

el ahorro y la eficiencia
nuestra meta



Actitud Azul

es ofrecer soluciones personalizadas
de ahorro y eficiencia

Gracias a una amplia gama de productos y servicios
que fomentan el ahorro y la sostenibilidad.

Siempre, con la garantía de Endesa y el asesoramiento
personalizado de nuestra red de gestores.

Con Endesa, su empresa es más.

Servicio de Atención a Empresas
902 50 99 50
www.endesaonline.com/empresas



luz · gas · personas



Foto: DBMark

Mobiliario de Buffet y Self Service

Explorando nuevos mercados

El sector de la hotelería vacacional, junto con los hoteles de convenciones, siempre han estado a la vanguardia de la restauración enfocada a Buffets y Self Service, ya que fueron ellos los pioneros en implantar esta manera de restauración. Sin embargo, esta nueva forma de servicio, poco a poco se ha ido adaptando a otros sectores hoteleros, permitiendo a los distintos fabricantes abrirse a nuevos mercados.

A la hora de decantarse por un tipo de mobiliario hay que tener en cuenta que todo debe encajar con la decoración del establecimiento, siendo los buffets el centro de atención de la sala donde se van a situar. Es por esta razón que el diseño se convierte en uno de los factores a tener más en cuenta en

el momento de seleccionar un mobiliario. Los acabados, materiales... además de la funcionalidad del mobiliario jugarán un papel muy importante a la hora de esta selección.

Sin embargo, debido a la época que vivimos, un elemento que se prioriza

cuando se define un tipo de mobiliario es el ahorro energético. Este factor nos permitirá reducir costes si contamos con equipos más eficientes que permitan además un buen desarrollo del medio ambiente.

El diseño, vendrá predefinido por el tipo de hotel en el que se vaya a instalar, de ciudad, hotel rural, hotel de costa, "todo incluido". En cualquier caso, se deberá proyectar con la última tecnología disponible, y sobre todo, proyectar de acuerdo con la capacidad del hotel y las dimensiones de la sala en la que se vaya a ubicar.

¿Qué se elige?

"En el momento actual las tendencias se decantan por la distribución y funcionalidad, ya que están estrechamente ligadas al ahorro energético y la reducción de costes. Los diseños imperan, lo cual no está reñido con el mejor rendimiento de los equipos", explica Adán Lorente, Director Comercial de Cocinas Salas.

“...las principales características para decidirse por un mobiliario son el diseño y la estética, la capacidad de trabajo y el ahorro energético...”

Para la mayoría de hosteleros, las principales características para decidirse por un mobiliario son “el diseño y la estética, la capacidad de trabajo y el ahorro energético. A partir de estos pilares ya se espera que un mobiliario actual cumpla con requerimientos de durabilidad, calidad y eficiencia. El mercado tiene muy definidos los mínimos a cumplir y estar fuera de estos implica una exclusión de proyectos en tiempo muy breve”, opina Eduardo Serna, Product Manager en Edesa.

Siguiendo estas opiniones, desde Migan, Miguel Ángel Pérez, Director General, concreta que la principal característica valorada por los clientes es el “diseño constructivo, ya que el aspecto final es muy importante en los establecimientos donde se instalan este tipo de muebles, como son hoteles, restaurantes, etc..., donde la estética y el diseño se antepone al resto de características, sin dejar de lado la calidad y rendimiento de los aparatos. Otro aspecto relevante es la distribución de zonas y aparatos, en función del tipo de servicio que se vaya a dar, de las características del espacio físico, etc”.

Se valorará también “la capacidad de la sala y las diferentes funciones que pueda tener. Existe una tendencia a buscar muebles más pequeños y con una gran movilidad para poder reaprovechar los espacios de una misma estancia”, expone Alberto Salazar, Director Nacional de Ventas de la División de Hostelería y Refrigeración de Frigicoll.

