

REPORTAJE

BUFFET Y PRODUCTOS DE DESAYUNO

MARCANDO LA EXPERIENCIA DEL USUARIO

Pocas cosas dicen más de un hotel que su desayuno buffet. No es solo el primer bocado del día, sino también la primera impresión real que se lleva el huésped. ¿Hay café decente? ¿Zumos recién exprimidos? ¿Tostadas crujientes? Detrás de ese momento hay mucho más de lo que parece: tecnología, diseño, estrategia y un objetivo claro... sorprender, cuidar y hacer que el cliente quiera volver.

> Foto: APS



“EL DESAYUNO REPRESENTA UNA PROMESA DE CALIDAD”

Cada mañana en un hotel comienza con una promesa: la de ofrecer al huésped una experiencia que combine confort, atención y sabor. Y esa promesa, en muchos casos, se materializa en el desayuno buffet. Más allá de ser una simple comida, este momento del día representa uno de los primeros contactos tangibles entre el establecimiento y su cliente, un punto de encuentro donde se condensan expectativas, percepciones y emociones. El desayuno buffet es, por tanto, mucho más que una tradición hotelera: es una herramienta estratégica que refleja la identidad del hotel, su nivel de servicio y su capacidad para sorprender.

Además, en un entorno donde la personalización, la sostenibilidad y la diferenciación marcan la pauta, este formato se mantiene como un elemento clave para cautivar, fidelizar y generar valor añadido. Pero ¿qué factores explican su vigencia y por qué sigue siendo tan determinante en la experiencia global del huésped?

“En la mayoría de los hoteles, se incluye el desayuno en los hoteles, y el servicio gastronómico del hotel marca la calidad

▼ Foto: Rational



del mismo. En este caso, el desayuno forma parte muy importante de la valoración de la experiencia del cliente y por tanto de la valoración final del establecimiento”, analiza Juan Jose Carro Martínez, director comercial cuentas nacionales de Templo Café.

A lo que Sasha Krneta, responsable UDC de illycaffè, añade que el desayuno buffet sigue siendo un momento fundamental en la experiencia del huésped porque es, en muchos casos, su primer contacto real con la propuesta gastronómica del hotel. “Más allá de una comida, representa una promesa de calidad, cuidado y hospitalidad”. “El desayuno buffet sigue siendo clave porque ofrece una experiencia variada y personalizada, adaptada a los gustos y necesidades de cada huésped. Este formato es especialmente valorado por los viajeros que buscan opciones rápidas, saludables y frescas”, añade Joyce Lam, COO y dirección de marketing de la empresa Mizumo.

Conceptos que comparte la Marketing Director de MYCHEF, Roser Gestí, quien asegura que el desayuno buffet representa

▼ Foto: Mizumo



AURORA

EL AROMA DE LA MAÑANA

Saeco Professional presenta Aurora, la nueva máquina superautomática del grano a taza.

Compacta y elegante, se adapta perfectamente a la oficina o al b&b. Aurora ha nacido para satisfacer las necesidades de quienes buscan alta calidad y simplicidad. Es plug & play y, gracias a su innovadora tecnología y precisión, asegura resultados impecables garantizando una experiencia de sabor única y constante en cada taza.

Confía en Aurora para disfrutar de un café con el sabor de casa, dondequiera que estés.





^ Foto: APS

mucho más que una comida: es la primera impresión del día y, muchas veces, el último recuerdo tangible que se lleva el huésped. “Es un momento en el que el cliente valora la hospitalidad, la variedad y el cuidado en los detalles. Un buffet bien planteado transmite atención, calidad y una identidad clara del establecimiento”.

Igualmente, desde RATIONAL, Julián Pizzi, su National Corporate Chef, añade que el desayuno buffet ofrece una percepción de abundancia y libertad de elección. Un desayuno variado puede adaptarse a diferentes gustos, dietas y culturas, lo que mejora la satisfacción general del huésped. Esto se traduce en mejores reseñas, mayor fidelización y recomendaciones. “Aunque el desayuno pueda estar incluido en la tarifa, su calidad puede influir en la percepción global del hotel, incentivando el consumo de otros servicios”.

Por último, desde illycaffè entienden este instante como una oportunidad para elevar la experiencia desde el primer café del día: “ofrecer un espresso perfectamente preparado o una variedad de cafés de especialidad en un entorno de buffet añade un componente emocional y diferencial que el cliente valora cada vez más”. A lo que desde Mizumo añaden que exprimidores de zumo de naranja, el pelador de piñas eléctrico y el tostador profesional mejoran significativamente la expe-

riencia. “Los exprimidores permiten ofrecer jugos frescos al momento, muy demandados por quienes buscan opciones saludables. El pelador de piñas facilita la preparación de fruta fresca y el tostador asegura tostadas crujientes, mejorando la calidad y rapidez del servicio”. En su opinión, estos equipos no solo elevan la calidad del buffet, sino que optimizan la eficiencia del servicio, garantizando una experiencia de desayuno ágil y satisfactoria para los huéspedes.

