

lunes, noviembre 13, 2017 Última: [Hard Rock Café celebra Acción de Gracias al más puro estilo americano](#)

tecnohoreca.com

TU PORTAL DE NOTICIAS SOBRE EL SECTOR HORECA
RESTAURACION * HOSTELERIA * CATERING

[ACTUALIDAD HORECA](#)
[RESTAURACIÓN](#)
[HOTELES](#)
[OTROS SECTORES HORECA](#)
[EVENTOS](#)
[LIMPIEZA](#)
[ACERCA DE](#)



Diseño Hoteles

Mercè Borrell apuesta por el interiorismo sensorial en las habitaciones de hotel

noviembre 13, 2017
 [Tecnohoreca](#)
 0 comentarios
 [CENFIM](#),
 [InteriHotel](#),
 [interiorismo](#),
 [Mercè Borrell](#)

- La interiorista busca conectar a través del interiorismo con las emociones del cliente, más allá de lo estéticamente bello.
- Así lo expuso en la Suite que presentó en InteriHotel, el marketplace sobre interiorismo hotelero celebrado en Barcelona el pasado mes de octubre

La interiorista **Mercè Borrell**, responsable entre otros del **Hotel Monument Barcelona 5*GL** y el **Hotel España**, apuesta por un nuevo interiorismo sensorial, que busca conectar con las emociones del cliente, más allá de lo estéticamente bello. En este sentido, **Mercè Borrell** asegura que el interiorista debe ser conocedor de las necesidades de los huéspedes y utilizar la empatía para poder acometer un proyecto hotelero de calidad, no obstante a la vez, tiene que ser coherente consigo mismo y con su percepción de los espacios frente a elementos externos del proceso creativo.

Así lo demostró a los visitantes de la suite piloto que expuso en **InteriHotel** -salón dedicado al interiorismo hotelero que tuvo lugar en Barcelona el pasado mes de octubre- donde el hilo conductor fue un pequeño recorrido por los 5 sentidos: el gusto, el olfato, la vista, el oído y el tacto.

El interiorismo a través de los cinco sentidos: gusto, olfato, tacto, oído y vista.

Mercè Borrell propone crear una atmósfera en la habitación de hotel donde se envuelve al cliente en un mundo de sensaciones a través del interiorismo, "todo es importante, hasta el más mínimo detalle..." afirma.

Para la interiorista agudizar la sensibilidad en cada uno de los sentidos es un acierto, que aplicado al interiorismo de los establecimientos hoteleros, da resultados espectaculares.

- La vista:** La primera impresión es la que hace que todo lo que nos rodea tenga sentido, los colores, la iluminación, los contrastes... Nos puede ayudar en el triunfo o en el fracaso, porque lo que "vemos" cuando entramos a un establecimiento se traduce en una primera valoración, por eso tenemos que ser capaces de "encontrar la razón" para despertar interés y evocación en nuestros huéspedes.
- El tacto:** La habitación de hotel debe provocar la necesidad de "tocar", de querer notar a través de las sensaciones agradables. A través quizá de una tela de terciopelo, la textura de una cortina, una pintura bien trabajada,...
- El olfato:** No se podría defender un entorno precioso sin una fragancia que te acompaña, un aroma personalizado, ese olor que te transporta a algún momento especial.
- El gusto:** Sorprender con detalles sencillos pero muy bien presentados, el obsequiar con una golosina, un bombón, o pan recién hecho. **Mercè Borrell** sorprendió en su suite de InteriHotel con una bañera colmada de nubes de golosinas, fue una manera de sorprender y a la vez arrancar una sonrisa, hasta de los que no son golosos.
- El oído:** La selección de la música adecuada en el instante preciso, sonidos impecables y nítidos, que son un verdadero placer para los sentidos. Es importante escoger el equipo de música adecuado, que puede camuflarse en el ambiente o ser un elemento decorativo.

En definitiva, **Mercè Borrell** propone una nueva forma de hacer interiorismo en los establecimientos hoteleros, basada en conectar con las emociones y sensaciones. Una creatividad aplicada al diseño interior que está íntimamente ligada a las experiencias vivenciales de los huéspedes de un hotel.

