que los huéspedes comparten su experiencia en diferentes plataformas, el confort se convierte en un aspecto crucial para los hoteles. Además, de la misma forma que se aplican filtros a las búsquedas de alojamientos, también existen filtros que permiten consultar la opinión de otros huéspedes referente al confort antes de reservar. Sin duda el confort es un factor determinante en la satisfacción del huésped”, concluye Mario Sánchez, Project Manager de Khama Hotel.

durgalim

La solución del lavado rentable

Un buen producto para su lavadora

heleo Grupo

Primera firma nacional en detergentes de lavandería industrial

eiser QUÍMICA

info@grupohheleo.com
www.gurpohheleo.com

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

Además, deben ser aptos para lavados industriales para que mantengan sus propiedades a largo plazo y cumplir con estándares sostenibles para minimizar el impacto ambiental. “El huésped es cada vez más exigente y prioriza establecimientos que cuiden cada detalle, por lo que la selección de los textiles se ha convertido en una cuestión prioritaria”. A lo que, Tobias Madueño añade que la elección de materiales en la lencería de cama y baño depende de varios factores, como el presupuesto del hotel, el estilo del establecimiento, la durabilidad y el confort que se desea proporcionar a los huéspedes. “Materiales como el algodón (especialmente el egipcio y turco) siguen siendo los más populares debido a su suavidad, capacidad de absorción y longevidad. Sin embargo, alternativas como el bambú y la microfibra también están ganando terreno debido a sus propiedades ecológicas y funcional”.

Por otro lado, Ana Luiza Duarte comenta que los materiales más comunes en la lencería de cama y baño se eligen por su resistencia, suavidad y comodidad. “El algodón es apreciado por su capacidad de transpiración, suavidad y durabilidad, lo que lo convierte en una opción ideal para sábanas, toallas y fundas de almohadas”. A lo que Bernardo Balaguer concreta que los materiales más empleados son “100% algodón y con sus diferentes construcciones se convierten en productos que el cliente más demanda en lencería ya que determinan una percepción del cliente de lujo y confort”. “El algodón des-

taca por su suavidad, transpirabilidad y capacidad para absorber la humedad, lo que lo convierte en el preferido para sábanas y toallas”, especifica Félix Martí.

También del percal, un tipo de algodón de trama densa, “se destaca su frescura y longevidad, mientras que el satinado proporciona una sensación de lujo y suavidad extrema. La microfibra, liviana y fácil de cuidar, se usa en toallas y mantas, mientras que el lino, fresco y transpirable, es ideal para climas cálidos y añade un toque de elegancia. El algodón egipcio, de gran calidad, es suave, resistente y duradero”, enumeran desde Royal Europe Textile. Además, añaden que el bambú, conocido por su suavidad y propiedades antibacterianas, aporta frescura y confort, mientras que el terrycloth, con su gran capacidad de absorción, es perfecto para toallas y albornoces. Estos materiales mejoran la experiencia del huésped al ofrecer confort, suavidad, transpirabilidad y lujo, a la vez que reflejan el nivel de calidad del establecimiento.

Por otro lado, desde Resuinsa indican que las mezclas con poliéster mantienen la suavidad y facilitan el planchado. Este equilibrio asegura bienestar para los huéspedes y una gestión más eficiente por parte de los hoteles.

No obstante, un punto importante será que los textiles para cama y baño sean resistentes al lavado frecuente, “los ho-

▼ Foto: Alhambra



BOOKING THE PLANET'S FUTURE



vayoil

Pensando en el futuro, queremos dejar un planeta mejor, sumando innovación y concienciación. Desarrollamos proyectos textiles para el sector hotelero, cada vez más preocupado, como nosotros, por la sostenibilidad y el medio ambiente.

teles deben buscar una combinación de materiales de alta calidad, tecnologías de acabado avanzadas y prácticas de cuidado adecuadas. Al invertir en productos con materiales fuertes y duraderos, como el algodón de alta calidad, el Tencel®, o mezclas de algodón y poliéster, y al aplicar tratamientos adecuados como acabados antiarrugas y antimicrobianos, los hoteles pueden garantizar que sus textiles mantengan su suavidad y color incluso después de múltiples lavados”, explican desde Supratex. Esto, a su vez, contribuirá a una experiencia de huésped más satisfactoria y a la sostenibilidad a largo plazo de los productos textiles.

A todo esto, Ana Luiza Duarte indica que es fundamental optar por tejidos con una alta densidad de hilos, ya que son más resistentes y conservan su forma durante más tiempo. Además, los tratamientos especiales, como acabados antiarrugas, antimicrobianos o de protección del color, pueden contribuir a mantener la apariencia y la funcionalidad de los textiles. “También es importante seguir las recomendacio-

✓ Foto: Vayoil Textil

nes de cuidado, como lavar a temperaturas moderadas y usar detergentes suaves, para garantizar que los textiles se mantengan en óptimas condiciones”.

