

PRESSKIT

PRAKTIK BAKERY
BARCELONA HOTEL



Resumen

Praktik Bakery resulta de lo más singular, ya que integra una panadería dentro del hotel, ambos de calidad y de nueva apertura, logrando así adelantarnos a nuestro tiempo al proporcionar un nuevo servicio a nuestros clientes.

La prestigiosa y tradicional panadería Baluard de Anna Bellsolá ha sido la elegida para ofrecer a nuestros 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.

Situación del Hotel

Situado en Carrer Provença, 279 en Barcelona, Praktik Bakery se encuentra en un emplazamiento perfecto, a pie de las principales zonas turísticas de Barcelona: Paseo de Gracia, las ramblas, la sagrada Familia, La casa Batlló y la Pedrera entre otros...

Contacto

Hotel Praktik Bakery
Provença, 279
08037 | Barcelona

Tel. (+34) 93 343 66 90
Fax: (+34) 93 304 33 32
Fecha de apertura:
1 de abril de 2014





Concepto

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*”.

Arquitectura

El diseño del edificio mimetiza la arquitectura típica del Eixample barcelonés. El prestigioso diseñador Lazaro Rosa-Violán, Premio AD2013 al interiorista del año, es el artífice de los interiores de sabor industrial del hotel Bakery, un estilo que contribuye, junto con nuestra panadería tradicional, al carácter único y exclusivo del hotel.

Diseño

Todas nuestras habitaciones tienen una característica en común: la atención al detalle. En un edificio tradicional del Eixample barcelonés, hemos combinado el gusto por lo exquisito con la practicidad que nos caracteriza, pues ambas cosas no tienen por qué estar reñidas. El prestigioso diseñador Lazaro Rosa-Violán (premio AD 2013) ha hecho de nuestro hotel un lugar único, que, además de habitaciones de diseño, ofrece una panadería absolutamente original.



Alrededores

El amplio barrio del Eixample reúne un vasto número de edificios modernistas de gran valor arquitectónico. El centro del barrio, conocido como El Quadrat d'Or (El cuadrado de oro), era el lugar de residencia de las clases más adineradas que se mudaban a pisos diseñados por los más famosos arquitectos del momento, como por ejemplo Gaudí.

A un paso del Paseo de Gràcia, con sus edificios emblemáticos y las tiendas de lujo, cerca del centro neurálgico de la capital catalana y bien comunicado con las zonas más turísticas, el Hotel Bakery te dará la tranquilidad y el descanso de unas merecidas vacaciones.

Alojamiento

El hotel Praktik Bakery cuenta con 74 habitaciones de diseño, 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 hotel cuenta con 74 habitaciones:

- 26 habitaciones *twin* (13 exteriores)
- 48 habitaciones dobles (24 exteriores)



Facilidades

- Acceso minusválidos
- Aire acondicionado
- Baño privado
- Artículos de baño
- Caja fuerte
- Calefacción central
- Espejo maquillaje
- Habitaciones para no fumadores
- Acceso a internet gratuito
- Conexión Wifi
- Llave electrónica /magnética
- Lámpara de lectura
- Pantalla TV 16:9
- Pantalla TV plana
- Teléfono
- Ventanas articuladas
- Ventanas insonorizadas



Panadería Baluard

“Porque no hay dos panes iguales, tampoco hay dos hoteles iguales. Cada pan es una pieza única, artesanal y casi artística, llena de texturas, colores, formas, y de igual manera cada hotel es único, con su encanto, su olor, su trato y sus sensaciones al entrar en él.

El Praktik Bakery es ese hotel diferente, fuera de lo normal, por eso hemos introducido algo tan “casero” como el pan dentro del hotel, para que nuestros clientes se sientan como en casa, y para ello que mejor que gozar de una panadería tan única como Baluard.

No hay un aroma tan sutil como el de un pan saliendo del horno. El aroma que llena las tahonas de un perfume de serenidad nocturno.

Me gusta el pan. El pan que solía hacer mi abuelo, el que me trae recuerdos de humanidad, de sabiduría y de trabajo. El pan que solía vender mi abuela. El pan que más tarde amasaría mi padre y vendería mi madre... y ahora, pasado el tiempo, rodeados por el mar, instalados en la Barceloneta, barrio marinero y característico, la amasadora sigue amasando, el horno de leña gira a diario, la harina llena todos los rincones de nuestra tahona, y las manos dan forma con ilusión a lo que será un pan. Sencillamente un pan.

Cortadlo, oledlo, lleváoslo a la boca y dejad que los sentidos hagan el resto.

Me llena de satisfacción poder ofrecer cada día el pan que siempre me ha gustado encontrar en la mesa.”

Anna Bellsolà.

Servicios

- WiFi Gratuito
- Servicio de conserjería
- Panadería tradicional
- Desayunos
- Disponibilidad de toallas de playa
- Reserva en bus turístico
- Parquing
- Máquina de Café
- Servicio de lavandería
- Reserva de restaurantes
- Báscula para equipajes
- Transfers al aeropuerto



Hotel Praktik Bakery · Provença 79 · 08037 · Barcelona

Tel. (+34) 93 343 66 90 · Fax: (+34) 93 304 33 32
hotelpraktikbakery.com