

· EL MUNDO A NUESTRO MODO ·





¡CREADORES DE TENDENCIAS!

*El 2020 está siendo un año que nunca olvidaremos.
El Covid-19 nos ha sorprendido a todos, paralizando nuestras agendas profesionales y nuestras vidas de golpe.
Han sido meses difíciles, pero ¡volvemos a la carga con más fuerza que nunca!*

*Os presentamos una edición de **MODEH** muy especial. Para el número 10 de nuestra revista más personal **nos hemos colado en la casa de reconocidos profesionales del diseño, arquitectura e interiorismo** de nuestro país. Nos han mostrado su visión sobre las **tendencias del sector que llegarán tras estos meses de confinamiento.***

*También les hemos planteado **retos decorativos muy divertidos** ¿Habrán aceptado?*

*Para añadir un toque diferente, esta edición “número 10” tiene **un gran componente interactivo**
¡No olvides escanear los **códigos QR** que encontrarás en las próximas 60 páginas!
¡**Contienen sorpresas y conocimientos muy valiosos!***

*Además ¡**hemos entrevistado a la arquitecta Mónica Diago!** Amante de los materiales naturales, colores neutros y líneas sencillas tiene la clave para lograr proyectos con ¡un efecto WOW sorprendente!*

*También hacemos un repaso al mayor evento de interiorismo del país, **Casa Decor 2020**. Una edición marcada por la sostenibilidad que reabrió sus puertas tras la crisis sanitaria el pasado 8 de junio hasta el 5 de julio. **Elegimos nuestros 5 espacios favoritos.***

**¡FELIZ VERANO!
¡ES TIEMPO DE LECTURA!**



MODEH

Nº10

07/2020

- P.04 ¿CÓMO SERÁN LOS HOGARES TRAS EL CONFINAMIENTO?
- P.12 CAMBIOS EN EL INTERIORISMO Y LA ARQUITECTURA
- P.16 ¡PISCINAS PERSONALIZADAS Y SOSTENIBLES!
- P.22 RETOS DECORATIVOS
- P.28 MOODBOARDS ¡TENDENCIAS!
- P.30 ¡NUESTROS 5 ESPACIOS FAVORITOS EN CASA DECOR SOSTENIBLE!
- P.42 ¡CLASSIC BLUE!
- P.46 ENTREVISTA MÓNICA DIAGO
- P.56 INTERIORISMO EN HOSTELERÍA ¡NUEVAS TENDENCIAS!
- P.60 “VOLVEMOS A NUESTROS BARES Y RESTAURANTES”
- P.66 ¿QUÉ HAY DE NUEVO?

INTERIORISMO EN HOSTELERÍA



*¡LOS PRINCIPALES CAMBIOS
PARA LOS PRÓXIMOS MESES SEGÚN LA VISIÓN
DE LA ARQUITECTA E INTERIORISTA
NAYRA IGLESIAS!*



SI HABLAMOS DE INTERIORISMO EN HOSTELERÍA ¿CUÁLES CREES QUE SERÁN LAS TENDENCIAS EN LOS PRÓXIMOS MESES? ¿CÓMO INFLUIRÁN LAS NUEVAS MEDIDAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL DISEÑO DE ESTE TIPO DE LOCALES?

Creo que las medidas de seguridad y salud se van a aplicar tratando de no perder nuestro toque de humor y cercanía. Para eso el diseño es clave. Desde In Out Studio estamos asesorando a empresas y cadenas de restauración para que optimicen y mejoren todos aquellos aspectos relacionados con la imagen y la experiencia, revisando todo su branding, diseñando nuevo packaging porque la mayoría no daba servicio a domicilio, y lo que es más importante adaptando sus espacios interiores y exteriores para que puedan dar servicio a sus clientes. No pretendemos reproducir la misma experiencia que había antes, nada es lo mismo, sino aprovechar este cambio para que el cliente disfrute de nuevas sensaciones dentro del restaurante pero invirtiendo lo menos posible porque en nuestra opinión, serán soluciones efímeras que luego en parte se eliminarán. Por eso es importante que a la hora de diseñar restaurantes se creen espacios flexibles.



COMEDOR PRIVADO DE KAI LA CALETA DE IN OUT STUDIO REVESTIDO CON MOSAICO UNICOLOR 101 HISBALIT EN FORMATO REDONDO.
FOTOS: SILVIA GIL ROLDÁN