



IMPACTO DE LA ILUMINACIÓN EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA

INTRODUCCIÓN

Hasta 2020, **el sector hostelero era uno de los motores de crecimiento de nuestra economía, aportando de manera directa un 6,5% al PIB nacional.** Desde entonces, y debido a la irrupción de la **pandemia del COVID-19, sus perspectivas de crecimiento se vieron frontalmente afectadas**, dando lugar al cierre de infinitos negocios y establecimientos.

A partir de este momento, el sector vive — tal y como lo hace la sociedad — **en una situación continua de permacrisis, en la que los costes no hacen otra cosa que aumentar y los márgenes no dejan de reducirse.** Entre los principales factores de esta situación destacan la subida de los precios energéticos y de las materias primas.

Tanto es así que **en 2022 se vivió una escalada de precios** que alcanzó, en julio, el 10,8%, encadenando en los dos meses siguientes subidas de doble dígito. Si pensamos en **la media anual, nos quedamos en un 8,4%**, una cifra muy difícil de sobrellevar para un sector servicios como el que hoy analizamos.

Dentro de este dato es interesante destacar que es **la energía la que copa gran parte de la subida, dado que, además de su impacto directo, afecta a otros factores como la producción y la distribución.** No podemos olvidar que el pasado mes de marzo tuvimos una escalada de precios eléctricos hasta el 107,8%. Más allá de ese pico, **la media del año se situó en 26,8%.**

Esto nos lleva a saber que **el coste medio de un local de restauración oscila entre los 3.000€ y 6.000€ en función de su tamaño y los servicios que ofrezca.** Si el recibo eléctrico sube, la subida puede oscilar entre un 200% y 400%. En términos generales, **la energía representa actualmente el 20% de los gastos de un negocio hostelero.**

Con estos datos en mente, no hace falta destacar la importancia de un estudio como el que hoy se presenta. **No se trata ya solo de ofrecer una mejor experiencia de cliente, sino que hablamos de conducir a un sector primordial en nuestra economía hacia la eficiencia energética y la sostenibilidad.**

No se puede olvidar que un **cambio en iluminación a tecnología LED puede suponer hasta un 50% de ahorro energético.** Se trata de una cifra nada desdeñable, sin embargo, no es el único aspecto positivo que se puede lograr: realizando un estudio de iluminación es posible valorar también **si el local tiene demasiada iluminación, con lo que se podría adaptar e instalar solo la necesaria, consiguiendo una importante disminución en el consumo.** Además, utilizando sensores de movimiento y sistemas de iluminación inteligente por zonas podemos emplear solo la cantidad de iluminación necesaria en cada momento. Los datos hablan por sí solos: según estudios del Instituto para la Diversificación y Ahorro de Energía (IDAE), **la domótica puede llegar a ahorrar un 9% en iluminación** y según un estudio del Midwest Energy Efficiency Alliance (MEEA), **al utilizar sensores se puede lograr un ahorro de un 30% a un 90% en baños; de un 30% a un 80% en pasillos y en almacenes de un 45% a un 80% de ahorro.**

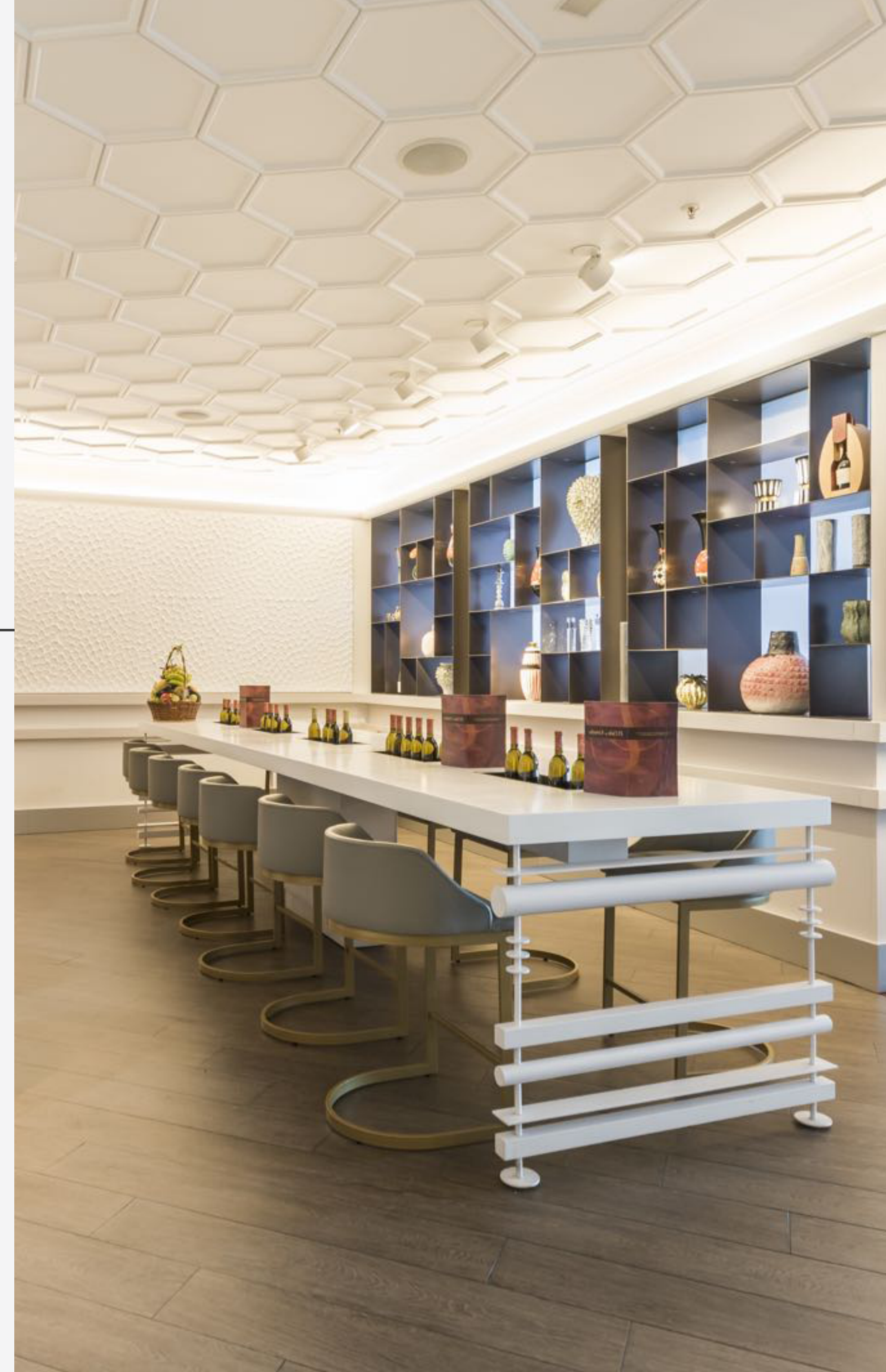
POR TODO ELLO, HOY MÁS QUE NUNCA, ANALIZAR CÓMO UN BUEN DISEÑO LUMÍNICO PUEDE AFECTAR A LA HOSTELERÍA ES CLAVE PARA EL FUTURO DE ESTE SECTOR.

ACUERDO CONFEDERACIÓN

Este estudio recibe el apoyo de la Confederación de Hostelería de España, con quien ROBLAN firmó un acuerdo en 2023, para promover acciones que fomenten el crecimiento de las más de 300.000 empresas que forman parte de este sector de gran valor para la economía española.

Gracias a este acuerdo, ROBLAN es la primera empresa de iluminación que forma parte del Club de Hostelería de España, y lo hace para ser partner estratégico en un aspecto clave para los negocios de restauración: el diseño lumínico de los mismos para mejorar la experiencia del cliente.

