



**UNA NUEVA FÓRMULA PARA LAS ZONAS COMUNES CARACTERIZADA POR SU INFORMALIDAD, LIBERTAD, FLEXIBILIDAD Y CONFIANZA**

**FERRAN ADRIÀ LANZA PARA NH HOTELES “nhube”,  
ESPACIOS PIONEROS EN EL MUNDO HOTELERO, QUE  
COMBINAN RESTAURACIÓN, DESCANSO Y OCIO**

- **El genial restaurador español quiere que el cliente de los hoteles NH disfrute al máximo su estancia y ofrecerá, según las necesidades de cada hotel, “lo que ceno en casa, cocina de salud u ofertas temáticas”**
- **“Los conceptos “nhube” inician una nueva etapa en NH Hoteles y suponen una gran innovación en la oferta hotelera mundial”, dijo Gabriele Burgio, presidente Ejecutivo de NH**
- **Unificarán el salón, bar y restaurante de los hoteles bajo el lema “mejor que en casa”**
- **Los “nhube” tendrán una atmósfera cambiante a lo largo del día y el cliente podrá comer, beber, relajarse, leer, escuchar música, trabajar, jugar, ver TV, navegar por Internet, etc**
- **Los hoteles NH Eurobuilding y NH Núñez de Balboa en Madrid; NH Master y NH Duc de la Victoria en Barcelona y el hotel de Francfort serán los primeros en tener un “nhube”**

**Madrid, 10 de enero de 2.002.-** Ferran Adrià, uno de los mejores y más reconocidos restauradores del mundo, lanza para NH Hoteles “nhube”, espacios pioneros en el sector hotelero que combinan restauración, ocio y descanso para los clientes de la cadena. Se trata de una revolución en el sector hotelero, que unificará los espacios comunes de salón, bar-café y restaurante de los hoteles.

El primer hotel en tener un “nhube” será el NH Núñez de Balboa, que estará concluido en cuatro meses, y a continuación el NH Eurobuilding; los NH Master y Duc de la Victoria de Barcelona y el hotel que NH abrirá en Francfort (Alemania). Más adelante se irá implantando “nhube” en otros establecimientos de la cadena.



---

“nhube” es un concepto totalmente innovador porque incorpora en los hoteles aquello que más nos gusta encontrar cuando llegamos a casa: un espacio multifuncional donde charlar, ver la televisión, navegar por Internet, poner y escuchar música, a la vez que comer, beber o relajarse. Todo ello envuelto en una atmósfera “flexible”, donde el espacio y la iluminación se transforman según los diferentes momentos y necesidades del día.

Este nuevo concepto revoluciona la idea “clásica” de restaurante al unificar los espacios para restauración y ocio de los hoteles NH, lo cual convierte a “nhube” en un entorno muy confortable que combina una sala de estar, un comedor, un bar-cafetería, una biblioteca e incluso una cocina. En definitiva, un lugar en el que se está “mejor que en casa”.

“nhube” es un mundo donde cada cliente puede encontrar su propio rincón. La libertad y confianza que transmite este espacio permite que el cliente elija lo que quiere hacer en cada momento. La “domesticidad” del entorno potencia de manera natural el aspecto humano, el encuentro o la comunicación. La oferta gastronómica ofrecida por Ferran Adrià podrá ser distinta según la ubicación o el tipo de hotel donde se aplique el concepto. Habrá varios tipos de cocina; nhube de cocina casera, como la que a Ferrán le gusta comer en casa; otras donde lo saludable y ligero cobran mucha más importancia; y en otros “nhube” se versionarán cocinas del mundo. Todos los tipos de cocina tendrán en común el ser sencillos, factibles y reales. “Preferimos las mejores patatas a una langosta regular” señala el gran chef español.

Ferran Adrià y sus colaboradores han llegado, junto a NH Hoteles, al concepto “nhube”, el producto que se debe ofrecer en los hoteles, después de observar durante un tiempo los distintos comportamientos de los clientes en lo referente a restauración.

Por su parte, Gabriele Burgio, Presidente Ejecutivo de NH Hoteles, asegura que “con “nhube” la cadena comienza una nueva etapa, adaptada a los tiempos modernos, con un concepto único y revolucionario que esperamos tenga un éxito importante”. “Nosotros vamos a disfrutar enormemente al poder trabajar con Ferran Adrià en esta nueva etapa creativa y pensamos que nos va a permitir estar en la vanguardia de la restauración hotelera a nivel mundial”, añade.

Para el diseño y concepto global del nuevo espacio “nhube”, Ferran Adrià ha colaborado con Eduard Bosch (jefe de cocina de El Bulli), Ana Mir, Emili Padrós y Cesc Solà, que forman un equipo multidisciplinar de diseñadores e interioristas, así como con Enrique Martínez, actual asesor gastronómico de la cadena hotelera.