Por otro lado, el hotelero, cuando se decide a invertir, está muy seguro de lo que quiere, por lo que habitualmente cuenta con “empresas especializadas en esta materia. No se trata de vender por vender, sino que lo más importante antes de ello, es realizar un diseño adecuado al tipo de servicio que se quiere ofrecer y para qué número de comensales, teniendo en cuenta la fisonomía del



Foto: Migan

establecimiento en cuestión...”, analiza Antonio Criado, Presidente de Kings Buffets, que continúa indicando que “se deberá tener en cuenta que se trata de un mobiliario de muchísimo uso y por consiguiente, deberá estar fabricado de forma sólida, de tal forma que garantice una larga durabilidad”.

En conclusión, este mobiliario debe tener una estética determinada, además de cumplir sus funciones, “permitiendo un trabajo cómodo, ofreciendo una buena distribución de los productos y manteniéndolos en las condiciones adecuadas para su conservación. Para satisfacer estas necesidades nuestra empresa, al tener la condición de fabricante, goza de un gran valor añadido, pues podemos diseñar y fabricar muebles adaptados a los espacios y requerimientos de cada cliente con total flexibilidad, incorporando distintos tipos de materiales y aportando soluciones que no aparecen en el mercado de productos estándar y que nosotros podemos ofrecer”, especifica Miguel Ángel Pérez.



Foto: Grupo Serhs

Otro elemento que también se prioriza es “el ahorro energético, por dos motivos principales: contribuir a reducir los costes con equipos más eficientes y a un buen desarrollo del medio ambiente”, describe Alberto Salazar.

Importancia de los materiales

El saber elegir un buen material para la fabricación e instalación de este tipo de mobiliario es de vital importancia, ya que desempeñan un papel fundamental. Además de garantizar limpieza e higiene, su selección debe adaptarse al diseño que desea el cliente.

“Los materiales se escogen en función de la higiene y la durabilidad principalmente. No se puede usar un material, aunque sea económico o innovador en diseño, si no cumple los requisitos higiénicos

LA EXCELENCIA EN COCINAS INDUSTRIALES



CUBRIMOS TODAS LAS NECESIDADES PARA COCINAS INDUSTRIALES. ESTE ES NUESTRO VALOR DIFERENCIAL. LA MÁS COMPLETA GAMA DE EQUIPAMIENTO DE REFRIGERACIÓN Y HOSTELERÍA.





Foto: Barceló

necesarios para trabajar con alimentos. Por ello, es habitual encontrar los mismos materiales para todos los buffets como, por ejemplo, el acero inoxidable por su durabilidad y facilidad en limpieza”, precisa Alberto Salazar, de Frigicoll.

Será necesario tener en cuenta varios aspectos, a la hora de elegir un tipo de material. “Uno de ellos es la versatilidad, como la que puede ofrecer el corian, al permitir crear superficies uniformes, sin fisuras y adaptadas al espacio o forma que se desee, con un aspecto final muy bonito e higiénico”, argumenta Miguel Ángel Pérez (Migan).

“Hay otros materiales que se están usando mucho actualmente como el Silestone, los mármoles y la madera, pero las variaciones se dan más en los elementos para recubrir el exterior de los expositores”, describe Alberto Salazar. De igual manera piensa Miguel Ángel Pérez, “otro elemento importante a tener en cuenta es la dureza combinada con un alto grado de higiene, como la que puede ofrecer el Silestone, utilizado para la realización de encimeras”. Con opinión distinta, Antonio Criado, de Kings Buffets, expone que “las encimeras deben ser de granito, pues, además de garantizar una higiene absoluta, es el único material por el momento que resiste los cambios de temperatura. Hay que tener en cuenta

acero, al trabajar con encimeras de gran espesor, que dan al mueble una larga vida útil garantizando la máxima higiene y facilidad de limpieza”, observa Miguel Ángel Pérez.