Juntos trabajarán en ofrecer conocimiento e ideas para los hosteleros, de manera que puedan promover el bienestar del usuario, al tiempo que fomentan la sostenibilidad y el ahorro energético, pieza clave para la viabilidad de las empresas hoy día.



OBJETIVOS DEL ESTUDIO

El objetivo del estudio es entender la importancia que tiene la iluminación en la hostelería, el efecto que puede tener sobre la percepción del local, cómo afecta distintas partes de la experiencia y el bienestar de los clientes. El estudio busca entender para qué momentos es clave considerar la iluminación, cuál es la iluminación más recomendable para destacar un local sobre los de la competencia, y generar una guía para el éxito en base a este aspecto.

DISEÑO Y MUESTRA DEL ESTUDIO05

RESULTADOS DEL ESTUDIO07

1. La importancia de la iluminación
2. La iluminación para elegir establecimientos
3. La iluminación y la calidad del servicio
4. Iluminación para distintos momentos
5. El estado de la iluminación actual en hostelería

CONCLUSIONES DEL ESTUDIO15

DISEÑO DEL ESTUDIO

MÉTODO

- Investigación cuantitativa de los consumidores en línea y en el móvil, distribuida a través de la aplicación Appinio.
- Tiempo activo:
24/11/2022 - 25/11/2022
- La data se puede encontrar en tiempo real en research.appinio.com

GRUPO OBJETIVO

País — España

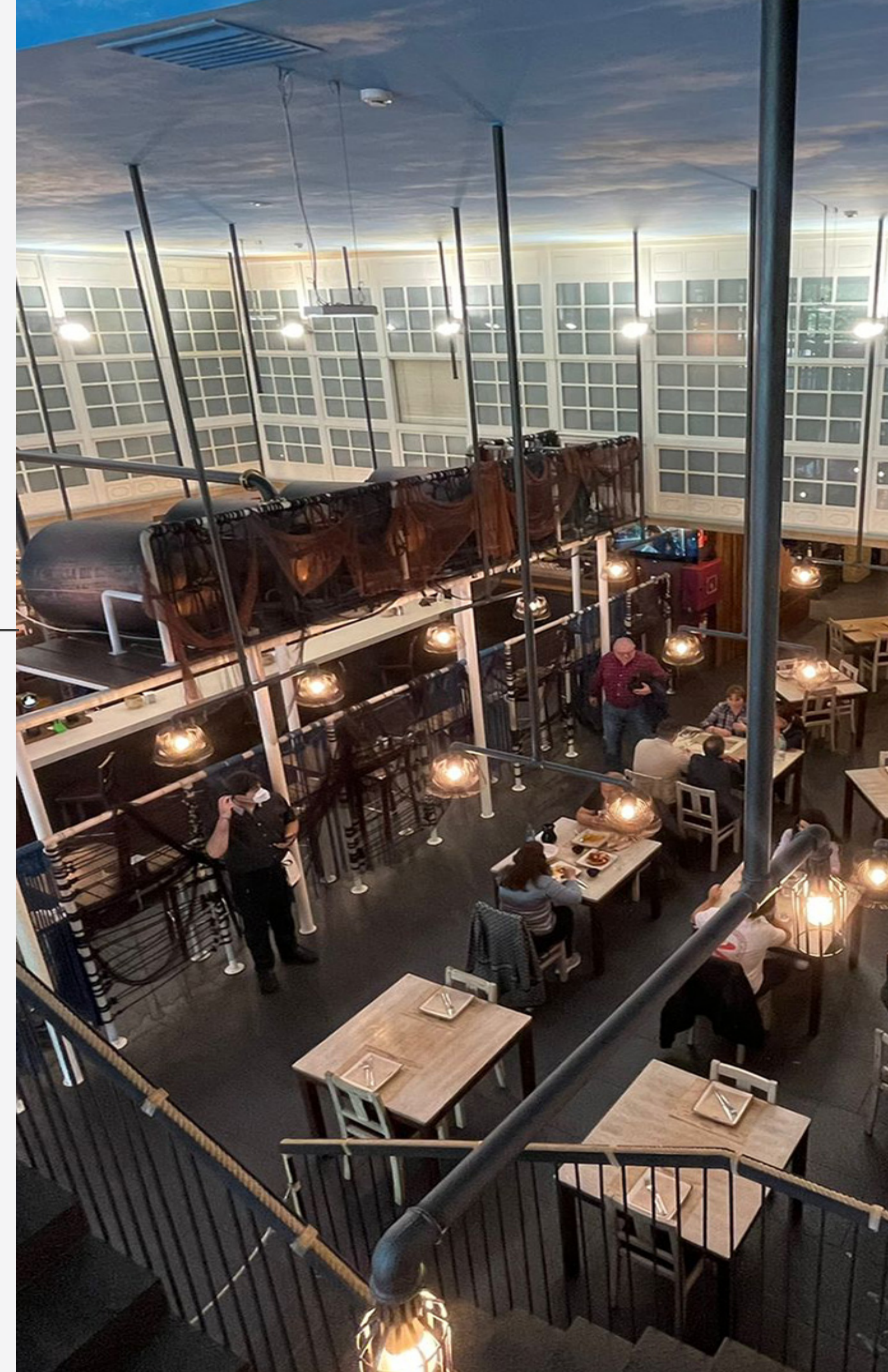
Edad — 18-65 años

Atributos — Encuestados que frecuentan restaurantes o bares (más de 1 vez al mes)

Tamaño de muestra — N = 400 encuestas completas

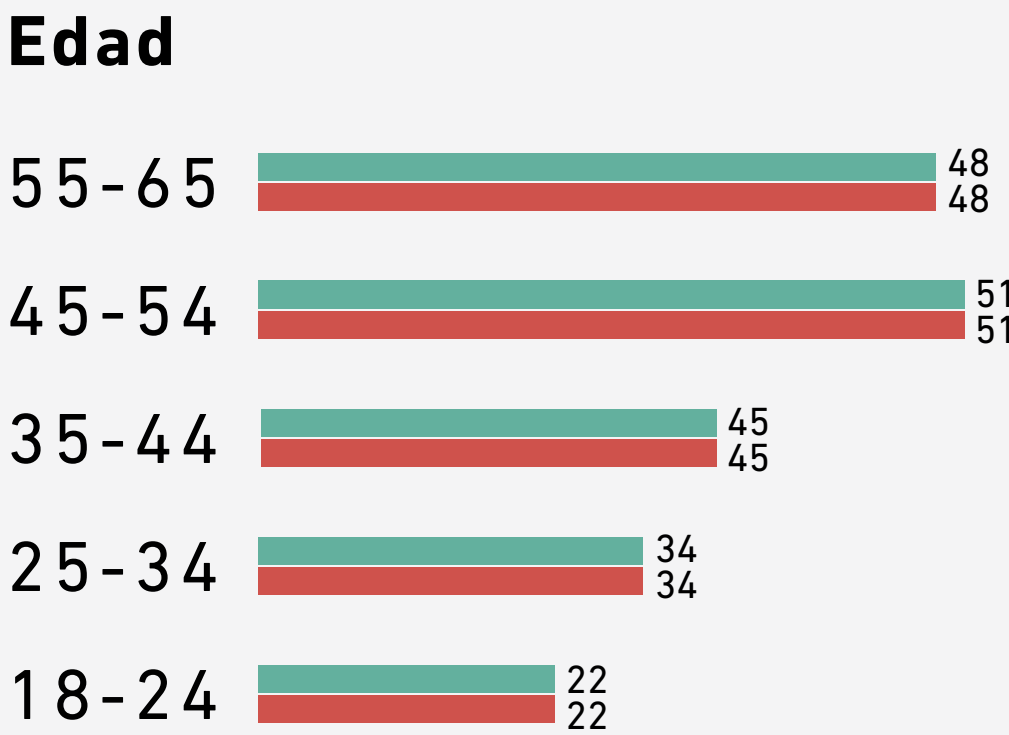
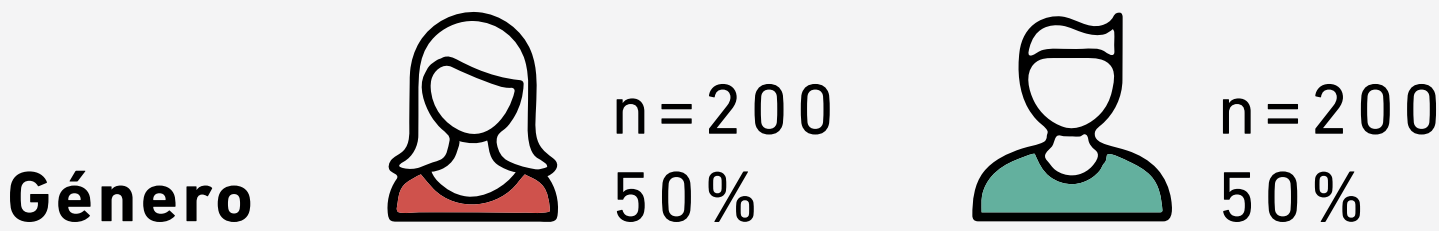
CONTENIDO