Tecnología y avances innovadores

Los tejidos inteligentes se han sumado a la revolución de la industria hotelera al incorporar propiedades avanzadas que mejoran el confort y la funcionalidad. Por ejemplo, “pueden regular la temperatura corporal del huésped, adaptándose al clima para proporcionar una experiencia más agradable durante el descanso. Además, los tejidos antibacterianos, tratados con tecnología avanzada, aseguran un entorno más higiénico al inhibir la proliferación de bacterias. Estas características no solo aumentan la sensación de bienestar del huésped, sino que también refuerzan la percepción de calidad y modernidad del establecimiento”, especifican desde Resuinsa. En este sentido, desde Royal Europe Textil observan que la tecnología en textiles, como los tejidos intelligen-

BUSCAR MATERIALES DE ALTA CALIDAD



ROPA DE CAMA

En Royal Europe Textile nos complace poder ofrecer un amplio catálogo de ropa de cama para hostelería.



ROPA DE BAÑO

Nuestros productos de baño de alta gama están fabricados con la más alta calidad en 100% algodón Egipcio, Pima y Paquistaní.



ROPA DE MESA

Con Royal Europe Textile su mesa lucirá impecable. Disponemos de un amplio catálogo en mantelería y complementos para la mesa.



TEXTILES PARA LAVANDERÍAS INDUSTRIALES

Amplia gama de productos para lavanderías industriales especializadas en hoteles, hospitales, restaurantes, etc.



UNIFORMIDAD

Diseño y fabricación de tejidos y prendas técnicas para la uniformidad laboral, otorgando un sello de distinción y exclusividad a la altura de su negocio.



ROYAL EUROPE TEXTILE SL

“The Quality Textiles”



TEXTILES DE CALIDAD PARA HOSTELERIA

Ofrecemos y suministramos artículos textiles de la más alta calidad para hoteles y otros establecimientos de hostelería avalados por dos décadas de dedicación a este sector. Vestir sus habitaciones con productos Royal equivale a una garantía de comodidad y elegancia con un cuidadoso y exclusivo diseño.

Disponemos de una amplia selección de textiles para hostelería, restauración, textiles para el sector sanitario, uniformes personalizables. Oportunidades de financiamiento, grandes descuentos por volumen, amplio stock. Queremos ser su proveedor, hablemos.

www.royaleuropetextile.com

C/ Josep Ros i Ros, 46B - Pol. Ind. La Clota - Sant Andreu de La Barca, Barcelona/Spain - CP: 08740

Telf.: (+34) 93.566.83.02 - Email: info@royaleuropetextile.com

tes y antibacterianos, está mejorando la experiencia de los huéspedes en los hoteles al proporcionar mayor comodidad, higiene y practicidad. “Los tejidos inteligentes, por ejemplo, ajustan la temperatura corporal, adaptándose a las necesidades del huésped y favoreciendo un mejor descanso. Los textiles antibacterianos contribuyen a mantener un ambiente limpio y fresco, reduciendo la proliferación de gérmenes y olores, lo que mejora la percepción de higiene y bienestar”.

En relación a esto, Tobías Madueño detalla que los avances en tejidos inteligentes y antibacterianos no solo mejoran la comodidad y la seguridad de los huéspedes, sino que también optimizan la gestión operativa de los hoteles, creando una experiencia más fluida y agradable. “Estas innovaciones contribuyen a crear un ambiente más seguro, sostenible y placentero, lo que puede marcar la diferencia en la percepción de calidad del servicio y la fidelización de los huéspedes”. “Estas innovaciones también simplifican el mantenimiento, ya que los materiales de secado rápido y antiarrugas requieren menos cuidado, asegurando que los textiles se mantengan en excelentes condiciones durante más tiempo, lo que incrementa la satisfacción de los huéspedes”, determina Ana Luiza Duarte.

“Es innegable que la tecnología aplicada a los textiles en los establecimientos hoteleros está cambiando la percepción del sector y la experiencia del usuario, por lo que es importante apostar cada vez más por incorporar nuevos artículos que ofrezcan mejor experiencia y resultado a nuestro cliente”, determinan desde el Grupo Toledo.

cultivan sin pesticidas ni productos químicos agresivos. “También se está fomentando el uso de tejidos reciclados, como el poliéster reciclado, que minimiza el impacto ambiental al reutilizar materiales. Las toallas y sábanas con certificaciones ecológicas, como GOTS (Global Organic Textile Standard) o OCS (Organic Content Standard), son cada vez más frecuentes, garantizando prácticas sostenibles a lo largo de todo el proceso de producción”. Además, indica que los hoteles están adoptando tecnologías de fabricación que reducen el consumo de agua y energía en la producción de textiles, promoviendo una aproximación más responsable con el medio ambiente.

Igualmente, desde Resuinsa observa que los certificados internacionales de sostenibilidad -STeP, GOTS, Fairtrade, Oeko-Tex Standard 100- han adquirido una importancia fundamental al garantizar la trazabilidad y el respeto ambiental en toda la cadena de producción. “Estas iniciativas responden a la creciente demanda de los huéspedes por opciones ecológicas y refuerzan el compromiso del sector con el cuidado del planeta”.

En definitiva, las tendencias de sostenibilidad en los textiles para cama y baño en el sector hotelero no solo están transformando la industria hacia un modelo más ecológico y responsable, sino que también están mejorando la experiencia del huésped. “Al incorporar materiales ecológicos, certificados, y utilizar tecnologías de producción más limpias, los hoteles no solo cumplen con la demanda de los clientes que buscan un turismo más sostenible, sino que también contribuyen activamente a la conservación del planeta”, determinan desde Supratex.