Para Eduardo Serna, de Edesa, el material más utilizado es el “acero inoxidable AISI-304 18/10 para la fabricación de chasis y encimeras, pero cada vez con mayor fuerza materiales como el Silestone y el Corian están utilizándose para la fabricación de muebles restaurantes y áreas de distribución de alimentos. Antes no podían ni siquiera plantearse un material diferente al acero, ya sea por el tema de costes como por una oferta limitada de materiales”.

Es importante señalar que cada proyecto es diferente y los materiales cada día son más diversos, “conjugamos casi cualquier material e innovamos a la medida de las propuestas de los cliente, intentando integrar nuestros fabricados como un elemento más del conjunto del proyecto, aunque entre los más utilizados encontramos el Silestone, granitos, cristal..., y para la cocina el acero sigue siendo el máximo exponente”, argumenta Adán Lorente (Cocinas Sala).

Innovaciones y nuevas tendencias

La tendencia en buffets y self service siempre ha venido definida por la libre selección de alimentos, “a esto debemos añadir que las tendencias son porciones pequeñas, fáciles de transportar y sanas.

“...cada proyecto es diferente y los materiales cada día son más diversos...”

que una misma pieza puede sufrir un salto térmico de mas de 100°C si se trata de encimeras calientes a 90°C y superficies frías escarchadas a -10°C”. Mientras que “las pantallas de iluminación deben realizarse en acero inoxidable. Y los estantes antivahos en cristal”.

Además, también hay contar con la “resistencia, como la que puede ofrecer el



Foto: King's Buffet

Actualmente en cualquier ciudad del mundo, el trabajo y la falta de tiempo nos llevan a comer ‘rápido’ y, lo que intentamos, es hacerlo con alimentos ‘sanos’: ensaladas, verduras, etc. Por este motivo, en Edesa ya desarrollamos y trabajamos en una gama de productos para este mercado”.

Por otro lado, desde Cocinas Sala, comentan que lo que más se lleva en este momento son los “monoblocks, o todo integrado, aún más cuando se debe generar espacios completos e implementar los buffets como un elemento decorativo más y que puedan ser piezas del estilo general del local. Los arquitectos y decoradores toman más partido en las decisiones estéticas de los elementos, incorporando sus ideas generales a los diseños”. Con esta misma idea, desde Frigicoll, opinan que actualmente se busca “la movilidad de los equipos. Hay una inclinación a diseñar muebles más pequeños o con módulos adaptables a cada espacio para aprovechar al máximo cualquier rincón.



Foto: Edesa (Fagor)

Con ello, damos la posibilidad de usar las salas para múltiples funciones y que se puedan adaptar a más de un servicio (desayuno, comida o cena). Incluso hay

clientes que van más allá y solicitan equipos de frío que puedan servir para diferentes alimentos en según cuál sea el servicio”. Así pues se puede decir que



NUEVA SPEED PRO
REINVÉNTATE
SIN PERDER TU ESENCIA

Una nueva gama de exprimidoras diseñadas para hoteles, áreas de servicio y supermercados que buscan marcar la diferencia.
Proporciona a tu cliente un zumo de calidad y una experiencia Life Essence.

Siente la diferencia en www.zumex.com

SPEED PRO
Feel the difference

zumex
LIFE ESSENCE



Foto: King's Buffet

la tendencia principal es el "minimalismo, líneas rectas, y colores neutros, pero se debe combinar con el proyecto", puntualizan desde Cocinas Sala.

Pero donde más se enfocan, las principales innovaciones que puedan existir en este tipo de muebles, es en los materiales utilizados, "ya que continuamente están saliendo al mercado nuevos productos que ofrecen mayores niveles de higiene, mayor durabilidad, estéticas más modernas, etc... y su incorporación se hace necesaria si se quiere estar a la vanguardia. Otro punto en el que Migan está innovando es en el diseño, en el que el departamento de decoración y diseño intenta romper con los moldes establecidos ofreciendo alternativas únicas y especialmente diseñadas para cada cliente", describen desde la empresa.