- Analizar los aspectos más importantes para el ambiente de un local.
- Determinar la importancia de la iluminación en la hostelería.
- Entender la relación entre el servicio de un local y la iluminación.
- Evaluar la iluminación ideal para diferentes tipos de momentos/eventos.
- Conocer el estado actual de la iluminación en hostelería, según los encuestados.

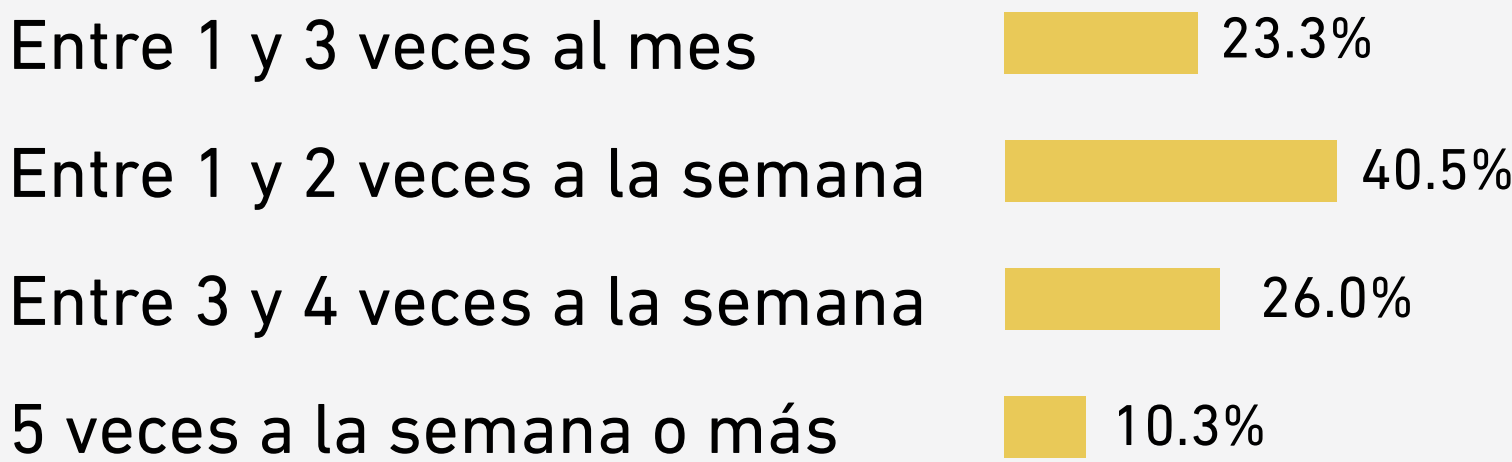




ESTRUCTURA DE LA MUESTRA



Frecuencia de visita a bares o restaurantes

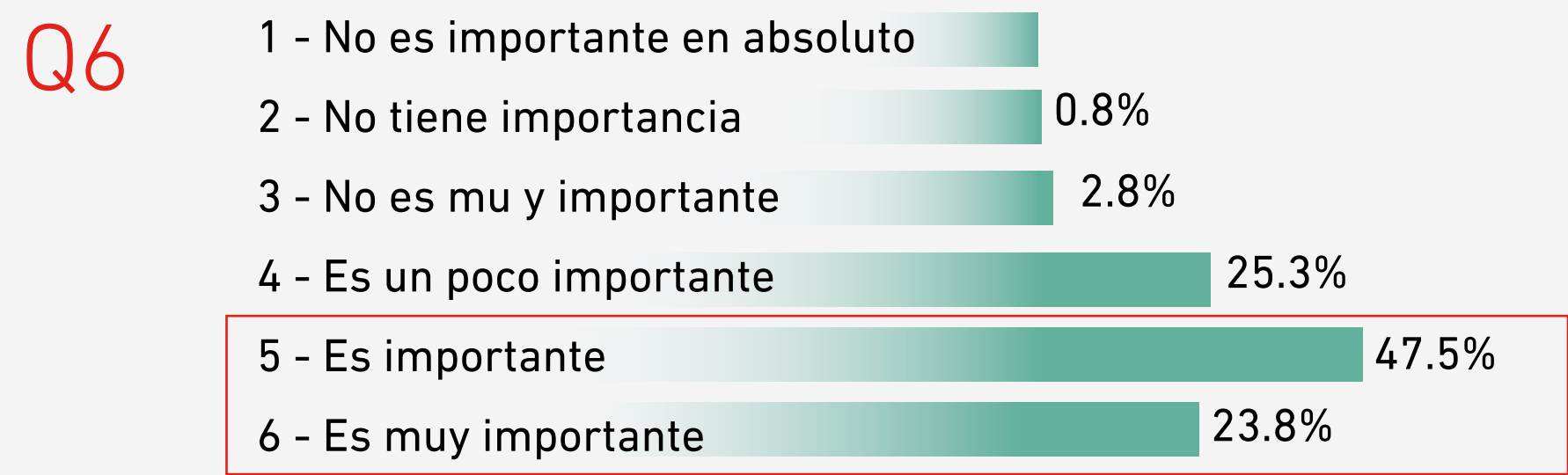


01

LA IMPORTANCIA DE LA ILUMINACIÓN

La iluminación es un factor determinante para el 71.3% de los comensales frecuentes de bares o restaurantes. La iluminación sobrepasó factores como decoración, ruido, y música en cuanto a importancia al disfrutar de una experiencia en hostelería.

Q4	Orden de importancia	Factores
	1	Olor del bar/restaurante
	2	Iluminación del bar/ restaurante
	3	Decoración del local en general
	4	Volumen de las conversaciones
	5	Volumen de la música
	6	Decoración de las mesas



Top-2-Box:
71.3%

El 71.3% de los españoles que frecuentan restaurantes o bares, consideran que la iluminación en hostelería es importante

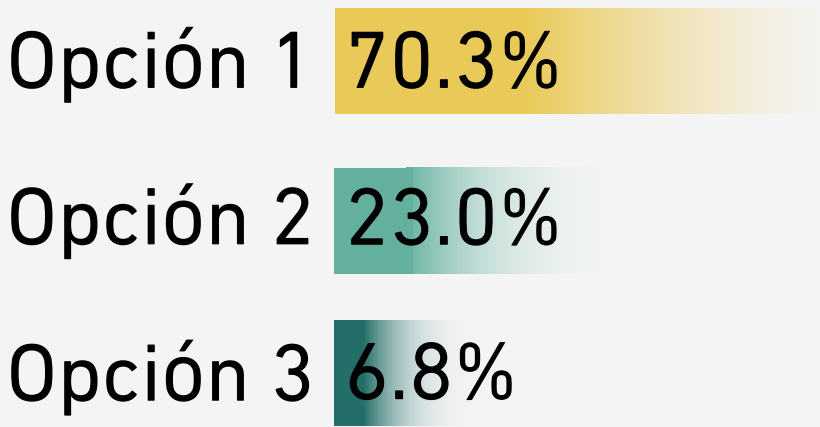
Q4: Teniendo en cuenta el ambiente de un local, ordena los siguientes factores del que más te importa al que menos te importa a la hora de disfrutar tu experiencia.
Q6: Para ti, ¿cómo de importante es la iluminación en un local?
N = 400

02

LA ILUMINACIÓN PARA
ELEGIR ESTABLECIMIENTOS

La **iluminación exterior** mostró ser el **primer paso para atraer clientes** a un local.

