

Alimentaria 2018

A unique  
Food, Drinks and  
Gastronomy  
Experience

**Profesional Horeca**  
 Información profesional práctica para todos los establecimientos hosteleros

## HOSTELCO

THE HOTEL & RESTAURANT TRADE SHOW

- [Productos](#)
- [Alimentos y bebidas](#)
- [Equipamiento de cocina](#)
- [Equipamiento de hotel](#)
- [Equipamiento de restaurante](#)
- [Higiene y limpieza](#)
- [Decoración](#)
- [Equipamiento tecnológico](#)
- [Libros](#)
  
- [Actualidad](#)
  - [Covuntura turística](#)
  - [Franquicias](#)
  - [Hoteles](#)
  - [Proveedores](#)
  - [Restaurantes](#)
  
- [A fondo](#)
  - [Casos de éxito](#)
  - [Interiorismo](#)
  - [Protagonistas](#)
  - [Reportajes](#)
  - [Sostenibilidad](#)
  
- [Tecnología](#)
- [Agenda](#)
  - [Ferias](#)
  - [Eventos](#)
  
- [Clasificados](#)
  - [Empleo](#)
  - [Distribución](#)
  - [Alquiler y traspaso](#)
  - [Venta](#)
  
- [Opinión](#)
- [Recetas](#)
  - [Entrantes](#)
  - [Primeros platos](#)
  - [Platos de pescado](#)
  - [Platos de carne](#)
  - [Postres](#)
  
- [Formación](#)
- [Descargas](#)
- [Videos](#)
- [Blog](#)
- [Ofertas](#)
  - [¡Anuncie su producto o servicio!](#)

Ir a...



Contáptalo por 2.499€ + IVA

**También hay un RATIONAL para ti.**  
 El nuevo CombiMaster® Plus XS.

Unidades limitadas. Consulta con tu distribuidor: www.rational-online.es  
 \* Precio para el modelo estándar

By [Profesional Horeca](#) 4 noviembre, 2017 [0 Comments](#) [Leer más →](#)

## Edición récord de InteriHotel, que muestra las últimas tendencias en interiorismo hotelero

InteriHotel ha cerrado su 7ª edición con récords de visitantes y de participación. El evento de interiorismo hotelero ha superado las expectativas de sus organizadores, que anuncian que la próxima edición, prevista para octubre de 2018, duplicará prácticamente el espacio de exposición (de 6.000 a 11.000 m<sup>2</sup>). Repasamos también algunas de las novedades más interesantes que se han presentado.

[InteriHotel](#), que se ha celebrado en el Centro de Convenciones Internacional de Barcelona (CCIB) del 25 al 27 de octubre, ha contado con [casi 200 marcas expositoras](#) (un **23% más** respecto a la edición de 2016) y con casi **5.000 visitantes profesionales** y prescriptores (un **27 % más** respecto a 2016) procedentes de más de 25 países.



InteriHotel 2017 ha superado todas las previsiones

El marketplace se consolida así como uno de los referentes en interiorismo de hoteles en España y en el Sur de Europa, impulsando las oportunidades de negocio entre establecimientos y proveedores del sector turístico.

Los responsables de [Cenfim](#), organizadores de este certamen especializado en interiorismo de hoteles, están muy satisfechos por la acogida que ha tenido el evento, que ha superado todas sus expectativas. Por ello **Toni Zaragoza**, director de **InteriHotel**, ha anunciado que la próxima edición, que se celebrará en octubre de 2018, duplicará prácticamente el espacio (de 6.000 a 11.000 m<sup>2</sup>) por el "enorme interés" que despierta tanto entre las marcas proveedoras (mobiliario, textil, pavimentos y revestimientos, outdoor, baños, iluminación y domótica) como entre las empresas que ofrecen un servicio integral llave en mano.

Uno de los puntos fuertes de esta edición de 2017 ha sido el espacio destinado a ponencias, la **Knowledge Area**, por la que han pasado 45 profesionales del sector de primer nivel, tanto nacionales como internacionales.

**Interesantes novedades contract y de interiorismo para hoteles**

**InteriHotel 2017** ha sido un excelente escaparate de numerosas novedades en mobiliario y decoración para el sector hotelero. Entre ellas destacan [las soluciones de automatización de Zennio](#), ganadoras del **premio InteriHotel a la innovación de producto** y que son capaces de transformar los hoteles en espacios inteligentes para ofrecer altos niveles de confort y bienestar, al tiempo que reducen el consumo de energía y el ahorro de costes de la propiedad del hotel.