“LA ECONOMÍA CIRCULAR EN TENDENCIA”

Sostenibilidad y materiales ecológicos

La sostenibilidad es una tendencia clave en todos los sectores, y el sector hotelero no es una excepción. “Los hoteles están cada vez más comprometidos con la reducción de su impacto medioambiental, y los textiles son un área clave en la que pueden hacerlo”, determina María Jose Esteve.

En este sentido, la economía circular, la utilización de fibras recicladas y los certificados de sostenibilidad ya son una prioridad en el sector. “En cuanto a la economía circular, se ha posicionado como una de las principales tendencias. Esta práctica no solo implica la reutilización de fibras recicladas en la fabricación de textiles, sino también el desarrollo de procesos que extienden el ciclo de vida de los productos”, define Félix Martí.

En relación a esto, Ana Luiza Duarte destaca que las tendencias de sostenibilidad en la selección de textiles para cama y baño en la industria hotelera incluyen el uso de materiales orgánicos como algodón orgánico, bambú y lino, los cuales se

Y, en este punto, es muy importante que los hoteles equilibren estética y confort con sostenibilidad, lo cual pueden hacerlo mediante el uso de materiales ecológicos de calidad, como algodón orgánico o fibras recicladas, que destacan también por su suavidad y durabilidad. “Estos materiales permiten crear textiles con diseños sofisticados y acabados que se suman a los espacios, manteniendo una experiencia cómoda para el huésped”, especifican desde Resuinsa.

De esta manera, optar por tejidos reciclados y productos con certificaciones ecológicas garantiza que se mantenga la calidad sin tener que sacrificar el diseño ni la funcionalidad. Además, “los hoteles pueden combinar materiales naturales con tratamientos innovadores que mejoren la durabilidad, el confort y el cuidado, como acabados antiarrugas o de secado rápido. Así, pueden ofrecer un diseño atractivo y un alto nivel de confort, al mismo tiempo que cumplen con su compromiso medioambiental”, concluyen desde Royal Europe Textile.

El único colchón de hotel con obsolescencia DESprogramada.

Colchones siempre como nuevos: más rentable, menos residuo y más inteligente.



KHAMA HOTEL
Cada día se renueva



MANTENIMIENTO DE LA CALIDAD Y DURABILIDAD

En el sector hotelero, mantener la calidad y apariencia de los textiles de cama y baño es crucial para ofrecer una experiencia de lujo y confort a los huéspedes. Estos elementos, al estar expuestos a un uso intensivo, pueden perder su frescura y suavidad si no se gestionan adecuadamente. Sin embargo, existen varias prácticas que los hoteles pueden implementar para prolongar la vida útil de estos textiles. Desde la selección adecuada de materiales hasta una correcta gestión del lavado y mantenimiento, cada detalle juega un papel importante.

En este sentido, desde Vayoil Textil consideran que el primer condicionante es utilizar prendas de buena calidad, hacerlo tiene como consecuencia una mayor duración a los lavados y mayor confort en el uso del cliente. “Comparar productos fabricados con buenas materias primas puede suponer una mayor inversión inicial que se compensa con creces por la mayor rentabilidad, duración y mayor satisfacción para el cliente. Se deben, además, seguir las indicaciones de los fabricantes en cuanto a temperaturas, productos de su lavado y planchado de esa manera se conseguirá alargar la vida de estos productos en las mejores condiciones”.

A lo que desde Royal Europe Textil añaden que es fundamental seguir las instrucciones de cuidado apropiadas, como

lavar a temperaturas moderadas y evitar el uso excesivo de productos químicos agresivos. Además, destaca que “invertir en tratamientos antimicrobianos o antiarrugas puede contribuir a mantener la frescura y la apariencia impecable de los textiles. También es importante almacenarlos correctamente, evitando la exposición prolongada al sol directo, para preservar su calidad”.

Asimismo, desde Resuinsa explica que los hoteles deben seguir cuidadosamente las recomendaciones de mantenimiento del fabricante, incluyendo temperaturas de lavado, tipos de detergentes y técnicas de secado adecuadas. “También se recomienda implementar tecnologías como el sistema RFID, ya que ayuda a monitorizar en tiempo real el estado de las prendas, facilitando el control de inventarios y la detección de deterioros. Esto permite optimizar la rotación y planificar la reposición, garantizando que los textiles se mantengan en las mejores condiciones durante su ciclo de vida”.

En definitiva, con una gestión eficiente y la implementación de prácticas cuidadosas, “los hoteles pueden maximizar la durabilidad de sus textiles, ofreciendo a los huéspedes una experiencia cómoda y elegante sin comprometer la sostenibilidad ni el presupuesto”, concluyen desde Supratex.

