

# HOSTELERÍA

DESIGN, EQUIPMENT AND FOOD SERVICE

**SELECCIÓN DE PROYECTOS DESTACADOS**

NH Collection Eurobuilding · Condes de Barcelona





# AROMA DE PAN RECIÉN HECHO

Praktik Bakery nace de la apuesta e innovación del grupo Praktik Hotels por ofrecer hoteles insólitos que brinden a sus huéspedes una experiencia única y personal. Siguiendo esta filosofía, el Praktik Bakery se presenta como un nuevo y singular establecimiento que integra una panadería dentro del hotel y brinda a los clientes la posibilidad de disfrutar de un pan elaborado en casa.





Si bien al principio no formaba parte del proyecto, la idea de incluir una panadería dentro del hotel nace de la concepción de un hotel temático que ofreciera a los clientes no sólo la estancia en un bonito edificio de Barcelona sino también el poder disfrutar de un pan y repostería recién hechos y elaborados “en casa”. La prestigiosa y tradicional panadería Baluard de Anna Bellsolá ha sido la elegida para ofrecer a los clientes la experiencia de poder disfrutar de un pan elaborado en casa, dentro del mismo hotel, porque no hay nada como el aroma y sabor del pan recién hecho. El reconocido diseñador Lázaro Rosa-Violán es el artífice de los interiores de sabor industrial del Hotel Bakery, un estilo que contribuye, junto con la panadería tradicional, al carácter único y exclusivo del establecimiento. El acceso al hotel se realiza por la panadería y la recepción se sitúa al final del mostrador. La zona de cafetería se comparte entre la panadería y el hotel. La idea era combinar el lobby con la zona de comedor, espacios diferentes pero cadauno con su circulación: los clientes pueden esperar para hacer el check-in o comer algo de la panadería al mismo tiempo y en el mismo espacio, disfrutando así de una experiencia diferente. El diseño del edificio mimetiza la arquitectura típica del Eixample barcelonés. En el caso de la panadería, Rosa-Violán ha apostado por un aire industrial pero elegante al mismo tiempo, con falsas vigas metálicas, carpinterías pintadas en negro, pavimentos de hormigón pulido combinandos con alfombras de madera para que los espacios sean más acogedores.

La paleta de colores también se ha decidido de acuerdo al estilo del proyecto. Los colores principales de la panadería son blanco, negro y antracita, mezclados con el toque cálido de las puertas en amarillo fuerte, los muebles y la madera.

El hotel Praktik Bakery cuenta con 74 habitaciones de diseño -26 habitaciones twin (13 exteriores) y 48 habitaciones dobles (24 exteriores), en las que se fusionan el espíritu modernista barcelonés y las tendencias más elegantes a un precio lowcost. La característica principal del diseño de las habitaciones es el minimalismo, con líneas limpias y un toque industrial que contribuyen a hacer del hotel un lugar tranquilo y acogedor. El equipo de Contemporain Studio ha tratado de compensar el tamaño de las habitaciones cuidando cada elemento al detalle. Las paredes se han revestido con una interpretación moderna del típico “boiserie francés”, enmarcado por un mosaico cerámico de color blanco. La calidez de la madera hace que los clientes se sientan más confortables.

Se hace particular hincapié en la iluminación, con una luz cálida en el techo, proveniente de la cornisa perimetral, y lámparas de pared en color negro, que iluminan los azulejos blancos de las paredes.

El cuarto de baño se convierte en el elemento especial que define la habitación. Un azulejo en tonalidades azules con un llamativo motivo geométrico recubre tanto paredes como suelo: una explosión de color que contrasta con el resto de la habitación, pintada de blanco envejecido. Por último, el armario abierto, realizado a partir de tubos de hierro, sujetan tanto los módulos de almacenaje como el lavamanos, todo realizado en una sola pieza.

#### Hotel Praktik Bakery

C/ Provenza, 279 - 08037 Barcelona

Interiorismo: Contemporain Studio (Lázaro Rosa-Violán)

Director de proyecto: Piero Mocellini

Imágenes: Meritxell Arjalaguer

