



Foto: Barceló

Mobiliario para Buffet y Self Service:

Funcionalidad para un diseño sostenible y atractivo

La implantación de buffets y self service en el sector hotelero está fuertemente consolidada. Su utilidad de cara a clientes y al propio establecimiento, así como sus prestaciones y altos estándares de calidad, que aseguran la salubridad y las adecuadas condiciones higiénico sanitarias, hacen posible la mencionada consolidación. Por sectores o tipos de establecimientos, en líneas generales, la mayor implantación suele darse en hoteles vacacionales o específicos para la celebración de convenciones, aunque también los denominados hoteles urbanos se han sumado a la tendencia.

Es habitual encontrarnos en buena parte de los establecimientos hoteleros un servicio de buffet y self service. Ahora bien, dependiendo del tipo de hotel y servicio que éste ofrezca, la disponibilidad de mobiliario será más o menos amplia. En líneas generales, explica Antonio Criado, Director General de King's Buffets, las referencias más habituales a disposición de los clientes son buffets fríos y calientes, islas para postres, para panes, cereales y líquidos, show cookings, buffets especiales para woks y sushi, para 'peques', así como autoservicios especiales y específicos para la exposición de especialidades. A partir de aquí, tanto la configuración como la disponibilidad del buffet en el establecimiento dependerá de las necesidades de cada cliente.

Por productos, entre los 'imprescindibles' estarían los específicos para desayunos, por su uso generalizado, además de los show cooking. Mientras que están irrumpiendo con fuerza los buffets

para woks y sushi, dada la cada vez mayor tendencia al consumo de este tipo de alimentos. Y según el tipo de establecimiento, continúa Criado, "de forma básica, y como mínimo, un hotel de ciudad debe disponer de un buffet para exponer y conservar alimentos fríos, calientes, islas para panes y cereales, frutas, y en algún caso, un pequeño show cooking. Eso como mínimo para el que sólo ofrezca desayunos. A partir de ahí, si el hotel ofrece pensión completa, debe incorporar todo lo anterior pero, en este caso, el show cooking debe ser lo más importante. Y si el hotel ofrece el servicio de todo incluido, entonces a ese show cooking, normalmente se le suele incorporar área de cocción, uno para pastas, pizzas, woks, estaciones de líquidos, panes y cereales, buffets para snack, temáticos, etc."

No obstante, la configuración en cada establecimiento del servicio de buffet, depende de las características, necesidades propias y servicios a ofrecer. Porque como indica Joan Ros Tapiola, Director de Compras de Serhs Projects Equipturis (Grup Serhs) "los buffets deben responder ante todo a cubrir la necesidad para la que van a ser destinados o contruidos, teniendo en cuenta su adaptabilidad al local, accesos, distribución del comedor, ubicación de la cocina, etc. Una vez cubierta esta necesidad, se debe mantener una estética acorde con el espacio, porque debemos pensar que el usuario de este servicio lo primero que va a percibir es el impacto visual, la exposición de los productos y la distribución de éstos". Por ello, continúa Ros, Serhs Projects "ofrece al sector hotelero y de restauración un servicio de llave en mano, es decir, integral, que conlleva un estudio y planteamiento del proyecto [...] ya que en definitiva vamos a crear conjuntamente un espacio más que un servicio en su establecimiento, donde nosotros aportaremos la experiencia y desarrollo".

En este sentido, Andrea Bozzer, Marketing Manager de Electrolux Professional, matiza que, en cualquier caso, toda configuración del mobiliario dirigido a servicio de buffet y self service debe cumplir cuatro parámetros. Visibilidad de los alimentos, seguridad higiénica, calidad organoléptica y respeto al medio



Foto: King's Buffet

ambiente. Idea sostenida también por Ricardo Santos, Director de Santos Innova, para quien "es muy importante cuidar la seguridad alimentaria, siendo imprescindible que todos los elementos que componen el self service cumplan con los requisitos de temperatura e higiene que exige la normativa alimentaria. Por eso, tanto los elementos calientes como los refrigerados deben garantizar que los alimentos mantendrán en cada momento la temperatura exigida por la normativa". Por ello, añade, "en Santos Innova contamos con una amplia gama de soluciones y autocontroles para la comprobación de la seguridad alimentaria, trazabilidad y APPCC".

