



Foto: Serhs Projects

Buffets

En la variedad está el gusto

Este tipo de restauración ha sido, en muchos países, un gran desconocido hasta hace relativamente poco tiempo. Se trata de una forma de ofrecer comida muy popular en fiestas de sociedad, y en la actualidad se ha abierto un hueco en muchos hoteles y restaurantes. Esta fórmula, que cada vez se está vislumbrando más, consiste en la distribución de las diferentes ofertas gastronómicas que el establecimiento ofrece en mostradores en línea equipados con maquinaria para mantener los alimentos en perfecto estado de conservación.

Según el diccionario de la Real Academia Española (R.A.E.) el bufé está definido como “comida compuesta de una diversidad de alimentos fríos y calientes, dispuestos a la vez sobre una o varias mesas, y

ofrecidos generalmente en hoteles y actos sociales”.

Esta modalidad de servicio es de origen francés, propia del siglo XVIII, que posteriormente se adoptó en toda Europa,

el nombre francés de buffet (en español bufé o bufet) hace referencia a la mesa de apoyo que se usaba en esa época para poner las fuentes de comidas, platos necesarios para el servicio, etc. Más tarde fue Inglaterra quien lo popularizó en el siglo XIX, adoptándolo para los servicios de Breakfast (desayunos), Tea (hora del Té) y Dining (comida), se trataba de una manera de ostentación donde se exponían los platos y fuentes repletos de comida, de este modo se demostraba el nivel de vida de quien lo ofrecía. Actualmente se utiliza en hoteles, restaurantes, banquetes...

Esta fórmula de restauración, medianamente novedosa, consiste en la distribución de las diferentes ofertas gastronómicas que ofrece el establecimiento, en este caso el hotel, en mostradores que se encuentran equipados con maquinaria que

mantendrá los alimentos en perfecto estado de conservación.

En los últimos años el buffet se ha puesto de moda, esto se ha debido a diversos factores que justifican este hecho, entre los que podemos destacar su rapidez, en este aspecto, el cliente no tiene que esperar y él mismo se marca el ritmo de la comida. Por otra parte, el personal de servicio pasa a ser un elemento de apoyo a los comensales, sin sufrir la presión que en ocasiones se genera durante un servicio normal. Igualmente, el cambio en los hábitos socioculturales que han convertido el acto de comer en un periodo informal y relajante, permiten al comensal desprenderse de actitudes formales. Otra característica por la que el buffet cada vez está más en auge es la abundancia de oferta, el buffet presenta gran variedad de platos donde el cliente elige con mayores posibilidades. Este atractivo no debe significar un mayor coste de materias primas, siempre que la oferta esté planificada de acuerdo con los gustos y consumos de la demanda-clientes. Y, por último, el precio, el cual suele ser también un atractivo, ya que habitualmente la relación precio/calidad/cantidad, representa un plus por encima de lo que se paga o al menos así lo estima el cliente.

No obstante, a pesar de tratarse de una forma de consumo más informal, el buffet nunca debe ser una instalación improvisada, sino que su estructura, montaje, decoración, situación de platos, etc., tienen que responder a unas necesidades concretas y formar parte de un conjunto armónico que está representado, en último término, por el propio establecimiento hotelero.

El equipamiento adecuado

El servicio buffet es una de las modalidades que más desarrollo ha tenido a lo largo de los últimos años en cuanto a diseño, estructura, disposición, etc., esto se ha debido al continuo interés que tienen las distintas cadenas hotelera en mantener las expectativas de los clientes satisfechas.

Para instalar este tipo de instalaciones dentro de un establecimiento hotelero, el gestor de compras debe tener, desde un



Foto: Eurofred

primer momento, todo bien definido, qué tipo de buffet se desea, con qué finalidad y para qué eventos del día será utilizado, ya que un buffet desayunador no tendrá las mismas características y condiciones que aquel que se utilice, además, para almuerzos y cenas.