- El 78.1% dicen que la iluminación es importante para encontrar la fachada de un restaurante.
- El 70,3% de la muestra escogió la opción 1, mostrando que una entrada iluminada, y un local que muestre una luz cálida dentro es más atractivo.
- La opción 3, con poca iluminación tanto a la entrada como a la calle fuera del restaurante fue escogida por solo el 6,8%. Esta opción también tenía la menor visibilidad hacia el interior del local.



Opción 1



Opción 2



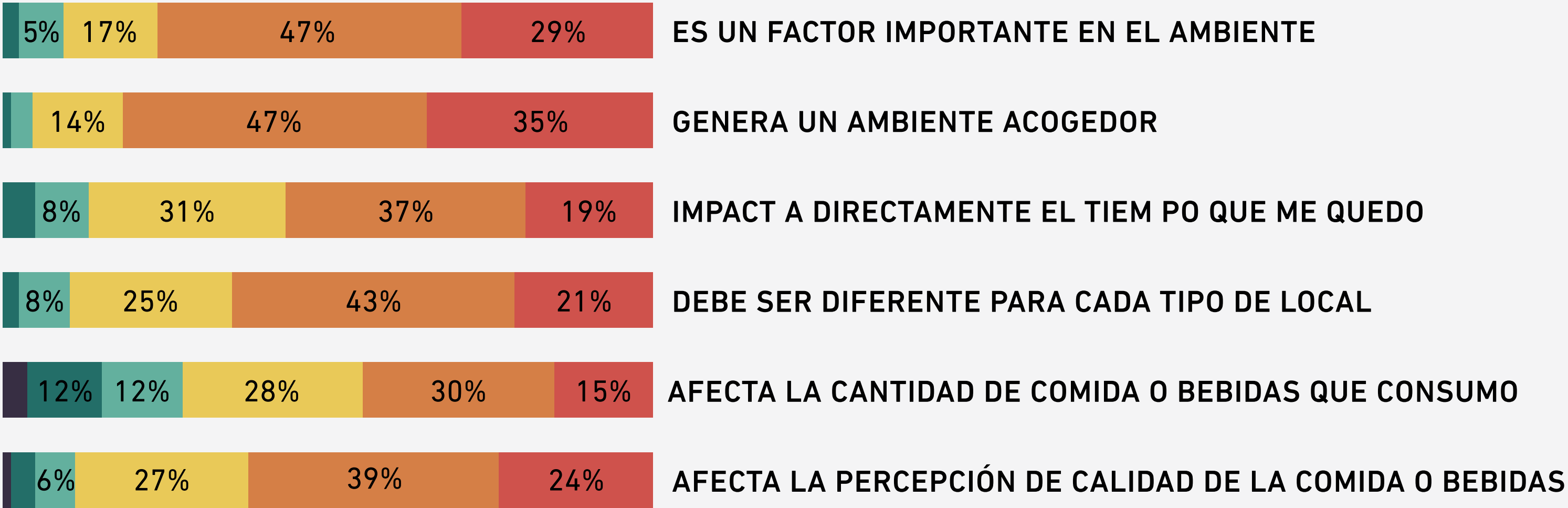
Opción 3

Una fachada
con iluminación
cálida y un
interior con
iluminación
más visible
desde afuera es
determinante
para atraer a
clientes

03

LA ILUMINACIÓN
Y LA CALIDAD

La iluminación afecta distintos aspectos en la hostelería. El **62,3% afirman** (Top-2-Box) que este factor **afecta la percepción de calidad** de la comida o bebida en un local. Adicionalmente, el 81,3% afirma que la iluminación genera un ambiente acogedor. Por último, es clave mencionar que la iluminación afecta el tiempo de permanencia en el local, y la cantidad de comidas/bebidas consumidas (56,3% y 44,5% respectivamente).



Muy en desacuerdoLigeramente de acuerdoEn desacuerdoDe acuerdoLigeramente en desacuerdoMuy de acuerdo

Q5: ¿Cómo de acuerdo estás con las siguientes afirmaciones? “La iluminación...”
El Top-2-Box es una medida que combina los valores de los dos grupos más altos en una escala tipo likert, en este caso, el “De acuerdo” y el “Muy de acuerdo”. N = 400

Los españoles
que visitan
locales
frecuentemente
afirman que
la iluminación
impacta la
percepción de
calidad de la
comida o bebida