▼ Foto: Vayoil Textil



▼ Foto: Alhambra



▼ Foto: Khama



CASA DECOR 2025 60ª edición 33 años



3 de abril - 18 de mayo
Calle Sagasta 33
(esquina con plaza de Alonso Martínez)

#CasaDecor2025
#CasaDecorSostenible

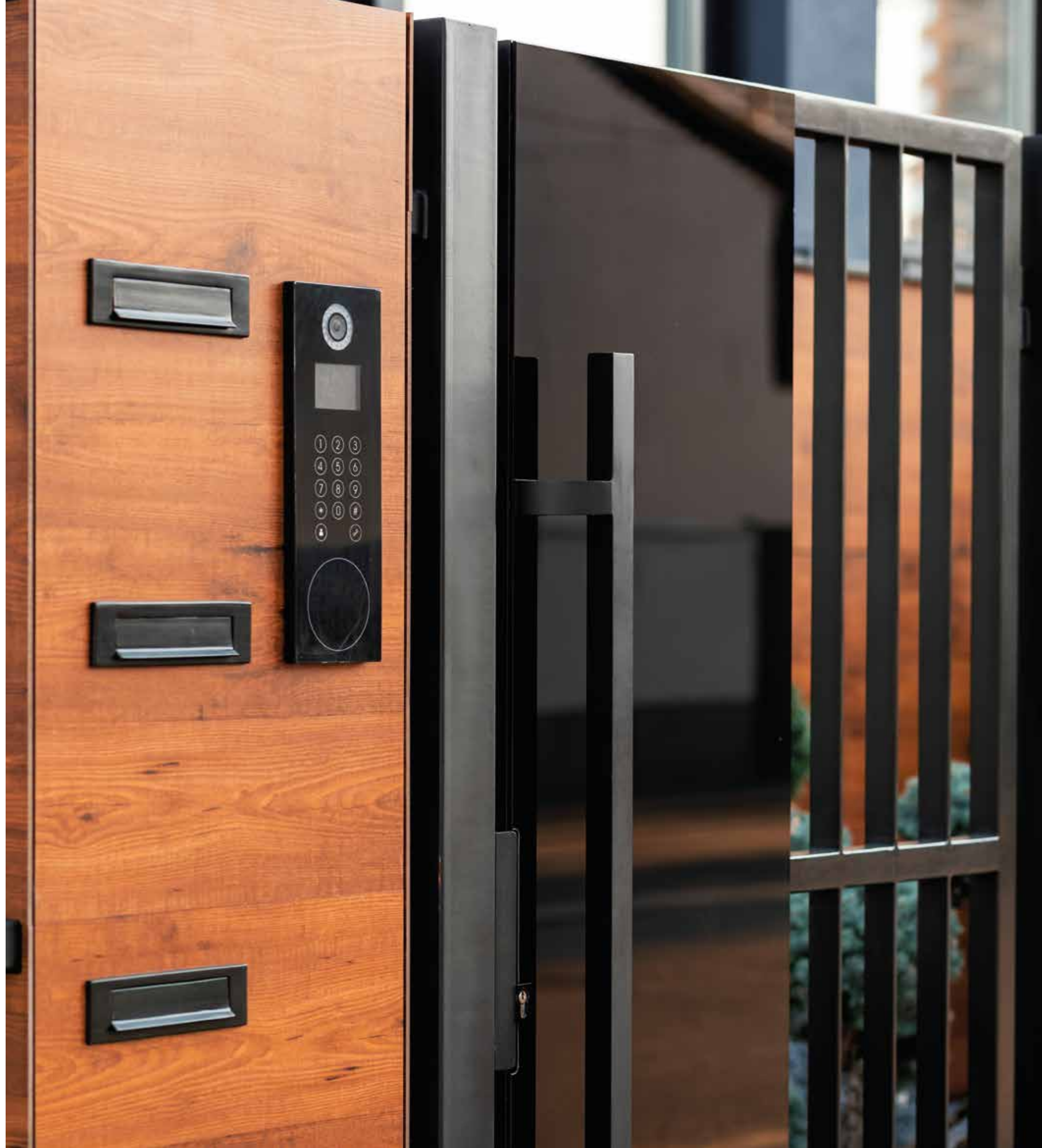
REPORTAJE

TRANSFORMACIÓN DIGITAL DEL SECTOR HOTELERO

EL ARTE DE SENTIR

La transformación digital ha revolucionado el sector hotelero, redefiniendo la experiencia del huésped a través de la automatización, la personalización y la eficiencia operativa. Tecnologías como la domótica, la inteligencia artificial y las plataformas de gestión centralizada permiten optimizar desde el control de accesos hasta la gestión energética, mejorando la sostenibilidad y la rentabilidad. Sin embargo, el reto actual radica en equilibrar la adopción de estas innovaciones con la capacidad de filtrado y análisis de datos para tomar decisiones estratégicas.

> Foto: Freepik





^ Foto: Zennio

INNOVACIÓN EN EL HOTEL

La transformación digital ha llevado al sector hotelero a redefinir completamente la experiencia del huésped, priorizando comodidad, eficiencia y personalización. “La tecnología domótica ha jugado un papel clave en este cambio, permitiendo a los hoteles integrar sistemas inteligentes que automatizan y optimizan desde la iluminación hasta el control de acceso”, analiza Jesús Mora, director comercial de Zennio Spain. En este aspecto, Toni Polo, EMEA & SEA Sales Director de SCATI, comenta que la transformación digital ha revolucionado la operativa en el sector hotelero, donde la centralización de sistemas ha permitido optimizar procesos y aumentar la eficiencia operativa. “Gracias a plataformas avanzadas de integración de sistemas, los hoteles pueden gestionar de manera integrada sistemas como el control de accesos, la videovigilancia, la gestión energética y la climatización, optimizando los recursos disponibles. Al centralizar estos sistemas, no solo se simplifica la operativa diaria, sino que también mejora la sostenibilidad y la experiencia del cliente al garantizar una coordinación más eficaz de los recursos”.

