



Foto: García de Pou

Elaboración y presentación del alimento

Sorprender y divertir

Las nuevas gastronomías existentes unido a los cambios de mentalidad de los comensales, han hecho que los procesos de elaboración y preparación de los alimentos hayan sufrido cambios importantes, que han afectado al equipamiento utilizado. Además, aparte de llevar a cabo una correcta elaboración de los platos, es esencial elegir correctamente por parte de la dirección, los elementos con los que se presentarán, vistiendo esos platos de elegancia y sofisticación. No obstante, no se deben olvidar que estos elementos deben ser funcionales para la comodidad del usuario. Son piezas fundamentales de la imagen que se transmite al comensal, con su correcta elección se logrará diferenciarse para conseguir una mesa y un espacio elegante y personal.

En la actualidad, la cocina está teniendo un gran desarrollo en nuestra sociedad, saltando a la palestra gracias a programas de televisión donde es su principal temática. Por ello, cada vez es más habitual contar con maquinaria más eficiente y desarrollada que hace que la elaboración de los distintos platos, que ofrece un restaurante, sea más sorprendente.

Por otro lado, aparte de contar con los elementos adecuados para la preparación de tan variadas y originales creaciones gastronómicas que llevan a cabo los chefs, los profesionales de hostelería necesitan presentar una mesa a los usuarios que resalte la calidad de los platos que dispensan y del servicio que ofrecen. De este modo, ha sido en el menaje de las mesas donde han encontrado el perfecto aliado para conseguirlo.

Estos elementos son piezas que vestirán el comedor y que a lo largo de los

años han ido convirtiéndose en parte importante de la imagen que se quiere transmitir al comensal. Asimismo, con el paso de los años el servicio de mesa se ha convertido en más dinámico, por lo que se han desarrollado combinaciones de distintas piezas y colecciones para que resulten montajes especiales, en equilibrio con el concepto estético, arquitectónico y de marca que corresponde a cada establecimiento. De esta manera, entre los elementos esenciales que se utilizan en una mesa podemos encontrar la vajilla, cubtería y cristalería, además de toda la lencería, tales como manteles y servilletas. Son elementos indispensables para que los huéspedes puedan degustar los diversos alimentos en todo su esplendor y, al mismo tiempo, brindan la posibilidad de ofrecer una adecuada presentación a la hora de servir los platos.

Por esta razón, tanto en un establecimiento hotelero como en un restaurante, cafetería o cóctel bar, es fundamental escoger correctamente los elementos que vestirán nuestros espacios y mesas acorde con la decoración y estilo del hotel. Se puede decir que el menaje va de la mano con la decoración, el interiorismo y la moda. No obstante, estos deben ser funcionales para la comodidad de los usuarios.

Así pues, los fabricantes de vajilla, cubtería y cristalería tienen en sus manos la tarea de seleccionar el producto y asesorar al establecimiento sobre las mejores opciones para su negocio teniendo en cuenta imagen además de servicio. En resumen, con la correcta elección de ellos, conseguiremos lograr la diferencia para exhibir una mesa elegante y personal.

Nuevas modas culinarias

Cada temporada surgen nuevas tendencias en lo que a gastronomía se refiere. En ocasiones algunas suelen perdurar en el tiempo, sin embargo hay otras que son más efímeras y se sustituyen por otras nuevas modas que llegan rápidamente, mejorando la tendencia ya existente. “La globalización y la tecnología han cambiado profundamente la forma en que consumimos. La globalización ha hecho que la oferta disponible de productos y servicios sea muy amplia y variada, y la tecnología ha cambiado



Foto: Rational

las relaciones entre proveedores, intermediarios y clientes”, analiza Alba Serentill, Responsable de Marketing Distform.

Además, de un tiempo a esta parte, la cocina se ha puesto de moda. Por esta razón, “los establecimientos elaboran platos muy innovadores que requieren de equipos más potentes y con mucha capacidad para poder responder a establecimientos de gran tamaño que cuentan con muchos servicios. Influye en todos los procesos dentro de una cocina,

como por ejemplo en la cocción, donde son necesarios grandes módulos de cocina, como en el de lavado, donde el uso de potentes túneles de arrastre son imprescindibles para agilizar los servicios”, describen desde el Departamento de Comunicación de Eurofred.

Del mismo modo, José Luis Carranza, Gerente de Carranza Hostelería, indica que la cocina se encuentra en pleno auge, se ha globalizado e internacionalizado, creando en restaurantes españoles recetas Peruanas, Japonesas, Hindúes,

Foto: ARC Distribución Ibérica



TENDENCIAS GASTRONÓMICAS

La creatividad de los chefs, unido a las nuevas formas de cocción, la globalización, las nuevas formas de alimentarse, el desarrollo sostenible..., han desarrollado nuevas tendencias gastronómicas como la cocina molecular, 'food truck', 'slow food' o cocina fusión...

Food Truck: se tratan de los típicos camiones ambulantes de restauración, que ya tienen una larga trayectoria. Esta moda procede de Nueva York, y es un concepto de restauración rápida y de calidad. Dentro de estos espacios que se van desplazando por la ciudad, unos cocineros proponen ciertos platos que dan protagonismo al producto y, al mismo tiempo, respondiendo a las expectativas del público que cuenta con menos tiempo para las comidas.

