



Hostelería y Restauración Nº 119

Enero / Febrero 2026

Revista técnico profesional de restauración, hostelería e industrias afines.



ELEVA

TU EXPERIENCIA HOTELERA

Ropa de cama que envuelve, toallas que abrazan y una calidad pensada para marcar la diferencia.

GRUPO  **toledo**

VESTIMOS TU MUNDO

www.grupotoledo.com

Portavoz oficial:



El interiorismo impacta en el bienestar y en la eficiencia del personal hotelero

“Habitualmente, me centro en las partes visibles de un hotel, espacios que los huéspedes disfrutan y que suelen captar su atención. En este reportaje deseo centrarme en los espacios que ocupan quienes hacen que todo funcione, el personal. Porque un hotel exitoso no sólo se construye para el huésped, sino también para quienes trabajan en él.”

Loli Moroño, Directora Creativa en PF1 Interiorismo Contract



En la hostelería, los metros cuadrados son un recurso limitado y costoso. Por eso, muchas veces la inversión se centra en las zonas visibles para el huésped. Sin embargo, el éxito de un hotel depende también de los espacios operativos. Mantener pasillos amplios y libres de material, planificar trazabilidades claras y respetar las normativas, incluyendo la correcta prescripción de cada material, reduce

accidentes, errores y pérdidas de tiempo, aumentando la productividad y la seguridad del personal. Pero no basta con cumplir la normativa: desde el interiorismo podemos seleccionar materiales fáciles de limpiar, elegir tonos adecuados siguiendo tendencias cromáticas actuales y cuidar especialmente la iluminación, creando entornos que sean funcionales, agradables y seguros a la vez. Evaluar los flujos de cada área antes de diseñar sigue siendo clave para que el equipo trabaje de manera eficiente y confortable. Cada paso y cada material cuentan: un diseño pensado para la operación diaria evita problemas futuros y mejora la experiencia del personal.

Los dormitorios, vestuarios, taquillas y duchas no son sólo comodidades: son obligaciones legales según el Real Decreto 486/1997, que exige condiciones mínimas de higiene, espacio, ventilación y seguridad para el personal que debe cambiarse o guardar su ropa de trabajo. Un

buen diseño interior de estas zonas puede optimizar el espacio disponible incluso en hoteles con metros cuadrados limitados, garantizar privacidad y comodidad, facilitar la limpieza diaria con materiales adecuados e integrar iluminación correcta y tonalidades que generen ambientes agradables. Estas soluciones no sólo cumplen la normativa, sino que favorecen la recuperación física y mental del personal, reducen riesgos laborales y permiten que el equipo vuelva al trabajo más concentrado y motivado, mejorando la eficiencia del hotel.

La iluminación y la ergonomía en cocinas y áreas de trabajo son igualmente cruciales. La iluminación directa en zonas de preparación no es sólo estética, sino esencial para la seguridad y la eficiencia. Mobiliario adaptado, superficies funcionales y flujos de trabajo pensados evitan accidentes y facilitan la labor del equipo. Muchas veces la cocina se diseña pensando sólo en maquinaria



Iberik Gran Balneario de Guitiriz

Situación Ctra. del Balneario,
s/n, 27300 Guitiriz, Lugo, Lugo

Promotor: Iberik Hoteles

Interiorismo PF1 Interiorismo
Contract

Equipamiento: Sebastian Suite

Arquitectura: Servicat

Constructor: Grupo Prodescon

Fotografías: Iván Casal Nieto



y capacidad, olvidando que un cocinero necesita ver bien y moverse con libertad. Invertir en lo invisible, es decir, en todos esos espacios operativos que sostienen el funcionamiento diario, también es estratégico. Ahorrar metros o simplificar trazados puede generar problemas a medio plazo: accidentes, retrasos e insatisfacción del personal. Espacios bien proyectados incrementan la eficiencia, reducen la rotación y fortalecen la cultura interna, aspectos clave para el éxito de cualquier hotel. Aunque los clientes se fijen en el lujo de los espacios públicos, el verdadero valor está también en estas zonas operativas.

El interiorismo hotelero también ha de ofrecer circulaciones claras, espacios de descanso dignos, trazabilidad correcta y cocinas bien iluminadas son inversiones estratégicas que impactan directamente en la seguridad y productividad del personal, en la calidad del servicio ofrecido y en la retención y motivación de los equipos. Invertir en estos espacios es invertir en el éxito global del proyecto hotelero.

