

mab

H O S T E L E R O

MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO PARA RESTAURANTES, HOTELES Y COLECTIVIDADES

Núm. 248 | Marzo 2023
mabhostelero.com / 6,50€

En portada

Arilex, enfocados en seguir creciendo este 2023

ARTÍCULO

Avisador de camareros
para hostelería, ¿cómo funciona?

REPORTAJE

Climahostelería, especializada en
la venta de equipamiento a distribuidores

Edita **Peldaño**



arilex
COOKING EQUIPMENT



3 EDITORIAL

6 CONTACTOS DE EMPRESA

8 NOVEDADES DEL SECTOR

Botanicals/ Quality Espresso [9]
Sighore ICS [10] / Nuba XL [11]
Brabantia / Nofer [12]
Sammic [13]

14 EN PORTADA

Arilex, enfocados en seguir creciendo este 2023

18 ARTÍCULO

Claves para optimizar el área de lavado de un hotel [18]
Resuinsa logra máximos pre-pandemia [20]
Los responsables de 400 Grados Pizza nos enseñan su cocina [22]
Cómo montar un foodtruck en España [24]

26 REPORTAJE MARCA ESPAÑA

30 SERVICIO POSVENTA

34 INFORME

40 REPORTAJE SEGURIDAD ALIMENTARIA

46 REPORTAJE

Climahostelería, especializada en la venta de equipamiento a distribuidores

48 NOTICIAS DE EMPRESA

52 ARTÍCULO

Avisador de camareros para hostelería, ¿cómo funciona? [52]
¿Qué hace falta para montar una cocina profesional? [56]
Tendencias interioristas en hostelería [58]

60 GUÍA PROFESIONAL

66 LO MÁS LEÍDO

I Director área Hostelería

Nacho Rojas
nachorojas@peldano.com

I Redactora jefe

Ana Isabel García
aigarcia@peldano.com

I Redacción

Clara Román, Jorge Cobos

I Directora de Publicidad

Laura Domínguez
ldominguez@peldano.com

I Publicidad

Maica Heras
mheras@peldano.com
Olga Sánchez
osanchez@peldano.com

I Head of Design

Juan Luis Cachadiña

I Jefe de Producción

Miguel Fariñas

I Diseño y Maquetación

Débora Martín, Verónica Gil
Cristina Corchuelo, Lydia Villalba,
Elena Hernandez

I Directora de Administración

Anabel Lobato

I Suscripciones y Distribución

Remedios García, Laura López
suscripciones@peldano.com
902 354 045

I Redacción y Administración

Avda. del Manzanares, 196
28026 MADRID
Tel: 91 476 80 00 · Fax: 91 476 60 57

I Difusión

Nacional.

I Distribución

Nacional, Andorra y Portugal. Fabricantes, importadores, instaladores, distribuidores, hoteles, restaurantes, cafeterías, bares, pizzerías, nueva restauración, catering y colectividades.

Precio de suscripción:

1 año: 5 núm. España: 31,50 €
Europa: 45€. Resto: 52,50 €
2 años: 10 núm. España: 56,00 €
Europa: 79,00 €. Resto: 86,00 €

Imprime: Rivadeneyra, S. A.

Fotomecánica: Margen, S. L.

Depósito Legal: M-27827-1989



Presidente: Ignacio Rojas

Director financiero y de talento: Daniel R. Villarraso

Director de eventos: David Rodríguez

Director de marca y estrategia: Eneko Rojas

Director de estrategia de contenidos: Adrián Beloki

Directora comercial: María Rojas



La opinión de los artículos publicados no es compartida necesariamente por la revista, y la responsabilidad de los mismos recae, exclusivamente, sobre sus autores. Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra solo puede ser realizada con la autorización de sus titulares, salvo excepción prevista por la ley, y en el caso de hacer referencia a dicha fuente, deberá a tal fin ser mencionada MAB HOSTELERO editada por PELDAÑO MEDIA GROUP, S. L., en reconocimiento de los derechos regulados en la Ley de Propiedad Intelectual vigente, que como editor de la presente publicación impresa le asisten. Los archivos no deben modificarse de ninguna manera. Dirijase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra (www.conlicencia.com / 917 021 970 / 932 720 445). De conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE, y de conformidad con la legislación nacional aplicable en materia de protección de datos, le recordamos que sus datos están incorporados en la base de datos de PELDAÑO MEDIA GROUP, S. L., como Responsable de Tratamiento de los mismos, y que serán tratados en observancia de las obligaciones y medidas de seguridad requeridas, con la finalidad de gestionar los envíos en formato papel y/o digital de la revista, de información sobre novedades y productos relacionados con el sector, así como poder trasladarle, a través nuestro o de otras entidades, publicidad y ofertas que pudieran ser de su interés, de conformidad con el consentimiento prestado al solicitar su suscripción expresa y voluntaria a la misma, cuya renovación podrá ser requerida por Ediciones Peldaño en cumplimiento del citado Reglamento. Le informamos que podrá revocar dicho consentimiento, en cualquier momento y en ejercicio legítimo de los derechos de acceso, rectificación, cancelación, oposición, portabilidad y olvido, dirigiéndose a PELDAÑO MEDIA GROUP, S. L., S.A., Avda. Manzanares, 196. 28026 Madrid, o al correo electrónico distribucion@peldano.com.