Asimismo, teniendo en cuenta que las tareas básicas de todo buffet es la exposición de alimentos de diversos géneros, antes y después del servicio, así como facilitar su distribución, realizar la mejor disposición de cada uno de los muebles suele ser una tarea ardua, ya que hay que tener en cuenta distintos elementos.

A la hora de elegir el equipamiento adecuado para buffet, y en referencia a nuestro producto, se recomienda siempre que sea un equipo de alta gama en cuanto a calidad, y hacer una buena elección de la capacidad necesaria, según la necesidad de consumo”, expone Yolanda Martín, Responsable División Hostelería de Lada Horeca.

Por otro lado, Joan Ros Tapiola, Director de Compras de Serhs Projects, especifica que el equipamiento que requiere un buffet para dar un correcto servicio al cliente se compone de las adecuadas zonas de frío, las partes calientes, unas zonas neutras, también las zonas donde



Foto: Barceló

VENTAJAS Y DESVENTAJAS DE UN BUFFET

Entre las principales **ventajas** destacan:

Estética: Un servicio buffet puede resultar atractivo y apetitoso si se decora de manera adecuada, teniendo en cuenta los colores, sabores y texturas, separando los platos dulces, las bebidas, vajillas... los cuales deberán tener su propio sitio dentro del buffet.

Personal: No es necesario contar con un gran número de personal, tipo camareros ni jefes de sala, para atender las mesa, únicamente los imprescindibles para mantener los espacios adecuadamente. Asimismo los huéspedes no tienen que esperar a que les atiendan, ya que se trata de un autoservicio.

Variedad: La comida se exhibe toda junta, existe una gran variedad en el menú, pudiendo escoger cada comensal a su gusto, tanto en cantidad como tipología.

Cantidad: No existe un límite en la cantidad de comida, cada comensal elige qué cantidad comer y las veces que desee o pueda comer.

Precio: Es más económico que otro tipo de servicios con menú concertados.

Sus **desventajas** más notables son:

Desperdicios: El problema más habitual con el que hay que lidiar en esta tipología es calcular con exactitud cuánta cantidad es necesaria poner en cada propuesta de comida, así como prever que cuáles son los con mayor éxito para poder contar con más cantidad de estos. Habitualmente, los huéspedes suelen comer más que en un servicio tradicional.

Calidad: Suele tener la idea equivocada de que la comida que se sirve es de poca calidad, no obstante esto en realidad no tiene porqué ser así, siempre dependerá del servicio contratado.

Orden: Dado que los usuarios se encontrarán en continuo movimiento alrededor de la isla buffet para servir la comida, es necesario guiar el sentido del recorrido, para ello se suele establecer un sentido específico para que todos puedan servirse sin agobiarse.

En definitiva, la instalación de un servicio buffet dentro de nuestro establecimiento ofrece más ventajas que desventajas a los establecimientos, permitiendo un servicio más rápido, ágil y de gran calidad.

Foto: Lada



Foto: Zumex

encontrar los utensilios para el servicio, etc. Sin embargo, “la zona destinada a la preparación de los alimentos al instante es la zona que ha cogido más protagonismo, como es el ‘show cooking’”, continúa.

Igualmente, hay que tener en cuenta que hoy en día el aspecto estético en la configuración del buffet y la zona de self service de cualquier negocio juega un papel protagonista. Por este motivo, “Eurofred apuesta en esta línea por los gastrobuffets encastrables para adaptarse a cualquier tipo de instalación. Los ‘drop in’ consisten en una línea de cubas de acero inoxidable de encastre, diseñadas para ser adaptadas e integradas en el mobiliario hasta volverse integral. La innovación tecnológica se une así al estudio de nuevas formas para obtener un producto que completa cualquier tipo de ambiente, para combinar según los requerimientos y la imaginación”, destacan desde el Departamento de Marketing de Eurofred.