Para poder mantenerse a la vanguardia, los distintos fabricantes de mobiliario buffets y self service, deben analizar constantemente el mercado y tendencias en el sector

EFICIENCIA Y SOSTENIBILIDAD

Como se ha comentado a lo largo del reportaje, un diseño eficiente y funcional es básico, unido siempre a mejores soluciones medioambientales. "El medio ambiente es algo que preocupa enormemente a nuestra empresa y está presente en todos nuestros proyectos, en los cuales procuramos maximizar el ahorro energético de la instalación, utilizar gases que no aumenten el efecto invernadero, etc, contribuyendo así a minimizar el impacto ambiental relacionado con nuestra actividad", explica Miguel Ángel Pérez, de Migan.

Pero lo que es evidente es que no se pueden comparar los expositores de hoy en día con los de hace más de 15 años. En ese aspecto se ha mejorado mucho en consumo y son más eficientes. Todo esto es debido gracias a una preocupación colectiva que ha crecido año tras año, pero también a que muchas de las mejoras tecnológicas de eficiencia energética buscan una disminución de los costes que trae consigo el equipo una vez instalado.

Actualmente, la tendencia del consumidor final, en este caso y habitualmente el hotelero, cada vez exige más aparatos tecnológicos con menor consumo, una larga vida útil, y con las máximas garantías higiénico-sanitarias.

En este sentido, se están diseñando mobiliarios mucho más herméticos. Así se contribuye a una mayor conservación de la temperatura, a una disminución de los consumos y, por tanto, a una reducción en la factura. "Como solución, desde Frigicoll estamos ofreciendo la posibilidad de cerrar vitrinas y expositores antiguos con puertas herméticas para contribuir a la eficiencia energética", comenta Alberto Salazar. De igual manera, Eduardo Serna, de Edesa, expone que sus "diseños están pensados para ser eficientes y consumir la menor cantidad de energía. Para ello disponemos de equipos con las capacidades adecuadas y aislamientos que son garantía de menor trabajo, consumo y alargan la vida de todo el mueble".

de la alimentación. "No sólo pensamos en las necesidades actuales de clientes sino vamos más allá, al futuro: La forma en cómo las personas organizan su tiempo y disfrutan de la comida, estos puntos son los que nos dan una idea y nos acercan al diseño de nuestros futuros elementos tanto en geometrías, como en materiales", detalla Eduardo Serna, de Edesa.

Del mismo modo, Antonio Criado, de Kings Buffets, comenta que cuentan con

"un departamento de I+D permanente mediante el cual hemos conseguido patentar a nivel mundial varios de nuestros modelos y tecnología, así como garantizarnos ser el único fabricante en Europa con las máximas homologaciones sanitarias y técnicas mundiales".

Lo más importante a la hora de realizar una instalación de mobiliario es "trabajar codo con codo con tu cliente, estudiando todas y cada una de las necesidades y aportando las mejores soluciones en cada desarrollo, unificando potencia, rendimiento y estilo de los diseños", razona Adán Lorente, de Cocinas Sala.



Foto: DBMark

Por otro lado, será conveniente apostar por las nuevas tecnologías, como por ejemplo, "las presentaciones en 3 dimensiones, que nos permiten ofrecer al cliente una vista casi real de cómo quedaría el mueble en el local, con distintas opciones de materiales, colores, distribución, etc... antes de su realización. Esto hay muy pocas empresas que lo hagan y suele tener bastante peso para los clientes a la hora de tomar decisiones, además de la fiabilidad y solvencia que acreditan nuestros más de 50 años fabricando para el mundo de la hostelería", expone Miguel Ángel Pérez, de Migan.

Principales Normativas

Cualquier material que esté en contacto con los alimentos debe cumplir la normativa que establece la Unión Europea, el Estado y la Comunidad Autónoma en cuestión. "La higiene es un aspecto clave para los restauradores y por eso muchos rechazan usar otros materiales que no sean el acero inoxidable. El



Foto: García de Pou

acero inoxidable es un material con una limpieza muy sencilla y cómoda, así como garantiza una máxima estabilidad de la temperatura", analiza Alberto Salazar (Frigicoll). Lo principal a tener en cuenta es la utilización de los materiales adecuados, "que garanticen la máxima higiene y que

cumplan con las normativas de sanidad, sobre todo en las zonas de contacto con los alimentos. Otro elemento importante es el de control de la temperatura, que garantice que los alimentos están en las condiciones necesarias de conservación, tanto para productos fríos como calientes.

