



Foto: Serhs Projects

Mobiliario buffets

Adaptados a nuevos tiempos

En la actualidad, en gran parte de la oferta de los establecimientos hoteleros, es habitual encontrar en ellos el servicio de buffet y self service. El tipo y la configuración de este servicio depende, en gran medida, de las características, necesidades y servicios a ofrecer del propio establecimiento. No obstante, aparte del apartado técnico y funcional, el aspecto estético juega un papel protagonista en la configuración del buffet y self service dentro de un establecimiento hotelero, dado que el primer impacto del cliente es el visual. Y, en este sentido, es donde los fabricantes buscan innovar, ya que a pesar de que el diseño esté sujeto a modas o tendencias, cada establecimiento desea ser único.

Con muchos los factores que influyen en un empresario a la hora de la elección de una determina instalación. Por un lado, hay que tener en cuenta, que este tipo de instalaciones suponen una inversión muy importante para el negocio, pero no solo económicamente hablando, sino que además, se debe garantizar un espacio diferente para el huésped, que lo convierta en un lugar único, distinto en todos los sentidos. Por ello, “hay que analizar cuidadosamente cada escenario, especialmente el volumen de usuarios que se estima que utilizarán este servicio y la demanda que se tiene al día, así como el personal con el que contará para

“Cada vez más, se prioriza en el ahorro energético para reducir sus costes e ir acorde con el medio ambiente. Así como se buscan productos duraderos y prácticos...”

atenderles, entre otros puntos”, especifica Juan Carlos Coronado, Director de I+D, de Zumex®.

Por otro lado, desde el punto de vista del huésped o comensal, las características iniciales que más valoran van orientadas al diseño y a la estética de la instalación y el mobiliario, dado que, de esta manera, la presentación del alimento hace que se llegue a apreciar de manera más apetecible.

En relación a esto, Joan Ros, Director de Compras y Logística de Serhs Projects, considera que el primer valor que prima en un establecimiento hotelero es el aspecto que va a tener esta instalación, en definitiva la decoración o acabados, por tanto, este punto es el que más se va a tratar con la propiedad o con el prescriptor encargado de este tema. Y, en este sentido, será con ellos con los que se va a marcar las ventajas o inconvenientes de unos materiales u otros para dicha instalación. “Por supuesto, se tendrá que tener mucho en cuenta las propuestas gastronómicas que cada establecimiento quiere ofrecer en cuanto a variedad y cantidades para poder desarrollar una distribución acorde con el local”.

No obstante, el aspecto estético o la decoración son elementos importantes pero no determinantes para la hora de elegir el mobiliario determinado. Es decir, desde el punto de vista del hostelero, “además de las características indicadas anteriormente, son muy importantes factores como la calidad, durabilidad, eficiencia, cómo se debe de adaptar el mobiliario a las dimensiones y estilo del establecimiento (llámese hotel, restaurante, comedor...), qué tipo de servicio pretende ofertar con dicho mobiliario, la comodidad en el trabajo de los operarios y en el autoservicio del huésped, cómo debe ser la distribución del producto, garantizarse de las condiciones óptimas del alimento, el ahorro energético a nivel de costes y medio-ambiental, evitar



Foto: Lada Horeca

la contaminación acústica...”, enumera Juan Torres, Ingeniero del Departamento de Marketing de Infrico.

Igualmente, Javier Cano, Gerente de Lada Horeca, recomienda que el equipo siempre sea de alta gama en cuanto a calidad, sencillo de utilizar, puesto que es el cliente final quien hace uso directamente de la máquina, y hacer una buena elección de la capacidad necesaria, según el consumo.

Así mismo, desde el punto de vista del empresario, “cada vez más, se prioriza en el ahorro energético para reducir sus costes e ir acorde con el medio ambiente. Así como busca productos duraderos y prácticos”, afirma Susana Fernández, Administración de Ventas de García de Pou. Del mismo modo, desde Eurofred, destacan que el empresario también tiene en cuenta la superficie de exposición de los equipos y su sistema de calentamiento o refrigeración. “La eficiencia energética

Foto: Kitchen Consults





Foto: Zumex

es otro factor decisivo en su elección debido al ahorro garantizado en la factura eléctrica a largo plazo”.