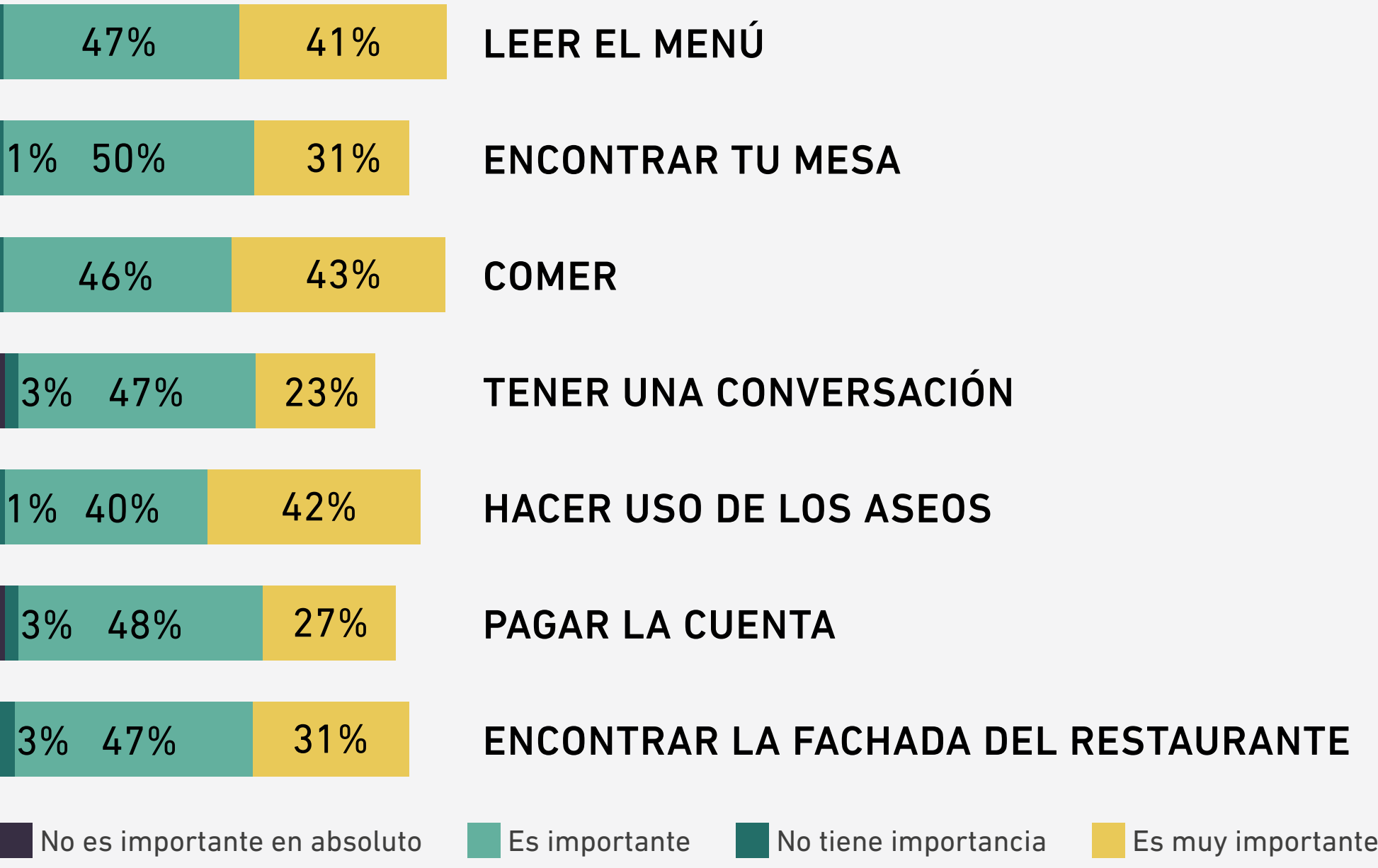
04

ILUMINACIÓN PARA
DISTINTOS MOMENTOS

La iluminación recibió un Top-2-Box de más del 70%

en todos los momentos evaluados. En comparación, el Bottom-2-Box no superó el 4% para los distintos momentos, demostrando que la iluminación suele estar presente en la mente de los consumidores con respecto a la hostelería. Los momentos en los que la iluminación es más importante son:

- Leer el menú (88%)
- Comer (88%)
- Hacer uso de los aseos (82,3%)



Q8: ¿Cómo de importante es la iluminación para cada uno de los siguientes momentos en un restaurante o bar?
El Top-2-Box es una medida que combina los valores de los dos grupos más altos en una escala tipo likert, en este caso, “Es importante” y “Es muy importante”.
El Bottom-2-Box es una medida que combina los valores de los dos grupos más bajos en una escala tipo likert, en este caso, “No es importante en absoluto” y “No tiene importancia”. N = 400

La iluminación
es importante
para todos
los momentos
de una
experiencia en
un restaurante
o bar

04

ILUMINACIÓN PARA
DISTINTOS MOMENTOS

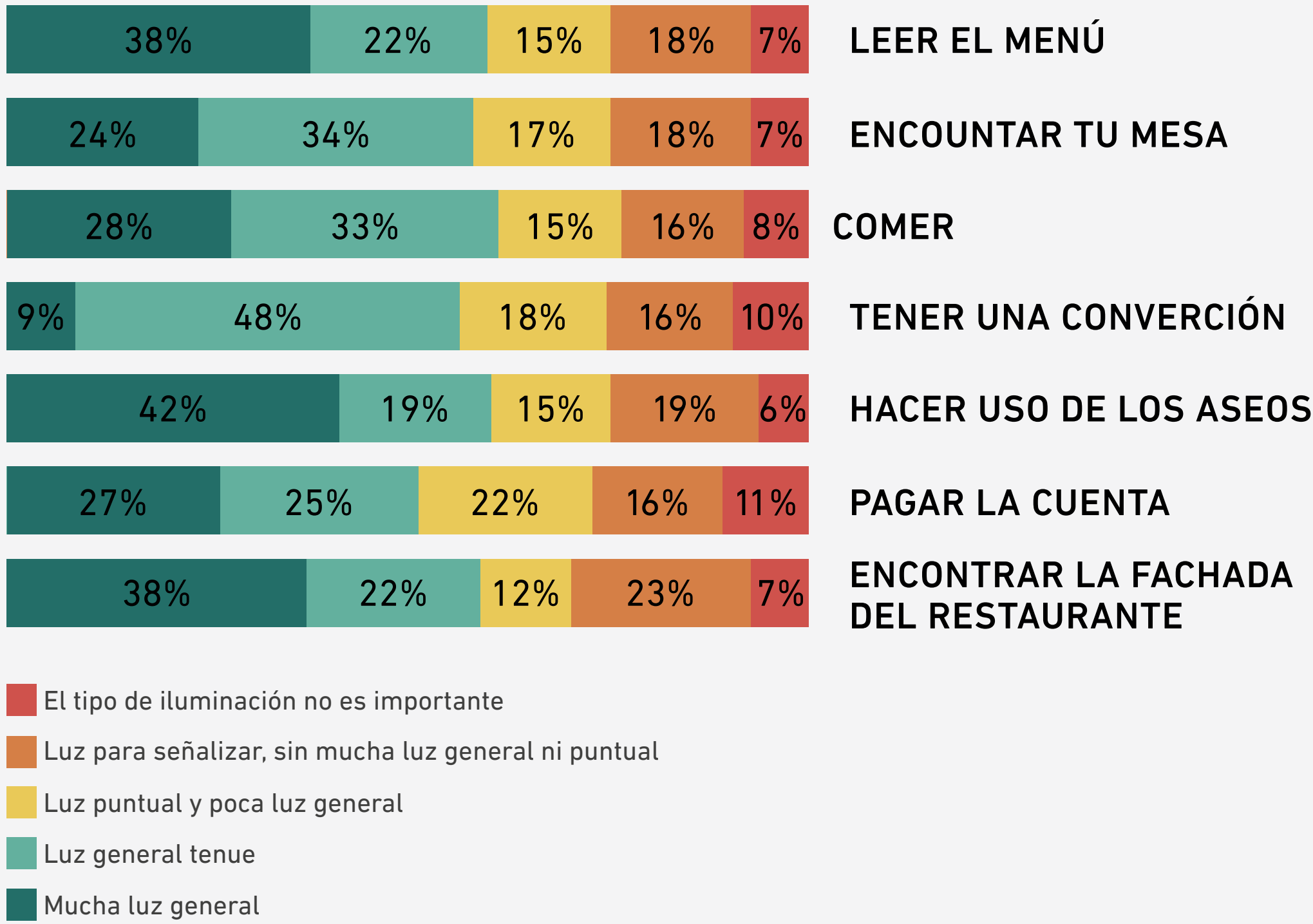
El tipo de iluminación ideal para cada momento cambia, lo que muestra la influencia del factor en una experiencia de hostelería.

Los encuestados prefieren una luz general tenue para momentos como:

- Tener una conversación (48%)
- Encontrar tu mesa (34%)

Mucha luz general es preferida para:

- Leer el menú (38%)
- Hacer uso de los aseos (42%)



Las distintas preferencias en cuanto al tipo de iluminación por momento demuestran la importancia de este factor en hostelería

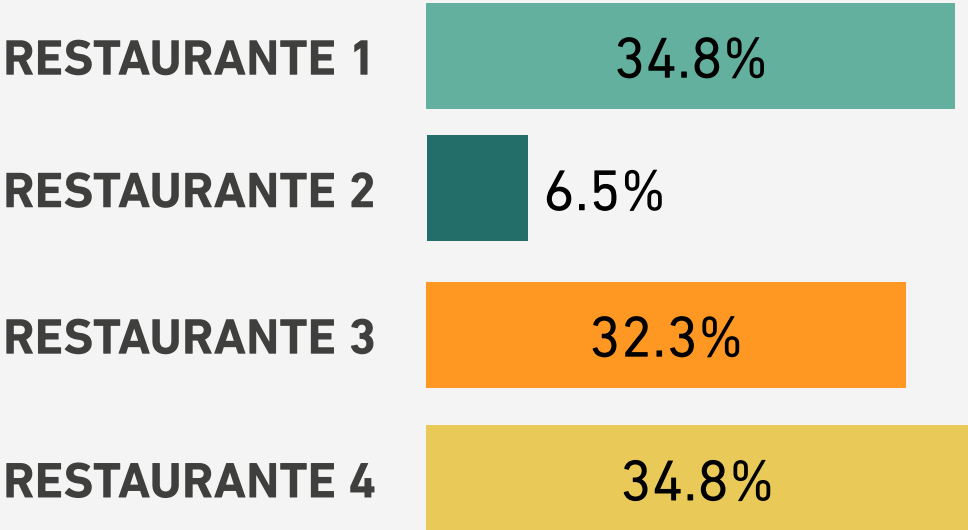
04

ILUMINACIÓN PARA DISTINTOS MOMENTOS

Para una primera cita es posible ver como **la luz de los restaurantes 1 y 4 son las preferidas (34,8%)**. De cerca les sigue el restaurante 3 (32,3%).