Mediante **paneles táctiles totalmente personalizables** o sus propios **smartphones** los huéspedes pueden disfrutar, entre otros, de la regulación de iluminación, medios de acceso, audio-vídeo y de un total control de la climatización, eliminando una de las principales fuentes de quejas en el hotel. Y lo mejor: es posible conseguir este objetivo a coste cero, dado el **rapidísimo retorno de inversión** garantizado.



Los paneles táctiles de Zennio, ganadores del premio InteriHotel a la innovación de producto

La firma [Air Garden](#) presentó por primera en InteriHotel su **sistema de jardinería vertical modular, sin muro ni pared de de apoyo**. Toda una innovación en el sector, hace posible crear un cerramiento vegetal o jardín vertical sin la ayuda de ningún tipo de soporte. Sus soluciones permiten la separación de ambientes, la división de parcelas entre vecinos (con opción de plantar por ambas caras), la división de terrazas, etc. además de crear muros vegetales que mejoran la calidad de aire, aportando color y aroma.



Air Garden está especializada en jardines verticales

Muy interesante es también **Element 3D**, la solución constructiva en seco de [Grosfillex](#) que permite abaratar costes y tiempo en la reforma del cuarto de baño del hotel con una amplia variedad de acabados.

Funcional, fácil de instalar, fácil de limpiar, muy resistente... **Element 3D** puede ser utilizado en cualquier proyecto y destaca por su competitiva relación calidad – precio. A su **fácil mantenimiento** se une el que permite **reducir los costes del alcatado** y la colocación de la cerámica en una reforma. Además, los revestimientos ofrecen diversos acabados decorativos, y pueden instalarse sobre el revestimiento existente, sin necesidad de arrancarlo.



Revestimiento Element 3D, de Grosfillex



Ducha XL y mandos grandes e intuitivos: la solución perfecta que ofrece Grohe para el baño del hotel

Entre las novedades presentadas por [Grohe](#) en InteriHotel destaca el sistema **SmartControl**, que permite personalizar la experiencia de ducha en el hotel. Gracias a su botonera intuitiva y empotrada, el huésped puede seleccionar fácilmente la salida de agua y graduar el caudal, además de controlar la temperatura del agua. Todo con una estética minimalista y perfecta para baños de tamaño muy reducido. Otra tendencia al alza son las duchas extra grandes personalizables. **AquaSymphony**, con su impresionante tamaño de un metro de largo, incorpora 549 jets y 6 chorros distintos (AquaCurtain, Puro, Drizzle, Cascada, Bokoma, PureRain) que ofrecen un bienestar envolvente. La cortina de luz perimetral y el sistema de sonido hacen que la experiencia de ducha sea inigualable.

[Milan Iluminación](#) llevó a InteriHotel una selección de luminarias de diseño único, con una estética contemporánea y urbanita, combinadas con acabados de última tendencia:



Originales luminarias ed Milan Iluminación

[Innovus](#), la firma de productos decorativos de Sonae Arauco, mostró en la feria dos novedades: los exclusivos acabados Stucco y Fusion, que a pesar de presentar estilos diferentes, comparten el denominador común de tratarse de productos de altas prestaciones, ideales para el sector hotelero.

**Stucco** es una nueva textura con tacto de cemento y cerámica inspirada en entornos industriales y urbanos y en materiales de origen natural. Es una superficie multiuso perfecta entre superficies de cementos y piedras, pero que también se puede aplicar a colores o estructuras de maderas más rústicas. Por su parte, **Fusion** presenta una textura cálida y natural inspirada en la madera trabajada a mano, con un magnífico aspecto y textura. Se aplica en todo tipo de paneles decorativos de madera.



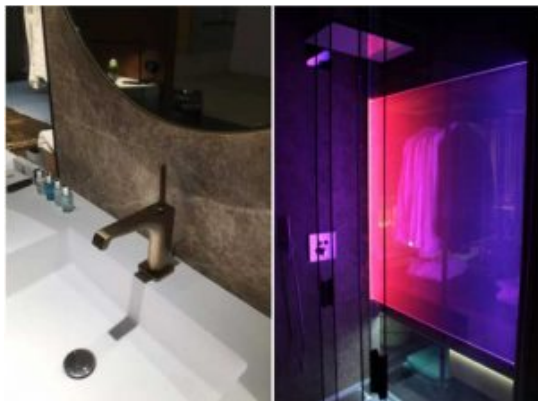
Los cálidos revestimientos Innovus para la habitación del hotel

La firma [Ramon Soler](#) expuso en la feria una selección de griferías para hoteles y presentó su **Catálogo Hotel 2017**, que incluye novedades en hidroterapia, completas colecciones que se adaptan a diferentes tipologías de hotel y un amplio abanico de soluciones para equipar un baño contract. Entre ellas, los **rociadores de gran formato XXL** para empotrar en el techo con salida de agua efecto lluvia, y que además ahora **llevar incorporados unos nebulizadores** que desprenden un fino vapor: toda una auténtica propuesta wellness para la ducha. Están disponibles en formato circular, cuadrado y rectangular.