Igualmente, Aldiana Bajric, directora de Operaciones de Hoteligy, observa que el impacto que está viviendo ahora el sector hotelero es claro: por un lado, estamos ante un boom de herramientas tecnológicas que realmente pueden mejorar cualquier aspecto del negocio, desde ventas y costes operativos hasta la experiencia del huésped. Pero, por otro

lado, los hoteleros se ven sobresaturados con la avalancha de información. Hemos pasado de tomar decisiones con muy poca información a tener una cantidad abrumadora de datos. En su opinión, “el reto actual es encontrar un equilibrio: saber cómo filtrar lo relevante y tomar decisiones inteligentes sin sentirse sobrepasados”.

La transformación digital ha revolucionado la forma en que los hoteles operan, gestionan sus servicios y se conectan con los clientes. Por ello, Xavier Martín, CEO de Turijobs, analiza los datos de un informe de Deloitte, donde se indica que los hoteles que han adoptado soluciones digitales han visto un aumento en la eficiencia operativa del 20-30%, reduciendo los costos administrativos y mejorando la experiencia del huésped.

Entre los cambios más destacados observa:

Sistemas de gestión de propiedades (PMS): Herramientas basadas en la nube que automatizan procesos como reservas, facturación y asignación de habitaciones.

Integración de tecnologías móviles: Desde aplicaciones para check-in/check-out hasta llaves digitales, se ha simplificado la interacción del cliente con los servicios del hotel.

Marketing digital avanzado: El uso de datos y análisis predictivos permite segmentar audiencias, personalizar ofertas y fidelizar a los clientes.

“Esta revolución tecnológica no solo mejora la satisfacción del cliente, sino que también refuerza la sostenibilidad operativa, permitiendo a los hoteles gestionar recursos de forma eficiente y reducir costes operativos”, determina Jesús Mora.

Acabado perfecto.



LS 990 – EL CLÁSICO DE LOS INTERRUPTORES DE LUZ

No obstante, Víctor Guill, Sales Manager B2B Hospitality en LG España, considera que, en España, estos últimos años la inversión en transformación tecnológica del sector hotelero ha evolucionado, pero sigue estando por debajo de la media europea. “Todavía hay mucho trabajo por delante para la adaptación tecnológica y digital de este tipo de establecimientos. 2025 va a ser un año clave en la inversión en seguridad y protección de datos”.

Tecnologías que mejoran la experiencia

El sector hotelero cuenta ahora con herramientas tecnológicas que mejoran la experiencia del cliente en cada fase de su viaje. “Desde una página web inmersiva que atrae desde el primer vistazo, hasta un motor de reservas que permite personalizar la estancia desde el inicio, un check-in más fluido o brindando al huésped la posibilidad de organizar sus vacaciones sin necesidad de ir a la recepción, gracias a las guest apps como la nuestra. Hoy en día, los hoteles tienen más fácil que nunca comunicarse con el cliente, algo que antes era todo un reto”, analiza Aldiana Bajric.

En este sentido, Jesús Mora comenta que entre las tecnologías más destacadas se encuentran los sistemas de gestión inteligente, la programación de escenas de bienvenida en función de la hora del día, la posibilidad de actuar sobre los cerramientos de acuerdo a los ritmos circadianos, y las soluciones contactless que hacen la estancia más fluida y segura. “Entre las tecnologías digitales destacadas se encuentran las soluciones que permiten personalizar y automatizar

▼ Foto: Scati



“Está claro que los hoteles están adoptando tecnologías que combinan personalización, eficiencia energética y comodidad”

la experiencia del cliente. Por ejemplo, sistemas de gestión centralizada que conectan el control de accesos (personas y vehículos), la videovigilancia y la climatización optimizando la interacción entre huéspedes y el entorno. Estas herramientas ayudan a los hoteles a anticiparse a las necesidades de los usuarios y a ofrecer un servicios más cómodo y personalizado, mejorando su satisfacción”, define Toni Polo.

Está claro que los hoteles están adoptando tecnologías que combinan personalización, eficiencia energética y comodidad. A lo que desde Zennio Spain añaden que los sistemas de control inteligente y automatización permiten que los huéspedes ajusten luces, temperatura o incluso música con un solo toque. Además, los sistemas DND/MUR (No Molestar / Solicitud de Limpieza) facilitan la comunicación entre huéspedes y personal, optimizando las operaciones y maximizando la satisfacción.

Pero indica, que lo más utilizado y esencial actualmente es todo lo que corresponde a los controles de accesos, ya que, “en combinación con detectores de presencia, pueden no solo mejorar la experiencia del huésped, sino que también pueden mejorar la rentabilidad del hotel, y eso sin mencionar que el coste base de integración de estas soluciones, a día de hoy, es completamente asumible”.

Además, Toni Polo concreta que los hoteles están adoptando tecnologías avanzadas como check-in sin contacto y habitaciones inteligentes para mejorar la experiencia de los huéspedes y optimizar operaciones. En este contexto, “las plataformas integrales se destacan por unificar subsistemas de seguridad y gestión, como CCTV, control de accesos, iluminación y climatización, bajo una única interfaz y así simplificar la operación”. Esta solución no solo centraliza la gestión para automatizar procesos y mejorar la seguridad, sino que también permite integrar dispositivos IoT y optimizar el consumo energético, adaptándose a las necesidades de cada hotel. Así, se mejora la experiencia del huésped mientras se promueven la eficiencia operativa y la sostenibilidad en la industria hotelera.