[Follow](#)
[Like](#)
[Share](#)
[Tweet](#)



Tecnohoreca 16

Tecnohoreca 16



e

Leer más publicaciones en Calameo

Próximos eventos HORECA

NOV 19 Dom
 todo el día Exp'hotel Bordeaux 2017
 @Burdacos
 (http://tecnohoreca.com/evento/exp-hot-el-bordeaux-2017/?instance_id=34)

Añadir

← El fundador de Resuinsa recopila en un libro sus reflexiones sobre el mundo empresarial

También te puede gustar



El programa de conferencias de InteriHOTEL contará con reconocidos profesionales del sector contract-hospitality



Orac Decor® presentará sus molduras 3D en Interihotel



InteriHOTEL cierra su pop up con una asistencia de casi 500 personas

Deja un comentario

Tu dirección de correo electrónico no será publicada. Los campos obligatorios están marcados con *

Comentario

Large text area for writing a comment.

Nombre *

Input field for name.

Correo electrónico *

Input field for email address.

Web

Input field for website URL.

Publicar comentario

NOV 28 Mar todo el día Guest Madrid @ Ifema

(http://tecnohoreca.com/m/calendardar-2/action~oneda/y/exact_date-2017)

ENE 28 Dom todo el día ISM @ Koelnmesse

(http://tecnohoreca.com/m/calendardar-2/action~oneda/y/exact_date-2018)

FEB 3 Sab todo el día INTERGASTRA 2018 @ Stuttgart Trade Fair and Convention Center

(http://tecnohoreca.com/m/calendardar-2/action~oneda/y/exact_date-2018)

FEB 19 Lun todo el día HIP Hospitality Innovation Planet @ IFEMA, Madrid

(http://tecnohoreca.com/m/calendardar-2/action~oneda/y/exact_date-2018)

FEB 24 Sab todo el día Golositalia & Aliment 2018 @ Centro Fiera del Garda

(http://tecnohoreca.com/m/calendardar-2/action~oneda/y/exact_date-2018)

ABR 16 Lun todo el día Alimentaria+Hostelco 2018 @ Fira de Barcelona, Barcelona

(http://tecnohoreca.com/m/calendardar-2/action~oneda/y/exact_date-2018)

todo el día Restaurama 2018 @ Fira de Barcelona, Barcelona

todo el día Foodex 2018 @ NEC Birmingham - National Exhibition Centre

JUN 6 Mie todo el día Venditalia 2018 @ Fiera Milano City

(http://tecnohoreca.com/m/calendardar-2/action~oneda/y/exact_date-2018)

Ver Calendario -> (http://tecnohoreca.com/calendar-2/)

Otros sectores HORECA





Catering Otros sectores HORECA


Sushi&Go!, catering sano, rápido y con billete a Japón

noviembre 7, 2017 Tecnohoreca 0

Go! Sushing, la firma referente de comida japonesa en Madrid, no solo destaca por la frescura y calidad de sus

- 

Easy Vending lanza sus nuevos rincones saludables
 noviembre 3, 2017 0
- 

Hard Rock Café celebra un año más la competición de bartenders
 octubre 3, 2017 1
- 

La Noche del Vending se celebrará el próximo 19 de Octubre
 septiembre 13, 2017 0

Sobre todo informamos de...

- [Aceite apps APROMAR Ardbeg Barcelona](#)
[Basque Culinary Center Best Western](#)
[Bodegas Lustau CENFIM chefs](#)
[Cocineros Comess Group Crianza de nuestros mares](#)
[Diseño de interiores Equipamientos](#)
[FEHR Franquiados gastronomía ginebra](#)
[Girbau Glenmorangie Groupe GM Hostelco](#)
[Hosteleo.com hoteles Silken Iluminación](#)
[InteriHotel interiorismo](#)
[International Wine Challenge \(IWC\) islas canarias Madrid Mundus Vini ohTels](#)
[Producto Profitek restaurantes](#)
[Resuinsa Salón de Gourmet 2017 Sangría textil Vayoil](#)
[Textil Vermut Vinos Vinos Alicante](#)
[DOP Zumex](#)

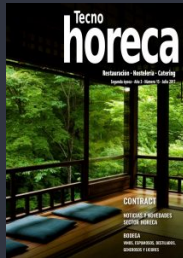
¡Síguenos y comparte!



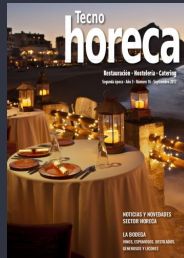
Sobre nosotros

Somos un portal web de noticias dedicado al canal HORECA (Hotelería, Restauración y Catering). Editamos, además, una revista bimestral llamada Tecnohoreca. Equipo de Tecnohoreca.com

Tecnohoreca 15



Tecnohoreca 16



Otras publicaciones de ARR Ediciones

- Alimen 21
- Power 21
- Novológica.com

Copyright © 2017 Tecnohoreca.com. Todos los derechos reservados.. Tema: ColorMag por ThemeGrill. Potenciado por WordPress.