



Foto: Álvarez Grupo

Buffets y productos del desayuno

CALIDAD Y VARIEDAD GASTRONÓMICA

Contar con un buffet en nuestro establecimiento hotelero ofrece infinidad de ventajas tanto para los clientes como para el establecimiento. Permiten a los usuarios tener el control total sobre su comida, probar todo tipo de alimentos y personalizar tanto sus elecciones como las porciones. Así, además de tales ventajas, el buffet también puede reducir el desperdicio de alimentos gracias al uso de productos locales y orgánicos, así como minimizar el uso de plásticos y otros materiales no biodegradables. En definitiva, mejorar la sostenibilidad dentro de la industria hostelera.

Un buffet es el término utilizado en restauración para describir el servicio donde los productos son expuestos en frío o caliente, en el que el cliente elige su menú a su conveniencia. En realidad, "lleva el nombre de aparador o mueble de comedor donde se disponen diferentes platos, bebidas y postres, en restaurantes, hoteles o empresas. Habitualmente son los propios comensales los que eligen su menú y se sirven la comida", describe Joan Ros, director de Compras en SERHS Projects. En este sentido, Baltasar Guañabens, director de GC International Brands, detalla que, esta modalidad, se puso en auge ante la necesidad de dar servicio a clientes en entornos de alto volumen, con servicio no asistido, coincidiendo con el boom del turismo de los años

70 y 80. Además, describe que un buffet ofrece una selección de platos preparados, listos para comer, con gran variedad de opciones disponibles, lo que da libertad al cliente a elegir aquellos alimentos más de su preferencia y cantidad que se ajusta a sus gustos. Por ello, "la satisfacción del buffet es doble: puedes elegir la comida que más te gusta, y tienes el plato visualmente a la vista, lo cual juega otro papel importante".

En este aspecto, Joan Ros asegura que una de las principales atracciones de este tipo de servicio, es poder ofrecer a los huéspedes una mayor oferta y variedad gastronómica, siendo esta una de las preferencias que cada vez más demanda el turismo.



GAGGIA
MILANO

La Dea

BARISTA SOUL EVERYWHERE
AND ANYTIME
DISEÑO Y FUNCIONALIDAD PARA LOCALIZACIONES PREMIUM



Foto: GC International Brands

A lo que Gabriel Griñán, director Global de Proyectos de Álvarez Grupo, añade que este formato de comida se ha vuelto popular debido a su versatilidad, variedad y la satisfacción de las preferencias individuales. Como se ha indicado, ofrece una amplia gama de platos para elegir, lo que satisface los gustos diversos de las personas. “Los comensales tienen el control total sobre su comida, lo que les permite personalizar sus elecciones y las porciones según sus preferencias y apetito. Además, es ideal para grupos grandes o familias con gustos diferentes, ya que cada persona puede elegir lo que le gusta sin preocuparse por la elección de los demás. También brinda la oportunidad de probar nuevos alimentos y platos sin comprometerse con un plato completo. En resumen, este formato es una opción atractiva para aquellos que buscan variedad, autonomía y control, valor por el dinero, socialización y experimentación en su experiencia culinaria”.

Está claro que el buffet ha ganado tanta presencia en el sector de la hostelería porque ofrece ventajas enormes. Por nombrar solo algunas, “permite reducir los costes del servicio, ya que los hoteles no necesitan equipos tan grandes; la rentabilidad acostumbra a ser elevada porque la mayoría de los comensales no suelen llegar al precio fijo del menú y, además, las preparaciones son más simples que en otras modalidades”, enumera Mario Saltor, Business Director de Horeca en Horeca Global Solutions.

En cuanto a la modalidad de desayuno, desde Capricho Andalus observan que el hecho de poder levantarte y encontrarte el desayuno hecho es una experiencia única para los huéspedes. “Los bufets te aportan ese momento premium, esa experiencia gourmet que no tienes en casa. El poder elegir qué quieres desayunar y hacerlo de una forma segura, sostenible y con productos de calidad aporta un plus a ese momento ideal”. Con esta misma idea, desde Professional Hotel Equipment, su Channel Account Manager, Nathaly Uribe indica que la modalidad de los desayunos tipo buffet se ha mantenido en auge ya que permite ofertar al cliente una amplia gama de productos presentados de forma atractiva, sugerente y cómoda, es más

versátil que un servicio a la carta y, además, permite ahorrar en costes de personal y producto. “Distinguiéndose en relación con otras modalidades por su amplia variedad en todas las categorías (frío, neutro, caliente...), llamativa oferta visual del producto finalizado y listo para degustar y una experiencia al consumidor completamente personalizada”.