Slow Food: nace para hacer frente a la creciente moda del fast food. Esta tendencia nació en Italia a mediados de los años 80, como idea de poner en auge la cocina tradicional, con sabores puros y oponerse a la comida rápida y prefabricada. Con ella se pretende recuperar los hábitos alimenticios saludables, volver al gusto por la comida más sana y natural. Sus bases nutricionales se encuentran en la dieta mediterránea, pero con ligeras adaptaciones.

Cocina Fusión: se trata de un concepto usado para definir la mezcla de condimentos o ingredientes representativos de varias zonas de un mismo país o de diferentes países o culturas entre sí, así como diversos modos de preparar y presentar los alimentos. La clave de esta cocina es sorprender al comensal.

Cocina molecular: incluyendo ya la ciencia dentro de la cocina aparece esta nueva técnica donde se combina la física y la química para transformar los sabores y texturas de los alimentos. La gastronomía molecular busca investigar y explicar las razones detrás de la transformación química de los ingredientes, así como los componentes sociales, artísticos y técnicos de los fenómenos culinarios y gastronómicos.

Tendencia Veggie, raw-food y eco gastronomía: veggie es un término amplio en el que se encuentran las personas que deciden prescindir del consumo de productos animales. Se trata de un camino que cada vez más gente está siguiendo, y al que han llegado sobre todo, por el movimiento de las redes sociales. Las recetas veggies combinan, de manera sabrosa y colorida, distintos ingredientes para llegar al comensal. Mientras, la raw food, o comida cruda, es la alimentación a base de frutas, verduras, hortalizas, algas, nueces, semillas..., apostando por el consumo de alimentos en su estado natural. De aquí, surge la eco-gastronomía, mediante la que se busca elegir los ingredientes de los platos de tal manera que prevalezca la conservación del entorno y el respeto por el medio ambiente.

nutricional y organoléptico), además de crear el clima de cocción ideal para la cocina 'sousvide', concreta Pablo Martínez. Del mismo modo, José Luis Carranza, continúa exponiendo que dado que "la cocina sana está en auge, se han creado diferentes formas de elaborar una misma receta pero de forma más saludable, es un hecho que ya podemos ver en las cocinas domésticas y es un ejemplo el poder controlar los aditivos al igual que realizarlo al gusto de cada comensal".

En este sentido, Pablo Torres, National Corporate Chef de Rational Ibérica, asegura que las nuevas tecnologías nos permiten cocinar de una manera más saludable, al vapor, casi sin grasas, con puntos exactos de cocción, siguiendo la tendencia de una comida más sana y natural, que precisa la última tecnología en cocción sin artificio, utilizando únicamente aire caliente y vapor.

Por otro lado, en lo que a estos utensilios de cocina se refiere, "gracias a los avances tecnológicos y la evolución hacia dispositivos conectado o inteligentes, hoy en día un cocinero puede crear una receta mientras está en el autobús y enviarla directamente al horno de su cocina mediante su móvil", detalla Alba Serentill.

El futuro de la cocina hotelera

Según nos describe José Luis Carranza (Carranza Hostelería), desde la crisis ha existido un cambio en la forma de comer en los locales de restauración, ha pasado una gran mayoría de clientes de pedir dos platos por comensal y postre, a pedir una variedad de platos, todos para compartir, "eso hace que la cocina

Americanas o de cualquier lugar del mundo, hecho que nos hace necesitar utensilios diferentes para cada tipo de cocina y preparación. En este sentido, Pablo Martínez, Chef Corporativo de Repagas, asegura que "otro cambio destacable podría ser que el consumidor está cada vez más abierto a las 'cocinas del mundo', por ejemplo la asiática: no es raro observar cómo restaurantes gastronómicos (no estrictamente asiáticos) demandan la instalación de cocinas y quemadores para wok".

Asimismo, se ha ido generando un cambio en los hábitos de consumo hacia una tendencia por una alimentación más saludable, "por lo que se han desarrollado

más las funciones de vapor de los hornos combinados que permiten cocciones 'respetuosas' con el alimento (a nivel



Foto: Carranza Hostelería

Saeco

Phedra Evo

HOTELES
DESAYUNOS
BUFETS
AUTOSERVICIOS
CATERING
COFFEE CORNERS....

Hasta 18 tipos de café
y bebidas calientes
diferentes

café espresso
cortado
café con leche
cappuccino
café latte
chocolate
descafeinado, etc.

con café en grano
y leche fresca!

SaGa Coffee Ibérica, S.A.