En resumen, estamos en un momento en el que los hoteles tienen que satisfacer diferentes necesidades: por un lado, las nuevas generaciones que prefieren autogestionarse durante sus vacaciones, y por otro, la generación que quiere que el recepcionista le cuente todo. Por eso, “los hoteles de hoy deben seguir invirtiendo tanto en tecnología que facilite al personal brindar ese servicio personalizado que muchos huéspedes buscan, un PMS potente y herramientas de comunicación

La primera Guía de Interioristas 2025-2026



LA ÚNICA,
¡TIENES QUE ESTAR!



91 802 41 20
contacto@editorialprotiendas.es
<https://revistahostelpro.com/>

pro
tiendas
editorial
ANIVERSARIO

interna, por ejemplo. Y, al mismo tiempo, deben ofrecer herramientas digitales para quienes prefieren autogestionarse. Hablamos de soluciones como el check-in online, guest apps potentes para hacer reservas y pedidos durante la estancia, y chatbots con IA, entre otros”, determinan desde Hoteligy.

Automatización y asistentes virtuales

La evolución de la tecnología ha transformado la forma en que experimentamos la atención personalizada en el sector de la hospitalidad. “Antes nos parecía un detalle increíble cuando un camarero nos llamaba por nuestro nombre, y ahora, con la IA y los asistentes virtuales, ese efecto ‘wow’ puede llegar mucho más lejos. Gracias a la tecnología, los hoteles pueden anticiparse a las necesidades de los huéspedes antes incluso de que lo pidan. Imagina que un asistente virtual no solo te recuerda la hora de tu reserva en el spa, sino que te sugiere actividades basadas en tus preferencias anteriores, te ofrece un descuento en el bar o incluso ajusta la temperatura de tu habitación según lo que más te gusta”, estudia Aldiana Bajric. Hoy en día, la IA integrada en las apps o chatbots está ayudando a dar una atención más rápida, personalizada y eficiente.

En este sentido, desde LG España enumeran distintas tecnologías que están revolucionando el servicio al cliente en los hoteles:

Chatbots y mensajería: los chatbots de IA se utilizan en páginas web, lo que permite a los clientes hacer preguntas y obtener respuestas casi instantáneas las 24 horas del día, los siete días de la semana.

Asistencia digital basada en voz: muchas personas ya cuentan con tecnologías activadas por voz en el hogar y en sus dispositivos móviles, como los asistentes digitales. Esta tecnología se puede implementar de manera aún más efectiva en la industria hotelera. Con estos sistemas, un huésped puede hacer búsquedas en el televisor de su habitación con la función de reconocimiento de voz o solicitar servicios del hotel desde la propia pantalla.

Servicio de atención al cliente robótico: el sector está utilizando IA para brindar un servicio al cliente de manera personalizada.

“Gracias a la tecnología, los hoteles pueden anticiparse a las necesidades de los huéspedes antes incluso de que lo pidan”

▼ Foto: Zennio



▼ Foto: Zennio



“LA IA ESTÁ REVOLUCIONANDO LA PERSONALIZACIÓN DE LA EXPERIENCIA DEL HUÉSPED”

Análisis de opiniones a través de la IA: la inteligencia artificial puede ayudar a recopilar y analizar datos y opiniones sobre la experiencia de los consumidores. Las herramientas de análisis de opiniones actuales pueden realizar un seguimiento de las conversaciones sobre sus hoteles, evaluar cómo responden los clientes a una función en particular y detectar quejas comunes o comentarios positivos. Estos datos se pueden utilizar para mejorar sus ofertas.

Sistemas de fidelización de clientes: los programas de fidelidad son muy importantes en el sector hotelero, ya que ayudan a asegurar clientes habituales. El número de clientes participantes sigue aumentando. La inteligencia artificial puede ayudar a optimizar los programas de fidelización y utilizar los datos de los clientes de estos programas para seleccionar ofertas personalizadas para los huéspedes habituales. La IA también puede ayudar a desarrollar nuevas ofertas para clientes primerizos.

En el caso de la climatización, las nuevas soluciones que incorporan inteligencia artificial, permiten que el usuario disfrute del mejor confort con el menor gasto para el establecimiento. Gracias a esta tecnología, los sistemas pueden adaptar la refrigeración o calefacción en función de la previsión del tiempo, pueden aprender los patrones de uso para optimizar el funcionamiento, regularse según la ocupación de la sala, etc.

