

# Francis Herrera

*Director de  
Proyectos*



**ENTREVISTA**

La Concha equipamientos es una empresa especializada en diseño y equipamiento de espacios profesionales, cocinas, para hotelería, hostelería y colectividades desde 1986. Una empresa en la que confían clientes tan exigentes como Barceló Group, Eurostars Group, Fuerte Group, Grupo Attendis , Grupo Tribu, Idom Consulting , etc...  
Entrevistamos a su Director de Proyectos, Francis Herrera.

***¿Cuáles son las últimas innovaciones en materiales de construcción que ofrece su empresa y cómo pueden beneficiar a los proyectos hoteleros?***

En nuestro sector, en cuestión de materiales seguimos apostando por el acero inoxidable AISI 304, que es el acero inoxidable "hostelero" que es como habitualmente se le conoce, en contra de otras aleaciones de acero inoxidable más ferríticas de fácil oxidación que llegan de fuera de Europa y que tienen una oxidación rápida.

---

***¿Qué productos recomendaría para garantizar la durabilidad y minimizar los costos de mantenimiento en hoteles?***

Como he comentado antes, fijarse muy mucho en las calidades de los aceros inoxidables que les ofrecen en maquinarias de cocción, refrigeración, neutros, etc., ya que estos materiales si no son de la calidad mencionada en la pregunta primera, nos darán problemas de mantenimiento y durabilidad, además en la forma de diseñar una cocina, nosotros desde La Concha Equipamientos, estudiamos y diseñamos cocinas con los máximos planos únicos posibles, evitando uniones, encimeras de acero inoxidable de una sola pieza, de esta manera nuestra cocina será mucho más limpia.

## ***¿Qué tendencias de diseño están viendo en la industria hotelera y cómo sus productos pueden ayudar a los hoteleros a mantenerse a la vanguardia?***

En nuestro apartado, vemos mucha tendencia hacia la cocina de fusión y en vivo, por ejemplo: show cooking asiático con planchas teppanyaki sería un ejemplo. Esto es importante diseñarlo con una buena extracción y aportación para que los humos y grasas no moleste al cliente que está comiendo delante de las planchas teppanyaki.

## ***¿Qué productos de su catálogo contribuyen a mejorar la eficiencia energética de los hoteles?***

Cada vez más los fabricantes de equipamiento de hostelería en general se preocupan de la eficiencia energética, nosotros tenemos un acuerdo con la ingeniería Libener, que diseña a la medida de cada cliente un programa de gestión y control energético ,por ello es importante hacer un estudio concienzudo de la maquinaria que vamos a instalar, ya que algunos fabricantes aun no le dan mucha importancia al ahorro energético , sobre todo, fabricantes fuera de la comunidad europea.





---

***¿Tienen capacidad para manejar pedidos especiales o materiales a medida para proyectos únicos?***

Todos nuestros proyectos son "trajes a medida" para nuestros clientes como decimos normalmente, una parte sustancial del proyecto está fabricado en nuestros talleres a la medida de las necesidades que marque dicho proyecto, conjugamos el equipamiento estándar con el de medida.

***¿Qué tipo de soporte post-venta ofrecen a los hoteleros una vez finalizada la construcción?***

La Concha Equipamientos cuenta con capacidad de servicio post venta (red sat) en todo el territorio nacional e incluso en el extranjero, de hecho tenemos algunas implantaciones en países como Guinea Ecuatorial y Kosovo.

También hacemos informes de necesidades y actualización de normativas a nuestros clientes en sus cocinas e instalaciones.

## ***¿Podría compartir algunos ejemplos de proyectos hoteleros exitosos en los que han participado?***

Hotel Occidental Fuengirola \*\*\*\* (Barceló Group), hotel equipado completo

Hotel Barceló Conil Playa\*\*\*\* (Barceló Group), hotel equipado completo

Hotel Agaro Chipiona\*\*\*\*, hotel equipado completo.

Only Suites Jerez Palacio Boutique Corredera\*\*\*\*, hotel equipado completo

Punta Candor Suites\*\*\*\* (Hace Hoteles), hotel equipado completo

Hotel Monterrey Costa\*\*\*, hotel equipado completo.

Royal Hideaway Sancti Petri Chiclana\*\*\*\*\* (Barceló Group), varias implantaciones.

Hotel Barceló Montecastillo\*\*\*\*\* (Barceló Group), varias implantaciones.

Hotel Barceló Sevilla Renacimiento\*\*\*\*\* (Barceló Group), varias implantaciones.

## ***¿Qué consejos le daría a un hotelero que esté planeando renovar o construir una nueva propiedad en los próximos años?***

En cuanto al equipamiento profesional para cocinas , que se implanten equipos en los que se pueda controlar el consumo energético mediante programas , que se haga una buena planificación en concepto de distribuciones y que dichos diseños sean fáciles de limpiar ,ergonómicos y cómodos para trabajar.

**Si quiere que le  
contactemos para  
recibir más información  
pinche AQUÍ.**