Requerimientos técnicos

Teniendo como punto de partida estas premisas las diferentes compañías

del sector centran sus esfuerzos en implementar los más novedosos desarrollos tecnológicos para erradicar los posibles riesgos, así como elevar la efectividad y eficiencia de sus productos.

En el terreno de los materiales empleados en la fabricación del mobiliario el acero se alza con el protagonismo en prácticamente todas las superficies destinadas a la exposición y conservación de los alimentos. Y es que sus altas prestaciones en cuanto a la prácticamente imposible proliferación de bacterias, así como su facilidad de limpieza y eliminación de residuos, entre otras, lo hacen el material más idóneo. Al respecto, Antonio Criado comenta que los buffets de King's Buffets "están fabricados sus chasis en acero de 5 mm. de espesor, totalmente exentos de maderas precisamente para hacerles la vida imposible a las posibles bacterias y,



Foto: Ibertrasa



Foto: Grupo Serhs

en consecuencia, de una robustez fuera de toda duda”.

Por su parte, Ricardo Santos especifica que en Santos Innova “los elementos están realizados en acero inoxidable AISI 304 18/10, que ofrece resistencia y fiabilidad, a la vez que cumple con la normativa establecida en seguridad alimentaria. Esto nos asegura que disponemos de unos equipos robustos, fiables y de gran calidad”. De igual forma, Joan Ros Tapiola explica que en Serhs Projects el material empleado para toda la estructura es el acero. “Después nos adaptamos a materiales nobles como madera o granito, sin olvidar otros materiales que nos dan otras posibilidades (Silestone, corian, melaminas, cristal, inox, etc)”. Y añade que “en las zonas que van destinadas a mantener un pequeño contacto con los recipientes donde se ubica la comida, siempre son materiales adecuados a la protección de riesgos alimentarios y por supuesto el mantenimiento de la temperatura debe ser tratado adecuadamente. En esta línea, hay que decir, además, que actualmente la protección al riesgo alimentario en los buffets o self service está del todo superada, y que estas instalaciones difícilmente aportan algún defecto para que se produzca alguna anomalía en los alimentos expuestos”.

Con respecto a las encimeras de exposición y conservación, Antonio Criado comenta que éstas normalmente

son de granito, bien escarchado exento de uniones para alimentos fríos, o con calentamiento por contacto para alimentos calientes. “Con ello conseguimos que la seguridad sanitaria sea absoluta, al igual que logramos dar una vistosidad muy espectacular en las exposiciones de alimentos porque, no olvidemos, comemos con la vista”.

Junto a ellos, desde el departamento de marketing de Electrolux Professional también se hace referencia a otros materiales empleados en las superficies específicas para el cocinado de



Foto: King's Buffet

“actualmente la protección al riesgo alimentario en los buffets o self service está del todo superada, estas instalaciones difícilmente aportan algún defecto para que se produzca alguna anomalía en los alimentos expuestos”

alimentos, como pueda ser, por ejemplo, las planchas, haciendo especial mención al cromo, en este caso con una superficie de 10 mm. de grosor. “Ello aporta una total antiadherencia, así como la no dispersión de calor en la atmósfera y una cocción rápida y uniforme”.