Tendencias y expectativas

El desayuno buffet, lejos de estancarse en fórmulas tradicionales, ha evolucionado al ritmo de los nuevos hábitos de

“La maquinaria juega un papel fundamental en el equilibrio entre eficiencia operativa y experiencia del cliente”

NUEVO

Bonduelle
Food Service



NO MÁS LÍMITES
A TU IMAGINACIÓN

¡PONLE
ROCK & ROLL
A TUS PLATOS!



FÁCIL APERTURA
Y SIN DESPERDICIO



DESCUBRE LA NUEVA GAMA
TECNOLOGÍA AMBIENTE
DE CEREALES Y LEGUMBRES EN DOYPACK

✓ AHORRO DE COSTES
Y ALMACENAMIENTO

✓ PRÁCTICO, ÚNICO
E INNOVADOR

✓ MODERNO
Y DE TENDENCIA

✓ SEGURIDAD
Y CALIDAD



consumo, las demandas del viajero contemporáneo y las exigencias del propio sector hotelero. Hoy, más que nunca, este espacio refleja las grandes transformaciones de la industria: desde la apuesta por una alimentación más saludable hasta la incorporación de tecnologías que optimizan la experiencia del comensal. Las preferencias de los huéspedes, cada vez más diversas y conscientes, han llevado a los hoteles a replantear tanto la oferta gastronómica como la presentación y el servicio.

En este sentido, “hoy en día se busca un equilibrio entre funcionalidad y experiencia. Ganan protagonismo las propuestas saludables, las estaciones de cocina en vivo y la personalización. Además, los hoteles tienden a diseñar buffets más dinámicos y sostenibles, apoyados en equipos que aporten eficiencia y agilidad al servicio”, explica Roser Gestí.

Por otro lado, Sasha Krneta destaca que una de las tendencias más claras es la búsqueda de experiencias más perso-

nalizadas y sensoriales, donde la calidad prime sobre la cantidad. “Hay un claro enfoque hacia productos artesanales, frescos y de origen responsable, así como la incorporación de estaciones de café premium que permiten al huésped elegir entre distintos tipos de preparación”.

Mientras tanto, Julián Pizzi, añade que las principales tendencias siguen siendo la cocina a la vista y la tematización. “Elementos como la fruta, panadería, pastelería..., pueden llegar a tematizarse, culminando en un bufé mucho más variado y explorando opciones como la de destinar una temática temporal al buffet (fruta exótica, panadería francesa...)”.

Además, añade que los equipos de cocción mediante los que se prepara un buffet comienzan a emitir mucho menos calor gracias a su aislamiento, permitiendo estar mucho más cerca del cliente y por lo tanto favorecer las elaboraciones en directo con una puesta en escena espectacular, tendencia que seguirá en auge.

“TRANSMITE ATENCIÓN, CALIDAD Y UNA IDENTIDAD CLARA DEL ESTABLECIMIENTO”



Chef Germán Carrizo,
Estrella Michelin

INGREDIENTES SABROSOS Y SALUDABLES PARA BUFÉ



EL ACOMPAÑAMIENTO PERFECTO PARA EL MOMENTO DEL APERITIVO Y DESAYUNOS



EL TOQUE QUE REALZA CUALQUIER RECETA

FRUTOS SECOS, FRUTAS DESECADAS Y CHOCOLATEADOS

ESPECIALISTAS EN CADENAS HOTELERAS

Itac Professional lo forma un equipo de personas que trabaja no solo para ofrecerte el mejor producto, sino también el mejor servicio. Tu partner de negocio con el que no tendrás que preocuparte por nada.

- Expertos en el producto y en el sector de la hotelería.
- Gama para cocina, barra de bar y desayuno.
- Máximo estándares de calidad y de seguridad alimentaria.
- Selección de productos libres de alérgenos
- Servicio garantizado durante toda la temporada.

Itac Professional,
la marca B2B de Importaco
info@importaco-itac.com
www.itac-profesional-com



Conoce nuestra gama completa escaneando el código QR





Asimismo, Joyce Lam considera que las tendencias actuales en los buffets de desayuno hoteleros se centran en ofrecer opciones saludables, frescas y personalizables. Los huéspedes buscan productos naturales, y los zumos recién exprimidos se han vuelto muy populares. Además, destaca que “los buffets incorporan más opciones prácticas como frutas cortadas, y el pelador de piñas eléctrico es clave para ofrecer piña fresca de manera rápida y eficiente. En resumen, la demanda por opciones saludables, frescas y rápidas sigue creciendo, y nuestros equipos ayudan a los hoteles a satisfacer estas necesidades mientras optimizan el servicio”.

Por otro lado, Juan Jose Carro Martínez observa que, en la familia del café, cada vez más, el cliente quiere un autoserivicio y cafés de calidad. Por ello, el servicio en máquinas dispensing de café soluble y café líquido, están evolucionando a un servicio en máquinas de café grano. “La experiencia del cliente con las maquinas es cada vez más importante, y que puedan interactuar con ella mejora ostensiblemente la experiencia. Por ello se están implantando maquinas superautomáticas con una extracción alta de café”.

