

# mab

## H O S T E L E R O

MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO PARA RESTAURANTES, HOTELES Y COLECTIVIDADES

Núm. 243 | Marzo 2022  
mabhostelero.com



En Portada

## Infrico, profundizando en la empresa desde su Lucena natal

### ENTREVISTA

Marcos Roig, Grupo Roig: "Lo que más nos preocupa es la subida de precios de los proveedores"

### REPORTAJE

Parrillas y planchas: soluciones de presente y futuro

Edita Peldaño



 **Infrico**

JORDI BELTRÁN, CODIRECTOR DE 118 STUDIO:

## «Los restaurantes tienen que aportar versatilidad y múltiples usos»



Jordi Beltrán y Pedro Ferruz, directores de 118 Studio

Clara Román

118 Studio acaba de presentar su nuevo proyecto de interiorismo para el restaurante G&P Tuset, ubicado en Barcelona. El estudio ha trabajado en un diseño integral y único del espacio que pretende convertir al restaurante en un referente en la Ciudad Condal. En Restauración News hemos hablado con Jordi Beltrán, director de 118 Studio junto a Pedro Ferruz. En esta entrevista, el interiorista ha profundizado en la filosofía que define a 118 Studio, sus trabajos y su papel en el interiorismo de restauración en España y a nivel internacional.

—¿Cómo surge 118 Studio? ¿Quiénes estáis detrás del proyecto??

—118 Studio nace en Barcelona en 2018, con la asociación de un equipo de profesionales multidisciplinar con más de 15 años de experiencia en el diseño y gestión integral de proyectos de interiorismo y de arquitectura efímera. Estamos enfocados principalmente al retail y a la hostelería, tanto a nivel local como a nivel internacional.

—¿Qué os hace diferentes de otros estudios de interiorismo?

—Nuestro leit motiv y nuestra razón de ser es “bespoke spaces and experiences” (“espacios y experiencias a medida”). Esto nace de la idea de que los espacios, igual que

la gastronomía o los sabores, han de contar cosas, crear sensaciones y producir experiencias.

Nuestra metodología de trabajo es eminentemente conceptual y única para cada cliente, lo que nos ayuda a traducir los conceptos de hostelería o de marca de nuestros clientes en diseños específicos y ad hoc para cada proyecto. Además, ofrecemos un servicio integrado de creatividad, diseño y producción ya que disponemos de talleres y equipos de montaje propios, lo que nos permite controlar los proyectos de una manera integral.

—¿Cuáles son las diferencias principales entre diseñar un restaurante y cualquier otro proyecto?

—Sin lugar a duda, poder aportar diferenciación. Creemos que para el empresario hostelero es necesario buscar la manera de diferenciarse de lo que hace el resto. Y con esto no nos referimos a sus instalaciones o servicios. Hablamos de lo que el universo del restaurante o de su marca transmiten. El mensaje “way of life” (“estilo de vida”), ya sea en un restaurante o en otro negocio, es lo que pone en valor y diferencia a la marca de la competencia.

Además, y si hablamos en el contexto de hoy, inmersos en

una pandemia mundial, a todo lo comentado debemos añadir la seguridad. Toda esa experiencia, o “way of life” que debemos vivir en un restaurante, debe ser, además, 100% segura.

—¿En qué consiste vuestro servicio integrado de creatividad, diseño y producción?

—Nos gusta formar parte de los proyectos desde la idea o el inicio. Creemos que antes de la inversión (también de ilusión y energía), el primer paso es un estudio de viabilidad. Esto lo hacemos comenzando con una visita al espacio, con un ojo técnico y otro más visionario y creativo. Así, podremos recoger por un lado posibles patologías o incidencias del espacio y, por otro lado, imaginar las posibilidades espaciales y poder averiguar el coste de oportunidad. Seguido a la visita técnica, hacemos un estudio económico de la inversión, trasladando a números orientativos estas conclusiones y aplicando parámetros como el de tipología de uso, localización y el tipo de obra que hay que acometer. Así es como encontramos el techo económico de la intervención.