Lo que resalta la iluminación de estas opciones es la calidez que ofrecen. Estas opciones también muestran un buen nivel de iluminación, manteniendo un ambiente acogedor.

La iluminación del restaurante 2 es muy fuerte, y no da espacio a la intimidad o romance que si ofrecen los otros tres espacios.



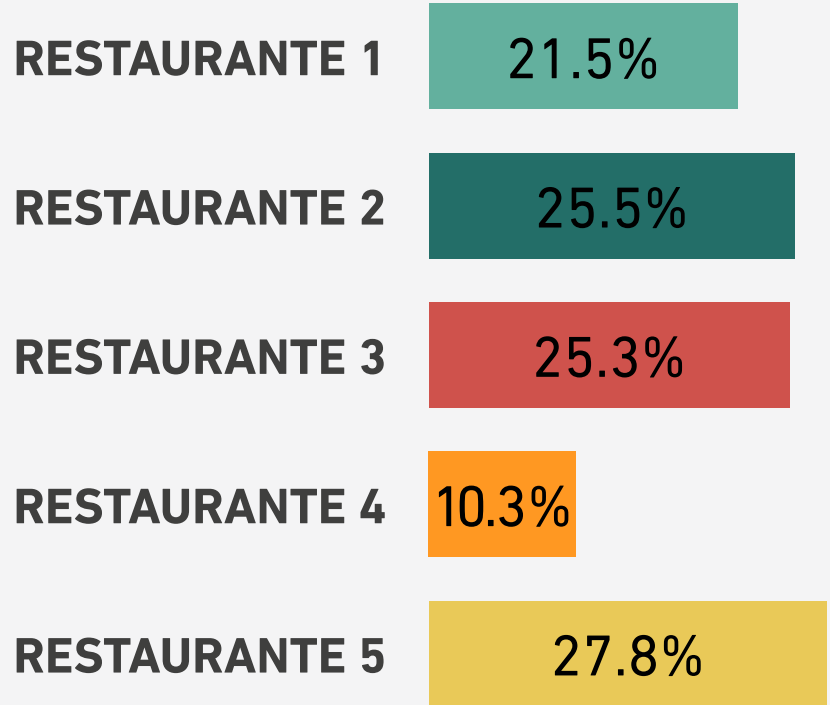
La iluminación para una primera cita debe tener calidez, estar bien repartida y no ser excesiva

04 ILUMINACIÓN PARA DISTINTOS MOMENTOS

Para salir con amigos o colegas los restaurantes 5 (27,8%), 2 (25.5%) y 3 (25,3%) mostraron ser los preferidos. Estos ambientes muestran una sincronización entre el espacio, su decoración y su iluminación.

Por ejemplo, el restaurante 5, con una barra grande sitúa una luz cálida detrás de las botellas para enfatizar su propósito, la coctelería. El restaurante 2 muestra luces sutilmente colocadas en cada mesa, generando ambientes individuales para cada grupo de comensales.

Opuesto a estos, el restaurante 4 muestra luces que no generan calidez, y el local se mantiene muy oscuro (a pesar de la luz natural fuera).



RESTAURANTE 1



RESTAURANTE 2



RESTAURANTE 3



RESTAURANTE 4



RESTAURANTE 5

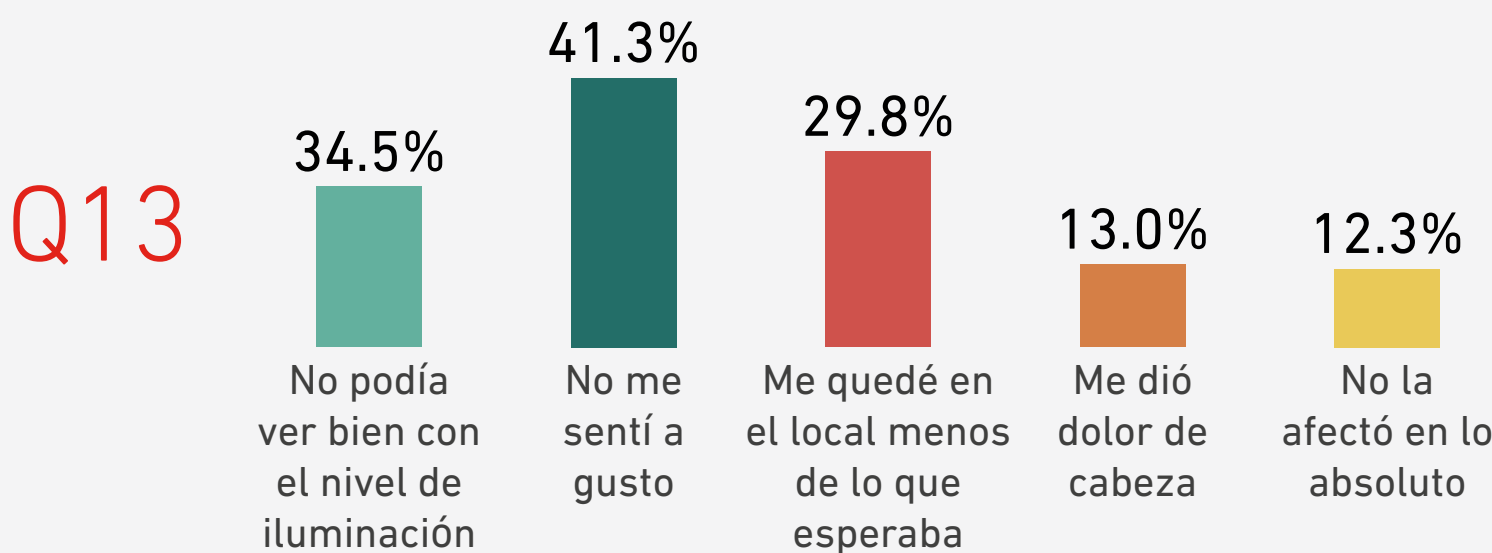
La iluminación para tomar algo con amigos debe ser sutil, y reflejar el ambiente del local

05

EL ESTADO DE LA ILUMINACIÓN ACTUAL EN HOSTELERÍA

Los problemas que se han visto más recurrentemente en locales con mala iluminación incluyen que los comensales no se sientan a gusto (41,3%), que reduzcan su tiempo en el local (29,8%), y que no puedan ver bien dentro del lugar (24,5%).

Solo el 12,3% de los españoles que van frecuentemente a bares y restaurantes mencionaron que la mala iluminación no ha afectado su experiencia.



La mala iluminación puede influir en la experiencia del comensal

CONCLUSIONES

1 LA ILUMINACIÓN ES UN FACTOR CRUCIAL EN HOSTELERÍA

El 71.3% de los encuestados dicen que la iluminación es importante en un local.

Este factor se mostró más importante que la decoración, el volumen de la música y el volumen de las conversaciones.

2 LA ILUMINACIÓN AFECTA LA EXPERIENCIA DE PRINCIPIO A FIN

Los encuestados mencionaron que la iluminación es importante para escoger un restaurante/bar (78%), comer (88%) y pagar la cuenta (75%).

3 LA ILUMINACIÓN DEBE VARIAR PARA DISTINTOS MOMENTOS Y PLANES

Distintos momentos de una experiencia piden distintos tipos de iluminación (tenue, general, de señalización).