Así pues, en este contexto dinámico, resulta clave identificar las principales tendencias que están marcando el diseño y la gestión de los buffets de desayuno. Pero, además, debemos hacernos una pregunta esencial para poder entender esta evolución: ¿qué demanda hoy el cliente en cuanto a variedad, calidad y experiencia en el desayuno hotelero? Si conseguimos responder a esta pregunta conseguiremos trazar un mapa más claro de las expectativas actuales y las claves para, de esa manera, superarlas con éxito.

Así, por ejemplo, desde RATIONAL observan que el cliente hoy en día demanda mucho más ciertas dietas especiales: vegetarianas, veganas, sin gluten... además, la preferencia en la variedad de cocinas internacionales sigue en auge, valorando el poder elegir entre opciones locales y platos internacionales para que un buffet no se convierta en algo repetitivo. Asimismo, desde Mizumo corroboran que el huésped actual espera opciones variadas que cubran distintos estilos de alimentación, pero también exige coherencia y calidad en la propuesta. “Valora mucho que los productos se sirvan a la temperatura adecuada, que haya fresca en cada prepara-



^ Foto: illycaffè

ción y que la experiencia sea ágil, cuidada y agradable”. “Pero también exige coherencia y calidad en la propuesta. Valora mucho que los productos se sirvan a la temperatura adecuada, que haya fresca en cada preparación y que la experiencia sea ágil, cuidada y agradable”, añaden desde MYCHEF.

Por otro lado, Joyce Lam determina que la eficiencia también es importante, y equipos como el pelador de piñas eléctrico facilitan la preparación rápida de fruta fresca, mientras que los tostadores profesionales aseguran tostadas crujientes de forma constante. “Las estaciones de cocina en vivo y la personalización de ingredientes mejoran la experiencia del huésped. En resumen, los clientes exigen un desayuno variado, saludable y memorable, y nuestros equipos ayudan a satisfacer estas demandas con alta calidad y eficiencia”.

Del mismo modo, desde illycaffè opinan que el huésped actual no solo espera variedad, sino una oferta cuidada, coherente con el posicionamiento del hotel. “Prefiere menos opciones, pero mejor seleccionadas, con un hilo conductor que hable de calidad y autenticidad. También busca rituales: desde poder elegir entre un cappuccino, un cold brew o un espresso clásico, hasta encontrar alternativas vegetarianas u opciones regionales. La experiencia del café, en este contexto, se ha vuelto clave: no se perdona un mal café en un entorno que aspira a ser memorable”.

“HOY EN DÍA SE BUSCA UN EQUILIBRIO ENTRE FUNCIONALIDAD Y EXPERIENCIA”

Nuevos desarrollos

CR-NPD



CV-NPD



Compactos comerciales
R290

DM-ND/SD



Sistema Waterloop
R290

CR-NN



CV-NN



Compactos comerciales
R455A

EH-NN



EF-NN



Semicompactos comerciales
R455A



Diseñados por y para instaladores



www.intarcon.com



^ Foto: Mizumo

UN BUEN DISEÑO TRANSMITE ORDEN, CONFORT Y PROFESIONALISMO

Está claro que lejos de ser un simple servicio añadido, el desayuno buffet se ha consolidado como un reflejo del alma del hotel: un espacio donde se materializa su filosofía, su atención al detalle y su capacidad para anticiparse a las expectativas del cliente.

Diseño del espacio

En un buffet de desayuno, la distribución del espacio no es solo una cuestión estética: es una herramienta clave para optimizar la eficiencia operativa y mejorar la experiencia del cliente. Un diseño bien planificado facilita el flujo de personas, reduce esperas, evita aglomeraciones y permite que el personal trabaje con mayor agilidad y discreción. Además, cuando el recorrido está estructurado de forma lógica se favorece la autonomía del huésped y se mejora su percepción del servicio.

En este aspecto, Sasha Krneta detalla que el diseño influye tanto en lo funcional como en lo emocional. Considera que un espacio bien resuelto permite fluidez en el servicio, reduce colas y facilita la elección del cliente. “Pero también comunica orden, cuidado por los detalles y una narrativa visual coherente. Incluir una zona de café bien definida, atractiva y accesible, con máquinas que permitan una preparación rápida y de calidad”. Igualmente opina Julián Pizzi quien asegura

iCombi Pro. iVario Pro.

Rapidez, capacidad y productividad para grandes cocinas.



Descúbrelos aquí.
rational-online.com

RATIONAL

“LA PRESENTACIÓN COMUNICA TANTO COMO EL SABOR”

que el diseño del espacio buffet impacta directamente en la eficiencia del servicio y la experiencia del cliente. “Una distribución fluida evita aglomeraciones y mejora la circulación. Las estaciones bien organizadas facilitan el autoservicio y el trabajo del personal. La estética, iluminación y presentación influyen en la percepción de calidad. En conjunto, un buen diseño transmite orden, confort y profesionalismo”.