De igual manera, Joan Ros Tapiola, concreta que “los buffets o ‘free flow’ son los que habitualmente se instalan en el sector hotelero y el selfservice se utiliza más bien para las colectividades. Por ello, se debe tener en cuenta el tipo de establecimiento, capacidad de servicio y una correcta distribución para el usuario”.

No obstante, hay que tener claro que a la hora de decantarse por un tipo de

PEPE RODRÍGUEZ
Estrella Michelin

45
ANIVERSARIO

f t y g+ p i

REPAGAS
EQUIPAMIENTO PARA HOSTELERÍA

“Hay que tener en cuenta que hoy en día el aspecto estético en la configuración del buffet y la zona de self service de cualquier negocio juega un papel protagonista...”

mobiliario u otro, “todos los factores son importantes, pero el servicio que debe dar a los clientes es lo primordial. Después aspectos como el diseño, la construcción adecuada en la zona donde se va a destinar la ubicación, la tecnología y una buena construcción es la base de un buen funcionamiento. La higiene es un aspecto intrínsecamente garantizado en cada buffet donde se debe cumplir estrictamente la normativa de temperaturas y protección higiénica”, asegura.

Por último, Yolanda Martín, destaca que “dado que el uso más habitual de este equipo es el suministro de leche, se precisa en su construcción aquellos materiales que permitan garantizar por un lado su durabilidad, que sus diseños sean sencillos y fáciles de usar, puesto que es el cliente final quien hace uso directamente de la máquina”, concluye.

Innovaciones, materiales y competencia

El saber elegir un buen material para la fabricación e instalación de este tipo de mobiliario es de vital importancia, ya que estos desempeñan un papel fundamental. Además de garantizar limpieza e higiene, su selección debe adaptarse al diseño que desea el cliente. En este sentido, los hoteles se decantan por un tipo y otro de material 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 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.

“Los materiales usados para la construcción de los muebles buffet son básicamente, a nivel estructural, el acero



Foto: Serhs Projects

inoxidable y para las zonas más visuales, se combinan materiales como el granito, silestone, materiales porcelánicos, inoxidable, cristal y metacrilato”, describen desde Serhs Projects. Pero como ya se ha comentado con anterioridad, cada instalación y cada cliente es distinto y, por ello, “debemos adaptarnos al diseño más adecuado, incluso innovador, a cada establecimiento acorde con las ‘modas’ actuales. Nosotros nos adaptamos y proponemos todos aquellos materiales que puedan ser la mejor solución para cada establecimiento”, definen.

De igual manera, Yolanda Martín (Lada Horeca), concreta que para este tipo de equipamiento se requiere materiales que

aporten por un lado calidad y durabilidad. “Por esta razón, todos nuestros termos están fabricados en acero Inoxidable AISI 304 en todos sus componentes metálicos tanto depósitos como carrocería. Por otro lado, hay que garantizar la máxima higiene, aportando silicona neutra alimentaria en la junta de cierre del grifo de salida”.

Aparte de la higiene y la durabilidad, se deberá considerar la versatilidad que pueda ofrecer el material. En este sentido, las encimeras pueden ser de granito, pues, además de garantizar una higiene absoluta, es uno de los pocos materiales, por el momento, que resiste los cambios de temperatura. Hay que tener en cuenta



Foto: Barceló



MESAS GASTROBUFFET

Mesa gastrobuffet Baño María

2,3,4 o 5 bandejas GN 1/1
Encimera y estante para platos en COMPAC
30°C a 90°C

Mesa gastrobuffet vitrocerámica

Encimera y estante para platos en COMPAC
Vitrocerámica SCHOTT
Temp. Máx. 130°C

Mesa gastrobuffet cuba fría ventilada

3 o 4 bandejas GN 1/1
Encimera y estante para platos en COMPAC
+2°C/+10°C



Instalaciones industriales Infrico · CR CO-762 Los Piedros-Las Navas s/n · 14900 LUCENA (Córdoba) España · info@infrico.com

www.infrico.com

TIPOS DE BUFFET

Dependiendo de cómo se sirvan los distintos platos, existirán 4 tipos de buffets:

Servicio a la mesa: se trata de un servicio en el que los huéspedes elijen lo que desean comer de una mesa expositora, y el personal la va sirviendo. El usuario únicamente toca el plato cuando ya está servido en la mesa.