Otro elemento clave a la hora de elegir un tipo de instalación es el servicio, en este sentido desde la propiedad de los establecimientos hoteleros se da mucha importancia al servicio visual y directo al cliente, es decir, el ‘show cooking’. “Se van incorporando mejoras tecnológicas y energéticas que se pueden aplicar en estas instalaciones para dar un mejor servicio a los clientes. La situación/distribución de estos muebles en el comedor también es un punto que se tiene que valorar mucho y que se debe estudiar conjuntamente con la propiedad”, continúa explicando Joan Ros.

En definitiva, por todos estos aspecto, cuando se prescriben estos elementos se debe tener en cuenta, “la necesidad del cliente, el tipo de producto que ofrece, así como ponernos en el lugar del consumidor final del producto cocinado, desde esa perspectiva planteamos los diseños hasta llegar al punto de entendimiento con el cliente”, reafirma Raúl Iván Fernández, Director General de Kitchen Consult.

Materiales recomendados

Cada vez van apareciendo nuevos materiales, unos más adaptables que otros a las distintas necesidades, para el frío o el calor. Pero, Joan Ros (Serhs Projects), destaca que para él, los

materiales artificiales son los que dan más posibilidades de color y adaptabilidad. Sin embargo, “hay que tener en cuenta que algunos de estos materiales son más sensibles a temperaturas (altas o bajas). No obstante, se pueden adaptar a casi todas las necesidades que se nos puedan plantear y así responder a las exigencias que puede tener nuestro interlocutor”, describe.

Del mismo modo, desde García de Pou, Susana Fernández, concreta que se están buscando “materiales acrílicos capaces de soportar largos periodos de tiempo, los cuales mantienen su color y brillo, no se astillan, pueden mantener contacto

con los alimentos y son similares al vidrio y pesan menos”.

Desde otro punto de vista, en el caso de las máquinas de Zumex, detallan que se caracterizan por combinar materiales como el acero inoxidable con otros materiales más innovadores y estéticos. “Lo importante es garantizar la resistencia, durabilidad y fiabilidad en el uso, tal y como hacen nuestras soluciones para el exprimido de frutas y verduras, dado que las personas que van a darle uso a las máquinas no son profesionales de la hostelería”.

Este tipo de instalaciones se pueden hacer en multitud de acabados y terminaciones. Así pues, Raúl Iván Fernández (Kitchen Consult), explica que por un lado, existe la opción más clásica “donde predomina el acero, aunque siempre podemos dar unos acabados con ‘Corian’ o ‘Dekton’ que le confieren personalidad propia y resistencia”.

Por otro lado, desde Eurofred, consideran que cada vez más, tiende a imponerse el ‘inox’ por la gran higiene que le confiere a un mueble que expone alimentos, y porque es un diseño que se puede adaptar a cualquier tipo de espacio. “Los muebles de madera no son tan idóneos ya que dependen más de la decoración y de las características del negocio o lugar donde tienen que ubicarse”. De igual manera, Juan Torres (Infrico), destaca que el material más utilizado, hasta el día

Foto: Infrico



Foto: Barceló

de hoy, por antonomasia sigue siendo el acero inoxidable AISI 304 18/10 por su higiene, calidad, robustez y durabilidad.

En relación a esto, “a la hora de seleccionar los materiales, hay que hacerlo sobre

granito, la madera... pero principalmente son utilizados para recubrir el exterior del mueble (encimeras, estructuras)”, detalla Juan Torres.

Así mismo, un aspecto que ha ido incorporándose en estos últimos tiempos ha sido la iluminación LED, “tanto en las pantallas para productos fríos o neutros como en distintas zonas de los muebles, ya sean en los encajes para platos, debajo de las encimeras o en las partes bajas de los zócalos de los muebles, lo que hace que se realcen un poco más estos muebles”, concluyen desde Serhs Projects.