P.I. Almeda C/Sant Ferran, 34-36 08940 Cornellà de Llobregat (Barcelona) Tel: 934740017 Fax: 934740434
Delegación Madrid: P.I. Prado de Regordón, Torres Quevedo, nave 18, 28936 Móstoles (Madrid) Tel: 916475750 Fax: 916475195
saga.sagaiberica@sagacoffee.com · www.saecoprofessional.es



HOSTELCO
THE HOTEL & RESTAURANT TRADE SHOW

16 - 19 Abril

Reserve la fecha, le esperamos en:

Pabellón 7 · Stand C 444

Fira de Barcelona Gran Vía

“La conectividad en el equipamiento de cocina es ya una realidad que nos permite un control total en los procesos y nos garantiza un estándar en la calidad...”

debe estar mejor preparada para realizar más y diferentes platos en menos tiempo, incluso los menús de bajo precio amplían su oferta para seleccionar más cantidad de primeros y segundos, los catering tienen que servir una cantidad enorme de platos al mismo tiempo y todos en su punto y como si estuvieran en el mejor restaurante, esto hace que una buena distribución y elección de los aparatos necesarios sea el éxito de cualquier negocio de este gremio”.

En este mismo sentido, las nuevas tecnologías, los cambios en los hábitos de consumo, más saludables cada día, ha hecho que el futuro de la hostelería tenga que ir adaptándose a distintas situaciones.

Así pues en lo que se refiere a ciencia y tecnología, la cocina ha evolucionado hasta el punto de pensar más en disciplinas científicas que en el simple hecho de alimentarnos. “Cada vez es más común en cocina hablar de esterificaciones, espumas, aires, cocción a vacío o a baja temperatura, comida impresa en 3D, etc.”, analiza Alba Serentill (Distform). Por ejemplo, y gracias a la mecánica cuántica, una rama de la física, podemos tener más conocimiento de los alimentos para desarrollar sabores, olores y mejorar los nutrientes, obteniendo



Foto: Distform

productos individualizados y quizás acercarnos más a cambiar nuestro concepto de alimentarnos para nutrirnos hacia el concepto de alimentarnos para evitar enfermedades. “Las investigaciones científicas nos acercan a otra cultura en la alimentación”, asegura.

Por otro lado, “la conectividad en el equipamiento de cocina es ya una realidad que nos permite un control total en los procesos y nos garantiza un estándar en la calidad”, especifica Pablo Torres, de Rational Ibérica. Por ejemplo, hay equipamientos que nos informan en tiempo real, de qué se está elaborando en cada equipo, “nos permite cargar recetas de forma remota y controlar nuestros APPCC sin movernos de la silla. Simplifica la operatividad y nos garantiza siempre el mismo resultado”.

Mientras tanto en lo que a procesos de cocción se refieren, actualmente el mundo de la cocina ha alcanzado un pico técnico y tecnológico muy alto. “Una de las tendencias más observadas últimamente es la combinación de procesos de cocción a baja temperatura y vacío, con procesos tradicionales de brasa, parrilla o ahumado. Paralelamente a esto, la industria de la V gama cada vez está logrando productos más atractivos, complejos y competitivos”, precisa Pablo Martínez (Repagas). Del mismo modo, en todo este tipo de actividades, el producto fresco y de cercanía es el denominador común actual. “La conservación del mismo en equipos de refrigeración y cámaras frigoríficas es esencial para preservar la calidad y las propiedades en perfecto estado durante más tiempo”, destacan desde Eurofred.

Y, otro punto interesante que está cambiando el modo de cocinar en un establecimiento, son las cocinas abiertas. Se trata de una de las tendencias que más ha revolucionado el diseño de las cocinas industriales. La cocina abierta o vista, impulsada por un deseo de transparencia por parte de los hosteleros, está obligando a las empresas que realizan proyectos integrales a que sus cocinas no solo sean funcionales, sino que también tengan una estética cuidada. En este aspecto, cada vez se realizan menos elaboraciones a espaldas del cliente, la cocina está dejando de estar oculta en el último rincón del establecimiento.

Foto: Repagas



Descubra VarioCookingCenter®,
visítenos en HIP (Pab. 3 Stand D120)
y HOSTELCO (Pab. 8 Stand C311)

VarioCookingCenter® De 0 a 200 °C en menos de 2,5 minutos.

Solo el sistema de calentamiento patentado VarioBoost® asegura mayor velocidad y una distribución más homogénea del calor acompañada de un control preciso de la temperatura. Su ventaja: permite alcanzar el resultado deseado hasta 4 veces más rápido con un 40 % menos de consumo de electricidad*.

VarioCookingCenter®
Cocer. Sellar. Freír.
Todo en un único equipo.

Venga a conocerlo en directo:
rational-online.com

* en comparación con sartenes basculantes y marmitas convencionales





Foto: García de Pou

El Show Cooking

Se trata de una modalidad de cocina que consiste en preparar o hacer las recetas frente a los usuarios, de tal manera que, al mismo tiempo, puedan disfrutar de platos recién hechos y conocer cómo es su proceso de elaboración. Actualmente, este término define las demostraciones de cocina en vivo o cocina en directo, donde los cocineros pueden demostrar sus habilidades de una forma clara y directa, mostrando nuevas técnicas, o productos que quieran promocionar. “El show cooking es la elaboración de los alimentos a la vista del cliente, creando un espectáculo atractivo. Vivimos en una cultura visual y la cocina no es ajena a esta tendencia. Los clientes de los establecimientos de hostelería no quieren abrir un paquete como en el supermercado, quieren una elaboración hecha al momento”, describe Pablo Torres, de Rational Ibérica. Consiste básicamente en cocinar delante del cliente haciéndolo partícipe de la elaboración. “Aunque desde hace muchos años está presente en los bufets de los hoteles, tal vez el aspecto experiencial de este servicio, junto con el auge de los shows televisivos de cocina, estén detrás del repunte en la revalorización por parte del cliente. Por otro lado, el hecho de ver cómo se está realizando el plato que se va a degustar genera confianza y tiene una connotación lúdica importante”, añade Pablo Martínez, de Repagas.