Así pues, Roser Gestí determina que el diseño del buffet influye directamente tanto en la experiencia del huésped como en el trabajo del equipo de cocina y sala. Un espacio bien distribuido facilita el flujo de personas, reduce tiempos de espera

y mejora la percepción de orden y limpieza. Además, “cuando se integra una visión ergonómica en la disposición del equipamiento (pensando en la comodidad y accesibilidad del personal durante el servicio) se gana en eficiencia operativa y se minimizan movimientos innecesarios lo que repercute en un mejor servicio general”.

Pero aparte de la importancia que tiene en la imagen el tener bien organizado el espacio, también comienza a cobrar fuerza otro elemento fundamental: la presentación. El diseño del espacio no solo debe ser eficiente, también debe seducir. La disposición, la iluminación, los colores, el menaje y la forma en que se muestran los alimentos construyen una experiencia visual que influye directamente en la percepción de calidad y valor por parte del cliente. En un entorno donde la experiencia se comunica visualmente, la estética del buffet se convierte en una extensión del posicionamiento del hotel y en una herramienta emocional tan poderosa como el propio producto. ¿Qué papel juega entonces la presentación visual en la percepción del desayuno buffet?

“Un papel clave. La presentación comunica tanto como el sabor. Un plato bien dispuesto, con colores y texturas atractivas, y servido a la temperatura justa, eleva automáticamente la percepción de calidad. Lo mismo ocurre con los equipos: un horno de cocción acelerada o una vitrina bien integrados en el diseño del espacio también suman valor”, responde la Marketing Director de Mychef.

Con esta idea, el National Corporate Chef de RATIONAL también explica que la presentación visual y la estética del buffet influyen directamente en la percepción de valor del huésped.

✓ Foto: Mychef



“Eso con un café lo arreglamos”

Porque **Mocay** proporciona la **experiencia, el servicio y el conocimiento** necesarios para atender las necesidades de tu negocio. Y así ofrecerte...

**Un café para
solucionar
las cosas.**

Mocay
Maestros del café.

FORMACIÓN · ASESORAMIENTO · ASISTENCIA TÉCNICA · EQUIPAMIENTO



EL DESAYUNO BUFFET
SE HA CONSOLIDADO
COMO UN REFLEJO
DEL ALMA DEL HOTEL



Una disposición cuidada y atractiva transmite calidad, frescura y atención al detalle. “Colores, texturas y simetría estimulan el apetito y mejoran la experiencia sensorial. La estética también refuerza la identidad del hotel y genera momentos ‘compartibles’ en redes sociales. En conjunto, eleva la percepción del desayuno como una experiencia más ‘premium’”. También para Sasha Krneta la estética es clave. “Una buena presentación no solo hace más atractiva la oferta, sino que transmite orden, cuidado y coherencia con el estilo del hotel. El café, en este contexto, debe estar igual de cuidado que el resto: desde el diseño de las tazas y el rincón de servicio, hasta el aspecto de la máquina”. Por otro lado, Joyce Lam añade que equipos como “los exprimidores automáticos con autoservicio y los peladores de piñas eléctricos no solo ofrecen productos frescos, sino que también añaden valor visual al buffet. El exprimidor permite servir zumo fresco de forma eficiente, mientras que el pelador muestra piña fresca de manera atractiva. Los tostadores automáticos también mejoran la estética, manteniendo los productos bien presentados y agregando un toque moderno y funcional”.

Equipamiento esencial

Más allá del diseño del espacio y de la propuesta gastronómica, hay un tercer pilar que sostiene la excelencia de un desayuno buffet: la maquinaria. La tecnología aplicada a estos entornos ha avanzado notablemente en los últimos años, aportando soluciones que no solo mejoran la eficiencia operativa, sino que también elevan la percepción del cliente. La temperatura adecuada, la frescura visible, la rapidez de reposición o la interacción personalizada dependen, en gran medida, del equipamiento que respalda cada estación. En este aspecto desde Mizumo aseguran que hoy en día, la maquinaria juega un papel crucial en la agilidad, seguridad y atractivo del desayuno buffet. La automatización de varios procesos es esencial para garantizar la eficiencia operativa, la calidad del servicio y la satisfacción del cliente.

Concepto que comparten desde Mychef, que aseguran que la maquinaria juega un papel fundamental en el equilibrio entre eficiencia operativa y experiencia del cliente. “Equipos como vitrinas refrigeradas o dispensadores automáticos ayudan a mantener la frescura y la presentación, pero cada vez ganan

Foto: Rational

IBERITAL

REFERENT

4 colores disponibles

Pantalla LCD

Lanza de vapor de tacto frío

EL NUEVO SIGNIFICADO DE TRADICION

NUEVA COLECCIÓN 2025

iberital.com @iberital_official @IberitalOfficial @Iberital @Iberital X @Iberital @Iberitalcoffee @iberital



más protagonismo las soluciones que aportan velocidad y flexibilidad al servicio”. En este sentido, también destaca los hornos de cocción acelerada que se han convertido en un recurso clave: permiten preparar o regenerar productos en tiempo récord, con un acabado de alta calidad y sin necesidad de grandes despliegues previos, lo que facilita una respuesta ágil incluso en picos de demanda.