BIENVENIDO
A NUESTRA
CAFETERÍA
DE APPS.

donde quieras
y cuando quieras

rápida
viralización

siempre
actualizado

sencillo
y rápido

+ SEO!

contacto directo
con tus clientes

Disponible en
Google play

Disponible en
App Store

por1cafealdia.com

Servimos apps profesionales, configurables y por solo lo que te cuesta un café al día.
Una app exclusiva para tu negocio, que viajará en el bolsillo de tus clientes.

Con tu app, tu negocio gana en:

- Comunicación directa con tus clientes.
- Fidelización.
- Nuevos clientes a través del boca a boca.

- Presencia en App markets.
- Reducción de costes en marketing.
- Mejora tu imagen de empresa.
- Múltiples Idiomas.

Si deseas saber más en cómo conseguir tu propia app de negocio, ponte en contacto con nosotros.
Un equipo experto te asesorará e informará de como puedes mejorar tu negocio con tu propia app.



Foto: Cocinas Salas

Después hay más circunstancias a tener en cuenta, como cristales protectores anti estornudos, protectores de luminarias, etc... que también hay que considerar", describe Miguel Ángel Pérez (Migan).

Otro aspecto que quizás no se tiene tan en cuenta pero que también hay que valorar es "el material usado para complementos y accesorios. En este caso, el más usado es el cristal. Ya sea en cualquier de sus variables, opaco, transparente o con relieve, también es un material que garantiza la máxima higiene en el servicio", menciona Alberto Salazar. La normativa española es explícita. Desde Kings Buffets enumeran las características más importantes y esenciales. "Los alimentos expuestos deben mantenerse a una debida temperatura, los calientes a un mínimo de + 65°C, los fríos pueden oscilar entre 4 y 10°C, dependiendo del tipo de alimento, y los helados a un mínimo de -18°C". De igual manera, "la temperatura de los mismos debe ser controlada mediante termostato digital con termómetros a la vista del cliente. Todos los alimentos expuestos deben estar protegidos por un estante superior antivaho, generalmente en cristal laminado, colocado a una determinada altura para que cumpla su misión. En el caso de cubas, estas deben ser de acero inoxidable. Con cantos redondeados y exentos de desagües. En definitiva que no sea posible la acumulación de suciedad".



Foto: Migan

traduce en fabricar más muebles, como se ha hecho hasta ahora, sino que el diseño y ambiente de cada espacio será muy importante y jugará un papel que determinará cómo deben ser los elementos y materiales del futuro", expone Eduardo Serna, de Edesa.

"El futuro es muy prometedor pues prácticamente todos los establecimientos cuyo objeto, entre otros, sea el ofrecer alimentos para su consumo, precisarán de un equipo de buffet", observa Antonio Criado, de Kings Buffets. En este sentido, "no se concibe un hotel construido, o de nueva construcción, sin la instalación de estos equipos. El hotelero, por lo general, pretende agradecer más a sus clientes, ofreciéndoles, en este caso en sus comedores, mas variedad y excelente presentación en los alimentos, mayor rapidez en los servicios y un menor coste de personal sin que el cliente lo note".

Desde otro punto de vista, se puede descifrar que las principales innovaciones



Foto: Cocinas Salas

Sin embargo, la normativa principal es la "APPCC y la GPCH, que regula todos los aspectos sanitarios, además el ahorro energético influye en el diseño y distribución de los elementos, aportando mayor funcionalidad", considera Adán Lorente, de Cocinas Sala.