En estos momentos, está teniendo bastante auge ya que, hoy en día, “los comensales quieren saber qué están comiendo y cómo lo han elaborado.

Queremos saber toda la información de lo que estamos comiendo”, detallan desde Lacor. Y, cada vez hay más interés en saber cómo se cocinan los platos y en consumirlos recién hechos. “El show cooking es la unión perfecta entre espectáculo y cocina, invita al comensal a ver el proceso de elaboración de platos y no solamente en la presentación final. Dentro del Concurso del Cocinero del Año, organizamos show cookings con grandes chefs como Jordi Cruz, Pepe Rodríguez y Carlos Maldonado”, concretan desde Eurofred.

Del mismo modo, José Luis Carranza, de Carranza Hostelería, asegura que el show cooking es una modalidad de cocina que consiste en la preparación de platos en el comedor y delante de los comensales que permite adaptar cada plato al comensal, el punto, aderezos, puntos de cocción, salsas, etc., esto se hace tanto en los desayunos, como pueden ser, por ejemplo, las tortillas rellenas, como en los almuerzos o cenas, con carnes y pescados, siendo estos últimos más utilizados en los bufets de los hoteles vacacionales.

Así, podríamos indicar que los restaurantes que apuestan por este tipo de cocina generan mayor confianza en los clientes. Ya que de esta manera, pueden garantizar que las materias primas utilizadas son de calidad y la limpieza de las instalaciones. Así, entre sus principales ventajas se encuentran:

Economía: está comprobado que trabajando con productos de calidad recién hechos, se aumenta el consumo

de los mismos. Además, sólo se cocina lo que se consume, de tal manera que se elimina el exceso de comida elaborada.

Satisfacción del cliente: el cliente puede estar seguro de que los productos que va a consumir se realizan en el momento, no están preparados desde hace horas, de tal manera que aumenta su satisfacción. Asimismo, tiene contacto con el cocinero y puede pedir que las cosas se hagan a su gusto. Con esto se puede personalizar más, no se trata con una generalidad.

Profesionalidad y comportamiento: el trabajador, al estar en contacto con el cliente, tiene que aprender, a saber estar delante del cliente, tiene que cambiar sus modales y formas de trabajar de una forma más correctamente higiénica, eliminando, por consiguiente, todos los vicios, malas costumbres, etc., que se hayan podido ir adquiriendo hasta el momento.

Equipamiento más solicitado

Y, este cambio de mentalidad también ha influido en los utensilios que se vayan a utilizar. “Hoy estamos ante una generación de chefs con amplios conocimientos en procesos de cocción innovadores y en un entorno digital totalmente conectado, lo que les convierte en demandantes de productos con altas prestaciones y que aporten excelencia a sus platos”, especifica Alba Serentill.



Foto: Lacor

Por ello, los equipamientos más eficaces son los más versátiles y aquellos que además de la eficiencia cuidan también la estética, siguiendo las tendencias del mercado. “Los fabricantes de equipamiento tienen en cuenta estos factores en el desarrollo de nuevos productos y servicios, siempre pensando en hacer la vida más fácil al usuario de una cocina profesional”, define Pablo Torres.

En este sentido, existe una variedad muy amplia, “depende del tipo de establecimiento, sin embargo hoy día, los aparatos de incorporación en los últimos años y que se hacen ya imprescindibles en una cocina profesional, son los hornos mixtos de convección y vapor, los abatidores de temperatura y las envasadoras al vacío, sin ellos no se consigue en muchos platos la calidad que un buen comensal exige”, considera José Luis Carranza.

No obstante, dentro de estas variadas tendencias, existen nuevos equipamientos que están siendo utilizadas en los nuevos modelos de cocina:

Maquinaria ‘tradicional’: una tendencia muy observada que, paradójicamente, está despuntando entre este panorama tecnológico, “es el horno de brasas, cada vez más solicitado, al igual que los hornos combinados en formato compacto”, indica Pablo Martínez. Del mismo modo, desde Distform aseguran que uno de los

Foto: Rational



aparatos más utilizados y con más valor tecnológico en una cocina es el horno mixto, presente en todas las cocinas hoy en día. “Es un aparato versátil que permite cocinar en diferentes y múltiples modalidades”. Cocinar es transmitir calor en general, por tanto, “aquellos equipos que resultan más eficaces para esta función serán los más utilizados. Lo más recomendable serían equipos multifunción. Estos nos permiten hacer frituras, plancha, asar, cocer en el mínimo espacio”, concretan desde Rational Ibérica. “La maquinaria más demandada en los establecimientos hoteleros sin duda alguna son los hornos combinados, las cocinas a gas de la gama 900 (generalmente a partir de cuatro fuegos), los fry tops y por supuesto, los abatidores de temperatura”, determina Pablo Martínez.