Mientras, Rafael Solé, Técnico Comercial de Adisa, explica que su compañía diseña y fabrica equipamiento para hostelería, y como tal puede realizar desde los elementos a incorporar en un buffet (placas frías, placas calientes, baños maría, pantallas de cristal,...), a las estructuras en acero para soportar estos elementos. “El material se fabrica a medida siguiendo el criterio marcado por nuestros técnicos comerciales conjuntamente con el cliente”. Y con respecto a este último, “en el diseño/fabricación de equipos para buffet se ha incorporado un material como el Silestone, para ganar en diseño e imagen



La expansión de las principales cadenas hoteleras españolas hacia el Caribe propició que múltiples empresas suministradoras de equipos y servicios iniciaran también la expansión hacia aquella zona. Éste es el caso de Metalúrgicas Torrens, hoy dirigida por la tercera generación encabezada por José y Javier Torrens, actuales gerentes, con sede central en Mallorca y especializada en fabricación e instalación completa de cocinas y equipos frigoríficos y que hace más de un año decidió abrir dos nuevas delegaciones internacionales, concretamente en México y República Dominicana. La apertura de estas dos delegaciones está recogiendo frutos desde un primer momento, puesto que ahora pueden instalar, mantener y reparar equipos in situ, respondiendo así a la demanda de sus clientes, y porque pueden captar así nuevos consumidores en estos países. Ambos gerentes, José y Javier Torrens, muestran su satisfacción por los resultados obtenidos en tan poco tiempo y consideran todo un acierto la decisión adoptada sobre la internacionalización de su actividad. Gracias al éxito de las delegaciones internacionales, la compañía ha tenido que reforzar la plantilla de su central del Polígono de Son Castelló (Palma de Mallorca).



Metalúrgicas Torrens se expande a Latinoamérica con éxito, incrementando y consolidando así su actividad, mediante la proyectación, fabricación, instalación, mantenimiento y reparación de las instalaciones hoteleras.

Metalúrgicas Torrens es consciente de que las cadenas hoteleras aprecian la apertura de sus nuevas delegaciones americanas, puesto que han dinamizado y facilitado enormemente los procesos de mantenimiento y reparación aumentando, de esta forma, su prestigio entre los clientes y entre los que no lo son. Tanto José como Javier Torrens consideran que esta forma de expansión es la clave de su futuro y manifiestan, ilusionados y sin revelar proyectos que aún sopesan, su intención de abundar en esta prometedora tendencia.

Torrens ofrece los últimos adelantos en maquinaria y tecnología a los sectores de hostelería y restauración siempre con el objetivo de facilitar equipos de calidad óptima en fabricación y acabados. Para ello, cuenta con una plantilla integrada por personal altamente cualificado para la construcción e instalación de cocinas, buffets y equipos de refrigeración y siempre con el acero inoxidable como

materia prima base y la más moderna maquinaria. Los productos que fabrica esta empresa responden a la demanda del mercado que exige elementos neutros, fríos, muebles, buffet, mesas de trabajo, carros de servicio, extracciones de humos en cocinas, renovaciones de aire en garaje, elementos de decoración, puertas basculantes, puertas para armarios de contadores, puertas y escaleras de emergencia y un amplio abanico de soluciones imprescindibles en la hostelería moderna, en las que Torrens es todo un referente.

OFICINA CENTRAL

mtorrens@torrens.com / www.torrens.com
C/ Gremi Boters, 31 - Polígono Son Castelló
07009 Palma de Mallorca - España
Tel. +34 971 43 14 13

TORRENS DOMINICANA

dominicana@torrens.com
Avda. Estados Unidos
Bávaro - Higüey
La Altagracia - Rep. Dominicana

TORRENS MÉXICO

mexico@torrens.com
Carretera Cancún Aeropuerto Km 9
Módulo A 341 - Bodega 14
C.p 77560 Cancún Quintana Roo



Foto: King's Buffet

del mismo, ya que este tipo de material garantiza las mismas prestaciones de uso y sanitarias que el acero inoxidable”.