El desayuno buffet en los hoteles ha sido una manera de adaptarse a un consumidor más exigente y práctico, que valora su tiempo, que reconoce la calidad y que disfruta de una experiencia agradable en modo self-service. En este sentido, desde Quality Espresso detallan que las máquinas de café en el contexto del desayuno atienden esta demanda del consumidor y a las necesidades de los establecimientos hoteleros, ofreciendo un café espresso de alta calidad, teniendo en cuenta los gustos de los clientes, así como a las últimas tendencias de consumo. Para ello, es importante disponer de máquinas superautomáticas con una pantalla táctil clara y fácil de usar que brinden al usuario una experiencia satisfactoria en la preparación de su café de desayuno y que permitan obtener un café de calidad recién molido.

A nivel de negocio, desde SERHS Projects destacan que los buffets también permiten obtener un ahorro en los costes de cocina y personal de comedor. Por ello, en su opinión, es importante desarrollar y ejecutar diseños funcionales que permitan el perfecto flujo de personas y mercancías.

Beneficios que aporta

El desayuno es un servicio importante para el hotel y para la satisfacción de sus clientes. El disponer de un desayuno que aporte un diferencial tanto en contenido como en calidad con-



Foto: Capricho Andalus

tribuye a la valoración global del establecimiento porque es el primer servicio del día y el último que recibe el cliente antes de abandonar el hotel. “Si este desayuno es además ofrecido en servicio buffet aporta beneficios tanto al cliente como al establecimiento, ya que es posible disponer de un buffet de calidad y variedad en el contenido con una buena experiencia en el servicio”, determinan desde Quality Espresso.

En este caso, desde SERHS Projects indican que el principal motivo para contar con un buffet en el hotel, es poder disfrutar de un buffet de desayuno, ya que además de suponer beneficios económicos y de personal, mejora el servicio al cliente con una más amplia gama de productos alimenticios a ofrecer. Además, “debemos tener en cuenta que se le facilita la opción de elegir en aquel momento lo que al comensal le apetezca de entre la gran variedad proporcionada por el establecimiento”.

Está claro que los buffets gustan tanto a hoteleros como a huéspedes. Como estamos observando, en lo que respecta a estos últimos, se trata de una modalidad muy flexible y funcional que se adapta a todo tipo de viajes –familiares, de negocios, etc.–. “Un buffet variado y bien organizado permite que cada persona coma lo que más le apetezca. Cuando está bien organizado, produce una sensación de abundancia y de armonía en la presentación aporta valor a uno de los servicios más críticos de cualquier hotel. Hasta el punto que, el hecho de que un hotel disponga de servicio de buffet es un extra para los clientes, sobre todo, si cubre más allá del desayuno”, concretan desde Horeca Global Solutions. “Con el tiempo ha aumentado la necesidad de ofrecer a los huéspedes un mayor número de servicios para disfrutar dentro del hotel, el buffet cobra importancia en cuanto brinda a los clientes la primera experiencia gastronómica del día y al hotel le permite rentabilizar espacios y tiempos”, determinan desde Professional Hotel Equipment.



Foto: Professional Hotel Equipment



Foto: Horeca Global Solutions

Está claro que contar con un buffet, tal y como confirma Joan Ros, “supone una mejora en el servicio y calidad del establecimiento, siempre y cuando el buffet disponga de una óptima instalación en cuanto a equipamiento y dotación de espacios. Los buffets constituyen un equipamiento que debe estar integrado en el comedor con la disposición de espacios y protecciones que le permitan ofrecer un buen servicio por lo que se refiere a temperaturas y seguridad”.

No obstante, hay que tener claro que el servicio de buffet en un hotel puede tener tanto beneficios como desventajas, y su éxito depende, en gran medida, de la gestión eficiente. Por un lado, según explican desde Álvarez Group, los buffets pueden permitir una gestión más eficiente de los recursos y el personal, atender a un gran número de personas simultáneamente y ofrecer flexibilidad en la oferta de alimentos. “Un buffet bien surtido y de calidad puede ser un atractivo importante para los huéspedes al elegir un hotel”. Sin embargo, también es cierto que un buffet puede aumentar el desperdicio y, por lo tanto, puede ser menos rentable en comparación con un restaurante a la carta o un snack bar.