Maquinaria baja temperatura: el concepto cocina sin fuego es ya una realidad. “La última tecnología nos permite dirigir el calor solo allá donde se necesita para cocinar el alimento. Esto supone un mayor confort (menos calor) en las cocinas de elaboración y un gran ahorro energético”, precisa Pablo Torres (Rational Ibérica). Por ejemplo, “en los últimos años está en auge la cocina a baja temperatura por lo que el sousvide es uno de los artículos que se utiliza para elaboración de alimento”, especifican desde Lacor. “Cada vez es más habitual introducir en el mercado dispositivos que cuecen a baja temperatura y abaten en un mismo ciclo: un mismo aparato capaz de cocinar y refrigerar”, añaden desde Repagas.

Máquinas de vacío: “Otra pieza clave dentro de una cocina profesional son las envasadoras al vacío para alimentos y la tecnología para cocinar a baja temperatura, así como las amasadoras de diferentes capacidades y velocidades; todas ellas con cubo de acero inoxidable para crear una masa perfectamente homogénea”, detallan desde Eurofred. “Desde hace algunos años las máquinas de vacío y los cocedores por inmersión son algo cada vez más frecuente en las cocinas, junto a los abatidores y los hornos combinados ‘online’ (de reciente introducción)”, describen desde Repagas

Maquinaria de preparación: “dentro de la cocina el equipamiento más utilizado



Foto: Eurofred

para la elaboración, son las máquinas de preparación dinámica, como todo tipo de cortadoras, trituradores, robot de cocina, amasadores, picadoras, etc.”, determinan desde Carranza Hostelería.

Maquinaria de conservación: desde Eurofred destacan “los equipos de conservación de alimentos, como los bajomostreadores, armarios de servicio y expositores, las cámaras frigoríficas y equipos de refrigeración”.

Tecnología: “las impresoras 3D de productos alimentarios se están abriendo camino poco a poco en la gastronomía”, determina Pablo Martínez. Una impresora 3D es una máquina capaz de realizar “impresiones” de diseños en 3D, de modo que se crean piezas o maquetas volumétricas a partir de un diseño realizado por ordenador. En este aspecto, las impresoras 3D de comida han sido diseñadas para imprimir alimentos. En sus inicios solo se podían imprimir platos sencillos, como pequeños snacks, pero con el paso del tiempo ya se han empezado a imprimir platos cada vez más elaborados, como, por ejemplo, una pizza.

Otros: “por último destacaríamos las líneas modulares de cocinas, desde encimeras de 2 a 6 fuegos de sobremesa o con horno, baños maría, freidoras, etc., y por supuesto, los hornos”, describen desde Eurofred.



Foto: Distform

En resumen, la cocina es un arte de renovación continua, aparecen cada año máquinas que nos sorprenden y nos facilitan las elaboraciones. “Hay muchas máquinas ya conocidas que, año tras año, mejoran sus funciones, como la cocción a baja temperatura, las funciones de los hornos con lecturas que nos permiten tener un control sobre los registros sanitarios, hornos de cocción acelerada, los robots de cocina con una precisión y robustez excelentes, el desescamador eléctrico, los hornos de brasa, etc.”, determinan desde Carranza Hostelería.

Maquinaria estrella

Tal como se ha ido vislumbrando un elemento que no puede faltar en este tipo de espacios son los hornos. “Los hornos son el alma de la cocina. Una sola máquina hace posible modificar y personalizar la cocción en cualquier momento dependiendo de la necesidad del chef, sin interrumpir el programa ni detener la misma. Además, la cocción cambia según el tipo de preparación deseada y permite controlar múltiples parámetros como el grado de cocción, dorado o humedad de los alimentos”, describen desde el Departamento de Comunicación de Eurofred.

Se trata de un aparato con el que puedes realizar cualquier tipo de cocción, a la plancha, al vapor, a la parrilla, al vacío... Puedes ahumar, asar, hornear, freír, gratinar, pochar, rehogar y regenerar.

Puedes preparar pescados, carnes, aves, verduras, elaboraciones de huevo, panadería, repostería y postres. “Los hornos mixtos brindan la posibilidad de combinar calor y vapor en un mismo equipo. Una flexibilidad que te permite obtener mayor variedad de texturas y sabores, y conseguir los mejores resultados en tus platos y en tu negocio”, expone Alba Serentill, de Distform. “Sin duda alguna, la estrella de las cocinas desde los últimos años son los hornos multifunción. Hoy en día es imposible concebir una cocina sin este tipo de equipamiento”, corrobora Pablo Torres, de Rational Ibérica.

Consideraciones para su elección

Para la elección de este tipo de equipamiento algunos de los factores que se tienen en cuenta son el espacio en la cocina y el ahorro de energía. “Los clientes demandan equipos multifunción, que sean de fácil manejo y con los que puedan aumentar su productividad y puedan reducir costes”, destaca Alba Serentill.

Sin embargo, en primer lugar, para una correcta elección, “habría que tener en cuenta las necesidades particulares del establecimiento: capacidad, factores de ahorro energético, espacio y conectividad”, define Pablo Torres, de Rational Ibérica.