Además de éstos, otros elementos a tener en cuenta en la elección de un buen mobiliario para buffet y self service, son por ejemplo, según se apunta desde Electrolux, la resistencia al agua, a la corrosión, la inclusión o no de ventiladores y nivel de ruido producido por éstos, la facilidad de limpieza, la posibilidad de controlar el nivel de temperatura y memorizar la misma para usos posteriores, la regulación de la altura, tipos de alimentos que en ellos se puede cocinar y productividad, esto es, número de raciones, entre otros. Junto a éstos, Antonio Criado también señala de especial importancia la movilidad del mobiliario, ya que, en su opinión, un valor añadido es que los buffets sean móviles y, además, fáciles de desplazar tanto para facilitar la limpieza, como para poder elegir el lugar de ubicación según las necesidades del establecimiento”.

Eficiencia energética e innovación

Como hemos mencionado, todo ello va de la mano de la innovación, porque el objetivo final es facilitar la eficiencia y eficacia. Eficiencia no sólo en el uso, sino también en el aspecto energético y de respeto al medio ambiente. De hecho, Ricardo Santos indica que en Santos Innova-Barón el respeto por el

y siempre manteniendo los estándares de calidad necesarios debemos pensar en optimizar el funcionamiento, adaptando el frío, calor y materiales para obtener el máximo ahorro posible en su funcionamiento”. En este sentido, una de las últimas incorporaciones ha sido la tecnología led para la pantalla de iluminación / protectora o en la misma decoración. “Nuestra compañía está siempre muy atenta a todos los avances tecnológicos que se puedan adaptar a este apartado, ya que un buffet o self service es una parte muy importante dentro de un establecimiento, tanto por el servicio, como por la calidad que da”.

Para conseguirlo, existen diferentes posibilidades tecnológicas para cocinar los alimentos, como se señala desde Electrolux. Entre ellas, la cocina por inducción y la cocina por infrarrojos. La primera permite un alto rendimiento con un 94% de eficiencia energética debido a la inclusión de un sistema de detección de sartenes “que transfiere el calor directamente a la sartén sólo cuando ésta está presente”. También permite un ahorro de tiempo, ya que la cocción es inmediata al no necesitar calentamiento, puesto que la potencia se transfiere tan pronto como la sartén se sitúa en la superficie. “Otra importante prestación que ofrece es su facilidad de limpieza ya que, al estar fabricada en cristal cerámico

“Junto al apartado técnico y funcional, el estético juega también un papel protagonista en la configuración del buffet y self service”

de alta resistencia, los alimentos no se queman en la superficie del top, por lo que no hay riesgo de humos”.

De lado de los desarrollos que la compañía tiene para la cocina por infrarrojos, la eficiencia energética se consigue gracias al doble aro de las zonas de cocción, en la que las espirales se calientan en base al tamaño de la sartén. Además, con el top por infrarrojos siempre se trabajará con la exactitud de la temperatura fijada. A ello, añade Bozzer, “es el top de cocción de mayor flexibilidad, ya que no existen restricciones en el tipo de la sartén. Se pueden utilizar sartenes de acero inoxidable, cobre, hierro fundido o acero dulce y algunas de estas sartenes se pueden pedir como accesorio opcional”. Al igual que las anteriores, están fabricadas con cristal cerámico de un grosor de 4 mm. y es “extremadamente versátil, con 2 zonas de cocción espirales (diámetro de 220 mm. cada una) tanto



Foto: Barceló

lengthwise como crosswise, ofreciendo un reducido tamaño ideal para pequeños espacios”.