Por último, es importante destacar el servicio de desayuno del almuerzo/cena. “El primero es un elemento integral a la experiencia del cliente dado que es un servicio utilizado por la mayoría de los huéspedes y normalmente la última interacción antes de un check-out. Por ello, es un punto clave donde realizar una inversión de recursos que ayude a mostrar la categoría gastronómica del hotel”, concluye Gabriel Griñán.

La importancia de la presentación

El atractivo en la presentación es muy importante para atraer la vista de los comensales. “El buffet ejemplifica el dicho de ‘comer por la vista’. Una buena presentación, fomenta el consumo, mejora la percepción y la apetencia de la comida”, detallan desde GC International Brands. Algo que confirma Joan Ros, quien considera que es esencial destacar que siempre que asistimos a un buffet “comemos con la vista”, motivo por el cual una cui-



Foto: Quality Espresso

dada selección de alimentos y disposición de los mismos será vital en su consumo. En este sentido, Nathaly Uribe detalla que ha de existir una lógica en cuanto al orden en la disposición, por ejemplo: zumos, bebidas, lácteos, café, tostadas, cereales y bollería, fríos (quesos, fiambres...), calientes (huevos fritos, bacon, etc.). O bien: Zona de bebidas / zona de neutros / zona fría / zona caliente. "Siempre se busca impactar visualmente al consumidor y al mismo tiempo ofrecer un recorrido natural exponiendo los productos en soportes de diseño cómodos y atractivos, todo ello cumpliendo con las vigentes normas higiénico-sanitarias".

Está claro que el buffet no es una excepción respecto al resto de servicios de restauración. Una buena presentación es imprescindible. "Aunque existen muchas técnicas, lo que siempre debe priorizarse es la cantidad y la variedad de los alimentos, que deben estar a la temperatura adecuada y garantizar el equilibrio nutricional", expone Mario Saltor. "Es muy positivo ofrecer a los consumidores diferentes opciones de consumo, incorporando productos que se complementen. Por ejemplo, si hay un surtido de embutido con pan, será aún más atractivo si se ofrece de manera conjunta un buen aceite y tomate triturado, o sí, hay una zona de bollería, se puede hacer realzar este producto ofreciendo aderezos como monodosis de mermelada o miel. Nuestras opciones son el complemento ideal para hacer aún más atractivo el buffet. Por otro lado, también es muy importante un buffet presentado con orden y limpieza. El formato monodosis, sin duda, contribuye a ello", definen desde Capricho Andaluz.

Asimismo, el director Global de Proyectos de Álvarez Group, añade que los alimentos deben estar dispuestos en un orden lógico para guiar a los comensales a través del buffet. "Alimentos que se complementan entre ellos o que, por asociación, ayuden a los clientes a localizar fácilmente lo que buscan. Por ejemplo: los lácteos cerca de los quesos, cerca de los embutidos cerca del deli córner".

De igual modo, algo que se debe tener muy en cuenta es revisar que todos los productos se expongan a la temperatura recomendada más óptima y que toda la maquinaria en la que se distribuyen cumpla estrictamente con toda la normativa vigente en cada momento. "La tecnología de frío y calor utilizada en los diferentes tipos de máquinas es muy importante, así como el diseño, forma y tamaño que permiten garantizar una conservación adecuada de temperatura para cada tipo de alimento", especifica el director de Compras SERHS Projects. En este sentido, desde Álvarez Group indican que los alimentos se deben mantener frescos y a la temperatura adecuada mediante el uso de utensilios de servicio refrigerados o calientes cuando sea necesario.

Por otro lado, añade que el menaje que se expone con la comida debe ir en concordancia con el producto presentado. De este modo, "el recipiente de exposición del alimento es igualmente relevante, pues si está bien presentado, este recobra una mayor puesta en escena e impacto entre los comensales". "Los materiales, también deben adecuarse al alimento y su presentación. Pueden ser de melamina, plástico, pizarra, barro, rejillas o planchas metálicas, cestas de ratán o textil, cristal, porcelana, madera, etc. Los colores, aportan visual de merchandising y apetencia. Los tamaños y formatos se adaptan a cada alimento", comenta el director de GC International Brands.

Igualmente, hoy en día, "también es imprescindible que la presentación de los alimentos en cualquier tipo de buffet transmita y garantice una máxima higiene y seguridad", explican desde SERHS Projects. "Cada plato o elemento debe tener una etiqueta clara que indique su nombre y, en algunos casos, información sobre ingredientes o consideraciones dietéticas, como vegetariano, sin gluten o alérgenos", describen desde Álvarez Group.