Por otro lado, desde SCATI observan que la inteligencia artificial aplicada a sistemas de vídeo con reconocimiento facial está revolucionando la personalización en los hoteles. “Estas tecnologías identifican a los huéspedes al ingresar, asociándolos con perfiles registrados para ofrecer servicios personalizados desde su llegada. Además, analizan características como género y edad para realizar recomendaciones relevantes, como actividades nocturnas para jóvenes u opciones familiares. Los sistemas también sugieren ofertas y servicios en tiempo real según la ubicación del huésped, como en res-

redforts

Software todo en uno para hoteles, hostales y cualquier otro tipo de propiedad



Sistema de gestión (PMS)



Conexión con 170 canales



Motor de reservas



Integraciones

Redforts se adapta a las necesidades de los hoteleros españoles

- Envío de Partes de Viajero a Ministerio del Interior, Ertzaintza y Mossos d'esquadra
- Subvención Kit Digital
- Redsys para ofrecer pagos online
- Facturación electrónica
- Informes INE



+2200 usuarios en 25 países



Código Promocional
hostelpro25 10% off



Migramos tus reservas
a nuestro sistema



Soporte telefónico

CUENTA DE PRUEBA **GRATUITA** POR 30 DÍAS



taurantes o spas". En este aspecto, considera que la recopilación de datos permite optimizar futuras recomendaciones y fortalecer la relación con el cliente, creando experiencias memorables y aumentando la fidelización. En resumen, estas tecnologías no solo mejoran la seguridad, sino que transforman cada estancia en una experiencia única y adaptada a las necesidades individuales.

Está claro que “la inteligencia artificial está revolucionando la personalización de la experiencia del huésped al analizar grandes volúmenes de datos y ofrecer recomendaciones adaptadas a sus preferencias. Según IBM Watson, el uso de IA puede aumentar la conversión de servicios adicionales en hasta un 35%”, determinan desde Turijobs.

✓ Foto: Gustavo Galeano Maz



▼ Foto: Hoteligy



Sostenibilidad y tecnología

Las plataformas de integración están ayudando a los hoteles a ser más sostenibles al ofrecer soluciones de gestión inteligente de energía que controlan y optimizan el consumo en tiempo real. “Esto permite identificar áreas de mejora, reducir costos y minimizar el impacto ambiental. Además, estas herramientas facilitan la implementación de estrategias responsables, como la climatización y la iluminación eficientes, que se adaptan a las necesidades específicas de ocupación y horarios, contribuyendo así a una gestión hotelera más sostenible”, analiza el EMEA & SEA Sales Director de SCATI.

A lo que el CEO de Turijobs añade que la sostenibilidad es una prioridad en el sector hotelero, y la tecnología juega un papel fundamental en este cambio. Según Green Hotelier, los hoteles que implementan soluciones tecnológicas sostenibles pueden reducir sus costos operativos hasta en un 25%.

Según observa, avances destacados incluyen:

Sistemas de gestión de energía (EMS): Algunas herramientas optimizan el uso de electricidad y climatización en función de la ocupación.

Paneles solares y energías renovables: Ciertos hoteles han implementado energías limpias en más del 35% de sus instalaciones.

Reducción de plásticos: Iniciativas como dispensadores de amenities y botellas reutilizables eliminan el uso de plásticos de un solo uso.

Sistemas de reciclaje inteligentes: Algunos hoteles utilizan tecnología de clasificación automática para separar residuos y mejorar la eficiencia del reciclaje.

En definitiva, la mayoría de los hoteles están comprometidos con la sostenibilidad, implementando soluciones como energía renovable, sensores de movimiento, termostatos inteligentes y plataformas digitales para gestionar residuos. Sin embargo, “muchas de estas iniciativas requieren una inversión inicial considerable, lo que puede ser un obstáculo, especialmente para hoteles con presupuestos ajustados o prioridades operativas más urgentes”, determina la directora de Operaciones de Hoteligy.

“La sostenibilidad es una prioridad en el sector hotelero, y la tecnología juega un papel fundamental en este cambio”

10-12 marzo 2025
IFEMA Madrid

EXPLORE THE UNKNOWN



LA MAYOR PLATAFORMA MULTIESPECIALISTA DE INNOVACIÓN Y NEGOCIO PARA EL SECTOR HORECA

+50.000
Empresarios y directivos

+700
Firmas expositoras

+750
Speakers profesionales

9 Auditorios



Escanea el QR y consigue un 50% de descuento en tu pase a HIP 2025 con el código 34F42

www.expohip.com

HIP es un evento en colaboración de:

NEBEXT.
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS



Araven lanza su nueva gama PP Basic



Araven vuelve a mostrar su liderazgo en productos para el sector Horeca con el lanzamiento de la nueva gama de cubetas y tapas PP Basic, elaboradas en polipropileno.

El nuevo producto destaca como la solución más práctica y asequible para trabajar en la cocina profesional con las máximas garantías higiénico-sanitarias. La gama ofrece la más amplia variedad de tamaños, capacidades y modelos del mercado y presenta todas las ventajas exclusivas de Araven, como su tapa de apoyo universal, sistemas de identificación o el sistema ColorClip para facilitar la gestión de los alimentos.

Las cubetas y tapas PP Basic serán una de las principales novedades que presentará Araven en HIP (Hospitality Innovation Planet), el salón especializado en la innovación en hostelería de la Feria de Madrid, que celebrará su novena edición del 10 al 12 de marzo. La empresa volverá a contar con un destacado espacio (en el pabellón 4 stand C333), en el que además de mostrar sus productos realizará distintas actividades; incluidos sus reconocidos showcookings, en los que destacados chefs muestran las posibilidades de su catálogo para facilitar las distintas técnicas culinarias.

La gama PP Basic está disponibles en hasta seis formatos Gastronorm, de GN 1/9 a 1/1, y tres alturas distintas y tanto con base lisa como perforada para evacuación de líquidos. Está fabricada con polipropileno libre de BPA, que cumple con las más exigentes normativas de seguridad alimentaria. Este material ofrece también una fácil limpieza, gran durabilidad, resistencia a temperaturas de entre 95° y -40° -puede tanto calentarse como congelarse- y alta transparencia.