Tendencias en diseño

Junto al apartado técnico y funcional, el estético juega también un papel protagonista en la configuración del buffet y self service, porque, como hemos mencionado en repetidas ocasiones, el primer impacto que le cliente tiene del establecimiento es el visual. Y aquí,

aunque el diseño esté sujeto a las modas o tendencias, cada establecimiento es único. Así lo especifica Rafael Solé, Técnico Comercial de Adisa quien concreta que “en cuanto a la estética no hay una tendencia clara. Cada cliente demanda un diseño diferente. Adisa suele trabajar de acuerdo con los interioristas o los propietarios del local, siguiendo sus criterios estéticos, para conseguir armonizar el mobiliario con el resto del espacio”. Por ello, los profesionales del sector, por lo general, personalizan

Foto: Barceló



Foto: Grup Serhs



EVOLUCIÓN DEL SECTOR

No cabe duda de que el sector hotelero no es ajeno a la actual coyuntura económica. Por eso, también se adecua a las circunstancias económicas y a la demanda concreta que exigen los nuevos tiempos. En referencia a ello, Joan Ros Tapiola explica que aunque los servicios que en estos momentos el sector demanda no difieren mucho de los habituales a los de otras épocas, “ahora debemos esmerarnos mucho en los costes, en las dimensiones, etc.” Por ello, añade, “es cierto que quien decide renovar o simplemente incorporar un servicio de buffet a su oferta se adapta mucho más al que ahora demanda el mercado”. Y de nuevo cobra protagonismo el show cooking, porque “es un apartado que en los últimos años ha crecido por la vistosidad, servicio, ahorro y practicidad que esta zona aporta al servicio de mesa (al cliente le gusta ver que se está haciendo delante suyo la comida, principalmente segundos platos). Se incorporan a este apartado aparatos como planchas, barbacoas y hasta pequeñas cocinas, añadiendo, en ocasiones, maquinas para hacer productos de otros continentes”.

Y es que, recuerda Ros, la economía por supuesto afecta a todos los ámbitos de la sociedad, por tanto también al sector de la hostelería. “No obstante, debemos pensar que éste es seguramente el sector que en toda España tiene una mayor internacionalización. Por tanto, se debe apoyar y facilitar todas las mejoras que el sector proponga para conseguir dar un servicio mayor y mejor cada día, para poder continuar manteniéndose en las posiciones punteras del turismo mundial. Seguramente el segmento que todavía mantiene un mínimo de demanda sea el de los hoteles ya que éstos mantienen una ocupación por el momento aceptable (aunque manteniendo precios antiguos o bajando precios)”.

Y es que, como recuerda Rafael Solé, el segmento de hostelería vacacional, que es el que concentra la mayor demanda de Adisa, “está en constante desarrollo y exige evolución e innovación en el diseño del buffet, así como una gran fiabilidad y seguridad en el equipamiento”. Por lo que, aunque adaptándose a las actuales circunstancias, el sector no debe bajar la guardia”.

Como colofón, Ricardo Santos corrobora que la situación económica a nivel global es complicada y cada día hay que ser más competitivos porque el sector ha cambiado mucho en los últimos años. Sin embargo, matiza “hemos visto cómo 2012 ha sido un año en el que las empresas del grupo Santos Grupo han mejorado su facturación, de media, un 24%, a la vez que Santos Innova ha incrementado su facturación un 47% durante 2012. Las previsiones para 2013 son buenas, y esto nos hace ser optimistas de cara al futuro, aunque sin olvidarnos de la profunda crisis que vivimos”.

cada configuración en función de las necesidades y gustos del cliente.

Al respecto, Antonio Criado comenta que “la tendencia en los diseños actualmente suele estar ligada muy directamente a la decoración del salón comedor. Suelen ser diseños muy simples, con líneas rectas, colores lisos... en definitiva, por fin se le da la importancia que merece a la función que debe desempeñar un buffet, la exposición y conservación de alimentos a la vista del cliente”. Porque, añade, “se trata de despertar una sensación de higiene y transparencia tanto por encima como por debajo de los alimentos, de tal forma que dentro de las posibilidades técnicas de la sensación de estar suspendido en el aire con la máxima higiene”.