Buffet Asistido: como el anterior, los huéspedes escogen lo que quieren comer, pero en esta ocasión será el usuario mismo quien se lleve el plato a la mesa.

Autoservicio: es el modelo que más gusta, tanto a los establecimientos como a los huéspedes, ya que son más simples, más rápidos, son más fáciles de armar y también son más baratos. En este tipo es el usuario mismo quien se sirve de la mesa expositora, todo lo que desea comer.

Degustación: otro de los nombres con los que puede denominarse es Lunch o Aperitivo. Se trata de la realización de una exposición de determinada cantidad de productos, de forma fraccionada, para que los invitados o clientes puedan degustarlos todos. Cuando se desea realizar una exposición de determinada cantidad de productos en forma fraccionada de tal manera que nuestros invitados puedan probarlos todos. La ventaja de este servicio, a diferencia con los demás, es que se puede dar de pie, y la desventaja es que su precio es más elevado dado que conlleva una gran disponibilidad horaria para el armado, así como contar con el personal extra para dar el servicio, lo que eleva el presupuesto.

Por otro lado, dependiendo de la hora en la que se realice el buffet, se puede destacar:

Buffet de mañana: en los establecimientos hoteleros se utiliza con regularidad este servicio en el desayuno, ya que permite a los usuarios elegir de acuerdo a sus gustos. Habitualmente su horario suele ser entre las 7 y las 11 de la mañana, y en él se incluyen bebidas frías, tales como zumos, refrescos o agua, bebidas calientes, café, té, chocolate, infusiones, leche..., bollería, pastelería, cereales, y alimentos salados, tipo huevos, embutidos calientes y fríos, etc.

Brunch o buffet de almuerzos: son parecidos al de desayuno, pero al mismo tiempo incluyen algunos platos de comida, calientes o fríos. Habitualmente se utiliza posteriormente a las 10 de la mañana, cuando es muy tarde para desayunar o muy temprano para comer.

Buffet de comida: son los más habituales en los hoteles, junto con el del desayuno. En esta tipología se sirven platos fríos y calientes, además los alimentos presentados deben ser sencillos de servir y fáciles de comer.

Buffet de tarde: esta tipología se sirve a la hora de la merienda o a la hora del té de la tarde, está compuesto por platos dulces o salados, té, café, zumos, chocolates, refrescos o gaseosas y puede incluir frutas frescas.

Buffet de noche: se realizan en eventos especiales, e involucran gran cantidad de comensales.

que una misma pieza puede sufrir un salto térmico de más de 100°C si se trata de encimeras calientes a 90°C y superficies frías escarchadas a -10°C.

Asimismo, y como se ha explicado, no se puede olvidar la resistencia que muestra el acero, que ofrecen al mueble una larga vida útil, garantizando la máxima higiene

y facilidad de limpieza. Se trata del acero inoxidable AISI-304 18/10, que se utiliza tanto para la fabricación de chasis, como de encimeras.