Innovaciones y novedades

En la actualidad, el servicio del buffet y self service ha ido variando su estilo. En el aspecto estético, desde Lada Horeca, destacan que “se está apostando por líneas sencillas que se adaptan perfectamente a cualquier espacio buffet, con la prioridad de cuidar la atención del huésped con un completo self-service.



velilla

Nuevo Catálogo 2016

¡Descubre nuestro nuevo catálogo de Vestuario Laboral!

Más de 300 series en stock y hasta 40 colores diferentes
Más de 80 referencias en hostelería

Consulta con tu distribuidor habitual de vestuario laboral

www.velillaconfeccion.com

EL PRODUCTO

En el momento en el que el usuario debe decantarse por un tipo de mobiliario, se debe tener en cuenta las distintas perspectivas que tiene el establecimiento para esa instalación, así como que todo encaje con la decoración del establecimiento, ya que los buffets se convierten en el centro de atención de la sala donde se van a situar.

En este sentido, entre las principales características que deben tener estos productos destacan:

Visibilidad: deben permitir una elevada visibilidad del producto expuesto, así como una buena conservación del mismo. Actualmente, los equipos que cuentan con estas prestaciones son los equipos en forma de isla, carro o mural con cubetas en acero inoxidable. “Los gastrobuffets refrigerados se dividen en 3 grandes categorías: gastronomía, pastelería y pescado, donde cada uno de ellos cuenta con una temperatura adaptada a la conservación de los diferentes tipos de alimentos que exponen. En el caso de los gastrobuffets para alimentos calientes, estos utilizan tres tipos diferentes de sistemas de calentamiento: el sistema baño maría, el sistema con resistencias situadas en la parte inferior de la cuba para un calor seco y las placas vitrocerámicas. Por otro lado, los gastrobuffets neutros son ideales para exponer todo tipo de alimentos para desayunos”, detallan desde Eurofred.

Adaptabilidad y diseño: esto permite una composición de productos para cada necesidad, consiguiendo el servicio de comidas en el menor espacio posible o la creación de zonas independientes en función del tipo de comida, para que el usuario pueda servirse libremente sin hacer colas.

Versatilidad: las distintas gamas se adaptan a las peticiones de los usuarios, desde elementos neutros, refrigerados y calientes, con posibilidad de ser ensamblados en función de las necesidades y del espacio disponible.

Calidad y fiabilidad: en lo que se refiere a los materiales que se van a usar, “serán todos aquellos que nos puedan garantizar una correcta respuesta a las necesidades que vamos a tener, y donde poder exponer correctamente todos los productos en frío o en caliente o simplemente expuestos, lo cual nos lleva, por ejemplo, a una protección de los productos mediante pantallas protectoras. Como en todo, deberemos adaptarnos al diseño más adecuado, incluso innovador, a cada establecimiento acorde con las ‘modas’ actuales”, explica Joan Ros, Director de Compras y Logística de Serhs Projects. De igual manera, aparte de la decoración y acabados de los buffets, la principal característica en cuanto a la calidad de estos muebles o construcciones es, sin duda, la robustez de las estructuras de estos (de acero inoxidable). Luego todos los materiales referidos a las decoraciones y acabados, deben ser acorde con el establecimiento.

Seguridad: hay que añadir, que la seguridad de las instalaciones es importante para el correcto mantenimiento y funcionamiento de las instalaciones de frío/calor e iluminación (por ejemplo, los cuadros eléctricos deben responder a la normativa vigente para estas instalaciones).