Por otro lado, “la robustez y calidad del aparato es la base principal de su buen

funcionamiento, la fiabilidad y eficacia es la garantía de que el alimento disfrute de un acabado excelente”, especifica José Luis Carranza, de Carranza Hostelería. A esto, hay que añadir, principalmente, “la capacidad y durabilidad, pero otros factores como la tecnología y el ahorro energético se contemplan en función de la oferta gastronómica y el tipo de servicio que ofrece el establecimiento. Un horno de 20 bandejas con display digital y procesos de cocción almacenados puede ser de gran utilidad en una cadena restauración o en un hotel, pero en un restaurante tradicional seguramente estaría infrutilizado”, detalla Pablo Martínez, de Repagas.

Además, Pablo Torres añade que la productividad y versatilidad de un equipo es, en general, otro de los puntos a considerar, pero también es importante su rapidez y agilidad en la producción y la calidad y punto de cocción de los alimentos cocinados. “Necesitan tener una cocina perfectamente equipada, ágil y eficaz. Buscan soluciones que tengan todas las prestaciones en un mínimo de espacio. Por ejemplo, buscan hornos mixtos compactos”, describen desde Distform.



Foto: Eurofred

No obstante, “que sean intuitivos de usar para todo tipo de perfiles, es un punto a su favor. La calidad del producto es muy importante la cual se asocia con la durabilidad”, determinan desde Lacor.

Y, no se debe olvidar la eficiencia energética, un factor crucial a incorporar en la elección de cualquier maquinaria. “Factor que coincide con nuestro denominador común ya que todos nuestros productos incorporan la más avanzada tecnología con el objetivo de reducir el consumo de recursos naturales y favorecer la eficiencia energética de los equipos”, explican desde Eurofred. Con esta misma idea, desde Carranza Hostelería destacan que en todos los países y cada vez más en España se tiene en cuenta el respeto con el medio ambiente, hoy tan importante para nuestro futuro, que consigue un gran ahorro económico, tanto en consumo de energía, como de agua y en productos químicos, esto hace que este tipo de aparatos se amorticen en menos tiempo, ya que está contrastado que un ahorro energético se traduce en económico en un corto espacio de tiempo.

Así pues, el consumo energético también será un punto a considerar, “así como la facilidad de manejo y limpieza de los equipos. Por último, también nos empezamos a preocupar por el consumo de agua. En definitiva, la tendencia es buscar equipos más ecológicos y eficientes que nos aporten reducción de costes”, especifican desde Rational Ibérica.

Foto: Repagas



Presentación del alimento

Pero una vez que ya tenemos el alimento preparado, ¿cómo se muestra al cliente?

Desde los inicios del fenómeno gastronómico ha habido una constante retroalimentación entre cambios sociales, innovación tecnológica y tendencias. “Desde que la Revolución Francesa sacó de las cortes a los grandes cocineros y empezaron a desarrollarse los primeros restaurantes en París, lo única constante que ha habido en la cocina ha sido el cambio”, describen desde Repagas.

“El diseño de banquetes que el gran Carême desarrolló para Napoleón I y todo su utillaje, aunque aún vigente, ha sufrido un proceso de evolución trepidante hasta llegar al actual emplatado y el servicio ‘a la carta’. Las tipologías de servicio a la ‘francesa’, a la ‘rusa’ y a la ‘inglesa’ que se finalizan en sala han dado paso a los actuales ‘menú degustación’, donde el chef concluye sus creaciones dentro de la cocina plasmándolas estéticamente en plato”, continúa exponiendo Pablo Martínez.

Obviamente, todo este cambio de tendencias ha hecho que hayan aparecido nuevas piezas de menaje, otras se hayan modernizado y un gran número de enseres, sencillamente se hayan perdido en la noche de los tiempos. “Si bien la Nouvelle Cuisine (capitaneada por Paul Bocuse) supuso una gran revolución en la cocina, una de los grandes cambios en cuanto a maquinaria y menaje ha venido de la mano de la ‘vanguardia española’:



Foto: Lacor

dentro de la cocina los sifones, cocedores a baja temperatura por inmersión y contenedores de nitrógeno han dado paso en sala a una cantidad de soportes (platos) adaptados a estas nuevas creaciones: cuencos de diseño escultórico en piedra y materiales inverosímiles, jarras que ante el comensal rellenan platos hondos, campanas de cristal que retienen aromas en forma de humo, entre otras novedades, son testigos de la simbiosis entre creación culinaria y menaje”, añade Pablo Martínez.

De esta manera, en la actualidad los profesionales de hostelería necesitan presentar una mesa a sus usuarios, de modo que resalte la calidad de los platos y el servicio que se ofrece. Así, en el menaje de las mesas los hosteleros han podido encontrar un aliado perfecto para poder darle un valor añadido a sus preparaciones. Es por esto que a la hora de elegir la vajillería, la cristalería, la cubertería y la mantelería que equiparán las mesas de cada establecimiento, se debe ser muy cautelosos y decantarse por utilizar los productos adecuados y a la última.

