

## NOTA DE PRENSA

### La compañía abrirá el innovador concepto en Suiza, Holanda y Austria en dos años

## **NH HOTELES IDENTIFICA 26 HOTELES PARA ABRIR “NHUBE” TRAS EL ÉXITO OBTENIDO CON SU PRIMER PROYECTO**

- **El nuevo espacio de restauración y descanso, ideado por Ferran Adrià, ha tenido una extraordinaria aceptación tanto para clientes internos como externos del hotel, que destacan la calidad del producto**

**Madrid, 19 de junio de 2003.-** El éxito del primer “nhube”, un espacio de restauración, ocio y descanso pionero en el mundo de los hoteles, ha llevado a NH Hoteles a identificar 26 hoteles en los que se prevé implantar el producto. En los primeros tres meses de funcionamiento del primer “nhube”, situado en el hotel NH Balboa de Madrid, las ventas de restauración del hotel han crecido un 20,8 % respecto al mismo periodo de 2002.

Con éste primer “nhube” del NH Balboa la compañía está testando el nuevo producto para adaptarlo a las necesidades y preferencias de los clientes. Los resultados obtenidos por el momento han superado todas las expectativas y los clientes muestran un elevado nivel de satisfacción y destacan la elevada calidad del nuevo producto.

NH Hoteles implantará “nhube” por primera vez en Holanda (NH Ámsterdam City Center), Suiza (NH Zurich Messe) y Austria (NH Wien Airport Convention Center). Además, la compañía prevé abrir en los próximos dos años un “nhube” en 10 de los hoteles que están ya abiertos en España y en 13 de los que se encuentran en construcción.

Los criterios que se han tenido en cuenta para la identificación de los hoteles susceptibles de tener un “nhube” han sido tanto los de ubicación, espacio disponible y tamaño del hotel como la potencialidad de clientes derivada de los estudios de mercado realizados.



El espacio “nhube”, fórmula pionera en el sector hotelero, unifica las zonas comunes de salón, bar-cafetería y restaurante de los hoteles y ha sido ideado por Ferran Adrià, gran restaurador español y asesor de la cadena NH Hoteles.

El concepto innovador “nhube” incorpora a los hoteles 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 del día. En definitiva, un lugar en el que se está “mejor que en casa”. Así, el “nhube” del NH Balboa se consolida como una oferta gastronómica pionera, tanto para clientes internos como externos.

La decoración de “nhube” destaca tanto por los colores neutros como los tejidos naturales y los distintos ambientes. En concreto, se ha elegido una gama de colores que van desde el beige hasta los marrones oscuros, con el naranja como nota de color moderna y elegante a la vez. Entre los tejidos elegidos destacan el algodón, las rafias y el bambú mezclados con sedas, terciopelo y cueros, lo que crea sofisticación y sorpresa en el ambiente. Los muebles tienen un diseño muy especial y diferencian los distintos ambientes.

“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 oferta gastronómica del nuevo “nhube”, diseñada por Ferran Adrià, se basa en la comida sencilla pero de alta calidad, con una original forma de servir los distintos platos del menú.

## SOBRE NH HOTELES

El Grupo NH Hoteles ([www.nh-hoteles.com](http://www.nh-hoteles.com)), tras la compra de la cadena holandesa Krasnapolsky en julio de 2000, la de la cadena mexicana Krystal en junio de 2001 y la de la alemana Astron el pasado 25 de febrero, ocupa el tercer lugar del ranking europeo de hoteles de negocios. NH Hoteles más de 240 hoteles y casi 35.000 habitaciones en 16 países de Europa, Latinoamérica y África. La reciente adquisición de la cadena alemana Astron Hotels, ha supuesto la consolidación de NH Hoteles en Europa, puesto que Astron es el tercer operador en hoteles urbanos más importante de Alemania. NH Hoteles tiene en la actualidad 34 proyectos de nuevos hoteles en construcción, que supondrán casi 6.000 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. Además, el prestigioso restaurador Ferran Adrià, creador de El Bulli, se ha asociado con NH Hoteles y ha lanzado nuevos conceptos como “nhube”, espacios pioneros en el sector hotelero que combinan restauración, ocio y descanso para los clientes de la cadena y “Fast Good”. El Grupo NH cotiza en las Bolsas de Madrid (está en el selectivo Ibex 35) y Amsterdam, en el Euronext. Además, NH Hoteles es miembro del Stoxx Europe 600, que incluye a las mejores empresas europeas. También, NH