Rociador de ducha con nebulizador, de Ramón Soler

[Axor](#) también expuso algunas de sus soluciones para el baño en **InteriHotel 2017**. En su stand, el estudio **Verum Hotel Development** recreó una lujosa habitación con detalles como la **grifería Axor Citterio E** en acabado especial oro cepillado, o para la ducha, el módulo de termostato **Shower Select**, de diseño integrado y discreto que se funde en el espacio. Inspirados en las ondulaciones del agua, los botones Select, de proporciones generosas, permiten a los usuarios cambiar con precisión entre tipos de chorro y funciones.



Baño recreado por Axor en InteriHotel

La firma belga [Beal](#), que ya ha realizado varios proyectos de hoteles en nuestro país, mostró en la feria su innovador **microterrazo Bealstone**. Se trata de un terrazo continuo decorativo de nueva generación **totalmente personalizable**. Su capa base está compuesta por polvo aglutinante que permite insertar prácticamente cualquier tipo de árido: cuarzo, metal, mármol, terracota, vidrios rotos, trozos de espejo, piedras, granos de sílice e incluso piedras semipreciosas. De esta forma, cada cliente puede crear su propio revestimiento personalizado y exclusivo.

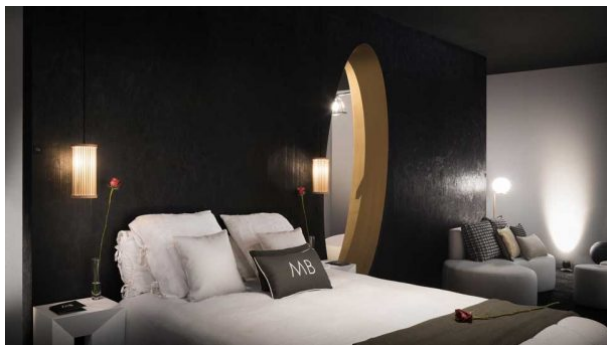
**El terrazo vuelve a ser tendencia:** arquitectos e interioristas lo aplican de nuevo en muchos proyectos de hoteles, restaurantes, bares, etc. Bealstone dispone de prácticamente un centenar de pigmentos compatibles que permiten aplicar colores corporativos, logotipos, etc. Gracias a su gran adherencia se puede aplicar sobre baldosas antiguas, azulejos, placas MDF, tableros, hormigón, cemento, etc. sin problemas.



Microterrazo Bealstone instalado en un restaurante

Finalmente, hay que mencionar también el trabajo de [la interiorista Mercè Borrell](#), que mostró **“una habitación de hotel para disfrutar con los 5 sentidos”** en InteriHotel. Esta experta, que ha realizado destacados proyectos hoteleros como el **Monument Hotel** o el **Hotel España**, entre otros, diseñó un espacio que no se reduce a una habitación de hotel, sino que se ha buscado el efecto sorpresa y también generar sensaciones.

Se trata de un mundo donde se apela a **disfrutar con los cinco sentidos**: se estimula la vista, mediante una iluminación muy controlada y el uso del color de una manera muy determinada; el olfato, gracias a una fragancia cuidadosamente seleccionada; el tacto, el gusto y el oído, este último a través de la música. Todo ello logró **una atmósfera muy especial** con todas las sensaciones claves en cualquier experiencia hotelera: elegancia, confort, exclusividad, sorpresa, vistas, inspiración, introspección...



La espectacular habitación de hotel recreada por Mercè Borrell en InteriHotel 2017, hecha para ser disfrutada con los 5 sentidos

#### También le puede interesar:

- [El certamen especializado en contract hotelero...](#)
- [InteriHotel 2017, del 25 al 27 de octubre](#)
- [Reservado el 60% del espacio de InteriHotel...](#)
- [El showroom de interiorismo InteriHotel del 23 al...](#)
- [InteriHotel 2017 reunirá en Barcelona a 200 marcas...](#)

Like 2

#### ¿Quiere leer más artículos como este? Reciba gratis nuestro newsletter. ¡Suscríbese!

Nombre y Apellidos

Email \*

¡Suscríbese!