Actualmente, “la tendencia en la mesa se traslada de la tradicional disposición de la vajilla en plato llano, hondo y postre; al servicio de cada receta en un plato diferente y que destaque por sus formas o sus colores”, describe Natividad



Foto: Distform

Alarcón, Communication Manager de ARC Distribución Ibérica. En este sentido, hay muchísimos restaurantes que ya no disponen de una vajilla compuesta por el modelo de un plato en distintos tamaños, sino una combinación de varios modelos y fabricantes, que deben conseguir una armonía mezclando colores, medidas, formas y materiales diferentes. “Esto hace que sigamos sorprendiendo con cada presentación al comensal, la moda es algo que está muy ligada a la cocina, platos vintage, de cristal, acero esmaltado, melamina, acrílicos, pizarras, piedras, maderas..., hay una variedad muy amplia con la que cada cocinero puede sentirse identificado en la presentación de sus platos”, define José Luis Carranza.

En cuanto a los materiales, Natividad Alarcón especifica que se opta por vajillas fabricadas en loza y gres de diferentes colores y con acabados y texturas rústicas. “Podemos hablar como un material realmente exitoso en mesa el vidrio, la piedra natural y el mix de materiales de pizarra y porcelana o pizarra y madera”.

Mientras, en lo que a las copas en el servicio del vino se refiere, estas están experimentando un gran cambio en la hostelería, ya que existe cada vez mayor especialización en el sector, tanto del personal en sala como de los clientes. Por ello, “es habitual que la tendencia sea optar por copas más angulosas que se adapten a cada una de las variedades presentes en la carta de vinos del establecimiento. Estas copas, de perfecta transparencia para percibir las cualidades del vino, son combinables con vasos de

colores”, continúa detallando desde ARC Distribución Ibérica.

Y, en el restaurante, “se está percibiendo un aumento del consumo de cócteles durante la comida y después del postre, que dada su naturaleza son servidos en piezas singulares. Existe un portafolio surtido de referencias para presentar cócteles de manera creativa y talentosa”, concluye Natividad Alarcón.

El menaje básico

Los elementos primordiales que se utilizan en una mesa son la vajillería, cubertería y cristalería, además de los manteles y servilletas. “La vajilla, cristalería, cubertería y mantelería sería el material imprescindible en la mesa para poder disfrutar de una comida con los elementos necesarios, luego hay



Foto: ARC Distribución Ibérica

complementos infinitos que nos permiten elevar esa comida a una experiencia única, orfebrería, tipo de mobiliario, y un sinfín de detalles”, especifican desde Carranza Hostelería. En este sentido, desde ARC Distribución Ibérica aseguran que, a la hora de montar la mesa en un restaurante, “lo primero que hay que disponer en el tablero es el mantel y el cubremantel y después colocar el plato de presentación y la cubertería, imprescindible para recibir al cliente”.

Estos materiales son esenciales para que los usuarios puedan degustar el menú que ofrezcan desde el establecimiento pero, al mismo tiempo, nos brindan la posibilidad de ofrecer una buena presentación a la hora de servir los platos. Con la correcta elección de ellos, se conseguirá lograr la diferencia para exhibir una mesa elegante y personal.

En este sentido, la vajilla es el pilar angular de la composición de la mesa, el cual se incorpora por el camarero con la petición del cliente. “Estas piezas han evolucionado estéticamente en los últimos años, generando piezas con una gran belleza. A la hora del servicio, los platos van variando en función de las recetas que sean presentadas en ellos, utilizando uno para cada creación y huyendo de la categoría tradicional en vajilla: llano, hondo y postre”, describe Natividad Alarcón. De esta manera, es difícil ver un plato típico de porcelana redondo, por ejemplo, se llevan formas cuadradas, triangulares, con una gran

variedad de texturas e ideas, incluso procedentes de otras culturas.

No obstante, “aparte de una buena vajilla, siempre se agradece una cubertería ergonómica, cómoda y que no sacrifique la funcionalidad por el diseño”, añaden desde Repagas.

Por otro lado, no olvidemos la cristalería, actualmente una de las principales llamadas de atención sobre la mesa, gracias a sus diseños que se alejan por su estética o su forma de la clásica forma tulipa. “A lo largo de la experiencia de ARC en el mercado hostelero, la tendencia se ha trasladado a la disposición de una copa enológica para servir el vino y un vaso para el agua o el refresco. Además, los vasos opacos de colores han comenzado a ser un must sobre las mesas de los establecimientos que les aporta un toque distintivo”, especifican desde ARC Distribución Ibérica.

Así, por ejemplo, “en el desayuno el menaje habitual está compuesto por



Foto: García de Pou

tazas de café o té y sus platillos y otros complementos como lecheras y azucareros. Además, existen modelos de platos multiusos sobre los que colocar la taza y los primeros alimentos del día”, continúa explicando Natividad Alarcón. “En el caso de los desayunos se

notaría la presencia de boles, vasos para zumo además de cubertería y menaje en pequeño formato”, precisa Pablo Martínez.