Finalmente, nos reunimos con el cliente para presentar las conclusiones sobre la viabilidad del proyecto. Ponemos encima de la mesa la parte empírica de nuestras conclusiones y también hablamos de la parte menos tangible y más emocional, de las sensaciones y los aspectos menos perceptibles. Si todo encaja, comenzaremos a trabajar siguiendo nuestra propia metodología de trabajo, a la que llamamos “bespoke spaces and experiences”. Un planteamiento holístico y eminentemente conceptual, que se basa en un exhaustivo proceso de investigación para cada cliente. Esto nos ayuda a traducir los conceptos gastronómicos o de marca de nuestros clientes en diseños específicos y únicos para cada proyecto. Si a esto le unimos el hecho de que disponemos de equipos de montaje y talleres propios, podemos afirmar que ofrecemos un servicio integral desde el concepto hasta la entrega “llaves en mano” de nuestros proyectos.

—¿Qué es lo que más destacaríais en el diseño del restaurante G&P Tuset, vuestro último proyecto?

—Sin duda la zona de coctelería, presidida por una gran barra curvada de piedra de 7,5 metros sin ninguna junta. Ha sido todo un reto en cuanto a diseño y tecnología. Para poder conseguir este efecto, utilizamos el novedoso material Solid Surface Himacs de LG compuesto por una formulación de acrílico, minerales y pigmentos naturales que se puede moldear para conseguir en este caso la espectacular encimera curvada del local. Al ser un cocktail bar, quisimos dar mucha importancia tam-



Restaurante G&P Tuset, diseñado por 118 Studio

bién a la botellería, por ello diseñamos y fabricamos a medida en los talleres de Dadra Barcelona una espectacular contra barra hasta el techo de más de 6 metros de largo con un copero sobre barra a juego en hierro lacado en color oro, también con líneas y acabados en curva.

—¿Qué tendencias reinarán en el futuro del interiorismo de restaurantes?

—Nos gusta estar a la última, pero siempre manteniendo las sensaciones del interiorismo de años atrás. Técnicamente el sector avanza mucho más rápido de lo que podemos asumir y estamos notando un avance muy significativo en la evolución de materiales y acabados, que nos permite encontrar soluciones a nuestra creatividad.

Ejemplos como materiales compactos de exterior para transmitir espacios vividos en terrazas, sucedáneos cerámicos o acabados en fibras sintéticas para fabricar mobiliarios curvos antes imposibles.

sa, aunque todas las familias de producto son tratadas con el mismo nivel de exigencia y tenemos líneas que están subiendo posiciones en el ranking de ventas. ●



¡Escanea el QR para leer la entrevista completa !

## JABONES ANTIMICROBIANOS Y DESINFECTANTES DE MANOS

Los jabones antimicrobianos y los desinfectantes de manos son una parte importante de las medidas de prevención de infecciones, pero los ingredientes de estos productos deben ser seguros y eficaces. Por ello, Tork ha ampliado su gama para la higiene de manos con productos respetuosos con la piel y antimicrobianos: el jabón líquido para el lavado y la espuma desinfectante sin alcohol.

Como ingrediente activo se utiliza ácido láctico 100% vegetal. Al ser biodegradables, ambos productos son eficaces contra los gérmenes, pero suaves para la piel y ayudan a garantizar el nuevo estándar de higiene.



## JARRAS APILABLES



Araven lanza su nueva gama de jarras de diseño apilable, tapa de doble posición y sostenibles. La firma vuelve a mostrar su compromiso para ofrecer a los profesionales de la hostelería artículos especialmente concebidos para facilitar su trabajo diario.

En esta ocasión, el producto está dirigido tanto para su uso en cocina como en el servicio en sala. Una de las principales señas de las nuevas jarras de Araven es que son encajables entre sí, tanto el vaso como el asa. De esta manera, se pueden guardar apiladas y se optimiza el espacio de almacenamiento cuando no se utilizan.

## GRIFERÍA H2O PARA BAÑOS PÚBLICOS

Nofer presenta su nuevo catálogo de grifería H2O. Una colección que consta de seis secciones destacadas: grifería electrónica, temporizada, antivandálica, de pedal, industrial y gerontológica.

La grifería electrónica es aquella que cuenta con la tecnología de activación y parada láser. Este sistema permite ahorrar agua y electricidad, y ofrece un funcionamiento eficiente y fiable. Por su parte, la grifería temporizada es aplicable a gran variedad de entornos, sobre todo en los espacios públicos de alta frecuencia de uso. Es robusta y duradera, e incorpora un sistema anti-legionela para garantizar la seguridad e higiene que las instalaciones colectivas demandan.