#### Escribe un comentario

Nombre ( obligatorio )

Email ( obligatorio; no se publica )

Web

Enviar comentario

palabra...

buscar

#### [Newsletter](#)



[Reciba en su e-mail de forma gratuita toda la actualidad indispensable para el profesional hostelero.](#)

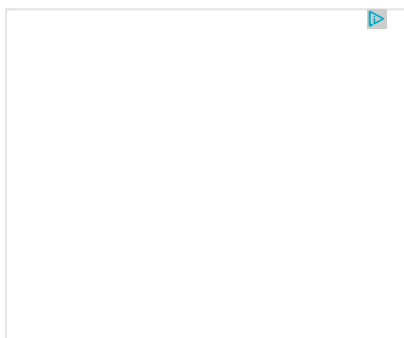


Redes sociales



[Nuestras ofertas](#)

No posts found.



[Opinión](#)



[5 errores que cometen los hoteles en Google My Business](#)

Hotelero, ¿no te aclaras con Google Maps, My Business, Google+...

Like 10

By [Profesional Horeca](#) 19 agosto, 2017 [0 Comments](#) [Leer más →](#)

### [Recetas](#)



[Cornetes de bacalao a la llauna. de Jordi Herrera \(Manairó\)](#)

Con estos sugerentes Cornetes de bacalao a la llauna con perlas de...

Like 51

By [Profesional Horeca](#) 17 octubre, 2017 [0 Comments](#) [Leer más →](#)



[Vídeo-receta: bacalao de Torry Harris rebozado con tomate. para menú y tapa](#)

Esta receta realizada con filetes de bacalao congelados de la marca...

Like 7

By [Profesional Horeca](#) 5 septiembre, 2017 [0 Comments](#) [Leer más →](#)



[Ajoblanco, tartar de manzana y almendra, huevas de arenque: receta de Goizeko Kabi](#)

Nada como este ajoblanco o sopa de almendras con tartar...

Like 11

By [Profesional Horeca](#) 17 agosto, 2017 [0 Comments](#) [Leer más →](#)

### [Agenda](#)



[La Hospitality Design Conference traerá a Madrid las últimas tendencias en transformación hotelera](#)

El próximo 14 de noviembre, en Spaces Madrid Río se...

Like 1

By [Raquel Urtasun](#) 6 noviembre, 2017 [0 Comments](#) [Leer más →](#)



[Vuelve a Madrid Culinary Action!, el taller para emprendedores hosteleros](#)

Basque Culinary Center vuelve a organizar en Madrid el Culinary...

Like 1

By [Raquel Urtasun](#) 6 noviembre, 2017 [0 Comments](#) [Leer más →](#)



[Alberto Chicote, presidente del jurado del XIII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de Valladolid](#)

Durante 9 días, del 4 al 12 de noviembre, Valladolid...

Like 1

By [Profesional Horeca](#) 31 octubre, 2017 [0 Comments](#) [Leer más →](#)

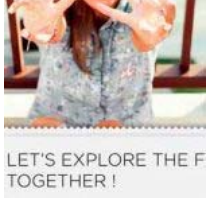
#### [Ofertas y demandas](#)

[Gran oportunidad: traspaso bar-restaurante en el centro de Coruña](#)

Por enfermedad, traspaso bar-restaurante en pleno funcionamiento, en el centro de...

Like 6

By [Profesional Horeca](#) 30 octubre, 2017 [0 Comments](#) [Leer más →](#)



[El nuevo hotel Hyatt Centric Gran Vía Madrid selecciona personal](#)

Atención: la cadena realiza una selección de personal el próximo...

Like 25

By [Profesional Horeca](#) 12 septiembre, 2017 [0 Comments](#) [Leer más →](#)

[Marriott busca 54 profesionales para trabajar en hoteles de Reino Unido](#)

Oferta de empleo: la cadena internacional hotelera Marriott busca 54...

Like 4

By [Profesional Horeca](#) 9 septiembre, 2017 [0 Comments](#) [Leer más →](#)





Me gusta esta página

Para los profesionales que quieren estar bien informados de las últimas tendencias en el sector, ¡síguenos en Facebook!

Sé el primero de tus amigos en indicar que le gusta esto.



Popular Reciente Más comentado Tags

[Así es Kore, la nueva generación de cocinas industriales de Fagor Industrial](#)

[30 millones de euros para un plan Renove de eficiencia energética en la hostelería](#)

[Merrychef, el horno de cocción acelerada que arrasa en todo el mundo](#)

[Los avanzados hornos mychef presentados en #Host2017](#)

[Los pintxos ganadores del Campeonato de Euskal Herria](#)



- [Quiénes somos](#)
- [Publicidad](#)
- [Newsletter Profesional Horeca](#)
- [Aviso legal](#)
- [Contacto](#)

© 2017 Profesional Horeca.