Perspectivas de futuro

Las perspectivas son muy positivas no sólo en España; en todo el mundo la industria de la distribución de alimentos tiene un mercado que se va ampliando. "Afortunadamente esto no sólo se



Foto: Santos Innova

"El diseño es un aspecto fundamental (...) a la hora de escoger un mueble..."

van a ir dirigidas a "los materiales de los expositores. El diseño es un aspecto fundamental, sino el más importante, a la hora de escoger un mueble. Por ello, conseguir un material estéticamente atractivo, con un coste económico bajo pero que cumpla con los requisitos de durabilidad e higiene marcados por el sector, van a ser los puntos clave a conseguir por los mueblistas. A corto plazo, la customización de colores para adaptar los buffets al espacio es otro factor que está marcando tendencia", argumenta Alberto Salazar, de Frigicoll. Del mismo modo, opina Adán Lorente

(Cocinas Sala), "con nuestra actual visión pensamos que se reforzarán las líneas de integración de equipamiento dentro de las decoraciones, la internacionalización de los productos y la unificación de cocinas temáticas será uno de los retos distintivos".

Por el contrario, "en estos momentos es difícil hacer una previsión, pues son momentos de gran incertidumbre. Aunque la actual situación económica no es buena, consideramos que los tiempos de crisis también son tiempos de oportunidades para aquellas

empresas que pueden diferenciarse de la competencia ofreciendo productos innovadores, y esta es la gran apuesta de Migan, que gracias a la inversión en I+D+i y a su expansión internacional ha podido sacar adelante grandes proyectos", analiza Miguel Ángel Pérez.

En conclusión, podemos decir que "el turismo es el motor de nuestro país y el de muchos más en el mundo. Solo falta para el que no lo tiene, que encuentre una razón de entre las expuestas para mejorar su establecimiento", finaliza Antonio Criado (Kings Buffets).

INDUCS

Install Hold-Line

MANTENEDORES DE INDUCCIÓN BY INDUCS

LA NUEVA TÉCNICA DE INDUCS PARA MANTENER CALIENTE POR INDUCCIÓN

R.T.C.S.
Control de temperatura en tiempo real

Usted decide el diseño de su buffet y nosotros ponemos la tecnología

Soluciones individualizadas gracias a su modularidad

Fácil instalación

Regulación continua de la temperatura

Alta eficiencia. Consumo de la energía optimizado



INSTALL HOLD-LINE, UNA REVOLUCIÓN EN SU BUFFET. CON INSTALL HOLD LINE, DISPONDRÁ DE MÁS TIEMPO. GRACIAS A LA AVANZADA TECNOLOGÍA INDUCS, LOS MANTENEDORES ESTÁN LISTOS PARA SU USO AL INSTANTE, SIN PRECALENTAMIENTO, Y CON PROCESOS DE MANIPULACIÓN MÁS SIMPLES E HIGIÉNICOS. EL SISTEMA RTCsMP GARANTIZA UNA ALTA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS, A LA VEZ QUE MEJORA LA PRESENTACIÓN Y LAS CONDICIONES DE TRABAJO.

La solución perfecta para su buffet

MANTENEDORES DE INDUCCIÓN PARA ENCASTRAR PLACAS 322 X 322 Ó RECIPIENTES GN 1/1



INSTALACIÓN SISTEMA MODULAR
Posibilidad de funcionamiento de hasta 4 placas simultáneamente con un solo generador. Dos circuitos separados con dos controles diferentes de temperatura. Un potente circuito de ventilación permite mantener el generador a la correcta temperatura de trabajo incluso en uso intensivo. Sistema de encastrar y conexión de las placas simple y rápido.

PRESENTACIÓN ELEGANTE

Un concepto único en el mundo: elegantes recipientes circulares o recipientes GN 1/1 sobre inducciones monitorizadas con RTCsmp suponen una presentación y un nuevo concepto en buffets: los recipientes de alta calidad y estética, refuerzan la impresión de la preparación al minuto. El producto presentado está más crujiente y fresco, y mantiene sus colores y propiedades.