Paralelamente, Ricardo Santos señala que, en el aspecto estético “actualmente lo más demandado son los acabados en madera o en diferentes colores. Esta posibilidad hace que cada self service sea completamente diferente y personalizable. Ahora, una vez que las necesidades de calidad y robustez están cubiertas, lo que el cliente busca es un diseño atractivo, acorde con los tiempos actuales”. Tesis compartida por Joan Ros, para quien

“actualmente lo más demandado son los acabados en madera o en diferentes colores”



Foto: Electrolux



Foto: Grupo Serhs

como ocurre en todos los sectores, el diseño va cambiando en función de la época o tendencias del momento ya sea en líneas, acabados o colores. Si bien, añade, “en estos momentos las líneas rectas o acabados más lineales son las tendencias más habituales. No obstante, también tiene cabida la adaptación a colores más novedosos o atrevidos, ya que ahora la diversidad de éstos nos permite esta diversificación”. Por tanto, concluye “cada época que vivimos aporta

“la tendencia en los diseños actualmente suele estar ligada muy directamente a la decoración del salón comedor”

su creatividad y adaptabilidad al entorno que vamos a equipar. Por nuestra parte, debemos aportar al cliente aquella instalación que le funcione correctamente, que esté bien integrada en su espacio, que le sea operativa para su servicio y fácil

y clara para el cliente, que éste se sienta bien atendido en un entorno agradable y satisfecho de utilizar el servicio que la ha ofrecido su anfitrión”.

Por su parte, Andrea Bozzer matiza que la cocina se mueve mucho hacia fuera, “de hecho tenemos muchos ejemplos de front-cooking, desde la cocina italiana, a la escandinava, a la oriental, etc. Pero lo más importante es el proceso y lo que ocurre antes, que diferencia el resultado”.



Fotos: King's Buffet



Foto: Adisa

Principales fabricantes y proveedores de Mobiliario para Buffet y Self Service

Empresa	Principales Marcas	Teléfono	Web
ACP EQUIPOS HOTELEROS S.A.	Fagor, Eurofred, Edesa, Mirror	971436400	www.acp.com.es
ARÉVALO CONSTRUCCIONES METÁLICAS, S.A.	Arévalo	954101411	www.arevalo.eu
ART. DOMESTICOS INDUST., S.A. (ADISA)	Adisa	934150018	www.adisa.es
CATEMAR IBÉRICA, S.A.	Catemar	902225250	www.catemar.com
CEM EXCLUSIVAS MAQUINARIA DE HOSTELERÍA, S.L.	Enofrigo y Forcar	938963338	www.cemsl.es
COCINAS SALA, S.L.	Sala	938963338	www.colladorep.com
COMPLET HOTEL, S.A.	Distform, Frigicoll, Romagsa	972367080	www.complethotel.com
CONSTRUCCIONES METÁLICAS PYLSA, S.L.	Pedro y López	958570200	www.pedroylopez.com
COOKING SYSTEMS, S.L. (GRUPO MACFRIN)	Macfrin, Masbaga, Eurast	902251261	www.grupomacfrin.com
CORP. IND. FABRICANTES PARA LA HOSTELERÍA, S.L.	n.d.	935442138	www.sbequipglobal.com
CREITIN MARES S.L. (CREITIN)	Creitin	972330030	www.creitin.com
DBMARK , S.L.	Cambro, Table Craft, G.E.T., Probbax, Agmelli	918125580	www.dbmark.com
DEGERMAN	Degerman	916291710	www.degerman.es
DIMASA, S.A	Dimasa	916572535	www.dima-sa.es
DISTFORM, S.L.	Distform	902101890	www.distform.com
DOCRILUC	n.d	957510126	www.docriluc.es
EDESA HOSTELERA, S.A.	Edesa	935651130	www.edesahostelera.com
EL CORTE INGLÉS (DIVISIÓN COMERCIAL)	n.d.	914000700	www.divisioncomercial.elcorteingles.es
ELECTROLUX PROFESSIONAL S.A.	Electrolux, Dito, Zanussi	917475400	www.electrolux-professional.es
EUROFRED S.A. (GRUPO)	Eurofred, Tecfrico	934199797	www.grupoeurofred.com
EUROVAJILLAS FRANQUICIAS, S.A.	Eurovajilla, Inhostel	983228546	www.eurostel.net/www.eurovajilla.es
FLORES VALLES, S.A.	Flores Valles	913581818	www.floresvalles.es
FRANKE FOOD SERVICES EQUIPMENT, S.L.	Franke	902240021	www.frankehosteleria.com
FRIGICOLL, S.A.	Cof, Frigomat	916699701	www.frigicoll.es
FRIGORIFICOS MALLORQUINES, S.A. (FRIMA)	Frima	971205511	www.frimasa.com
FRITERMIA	n.d.	918023793	www.fritermia.com
FRIU, S.A.	Grama Friusa	971431000	www.friusa.com
GARCÍA & CASADEMONT S.A.	Casademont	972510100	www.garciacasademont.com
GARCÍA DE POU S.A.	Samonet, Padermo	972507250	www.garciadepou.com
GASTRONORM EUROPA, S.A	Vollrath, Tournus Equipment	938280933	www.gastronorm.com
GASTROSISTEM, S.A.	Gastrosistem	913028148	www.gastrosistem.com
GRUPO NUEVA HOSTELERÍA	CCNH	918317306	www.ccnuvahosteleria.es
HOALVE	Sambonet, Revol, Porcelana Valentina	902131350	www.hoalve.es
IBECOTEL S.L. (GRUPO CRISOL)	Crisol	976222490	www.grupocrisol.com
IBERTRASA IBÉRICA DEL TRANSFORMADO, S.A.	Ibertrasa	916906807	www.ibertrasa.com
KARTA (GRUPO)	n.d.	971432881	www.karta.es
KING’S BUFFETS, S.L.	King's Buffet	952020300	www.kings-buffets.com