ÍNDICE DE EMPRESAS CITADAS EN ESTA EDICIÓN



Datos de contacto de las empresas y entidades citadas en esta edición.

EMPRESA	PAG.	TELÉFONO	WEB
400 Grados Pizza	22	627-08-69-40	https://400pizza.com/
Andy	49	93 655 09 95	https://andyapp.io/
Arilex	1ª Cub, 14, 15, 16, 17	935175747	https://arilex.es/es/
Asko	50	960 468 900	https://www.asko.com/es/
BC System - Rivacold	27	902 431 214	www.e-bcsystems.com
Brabantia	12	93 47 50 593	https://www.brabantia.com/es/
Casfri	9	96 166 63 63	www.casfri.com
CEOE	48	915 622 562	https://www.ceoe.es/es
Climahostelería	23, 46, 47	924981555	www.climahosteleria.es
Cuarto Interior	49	915 91 00 29	http://www.cuartointerior.com
Embat	54, 55		https://www.embat.io/
FELAC	48	935 85 19 05	https://www.felac.com/
GEV/ Repa	2ª Cub	93 640 61 60	www.gev-online.com
Infrico	5	957 51 30 68	infrico.com/
Intarcon	11	957 50 92 39	www.intarcon.com
Labelfood	50	938 431 731	https://www.labelfood.es/
Nofer	12	934 742 423	https://www.nofer.com/
Polydros	19	916 610 042	www.misterpomez.es
Quality Espresso	9, 29	93 223 12 00	www.qualityespresso.net
Randstad Research	36	915 63 99 66	https://www.randstadresearch.es/
Resuinsa	20, 21, 51	96 391 68 05	https://resuinsa.com/
Sammic	13, 18, 19	902 444 011	www.sammic.es
Scotsman	7	911 109 796	www.scotsman-ice.it/es/
Serunion	51	914.811.053	https://www.serunion.es/es
Sighore-ICS	10	934 188 922	sighore.es/
Square	38, 39	900 423 168	https://squareup.com/es/es
The NPD Group	34, 35	914119445	https://www.npd.com/
Vivie	8	937 433 248	https://www.vivieonline.com/

Índice de Publicidad

Arilex	1ª Cub, 17
BC System - Rivacold	27
Casfri	9
Climahostelería	23
GEV/ Repa	2ª Cub
Infrico	5
Intarcon	11
Polydros	19
Quality Espresso	29
Scotsman	7
Wok Inox	37

Botanicals: lámparas fabricadas en fibra natural

Vivie, marca dedicada al interiorismo y decoración para todo tipo de espacios, presenta Botanicals, su nueva colección de lámparas artesanales para la primavera-verano 2023.

Los interiores decorados con fibras naturales son propuestas llenas de encanto que se convierten en el centro de atención de todas las miradas. De entre todas las piezas, las lámparas ocupan un lugar especial. Proporcionan una belleza imperfecta y única, propia de los objetos artesanales.

Las lámparas de fibras naturales se tejen a partir de fibras extraídas de plantas como el ratán, mimbre, las hojas de palmera, el esparto, el seagrass...

Todas ellas son especies vegetales no protegidas que crecen en gran cantidad, de ahí su carácter ecológico. Son materiales fácilmente reciclables, tanto por ser biodegradables como por la posibilidad de darles un nuevo uso.

Actualmente son una tendencia permanente en la decoración e interiorismo, tanto en invierno como en verano. Su versatilidad permite que se integren a la perfección con cualquier estilo, proporcionando equilibrio estético y creando ambientes cálidos y llenos de armonía.

MATERIALES ESENCIALES

Las pantallas entretejidas ofrecen una iluminación acogedora con una luz natural y envolvente. Los cuatro materiales esenciales que VIVIE utiliza en su colección son:

El Ratán, procedente de una planta trepadora muy abundante en el sudeste asiático. De fibras largas y flexibles, es muy resistente a la lluvia, al agua salada y a otros factores ambientales, por lo que tiene mucha durabilidad. Aportan a la decoración calidez, frescura y aspecto natural. Sus pantallas están hechas de manera artesanal en Indonesia.

El Seagrass es un material natural trabajado artesanalmente en Indonesia. Está hecho de juncos largos que crecen en el agua, entretejidos y muy resistente a la humedad. El resultado es un tacto muy suave y casi impermeable que repele los líquidos. Muy maleable, permite hacer finos trabajos y por su apariencia brillante en su estado natural resulta de gran acabado estético para las decoraciones naturales con un toque de «glamour».

El Esparto procede de una hierba de la familia de las gramíneas de tallo largo muy resistente a la sequía que suele crecer en terrenos pedregosos y áridos. Característica de Marruecos y del sur de Europa, se recolecta cuando está verde para poder arrancar los hilos de los bordes y tejerlos, trenzarlos y generar el esparto. Al principio tiene un color más verdoso y a medida que se va secando va cogiendo un aspecto más amarillento y tostado. Tiene mucha durabilidad a la intemperie por la gran capacidad de retención del agua y capaz de soportar el desgaste del sol.

La Palma es una planta que pertenece a la familia de las palmeras, cuyo hábitat natural se encuentra en las tierras calizas de zonas cálidas no muy elevadas y a corta distancia del mar. Las hojas tienen que ser trabajadas de manera artesanal, con un procedimiento de secado para lograr ese color característico y posterior escaldado para ganar elasticidad y poder ser trenzadas. Es un tejido natural de gran tradición en el Levante español. ●