Por otro lado, añade que las envasadoras continúan siendo esenciales en la preparación previa del servicio. Su uso permite hacer porciones de forma segura, mantener la higiene en productos sensibles y reducir el desperdicio. Además, “ayudan a organizar mejor el trabajo interno del equipo, lo que se traduce en un servicio más ordenado y eficaz de cara al cliente”.

Mientras tanto, desde Mizumo consideran como uno de los equipos clave los exprimidores de zumo de naranja automáticos, especialmente aquellos con autoservicio, que permiten ofrecer jugos frescos y naturales de manera rápida y sin intervención manual. En su opinión, “este tipo de exprimidores proporciona a los huéspedes la libertad de servirse directamente, lo que mejora la experiencia de autoservicio y reduce las esperas. Además, al no requerir personal para exprimir el zumo, los hoteles pueden optimizar sus costos operativos mientras siguen ofreciendo una opción de alta calidad”.

Asimismo, y como se ha nombrado anteriormente, también destaca las vitrinas refrigeradas son igualmente esenciales para mantener la frescura de productos como frutas frescas, yogur o panes. “Las vitrinas bien ubicadas permiten una presentación atractiva y accesible para los huéspedes, al mismo tiempo que garantizan que los productos se mantengan a la temperatura adecuada, mejorando la seguridad alimentaria”.

“El pelador de piñas eléctrico, aunque típicamente ubicado en la cocina, es otro equipo clave que contribuye a la agilidad

del buffet. Permite ofrecer piña fresca y cortada de manera rápida y eficiente, reduciendo tiempos de preparación y asegurando que el buffet siempre esté surtido con fruta fresca de alta calidad”, continúa destacando Joyce Lam.

Y, añade también a los tostadores profesionales automáticos, a los que considera esenciales para garantizar que las tostadas se sirvan de manera constante y con la misma calidad, reduciendo la necesidad de intervención constante por parte del personal y mejorando la experiencia del huésped al ofrecer un servicio ágil y sin demoras.

Por otro lado, desde illycaffè añaden que los equipos que simplifican la operativa y mejoran la experiencia del cliente son esenciales. “Las cafeteras automáticas de alto rendimiento, por ejemplo, permiten servir café espresso, lungo o cappuccino con calidad constante y sin errores”.

También están ganando protagonismo los dispensadores inteligentes, tanto de cereales como de líquidos (zumos, leche, agua), que permiten una dosificación precisa, reducen el desperdicio y aportan un toque de modernidad y limpieza al conjunto. En este mismo sentido, las estaciones calientes con control térmico garantizan que huevos, salchichas, tortitas u otras opciones cocinadas se mantengan en condiciones óptimas durante todo el servicio, sin perder textura ni sabor.

“Estos equipos no solo optimizan la eficiencia y la seguridad, sino que también mejoran la experiencia del cliente, ofreciendo productos frescos y de calidad de manera rápida y conveniente”, determina Joyce Lam.

Ahora bien, contar con la maquinaria adecuada no solo implica elegir el tipo correcto de equipo, sino también evaluar una serie de características clave que pueden marcar la diferencia en la operativa diaria. Desde la perspectiva del hotelero, la elección de estos elementos responde tanto a criterios funcionales como estratégicos: se busca tecnología que op-

Foto: APS

WE MADE IT BEST

Blocksystem:
ecology, smartness, technology



Nuevos equipos compactos R290 para cámaras frigoríficas

Nueva estructura, nuevo circuito termodinámico, testado en el VAG Refrigeration Laboratory, y renovada **electrónica de última generación** con función Smart Defrost. En una palabra: **BEST**

*Referido a nuestra gama anterior de R290. El ahorro frente a los equipos con HFC llega al 40%

RIVACOLD
MASTERING COLD

BC SYSTEMS®
THINKING FUTURE

C/ Juli Galve Brusson, 9-11 | 08918 Badalona, Barcelona, Spain
Tel. +34 934 694 099 | +34 628 850 424
info@e-bcsystems.com | www.e-bcsystems.com

Salud, dietas especiales y personalización

En los últimos años, los hábitos de consumo han evolucionado significativamente, especialmente en lo que respecta a la alimentación. Los desayunos, como primera comida del día, no han quedado al margen de esta transformación. Cada vez más, los productos de proximidad, ecológicos y artesanales ganan protagonismo en la oferta matutina, reflejando una creciente conciencia por la sostenibilidad, la calidad y la autenticidad. Este cambio responde tanto a las demandas de los consumidores como a la apuesta de muchos establecimientos por una propuesta más saludable y responsable.