Distintos planes también requieren que la iluminación refleje el ambiente del local.

4 ES IMPORTANTE TENER SUFICIENTE LUZ

Asegúrese de tener suficiente luz. Aunque es posible que se desee crear un ambiente más romántico y acogedor, es importante asegurarse de no tener un local demasiado oscuro. Es importante que haya suficiente iluminación para que las personas puedan leer fácilmente su menú. También se necesita suficiente luz para que los clientes puedan ver el color y la presentación de sus alimentos de la manera correcta. La iluminación oscura puede hacer que su comida se vea menos apetitosa, por lo que es importante tener una buena calidad de luz en todo su restaurante. Además, tener suficiente luz es importante porque permite a las personas tomar fotos de su comida, un punto importante en el mundo de redes sociales en el que vivimos y en el que el boca a boca es lo que permitirá conseguir más clientela.

5 SÉ CREATIVO CON LA ILUMINACIÓN

En lugar de tener luminarias estándar en todo su local, presentar la iluminación de manera más innovadora. Los encuestados reaccionaron positivamente a los locales con una iluminación con personalidad, propósito y que transmita una personalidad. Una iluminación bien pensada es preferible a una iluminación general más estándar y tímida.



HUMAN CENTRIC LIGHTING

La iluminación es una pieza clave en la industria de la hostelería y locales de restauración. Como se hace ver en los datos de este estudio, un local con una mala iluminación puede generar rechazo en el consumidor.

Cuando un cliente entra en un bar o restaurante, busca un espacio confortable, donde se pueda hablar, tomar algo y comer o trabajar con comodidad. Para ello, además de la distribución de las mesas, de la acústica o de la climatización, es muy importante la iluminación.

Para fomentar lograrlo, cada día es más relevante la tendencia del Human Centric Lighting (Iluminación centrada en el ser humano). Esta busca generar una buena experiencia al cliente o usuario a través de la iluminación instalada. Porque, aunque a veces no se percibe, la iluminación puede modificar el estado de ánimo y el comportamiento del usuario. A través de la intensidad y temperatura de color, se puede condicionar la respuesta del consumidor e incluso puede ayudar a potenciar el color y el aspecto de los platos, resultando aún más apetitosos.

Una iluminación flexible que permita regular la intensidad, con varios encendidos y con la posibilidad de cambiar el tono de luz en diferentes momentos del día, augura un gran porcentaje de éxito en un proyecto. Por ello, en empresas de iluminación como ROBLAN, el Human Center Lighting es algo que siempre se tiene en cuenta a la hora de realizar un proyecto lumínico, con el que se busca que no sea solo eficiente, sino que siempre sea positivo para el usuario.

RECOMENDACIONES PARA ILUMINAR ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

Más allá de decidir si decantarse por una luz cálida o fría, el nivel de luminancia de cada zona o el tipo de lámpara a escoger es importante saber cómo poner en marcha un sistema lumínico atractivo a la vez que eficiente. Por eso, esta sección del estudio busca ofrecer recomendaciones sobre las luminarias LED que mejores resultados ofrecen en diferentes áreas de un local hostelero y que mejor se ajustan a la normativa.

EL COMEDOR:

- La iluminación del comedor será la que dé la personalidad al local. Hay que elegir el tono y la cantidad de luz adecuada. Por ello, no se escogerá la misma iluminación para un restaurante donde la especialidad son los desayunos que para uno dedicado a la comida rápida o a la alta cocina.
- Para estas zonas de comedor es necesario seleccionar luminarias que eviten el deslumbramiento, utilizando iluminación indirecta o apantallando los puntos de luz para lograr un ambiente confortable para el comensal.
- Si se busca destacar un punto específico del comedor, los focos de carril de baja potencia permiten dirigir el halo de luz, lo que los hace perfectos para captar la atención deseada.

LOS ASEOS:

- La decoración de los aseos de un restaurante importa casi tanto como la presentación del comedor. Desde el aroma hasta la iluminación, los aseos pueden hacer que un local produzca una experiencia desagradable o que sea uno de los aspectos más destacados de la experiencia de un comensal y hacer del local una estrella de Instagram.
- Lo mejor es optar por una iluminación suave y acogedora siguiendo las recomendaciones de la norma para alcanzar 200 luxes dentro de cada cubículo individual y llegando a 300-500 luxes en los espejos y tocadores con una luz sin sombras para favorecer la uniformidad y confort a la hora de utilizar los espejos.

EL MOSTRADOR O ZONA BUFFET:

- Si el restaurante además es barra y buffet, la iluminación debe resaltar el área de mostrador. Esto se puede lograr instalando puntos de luz al nivel de las estaciones luminarias puntuales.
- También se puede emplear una iluminación directa para encuadrar el área o tubos LED para alumbrar mostradores y vitrinas. Esto genera confianza y transparencia a los clientes, permitiéndole saber qué artículos se ofrecen.
- Por último, siempre se puede completar el proyecto lumínico con puntos de iluminación general en el techo, teniendo muy en cuenta que hay que elegir materiales resistentes a los cambios de humedad y temperatura que puede haber en estas zonas.



ILUMINACIÓN PARA LOS EMPLEADOS:

- No hay que olvidar que aparte de generar una agradable experiencia en los comensales, se debe buscar el mismo efecto en los empleados, fomentando su bienestar, eficiencia y seguridad.
- Para lograr esto, es conveniente diferenciar las zonas según las actividades que se realizan en cada una de ellas, para establecer la temperatura de color y la intensidad de luz adecuada.
- De acuerdo a la normativa, en la cocina, por ejemplo, se necesitan 500 luxes y se recomienda una temperatura de color entre 4.000 y 6500 grados Kelvin (K). Sin embargo, en los pasillos se necesitan únicamente 100 luxes para tener la luz perfecta y necesaria para la circulación y en caso de tener un restaurante de autoservicio se debería iluminar las zonas con 200 luxes.