Eficiencia frigorífica: “mediante la sostenibilidad y respeto por el medio ambiente además de responder a las necesidades de los clientes, se presta especial atención al ahorro energético y al desarrollo de una industria sostenible y respetuosa con el medio ambiente, todo ello respaldado por la certificación medioambiental ISO 14001”, detallan desde Eurofred.

internacionales, etc.”. En este sentido, desde Infrico, destacan que se están volcando en la consecución de nuevos elementos para satisfacer aún más las necesidades de los clientes y aumentar las posibilidades dentro del sector buffet. Con respecto a esto, “el mercado continúa demandando, con mayor ahínco, módulos más pequeños para adaptarlos a sus entornos y aprovechar sus espacios muertos”.

Otros aspectos que también se van teniendo en cuenta es la dispersión de zonas con muebles especiales para cada tipo de servicio: para los desayunos, para postres, primeros platos, segundos platos, muebles para pan, etc., “siempre y cuando lo pueda permitir el espacio, de lo contrario se deberá unificar más las diferentes zonas para la exposición de los productos. Por otro lado, como ya hemos comentado, el diseño formará parte del conjunto del recinto/comedor donde el aspecto que le podamos dar a este buffet nos ayudará a realzar aún más el establecimiento y dar una imagen del hotel muy satisfactoria a nuestros huéspedes”, continúan desde Eurofred.

Así mismo, destacan que se “está apostando por gastrobuffets encastrables por ser la mejor opción para realizar composiciones a medida y porque se adaptan fácilmente a cualquier tipo de



Foto: Serhs Projects

Para ello, nuestros termos cuentan con un termostato autorregulable, que cumple con la misión de mantener el lácteo a temperatura constante”.

Por otro lado, en opinión de Eurofred, lo que solicitan cada vez más los usuarios

del establecimiento, es la variedad de productos y ver cómo se preparan una serie de productos delante suyo (‘show cooking’). Pero a este servicio, se van añadiendo otros tipos de producciones “como son las incorporaciones de preparaciones de pasta, pizza, productos

establecimiento o negocio, como en este caso un hotel”.

Por todo ello, se debe estudiar de manera constante las necesidades de los clientes para adaptar los equipos a las especificidades de cada self-service. “Ejemplo de estas mejoras son las nuevas zonas de carga de la fruta; el nuevo sistema de grifo de doble funcionalidad para mejorar el servicio de zumo; la capacidad de programar el uso de la máquina de una manera sencilla o el diseño de un sistema de limpieza aún más fácil y con una mejor gestión de los residuos”, concluye Juan Carlos Coronado, de Zumex®.

Rehabilitación y reforma

Tanto las rehabilitaciones como las reformas se llevan a cabo para adaptar el hotel al entorno actual y hacerlo más atractivo al huésped en todos sus sentidos.

Por lo tanto, y debido a la potente competencia dentro del sector hotelero



Foto: Barceló

español, “cada vez se están implantando más este concepto de ‘reapertura”’, comenta Juan Torres (Infrico). Es por eso mismo que, hoy en día, el número de hoteles que se están renovando son mayores que unos años atrás debido al

abandono de la austeridad económica y al aumento del turismo en territorio nacional. “De ahí que estos valores se vayan acercando en el mercado español aunque sea distante al mercado internacional, debido a la explotación de

La gama más extensa de Termos de leche de 3, 6, 12 y 20 litros

- Rapidez en el servicio de la leche.
- Temperatura óptima.
- Higiene y Salud en el producto lácteo.
- Presencia y calidad.
- Funcionalidad: fabricado con los mejores criterios de uso.
- Garantía de producto.



LADA HORECA S.L.
C/ De La Cebada, 26
45223 SESEÑA (Toledo)
Tfno: 918 080 501
Fax: 918 088 202
info@mlada.es - www.mlada.es

¡Aislamos y conservamos la calidad!





Foto: Eurofred

nuevos complejos hoteleros en países caribeños, árabes o asiáticos”, continúa Juan Torres. De igual manera opina Raúl Iván Fernández (Kitchen Consults), destacando que el mercado de reposición ha tomado mucha fuerza en los últimos años debido a la crisis, aunque, poco a poco, la obra nueva va cobrando fuerza en los últimos meses.