En los últimos años, el perfil del huésped ha evolucionado notablemente, reflejando una creciente preocupación por la salud, el bienestar y la diversidad alimentaria. La demanda de opciones saludables, veganas, sin alérgenos o adaptadas a diferentes necesidades dietéticas ya no es una tendencia minoritaria, sino un requisito casi indispensable para muchos viajeros. Este cambio obliga a los buffets de desayuno a reinventarse, no solo en la variedad de productos, sino también en la forma de presentar y garantizar la seguridad de estas alternativas. En este sentido, Joyce Lam, COO y dirección de marketing de la empresa Mizumo, especifica que la demanda de opciones saludables, veganas y libres de alérgenos sigue creciendo. Los clientes buscan cada vez más productos que se adapten a sus necesidades dietéticas. “Esto ha llevado a los buffets de desayuno a ofrecer más opciones frescas y naturales, sin ingredientes que causen reacciones alérgicas”.

De este modo, Julián Pizzi, National Corporate Chef de RATIONAL, añade que esta demanda está cada vez más en auge y la tecnología permite dar respuesta: con o sin carne, sin lactosa o sin gluten, todos los platos ofrecidos deben tener algo en común: además de las máximas exigencias de calidad y sabor, deben estar listos rápidamente.

Está claro que la demanda de opciones saludables, veganas y sin alérgenos está creciendo de forma notable y los buffets deben adaptarse con propuestas claras, seguras y apetecibles. “La clave está en ofrecer alternativas bien etiquetadas, integradas con naturalidad en la oferta general y con un nivel de calidad que no genere una experiencia de ‘segunda opción’”, determina Sasha Krneta, Responsable UDC de illycaffè.

Se trata de una demanda que ha crecido de forma significativa en los últimos años, y ya no se limita a un nicho: “forma

parte de la expectativa general de muchos huéspedes. Los buffets se están adaptando con propuestas más segmentadas, etiquetado claro de ingredientes y elaboraciones específicas que respondan a estas necesidades sin comprometer el sabor ni la calidad”, especifica Roser Gestí, Marketing Director, Mychef. Además, continúa explicando que, para establecimientos como hoteles, esto implica un mayor control en la preparación y regeneración de los alimentos. En este contexto, “disponer de equipamiento que permita organizar el trabajo con seguridad y eficiencia, como envasadoras que facilitan la conservación de raciones individuales, ayuda a preservar la variedad, evitar contaminaciones y mantener un servicio ágil”.

Como vemos, la incorporación de opciones saludables y específicas para dietas especiales ha transformado el buffet en un espacio mucho más dinámico y personalizado. Esta evolución ha impulsado también la búsqueda de experiencias que vayan más allá del autoservicio tradicional, dando paso a propuestas más interactivas y a la posibilidad de que el huésped participe activamente en la creación de su desayuno. En este contexto, crece el interés por la cocina en vivo, la personalización de platos y otras fórmulas que convierten la comida en un momento único y memorable. En este punto, desde RATIONAL aseguran que la demanda por estaciones de cocina en vivo, personalización y experiencias interactivas está en aumento. “Los huéspedes valoran ver cómo se preparan sus alimentos, lo que genera confianza y entretenimiento. La personalización permite adaptar los platos a gustos y necesidades dietéticas específicas. Estas experiencias elevan la percepción de calidad y exclusividad del desayuno. Además, la integración de la tecnología mencionada anteriormente en los hoteles permite anticipar las preferencias y enriquecer la experiencia”.

Sin duda, el live cooking aporta un componente visual atractivo que enriquece la experiencia del huésped y refuerza la percepción de calidad. Además, “la posibilidad de personalizar los platos en el momento, mejora considerablemente el nivel de satisfacción del cliente. Permite adaptarse con facilidad a diferentes perfiles alimentarios, restricciones dietéticas o preferencias culturales, algo especialmente relevante en hoteles con una clientela internacional. Al preparar únicamente lo que cada comensal desea, también se contribuye a reducir el desperdicio alimentario de forma efectiva”, determina Roser Gestí.

interihotel

EUROPE'S LEADING
HOSPITALITY DESIGN EVENT



THE POWER
OF ENCOUNTERS

FIRA BARCELONA
GRAN VIA

BCN25
OCT 21-23





EL HUÉSPED PERCIBE ESTOS PRODUCTOS COMO UNA MUESTRA DEL COMPROMISO DEL HOTEL

timice recursos, reduzca consumos, facilite el mantenimiento y se adapte a los ritmos del servicio sin perder calidad.

En este sentido, desde Templo Café opinan que se buscan máquinas con una interacción con el cliente moderna, sencilla y diferenciadora. “A nivel operativo, buscan máquinas de fácil limpieza y, sobre todo, fiables. Que no generen problemas en los servicios”.

Por otro lado, desde Mychef añaden que, en la actualidad, la eficiencia energética es una prioridad ya que además de ser un pilar clave en la sostenibilidad, el control de los costes operativos se ha convertido en un factor determinante. “Para nosotros, en el diseño y fabricación de hornos, esto se traduce en el desarrollo de tecnologías patentadas que optimizan el consumo eléctrico e hídrico. Esta mejora no solo reduce el

impacto ambiental, sino que también repercute directamente en los costes operativos, lo que se traduce en un ahorro significativo para los hoteles”.