LA COCINA

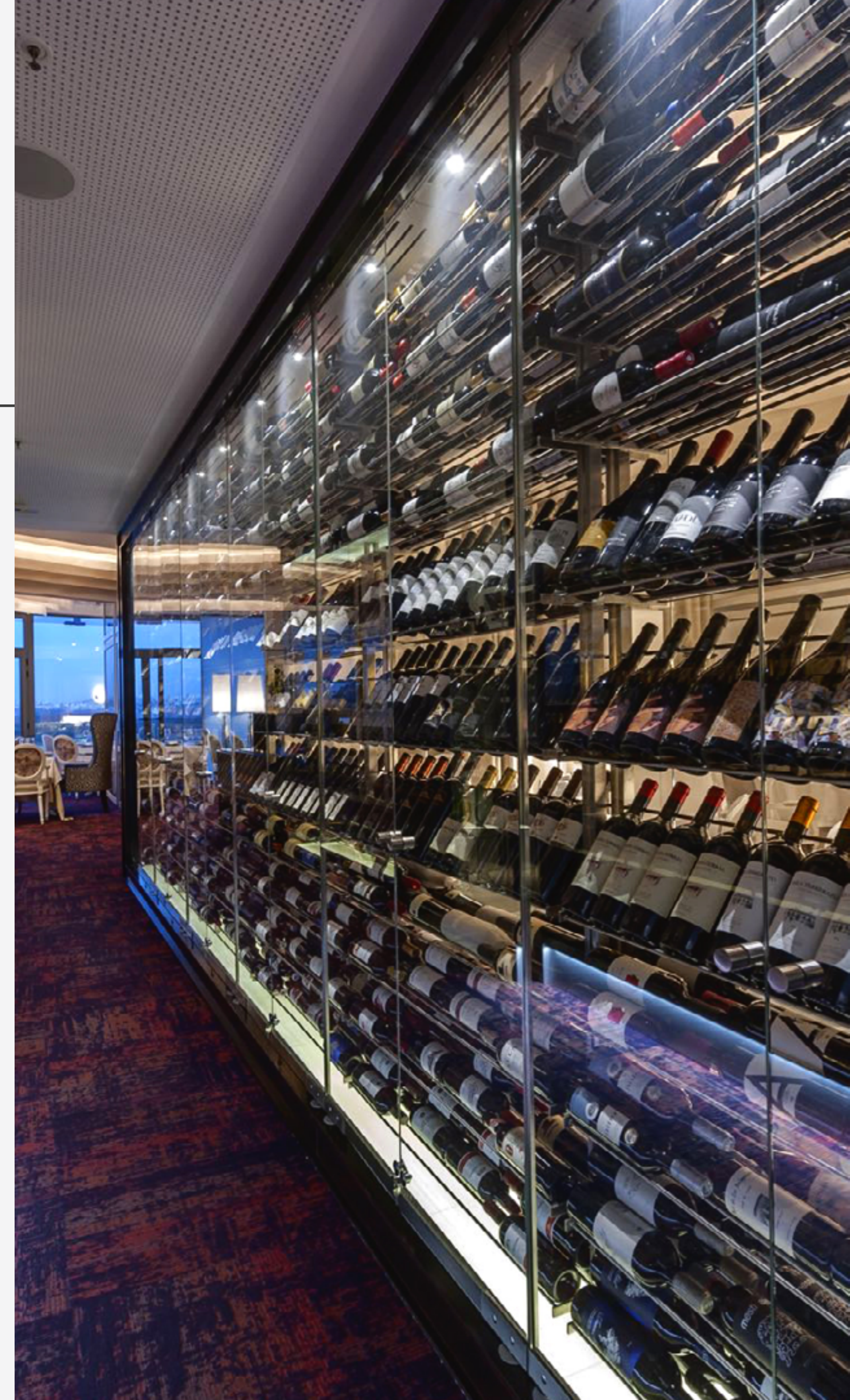
- La cocina es una de las zonas más importante de un restaurante. El uso de pantallas estancas en esta zona genera mucha eficiencia y comodidad para el equipo. Es imprescindible incluir luminarias y tubos que cuentan con las certificaciones y estándares NSF, una de las certificaciones más conocidas de la industria. Estas sirven como puntos de referencia para medir todos los productos comerciales relacionados con el sector alimenticio.
- Para locales con más altura también se puede optar por campanas LED que facilitarán llegar a los niveles de 500 luxes que rige la norma para estas zonas de trabajo.

LA BODEGA DE VINOS:

- Aunque a mucha gente le gusta exponer las botellas, hay que evitarlo, ya que la exposición a la luz puede alterar el gusto del vino, en especial el vino blanco. Es por esto que es recomendable guardarlas en lugares oscuros, con poca luz o con luz que se encienda únicamente cuando sea necesario. Esto se puede lograr instalando un sensor de movimiento o de detección de presencia junto con nuestras luminarias.
- Dependiendo de la altura de la bodega se podrán usar pantallas estancas, campanas o proyectores de baja potencia. Para locales donde se opte por exponer las botellas, es posible colocar tiras de led en las vidrieras o neveras, ya que emiten menos color y aguantan posibles humedades o temperaturas frías y le dan una iluminación minimalista y elegante.

LAS NEVERAS Y EL ALMACÉN:

- Para estas zonas es necesario asegurarse de elegir productos con una IP más alta, para que resistan la exposición a cambios de humedad, temperaturas extremas y polvo. Además, al ser zonas de menos concurrencia, la instalación de sensores de movimiento o de presencia puede favorecer la eficiencia energética, iluminando la zona únicamente cuando sea necesario.



LAS ZONAS EXTERIORES:

- Al pasear por la calle en busca de un lugar donde descansar a tomar algo, es habitual fijarse en dos aspectos clave: si el sitio llama la atención y parece atractivo y si hay gente consumiendo en el lugar. Para que el local llame la atención al viandante se pueden incorporar ciertos aspectos lumínicos que harán que el bar o restaurante “entre por los ojos” a todo aquel que se aproxime.
- Independientemente del producto elegido, hay que asegurarse de que cumplen con toda la normativa para ser instalados en zonas de exterior. Un factor clave es que sean productos con una IP68, resistentes a las inclemencias del tiempo.
- En el caso de la fachada, siempre se puede optar por elementos como proyectores LED que la realcen o algún aviso luminoso que llame la atención del viandante. Si el local está en zonas de alta exposición al mar, requerirá la instalación de productos adecuados a zonas de ambientes corrosivos.

TERRAZA EXTERIOR:

- Si el local de restauración cuenta con una terraza exterior rodeada de zonas verdes, es necesario aprovechar la forma y posición de los árboles para la instalación de proyectores LED que permitan direccionar el halo de luz hacia las zonas que se quieran destacar.
- Si se busca la sostenibilidad y bajo coste, siempre se puede optar por apliques solares para exteriores, que permitirían contar con una alternativa vistosa y costo eficiente.

BARRA AL AIRE LIBRE:

- Una forma interesante de iluminar este espacio es la instalación de las tiras LED para potenciar este punto de enfoque. No se puede olvidar que es uno de los primeros lugares a los que se mira cuando se entra en un bar, por lo que es importante que sea muy atractivo.
- Con el objetivo de crear un proyecto que no solo sea eficiente, sino que sea estéticamente agradable, los proyectos lumínicos pueden incorporar bombillas LED vintage en ciertos puntos, como sobre las mesas.

Cualquier persona responsable de un negocio de hostelería que quiera saber más sobre normativa y recomendaciones para iluminar correctamente un establecimiento de hostelería, le recomendamos revisar el [dossier especial que hemos preparado](#) con todos los detalles.



MÁS INFORMACIÓN SOBRE HOSTELERÍA DE ESPAÑA

La Confederación Empresarial de Hostelería de España es la única organización empresarial que representa a nivel estatal al conjunto de más de 300.000 empresas que integran el sector de la hostelería. Quieren ser la referencia del sector que transmita a los profesionales del mismo el orgullo de pertenecer a esta gran familia que les respalda y defiende sus intereses empresariales, promoviendo la unidad sectorial, desarrollando sinergias entre asociaciones y socios y proyectando a la entidad como el representante del sector. Todo gracias a una metodología de trabajo que une proximidad y confianza, honestidad, pragmatismo y trabajo en equipo.

Fundada en 1977, es la entidad que aúna en sus filas a restaurantes, bares, cafeterías y pubs de España. Entre sus asociados se da trabajo a 1,7 millones de personas y se genera un volumen de ventas de 130.841 millones de euros, generando un 6,4% del PIB.



[Linkedin](#)



[Instagram](#)



[Facebook](#)



[Twitter](#)



[cehe.es](#)

MÁS INFORMACIÓN SOBRE ROBLAN

Empresa familiar española especializada en la fabricación y venta de productos de iluminación LED con más de 50 años de experiencia en el mercado. En su medio siglo de historia, se ha convertido en una marca de referencia por la calidad de sus productos y por el servicio que brinda en varios países de Europa, Latinoamérica y África.

Es uno de los distribuidores clave en el mundo, manteniendo su posición de vanguardia en un mercado en rápida evolución, siempre centrado en promover la eficiencia energética y la reducción de costos por medio de diseños de iluminación de alta eficiencia en todo tipo de industrias (deportiva, industrial, sanitaria, hostelería, etc.) y por su fabricación en España.

Con más de 50 años de experiencia en el mercado de iluminación y material eléctrico, ROBLAN se ha convertido en una marca de referencia por la calidad de sus productos y por el servicio que brinda en varios países de Europa, Latinoamérica y África.



[Linkedin](#)



[Instagram](#)



[Facebook](#)



[Twitter](#)



[roblan.com](#)

ROBLAN[®]

 CLUB | HOSTELERÍA
DE ESPAÑA[®]