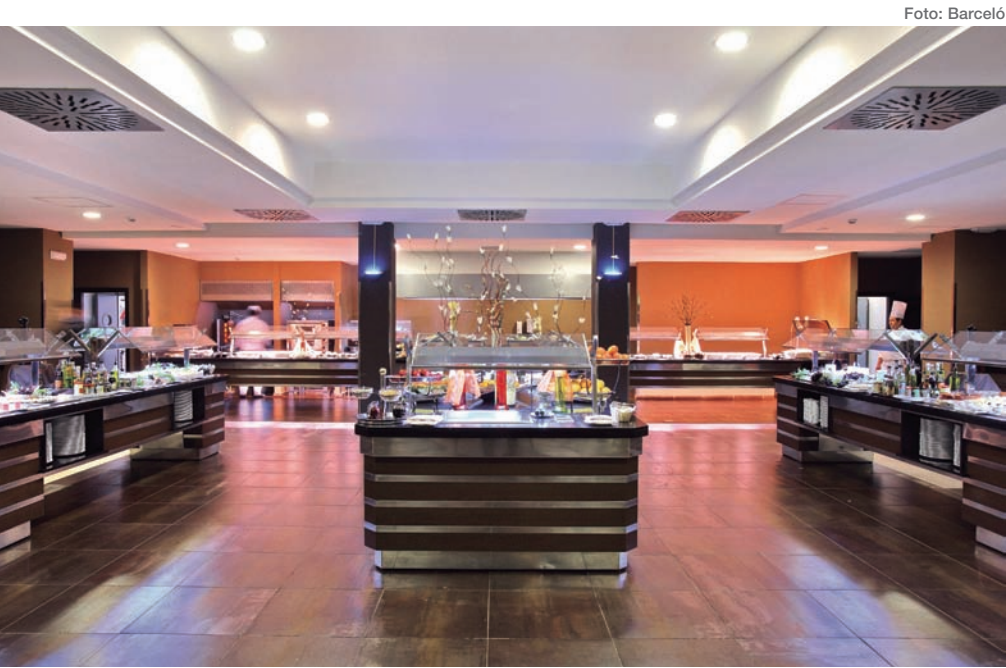


Foto: Barceló



Foto: Kitchen Consults

Por otro lado, en lo referente a las pantallas de iluminación, estas es recomendable realizarlas en acero inoxidable, junto con los estantes antivahos en cristal.

Así pues, podemos afirmar que las innovaciones a los buffets son constantes, tanto en materiales como en los diseños y formas. En este sentido, "la mayoría de fabricantes están centrados en aspectos de ahorro energético, menor consumo (agua/electricidad) en sus aparatos y menos agresividad con el medio ambiente. Sin embargo, las principales innovaciones vienen dadas por la estética y el diseño de los buffets, utilizando cada vez más materiales fáciles de limpiar, con diseños simples y, al mismo tiempo, elegantes. Destacamos los cambios en la estética y diseño en las pantallas de iluminación", detalla Joan Ros Tapiola (Serhs Projects)

Por otro lado, Yolanda Martín, considera que en el Self-service por excelencia, se está imponiendo innovación en los materiales, y en la iluminación, para



Foto: Zumex

resaltar sus diseños y hacerlos más atractivos. "Así como personalización por parte de las marcas hacia sus clientes, aportando su toque personal al servicio buffet".

De esta manera, para diferenciarse, desde Lada Horeca, ofrecen "un producto muy versátil, capaz de cumplir con los requisitos de servicios en el buffet aportando diferentes usos, tanto el

Nuevo dosificador soluble de tres sabores

Lada y Mocay Caffé, de Grupo Calidad Pascual, colaboran en la creación de un equipo innovador en el mercado para dosificar solubles de distintos sabores en las cantidades necesarias.

Nuestra experiencia nos avala. En Lada fabricamos la gama más extensa de Termos de leche de 3, 6, 12 y 20 litros.



LADA HORECA S.L.
Avda. San Isidro, 23
45223 Seseña-Toledo
Tfno: 918 080 501
Fax: 918 088 202
info@mlada.es - www.mlada.es

¡Aislamos y conservamos la calidad!





Foto: Serhs Projects

principal que es el lácteo, como caldos, consomés, chocolate, agua caliente para infusiones, etc.”.

Asimismo desde Serhs Projects, aseguran que tras sus 25 años de experiencia en este tipo de equipamiento, se encuentran en continua búsqueda de innovación, tanto en el diseño como en tecnología. “Nuestros buffets tienen un diseño y una distribución completamente personalizados, acorde con las necesidades del cliente y del tipo de establecimiento. Así, hemos conseguido obtener un tipo de buffet con un diseño elegante e innovador, con una alta durabilidad, resistencia y adaptabilidad”, describe.

