

Restauración

NEWS

Nº 257 • FEBRERO 2022 • 13 €

Kilómetros de Pizza reinventa su modelo de negocio



Lara Grill, objetivo internacionalizar el producto



Grupo Lola apuesta por el desarrollo de Delina's en empresas



Edita Peldaño



AMREST

seguirá invirtiendo en incrementar sus capacidades digitales

Luis Comas, CEO de AmRest

Jordi Bertrán, de 118 Studio

“LOS RESTAURANTES DEBEN APORTAR VERSATILIDAD”



Jordi Bertrán y Pedro Ferruz, directores de 118 Studio. Imágenes cedidas por 118 Studio

CLARA ROMÁN SÁNCHEZ

118 STUDIO ACABA DE PRESENTAR SU NUEVO PROYECTO DE INTERIORISMO PARA EL RESTAURANTE G&P Tuset, UBICADO EN BARCELONA. EN RESTAURACIÓN NEWS HEMOS HABLADO CON JORDI BERTRÁN, DIRECTOR DE 118 STUDIO JUNTO A PEDRO FERRUZ. QUIEN HA PROFUNDIZADO EL PAPEL DEL ESTUDIO EN EL INTERIORISMO DE RESTAURACIÓN EN ESPAÑA Y A NIVEL INTERNACIONAL.

El concepto de 118 Studio nace en Barcelona en 2018 y reúne a 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. Desde el primer momento el estudio ha querido enfocar la gran parte de su negocio al retail y a la hostelería.

Todo empezó al inicio de la andadura profesional de Jordi Bertrán y Pedro Ferruz, cuando se encargaron de la expansión internacional de la marca de chocolates belga, Pierre Marcolini. El proyecto consistía en el

diseño y montaje de cafeterías efímeras instaladas en puntos estratégicos de capitales, eventos o aeropuertos. “Fue un proyecto retador y agotador, en el que aprendimos, reímos y lloramos. El resultado fue espectacular: 19 ciudades y 28 montajes en un periodo de 18 meses. Al finalizar el proyecto decidimos abrir nuestro propio estudio especializado en restauración y retail”, explica Jordi Bertrán.

Espacios y experiencias a medida

Lo que diferencia a 118 Studio de otros estudios de interiorismo es su filosofía basada en el “bespoke spaces and experiences”, es decir, “espacios y experiencias a medida”. “Los espacios, igual que la gastronomía o los sabores, han de contar cosas, crear sensaciones y producir experiencias”, afirma el codirector de 118 Studio.

Desde 118 Studio tienen claro que un restaurante es mucho más que un salón al que las comensales acuden a comer a cenar. Debe presentarse como un espacio vivo, estimulante, inspirador y original en todos sus aspectos. Así, Jordi Bertrán afirma con seguridad: “Los restaurantes deben convertirse en espacios que aporten versatilidad y múltiples usos para rentabilizarlo a lo largo del día y la noche”.

Creatividad, diseño y producción

118 Studio trabaja con sus clientes ofreciendo un servicio integrado de creatividad, diseño y producción. El primer paso antes de iniciar cualquier proyecto de interiorismo es llevar a cabo un estudio técnico de viabilidad. Lo siguiente es la elaboración de un estudio económico de la inversión. Y, en último lugar, se le presenta al cliente 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”, añade el codirector del estudio de interiorismo.

Una vez se llega a un acuerdo con el cliente, 118 Studio sigue su propia metodología de trabajo, basada en un planteamiento holístico y conceptual y una investigación exhausta y personalizada con el fin de cubrir las necesidades de cada cliente. “Esto nos ayuda a traducir los conceptos gastronómicos de nuestros clientes en diseños específicos y únicos para cada proyecto”, declara Jordi Bertrán.

Su último trabajo, el restaurante G&P Tuset

Y eso es exactamente lo que ha hecho 118 Studio en el nuevo restaurante G&P Tuset,



ubicado en Barcelona. Su oferta gastronómica se basa en la cocina del centro y del sur de Italia, con gran importancia de la amplia propuesta de cócteles. Así, la atmósfera que se ha querido crear mediante el diseño en G&P Tuset se ha basado en el ambiente desenfadado de la mítica Dolce Vita romana combinada con el espíritu de la Gauche Divine barcelonesa. Esta es una nueva cultura de finales de los 60 formada por yeyés, intelectuales o amantes de lo moderno y la vanguardia que frecuentaban la calle Tuset. “Hemos apostado por un estilo ecléctico en el diseño del local, donde mezclamos y combinamos varios estilos consiguiendo un resultado final sutil, llamativo, rico y artístico”, comenta Jordi Bertrán.

La pandemia para el interiorismo de restauración.

La pandemia ha tenido grandes efectos en el sector de la restauración y, por ende, en los estudios de interiorismo especializados en este sector. El codirector de 118 Studio afirma: “Hemos tenido que modificar diseños por las restricciones actuales de distancias de seguridad, horarios, movilidad... Además, vivimos con la incertidumbre sobre cómo será la nueva normalidad a partir del verano de 2022 en estos espacios”. En este sentido, está claro que los exteriores en restauración han ganado en estos tiempos un gran protagonismo, así como la ventilación y la ampliación de zonas de espera.

Asimismo, la investigación en materiales antivirales y antibacterianos está siendo un punto fuerte de este periodo. Por ejemplo, utensilios de restauración con bases de cobre, pinturas y barnices con eliminación del 99,99% de bacterias, o suelos, pavimentos y revestimientos desarrollados y testeados para admitir la menor carga viral posible. ■

¿QUIERES LEER LA ENTREVISTA COMPLETA?



LA RESTAURACIÓN QUE IMPULSA TU NEGOCIO