En paralelo, también destaca la facilidad de limpieza como otro aspecto esencial que los hoteleros buscan en sus equipos de cocina. En este sentido, destaca que sus hornos cuentan con sistemas de autolimpieza que simplifican enormemente este proceso, ahorrando tiempo y esfuerzo al personal. La limpieza eficiente también contribuye a una mayor durabilidad del equipo, lo que a su vez mejora la rentabilidad a largo plazo.

Por último, destaca la conectividad como un factor creciente, “está más vinculada a la optimización de la gestión operativa. Los hornos con tecnología cloud, permiten obtener datos

Textilhogar

HOME TEXTILES PREMIUM

29 Sept.
» 2 Oct.
2025
València - Spain

Salón Internacional de Textiles
para el Hogar y la Decoración.
*International Home Textile and
Decoration Show.*

   
textilhogar.com

Coincidiendo con
Coinciding with

FeriaHabitat
València



ATEVAL





^ Foto: Rational

LA CLAVE ESTÁ EN OFRECER ALTERNATIVAS BIEN ETIQUETADAS

muy útiles para una gestión más eficiente y centralizada. Estos softwares permiten monitorizar el uso, automatizar procesos, actualizar recetas de forma remota o incluso anticipar necesidades de mantenimiento”, determina.

En definitiva, los hoteleros “buscan equipos que combinen eficiencia energética, bajo mantenimiento y diseño funcional. La facilidad de limpieza y la resistencia al uso intensivo son imprescindibles”, concluyen desde illycaffè.

Atraer a los usuarios sin perder rentabilidad

En un contexto donde los costes operativos aumentan y las expectativas de los clientes se mantienen altas, los hoteles se enfrentan al reto de ofrecer buffets atractivos y variados sin poner en riesgo su rentabilidad. Para lograrlo, están adoptando estrategias cada vez más creativas y eficientes que equilibran la calidad de la experiencia con una gestión inteligente de los recursos. Desde el control del desperdicio alimentario hasta la optimización de la oferta gastronómica, la innovación se ha convertido en una aliada clave del sector.

En este sentido, desde RATIONAL consideran que los hoteles cada vez apuestan más por la configuración de una cocina inteligente, que les permita producir un servicio eficiente y, sobre todo, delicioso. Por ello, destaca que “la inversión en equipos de cocción inteligentes se amortiza a largo plazo, ya que las cocciones salen perfectas, la medición de datos permite tomar decisiones de forma más rápida y el consumo es mucho más reducido”.

Por otro lado, desde illycaffè añaden que la clave está en optimizar: ofrecer menos cantidad, pero mayor calidad. “Seleccionar productos con rotación, utilizar equipamiento que minimice el desperdicio y, sobre todo, integrar propuestas de alto valor percibido sin que necesariamente impliquen un sobrecoste operativo”.

Por último, desde Mychef destacan que la clave está en optimizar procesos sin renunciar a la calidad percibida. Muchos hoteles están apostando por ofrecer variedad, priorizando productos versátiles. En este contexto, “tecnologías como los hornos de cocción acelerada se están convirtiendo en

“LA CONECTIVIDAD PERMITE ANTICIPARSE AL MANTENIMIENTO, CONTROLAR CONSUMOS Y ASEGURAR UN SERVICIO CONSTANTE”

grandes aliados: permiten preparar o regenerar alimentos en pocos minutos y con resultados consistentes adaptándose perfectamente a la demanda. Este tipo de soluciones no solo mejoran la operativa, sino que ayudan a los hoteles a posicionarse con una oferta de desayuno alineada con las expectativas actuales del cliente”.

En definitiva, la clave para los hoteles está en encontrar el equilibrio entre eficiencia operativa y excelencia gastronómica. La incorporación de tecnología inteligente, la selección estratégica de productos y la optimización de procesos permiten no solo reducir costes y desperdicios, sino también elevar la experiencia del cliente. Así, el buffet del hotel deja

de ser un simple servicio alimentario para convertirse en un valor diferencial que refuerza la propuesta del establecimiento en un mercado cada vez más exigente.

Tecnología e innovación

La digitalización también ha llegado con fuerza al área de desayunos. En un escenario donde se exige agilidad, precisión y control, los fabricantes están apostando por incorporar funciones inteligentes y conectividad en sus equipos para facilitar la gestión operativa. Estas soluciones permiten, entre otras cosas, monitorizar consumos, controlar parámetros en tiempo real, programar mantenimientos o detectar incidentes.



SWISSCLASSIC

Productos de proximidad, ecológicos o artesanales, su papel en el buffet

En un contexto donde la sostenibilidad y la autenticidad cobran cada vez más relevancia para los consumidores, los productos de proximidad, ecológicos y artesanales han ganado protagonismo en la oferta de desayuno hotelera. Estas opciones no solo responden a una demanda creciente de hábitos más conscientes, sino que también permiten a los establecimientos diferenciarse y conectar con el entorno local de una manera más genuina.