Además, opina que una empresa debe tener contacto directo con el cliente desde el primer momento y así captar sus necesidades y adaptarlas a la mejor solución que se les pueda ofrecer, las nuevas tendencias en acabados y diseños, novedades en instalaciones, etc.

En concreto, “destacamos los ‘show cooking’ como una de nuestras principales propuestas y que han tenido una gran acogida por parte de los clientes, porque dan una oferta más de comida al mismo tiempo que da una gran vistosidad al buffet. Otro punto que estamos proponiendo últimamente es un buen buffet de postres con zona de frío, zona neutra, zona de congelación y una pequeña cocina para poder hacer postres in situ”, argumenta Joan Ros Tapiola.

“Debemos adaptarnos a estas necesidades que nuestro cliente quiera implementar en su nuevo servicio de comidas...”

Por otro lado, también se ha renovado la iluminación, “con la aparición del led, le hemos conferido a estos muebles otra imagen un poco más resaltada para dar importancia a algunos de sus puntos.

En definitiva, nuestra gran experiencia, nuestros planteamientos de soluciones, nuestras propuestas de diseños

diferenciados, las distribuciones pensadas para cubrir todas las necesidades del cliente y presupuestos acorde con la instalación, son nuestra mejor carta de presentación”.

Nuevas conciencias

Actualmente, la forma de comer de las personas ha variado, en este sentido, “todo lo que se refiere a tener en cuenta todas estas nuevas ofertas de comida: comida autóctona, comida para alérgicos, comida vegetariana, etc., son necesidades que el cliente solicita cada vez más y además dan un punto de nivel (de más calidad) al buffet que ofrece el establecimiento. Nosotros, como profesionales, debemos adaptarnos a estas necesidades que nuestro cliente quiera implementar en su nuevo servicio de comidas”, describen desde Serhs Projects.

Igualmente, desde Lada Horeca, aseguran que en lo referente a su producto, éste “está alcanzando un claro protagonismo en el equipamiento buffet, debido a la sensibilidad con la que se trata el lácteo y la concienciación de los clientes en que su consumo sea saludable y se trate con extrema higiene este producto, requisito que cumple a la perfección nuestro termo de leche”.

En relación a esto, las perspectivas de futuro para el sector hotelero, por



Foto: Eurofred

el momento, son buenas ya que este sector se está manteniendo a pesar de la situación económica existente, porque, como ya es sabido, el turismo sigue siendo uno de los principales motores de este país. Sin ir más lejos, en los últimos meses el turismo en España ha tenido un incremento considerable. “En nuestra opinión, este sector se va a mantener a unos niveles altos para nuestra economía, por lo que, se irán creando cada vez más oportunidades a nivel de inversiones para reformas u obra nueva”, analiza Joan Ros Tapiola.

En opinión de Yolanda Martín, “el futuro del sector a nivel sanitario, está orientado cada vez más a hacer un uso del lácteo donde se ofrezca la máxima seguridad y exigencia en cuanto a la higiene en el suministro, por lo que el termo de leche es la herramienta ideal para cubrir este requisito”.

Y, por último, “refiriéndonos al título del artículo para los buffets, cada vez será más importante la creación y sobretodo



Foto: Lada

la renovación de los buffets existentes. Nuestra empresa está reviviendo, desde hace algunos años, esta situación, buffets que habíamos instalado hace más de 15 años los estamos sustituyendo por nuevas propuestas gastronómicas,

nuevas propuestas de distribución y de decoración. Por tanto, somos plenamente optimistas en este sentido y todo esto nos hace palente la buena salud que mantiene nuestro sector”, concluyen desde Serhs Projects.



PROYECTOS DE RESTAURACIÓN PARA COCINAS PROFESIONALES Y BUFFETS



www.serhsprojects.com



Diseño y ejecución de proyectos a medida y personalizados



Asesoramiento integral



Trabajando con la mejor calidad 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