Empresa	Principales Marcas	Teléfono	Web
MACATERING S.L.	Cambro, Araben, Edesa, Zanussi, Coreco, Infryco, Bertos, Silanos	913130078	www.macatering.es
MANITOWOC FODSERVICE IBERIA S.A.	Convotherm, Merrychef, Frymaster, Cleveland	902201069	www.manitowocfs.es
METALÚRGICAS TORRENS, S.A.	Eurofred, Frigicoll, Franke	971431413	www.torrens.com
MIGÁN S.A.	Migan	982220412	www.migan.es
MOVILFRIT S.A.	Movilfrit	936301453	www.movilfrit.com
OMS Y VIÑAS S.C.	n.d.	932780960	www.oyv.es
OTERO, S.A.	Otero, S.A.	933376550	www.oterosa.com
PROYECTO 51, S. L	Proyecto 51, S.A.	902335151	www.proyecto51.com
RITALESPO, S.A.	n.d.	916214920	www.rital.com
RMARIN, S.A.	Eurofred, Frigicoll, Franke	971204712	www.ramonmarin.com
SANTOS INNOVA S.L. (GRUPO SANTOS)	Barón	902903126	www.santosinnova.com
SAYL BARCELONA	Sayl	935151415	www.saylbcn.com
SERHS PROJECTS Y EQUIPMENTS - EQUIPTURIS S.A.	Serhs	902999910	www.serhsprojectsequipments.com
SISTEMAS SICO S.L.	Sico	917364424	www.sico-espana.com
SUMINISTROS HOTELEROS GARCÍA	Angelo Po	965383281	www.suministrosgarcia.com
TECNIMEL HOSTELERÍA, S.L.	n.d.	916448130	www.tecnimel.com
VEGA ERWIN MÜLLER IBÉRICA	n.d.	902889092	www.vega-es.com

(N.D.) INFORMACIÓN NO DISPONBLE

FUENTE: HOSTELPRO



le petit buffet

el buffet refrigerado
ideal para hoteles con estilo



SAYL 
BARCELONA

www.saylbarcelona.com



Galardonado con el primer premio en los "World Hospitality Industry Awards 2012"