Mientras tanto, entre la comida y la cena varía muy poco, “en un servicio



SWISS CLASSIC



Foto: García de Pou

de comidas/cenas tendríamos (como norma general) catavinos, copas de agua y cubertería para carne y pescado (por poner un ejemplo)”, definen desde Repagas. Igualmente, Natividad Alarcón añade que para la hora de comer y la cena, “los platos poseen diámetros más grandes de acuerdo a la receta, entre 31 y 17 cm habitualmente, u hondos. Sus formas varían en función de las recetas que contiene, aunque el plato redondo sigue siendo el más utilizado”.

Sin embargo, desde Carranza indican que no tiene por qué variar en función de la comida a servir. “Entendemos que la diferencia puedan ser los tamaños del menaje, que en el desayuno se opta por ser más pequeñas las piezas, pero no hay límites, cada restaurante puede optar por escoger a su elección sin que esté cometiendo un error”.

Así, a la hora de elegir el menaje, se valoran especialmente la funcionalidad y el diseño



Foto: Rational

y después el precio que se está dispuesto a pagar por contar con ambos factores. “Principalmente funcionalidad, pero hay otros aspectos como la customización y el diseño muy valorados a la hora de tomar una decisión”, enumera Pablo Martínez (Repagas).

De este modo, en lo que a la funcionalidad se refiere, “los establecimientos precisan una vajilla que soporte el manejo del día a día, que soporte lavados industriales diarios y que responda a unas condiciones de apilabilidad para el ahorro de espacio, todos estos factores van ligados al ahorro en reposición en el restaurante”, puntualiza Natividad Alarcón. Además, añade que los establecimientos suelen poseer ciertas piezas específicas, destinadas a platos concretos de la carta, para dar espectacularidad al emplatado, logrando una diferenciación en el servicio.

Por otro lado, la estética busca, a través de los elementos, componer el ambiente que se desea en sala. “Si se prefiere un ambiente muy chic o refinado, la vajilla tendrá un estilo más rústico como la colección Terra de porcelana de Ariane, disponible en arena, azul, rojo y moka con un amplio surtido que, además, es combinable entre sí reforzando su presencia en la mesa. Si, por otro lado, se busca un aire más clásico, los platos de porcelana conseguirán ese objetivo. Para un ambiente vintage, los platos de esmalte son una tendencia actual creciente en la mesa”, determinan desde ARC Distribución Ibérica.

Arquitectura y decoración en la mesa

La arquitectura y el diseño no solo influyen en las piezas que se utilizan en el servicio de mesa, “van mucho más allá y han trascendido directamente en la manera en cómo se disponen los diferentes elementos dentro de un plato: conceptos como volumen, altura, contraste/gama de colores y disposición de elementos decorativos son tomados en cuenta a la hora de diseñar un emplatado”, explica Pablo Martínez, de Repagas.

En relación a esto, Pablo Martínez continúa indicando que el concepto de “euritmia” que Vitruvio (arquitecto, tratadista, escritor e ingeniero romano del siglo I)



Foto: ARC Distribución Ibérica

desarrolla en su obra “De arquitectura”, es perfectamente extrapolable a la manera de concebir los platos en la gastronomía actual, donde todos los elementos de la elaboración han de estar conjugados armónicamente de manera muy visual. De este modo, “en la mesa tienen un lugar destacado los mix&match, la combinación innovadora de modernidad y tradición, también la creatividad del chef y del decorador del establecimiento que se fusionan para crear una puesta en escena que permita personalizar el espacio del establecimiento”, define Natividad Alarcón.

Sin duda, las tendencias decorativas y de arquitectura son la base de los nuevos diseños en las piezas del servicio de mesa



Foto: Lacor

latente en la combinación y el contraste creado con las formas, los materiales y las texturas. “Se huye de las piezas a juego, de la tradicional blancura, de los tamaños estándares y la consecución de llano, hondo y postre”, detalla Natividad Alarcón, de ARC Distribución Ibérica.

Las firmas: calidad segura

Para evitar problemas, “los establecimientos buscan especialmente que las piezas respondan a unos criterios de resistencia que les aseguren un ahorro en reposición al profesional”, indican desde ARC Distribución Ibérica. En este sentido, además del respaldo que ofrecen las grandes marcas, “el establecimiento hotelero demanda un servicio post-venta ágil, capaz de dar respuesta a sus necesidades. También se destaca una notable preferencia por marcas ‘made in spain’”, exponen desde Repagas.

En resumen, “las marcas reconocidas son un valor muy añadido para este sector, por su volumen pueden realizar diseños y



Foto: Rational

mejoras cada año, y respaldan el servicio de garantía, la posibilidad de reposición, de acceso a recambios, la mejora en el mantenimiento y el servicio post-venta, son mejoras muy importantes en este

sector y que se valoran enormemente, ya que la falta de continuidad, sea en menaje o maquinaria crea un conflicto muy importante en el servicio al cliente”, concluyen desde Carranza Hostelería.



Convotherm 4

Designed around you

- ▶ ACS+: lo último en uniformidad de cocción
- ▶ easyTouch®: recetario a un click
- ▶ Puerta escamoteable: seguridad y confort
- ▶ Limpieza flexible y fiable

¡Inscríbete a una
Masterclass Culinaria
con la tecnología de cocción
más avanzada!

www.welbilt.es/Masterclass
iberia@welbilt.com