De esta manera, desde Mizumo confirma que los productos de proximidad, ecológicos y artesanales están cobrando mayor relevancia en los desayunos hoteleros, ya que los huéspedes buscan opciones frescas y sostenibles. Estos productos mejoran la calidad del desayuno y responden a la demanda de opciones más saludables.

Asimismo, desde RATIONAL aseguran que los huéspedes valoran desayunos hoteleros con productos de proximidad, ecológicos y artesanales por su autenticidad, sabor y sostenibilidad. “Estos ingredientes refuerzan la identidad

local del hotel y mejoran la percepción de calidad. Además, permiten ofrecer opciones saludables y adaptadas a distintas dietas. La trazabilidad y las historias detrás de los productos enriquecen la experiencia del cliente. En conjunto, estos elementos logran convertir el desayuno en un momento especial de conexión emocional y diferenciación competitiva”.

“El huésped percibe estos productos como una muestra del compromiso del hotel con el entorno y con su autenticidad. Incorporarlos al buffet es también una forma de diferenciarse, y en muchos casos exige un tratamiento más cuidadoso en conservación, lo que plantea nuevos retos técnicos”, añaden desde Mychef.

En resumen, “son percibidos como sinónimo de autenticidad, frescura y compromiso con el entorno. Cuando el huésped percibe que cada elemento del desayuno está seleccionado con criterio y responsabilidad, la percepción de valor se multiplica”, determinan desde illycaffè.

cias antes de que afecten al servicio. Ya no se trata solo de cocinar o mantener productos en condiciones óptimas, sino de hacerlo con mayor inteligencia y eficiencia.

Sin duda, “la digitalización ha transformado la cocina profesional. Hoy en día, los equipos cuentan con funciones inteligentes que permiten controlar tiempos, temperaturas y programas de cocción con alta precisión, garantizando resultados de máxima calidad”, determina Roser Gestí.

Además, añade que la conectividad cloud juega un papel crucial en la optimización del mantenimiento de los equipos. “Gracias a estos sistemas, es posible monitorizar el estado en tiempo real, planificar mantenimientos preventivos e incluso actualizar el software de forma remota. Esto reduce significativamente el riesgo de averías imprevistas, alargando la vida útil de los equipos y garantizando su funcionamiento continuo”. “La conectividad permite anticiparse al mantenimiento, controlar consumos y asegurar un servicio constante”, corrobora Sasha Krneta.

En este sentido, Julián Pizzi considera que formar parte de este entorno digital facilita mucho las gestiones diarias como la planificación de los menús y estandarización de las elaboraciones en todas las cocinas en el caso de los grupos hoteleros con muchas cocinas a gestionar.

Gracias a todos los beneficios que ofrece, en breve, “todas las máquinas estarán conectadas y se podrá consultar online los consumos, las averías e interactuar con ellas a distancia para el cambio de rectas”, determina Juan Jose Carro Martínez.

Está claro que la incorporación de funciones inteligentes y conectividad en el equipamiento del desayuno buffet no es una tendencia pasajera, sino un paso firme hacia una gestión más eficiente, sostenible y proactiva. Estos avances no solo permiten optimizar el uso y el mantenimiento de los equipos, sino que ofrecen a los hoteleros una herramienta de control valiosa para anticiparse a las necesidades del servicio, reducir incidencias y mejorar la experiencia del cliente. En un entorno donde cada detalle suma y donde la tecnología ya forma parte integral del discurso de calidad, apostar por maquinaria conectada es, más que una opción, una inversión estratégica de futuro.

Foto: APS



Revistas Profesionales

INFORMACIÓN DE CALIDAD

PROARQUITECTURA

Actualidad de arquitectura y materiales de construcción

- Análisis de proyectos de edificación
- Diálogo con arquitectos
- Reportajes de materiales de construcción

WWW.PROARQUITECTURA.ES



HOSTELPRO

Últimas tendencias del sector hotelero y restauración

- Estudio de proyectos hoteleros y de restauración
- Entrevistas a directores y responsables de compras
- Artículos en profundidad sobre equipamiento hotelero

WWW.REVISTAHOSTELPRO.COM



PROTIENDAS

Innovación en electrodomésticos, imagen y sonido

- Inmersión en los principales Sectores (Gamas Blanca, Marrón y PAE)
- Entrevistas a Fabricantes y Distribuidores
- Reportajes sobre Distribución de Electrodomésticos

WWW.REVISTAPROTIENDAS.COM



PROSOSTENIBLE

Todo lo que necesitas saber relacionado con la sostenibilidad

- Análisis de interés sobre sectores que apuestan por ser sostenibles
- Entrevistas a profesionales implicados
- Tribunas de opinión de agentes sociales, económicos o políticos
- Artículos de empresa sobre proyectos y acciones

WWW.PROSOSTENIBLE.ES



pro
tien
das
editorial

Tel. 91 802 41 20
contacto@editorialprotiendas.es
www.editorialprotiendas.es
Editorial Protiendas S.L.U.