La imagen gráfica, diseñada por Aina Obiols, consta de un logotipo trazado a mano que refuerza la idea de espontaneidad, frescura y modernidad que caracteriza el proyecto “nhube”.



---

## **SOBRE FERRAN ADRIÀ**

Desde que a los 18 años entró a trabajar, por puro azar, como ayudante de cocina en un pequeño hotel, no ha parado de subir cotas en el mundo de la restauración. En 1984 ya es primer Jefe de Cocina de El Bulli y desde entonces, con Julio Soler, director en esta época del restaurante se comprometen a crear y desarrollar una restauración diferenciada de los estándares conocidos. Los años 85, 86, 87, 88 los dedican a desarrollar un auténtico y nuevo Estilo de Cocina. En 1995 establecen sede en Barcelona como Catering, El Bulli Catering, que sube los niveles de calidad y prestigio en el servicio de Banquetes hasta cotas insuperables. El Casino de Madrid es la mejor sede de El Bulli Catering en la capital.

Ferran Adrià, asesor de grandes marcas de calidad, con tenacidad y entusiasmo, rupturista y calculador emprende siempre con ímpetu cada nuevo proyecto en los que colabora, por lo cual su imagen unida a las mejores empresas siempre ofrece resultados espectaculares. Su actividad tiene su centro neurálgico en Barcelona: El Bulli Taller, con Albert Adrià a la cabeza. Todos los proyectos tiene su origen en el taller, que tiene como función fundamental la creación y el ensayo; la búsqueda de nuevos conceptos, técnicas y recetas para cada nueva temporada.

Ferran Adrià es uno de los máximos exponente de la cocina mundial, con las mejores puntuaciones en las guías gastronómicas, laureado con premios nacionales y una larga lista de reconocimientos como "El Bulli el Sabor del Mediterráneo", "Los Secretos de El Bulli", "Los Postres de El Bulli" de Albert Adrià, etc. Ferran es también objetivo de los más prestigiosos periodistas.

## **SOBRE NH HOTELES**

El Grupo NH Hoteles ([www.nh-hoteles.com](http://www.nh-hoteles.com)) ocupa, tras la compra de la cadena holandesa Krasnapolsky en julio de 2000, el tercer lugar del ranking europeo de hoteles de negocios. NH tiene un total de 182 hoteles operativos con casi 26.000 habitaciones repartidas en 17 países de Europa, Latinoamérica y África. Además, la cadena tiene 25 proyectos de nuevos hoteles en construcción, que supondrán más de 3.300 nuevas habitaciones. Los hoteles NH destacan por su calidad tanto en servicios como en instalaciones, con una decoración muy cuidada pensada para agradar a todos los gustos, uniforme y con la que el cliente se siente cómodo. Cuentan con las más avanzadas tecnologías para facilitar al cliente tanto la comunicación, como el trabajo y el entretenimiento. La restauración es otra de las prioridades de los hoteles de la cadena, que ofrece a sus clientes una cocina de primera calidad. En el ejercicio 2.000 el Grupo NH Hoteles consiguió un crecimiento del beneficio operativo del 142% gracias a un aumento de las ventas del 103,4%, hasta alcanzar los 91.596 millones de pesetas (550,5 millones de euros). El beneficio neto superó los 90 millones de euros, con un aumento del 41%. El Grupo NH cotiza en las Bolsas de Madrid (está en el selectivo Ixex 35) y Amsterdam, en el Euronext. Además, NH Hoteles es miembro del Stoxx Europe 600, que incluye a las mejores empresas europeas y del índice Morgan Stanley, que aglutina las principales compañías de las grandes bolsas mundiales.



---

## **SOBRE AEC**

Ana Mir y Emili Padrós han estudiado un master de diseño industrial en Londres en la Central St. Martins y, tras realizar varios proyectos, han ganado en el año 2000 el 1er Premio Domus - BBJ nuevas ideas para el interior del Boeing Business Jet, y el Premio Ciudad de Barcelona al Diseño y en 2001 el Premio FAD de Arquitectura Efímera con el proyecto la Pedrera de nit, 2000. Han hecho exposiciones en Londres, Nueva York, París, Amsterdam, Milán, Turín, Lousiana (Dinamarca), Estocolmo, Madrid, Valencia y Barcelona.

Cesc Solà estudió Diseño de Interiores y un postgrado de Diseño Industrial en Milán, ha desarrollado proyectos de franquicias y tiendas en Madrid, Badajoz, Barcelona, Palma de Mallorca, Tenerife, Santander, Girona y Londres; así como varios proyectos de interiorismo y rehabilitación para oficinas y viviendas en Barcelona. Ha diseñado stands para las ferias internacionales en Colonia, Florencia y París.