Con la garantía de calidad de Araven, estas cubetas son idóneas para asegurar una calidad higiénico-sanitaria óptima, conservar las mejores propiedades de los alimentos y reducir el nivel de mermas por deterioro de los mismos. Además, el cumplimiento de los formatos Gastronorm (GN), el estándar europeo en el sector Horeca y la industria alimentaria, garantiza la perfecta adaptación en mesas de exposición, estanterías o buffets, y con cualquier otro utensilio.

Estos rasgos de la gama PP Basic se completan con las ventajas que ofrece Araven en todo su catálogo de contenedores para alimentos, con patentes exclusivas para facilitar el trabajo en la cocina profesional, diseñadas en colaboración con los mejores chefs.



Así, para facilitar la gestión de los alimentos dentro de la cocina y reforzar la seguridad alimentaria incorporan el sistema ColorClip, que permiten la rápida clasificación de los contenedores según múltiples categorías y criterios (tipología de alimento, fechas...) De la misma manera, el sistema de identificación, grabado en cada pieza, permite registrar el contenido con el rotulador Araven Horeca Marker, y borrarlo y reescribirlo con comodidad.

Detalles útiles como los bordes redondeados de fácil limpieza o la regleta de medición en el lateral para controlar la cantidad de los líquidos contenidos están presentes también en las nuevas cubetas.

La nueva gama PP Basic se completa con la novedad de la tapa Basic: con esquina de color ofreciendo un cierre mejorado para una óptima conservación. Las cubetas Basic son también compatibles con las tapas de apoyo provistas de asa para facilitar su apertura, a la vez que permiten el apilado. Estas últimas también se pueden escoger en versión con muesca para alojar la cuchara o utensilio en la zona de servicio.

Butsir presenta sus mesas con fuego Alesso



La nueva colección de mesas con fuego Alesso, de BUTSIR, permite incorporar el elemento fuego como protagonista en los espacios exteriores, elevando la decoración y convirtiendo cualquier jardín, patio o terraza en un refugio de elegancia y calidez.

Diseñadas para ofrecer la máxima versatilidad, las mesas Alesso pueden personalizarse para integrarlas en cualquier proyecto de exteriorismo.

Se puede elegir la estructura, cuadrada o rectangular, en blanco o gris antracita, el material y color del sobre, y hasta la configuración del quemador.

El fuego lineal de Alesso Línea, es perfecto para lograr una estética elegante y minimalista, en la que el calor, el movimiento y la luz de las llamas adquieren todo el protagonismo.

Alesso Collecta, con su fuego recogido, evoca una pequeña hoguera. Las piedras de lava y los troncos cerámicos, ayudan a recrear un fuego real y mantienen el calor.

Con su fuego central y su amplio tablero, Alesso 90, ofrece el espacio perfecto para compartir momentos especiales alrededor del fuego.

Todos los materiales están pensados para durar en el exterior. La piedra sinterizada del acabado cerámico es resistente a las manchas, al rayado, al calor extremo y a los rayos UV.

Los Fuegos de Jardín funcionan con gas propano: una solución eficiente, segura y limpia. Su diseño incluye encendido piezoeléctrico, llama regulable y bombona de gas integrada, sin necesidad de complicadas instalaciones. Una calefacción funcional y decorativa, perfecta tanto para el invierno como para las noches frescas de verano.

El gas puede suministrarse directamente desde la planta de envasado de la marca, en Castellón. Un suministro cómodo y eficiente.

Con más de 60 años de experiencia en el mercado, BUTSIR lidera la comercialización de GLP en formato portátil, apostando por la eficiencia energética y la innovación, con más de 2.300 puntos de venta en toda España.



AGENDA

FEBRERO 2025

MIAD
MADRID INSIDE ART & DESIGN
DEL 25 DE FEBRERO AL 09 DE MARZO
EN MADRID
www.miadfair.com/

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

SALÓN GOURMETS

DEL 07 AL 10
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/>

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)

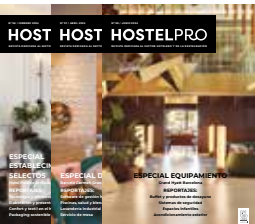


HOSTELPRO



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

GAGGIA
MILANO

la Vetro
pro

Eleganza e perfetta funzionalità





hotel design emea

17ª EDICIÓN

6 - 9 Mayo 2025

Costa Brava, España

El foro anual de reuniones cara a cara entre interioristas, arquitectos, prescriptores con fabricantes y proveedores en EMEA

¿QUIÉN PARTICIPA?

- Ejecutivos de compras y prescriptores
- Principales cadenas hoteleras, estudios de arquitectura y diseño
- Solo máximos decisores
- Proyectos confirmados (corto o medio plazo)
- Proveedores y fabricantes

¿CÓMO FUNCIONA?

- 3 días, programa totalmente organizado
- Reuniones preseleccionadas de 20 min
- Exposición de producto
- Actividades de networking y team building con la totalidad de asistentes
- Evento cerrado y con participación limitada



+34 661 140 809

info@hoteldesign.ltd

www.hoteldesign.ltd