Con ello, se debe tener en cuenta, tal y como destaca Joan Ros (Serhs Projects) que en los últimos años la reforma de buffets ha aumentado ya que se han renovado buffets que hacía más de 15 años que se habían fabricado. Así

mismo, desde Lada Horeca, Javier Cano, especifica que existe una clara tendencia a la implantación de espacios buffets en el sector hostelero, “donde nuestros termos de leche tienen una curva ascendente en su demanda. Además nuestro producto cuenta con la gran ventaja de suministrar otros líquidos a calentar como caldo, té, consomé, e incluso agua para infusiones”.

Todo esto ha supuesto una actualización en el aspecto visual y estético, adaptando los equipos a la demanda actual. Es por esta razón “que la rehabilitación se ha convertido en un servicio que tenemos en cuenta ya que nuestro parque de

“Nos encontramos en un momento propicio dada la nueva corriente de consumo ‘healthy’...”

instalaciones de buffets en el territorio español es grande. Esto no quita que continuemos con nuestras propuestas para todos aquellos establecimientos que deseen incorporar este servicio en su hotel, ya sea solamente para desayunos o para cualquier otro de los servicios del día”, describe Joan Ros.

Los hoteles buscan innovar cada cierto tiempo, con el diseño adecuado al tipo de servicio que se quiere ofrecer, así como sobre el número de comensales que tienen, teniendo en cuenta el espacio del establecimiento. Por ello, se busca “aportar soluciones que no aparezcan en el mercado, con productos estándar, siempre pensando en la estética y diseño de los productos”, especifica Susana Fernández (García de Pou).

Con estas ideas, las perspectivas de futuro del sector en ámbito nacional son de crecimiento. Hoy en día, como indica Juan Torre, no se concibe la idea de rehabilitación o construcción de nuevos hoteles sin ir asociado equipamiento buffet. Y eso es debido a la mayor oferta hotelera española, la cual requiere adaptarse a los nuevos tiempos y ofrecer servicios integrales completos para conseguir valores diferenciales. En este sentido, “somos optimistas en pensar que no debemos dejar pasar el tiempo sin poder ofrecer a nuestros huéspedes el mejor servicio posible y que se sientan a gusto cuando nos visitan”, destaca Joan Ros. Nuestro parque hotelero debe mantener los estándares competitivos respecto a otros países de Europa. “La mejora de las instalaciones hoteleras será un factor muy importante para la economía de muchas empresas vinculadas al sector y, por nuestra parte, continuaremos estando preparados para dar el servicio que desde hace más de 35 años venimos desempeñando para la hostelería”, continúa Joan Ros.

Así pues, “el mercado está creciendo mucho y abriéndose cada vez más para los ‘gastrobuffets’ encastrables ya que son equipos que tienen mucha facilidad para adaptarse a cualquier tipo



Fotos: Barceló

de negocio. Es un producto que está directamente relacionado con la actividad hostelera, por lo que aumentará en función de cómo evolucione el sector”, explican desde Eurofred.

Con estas ideas, Juan Carlos Coronado (Zumex®), constatan que para triunfar es

fundamental, como en cualquier industria, apostar por la mejora constante, por la innovación y la diferenciación, y que, además, es vital estar atento a las necesidades que demandan los clientes. “Dicho esto, nos encontramos en un momento propicio dada la nueva corriente de consumo ‘healthy’ que,

indudablemente, beneficia a nuestro sector”.

Por otro lado, Raúl Iván Fernández, especifica que el sector se está afianzando después de unos años muy duros, la evolución va hacia equipos más eficientes y enfocados al ahorro energético.

Foto: Lada Horeca



PROYECTOS DE RESTAURACIÓN

COCINAS, BUFFETS Y BARRAS

www.serhsprojects.com

Diseño y ejecución de proyectos a medida y personalizados

Asesoramiento integral

Trabajando con las mejores calidades y proveedores del mercado

Valores basados en la mejora continua e innovación

Consulte las mejores ofertas de equipamiento en la tienda online

www.serhsequipments.com