Así, indica que es importante utilizar una variedad de colores y texturas en la disposición de alimentos para hacer que el buffet sea visualmente atractivo. Utilizar diferentes texturas y mate-



Foto: ZUMEX

iCareSystem AutoDose.

Sencillo. Seguro. Limpio.

Descubre el nuevo sistema de limpieza autónoma integrado.



iCareSystem⁺
AutoDose

Más información aquí





Foto: SERHS Projects - Equipturis

riales en diferentes estaciones, ayudará también a diferenciar diferentes partes del buffet.

Por otro lado, también destacan como de vital importancia el entender la gestión de los flujos de clientes en horas pico es igualmente importante. Por ejemplo, "clonar estaciones como las de Showcooking en el desayuno puede ayudar a agilizar los flujos de clientes. Además, tener estaciones específicas para alérgenos y una zona infantil puede mejorar enormemente la valoración de un buffet". En este aspecto, indica que las estaciones estrella en almuerzo y cena, así como la temática de algunas estaciones, bien señalizadas, pueden ayudar a producir menos desperdicios y mejorar la experiencia. Crear una ruta de buffet donde a través de señalética y estaciones de Show Cooking, los clientes puedan entender un recetario, obtener información de historia y cultura local y sostenibilidad puede agregar un valor añadido.

En resumen, "tanto la presentación del buffet como la gestión de los flujos de clientes son aspectos clave para proporcionar una experiencia gastronómica exitosa. Con una planificación

Foto: SERHS Projects - Equipturis



cuidadosa y atención al detalle puedes maximizar el atractivo visual y la accesibilidad del buffet, mejorando así la experiencia general del cliente", concluyen.

Maquinaria indispensable

Disponer de un buffet de desayuno espectacular en el hotel en el que nos alojamos puede ser determinante a la hora de elegirlo y valorar su calidad. Para ello, "es esencial contar con toda la maquinaria para que los huéspedes puedan servirse sin contratiempo, y dentro de lo que permite la normativa", determina Joan Ros. En este aspecto, Gabriel Griñán destaca que, aunque siempre ha habido algunos artículos de pequeña maquinaria presentes en el buffet como tostadoras o cafeteras automáticas, en los últimos años se ha visto un incremento en la utilización de maquinaria de auto servicio. "Cada vez hay una mayor oferta de este tipo de artículos que buscan mejorar la experiencia del cliente sin causar un impacto en la carga de trabajo del personal durante el servicio".

Además, según especifican desde SERHS Projects, toda la maquinaria debe incorporar última tecnología y sistemas avanzados que permitan la eficiencia y productividad del servicio. Pero, además, es necesario tener un buen espacio para que los productos estén bien expuestos y los usuarios tengan suficiente maniobrabilidad.

Entre el equipamiento requerido para un buffet de desayuno enumeran las siguientes:

Termo de leche. Poder disponer de leche con la temperatura adecuada es de gran importancia en cualquier desayuno de hotel. Este debe incorporar un controlador automático de temperatura y un grifo regulable para poder ofrecer un servicio eficiente.

Dispensador de zumo. Se está convirtiendo realmente en un plus importante, pues el zumo natural de fruta a la hora del desayuno es un producto muy agradecido y que el cliente valora de forma muy positiva; por supuesto, ha de ir acompañado del equipamiento adecuado. En este punto, Manu Santana, Marketing Manager de Zumex, expone que las máquinas de zumos selfservice son un must en todo buffet de desayuno de hotel. "¿Cuántas veces no hemos ido a un hotel y nos hemos encontrado zumo a base de concentrado u otras fórmulas de baja experiencia para el cliente? El valor percibido respecto al disponer de un zumo de naranja recién hecho y realizado por el mismo usuario aporta una experiencia doblemente satisfactoria".

Tostadoras. Son unas de las máquinas esenciales, no solo para el momento del desayuno, sino también en los servicios de comida de mediodía. La mejor elección la constituyen las tostadoras de acero inoxidable, que ayudan a optimizar tiempo y a rentabilizar la eficiencia del negocio. Las tostadoras de cinta son de las más seleccionadas por los hoteles, ya que incorporan reguladores de temperatura y energía que permiten una óptima resistencia.

Cafeteras. desde Quality Espresso aseguran que el consumo de café es un hábito y la mayoría de los consumidores lo con-

itac

PROFESSIONAL

FRUTOS SECOS, FRUTAS DESECADAS Y CHOCOLATEADOS

ESPECIALISTAS EN CADENAS HOTELERAS

Itac Professional lo forma un equipo de personas que trabaja no solo para ofrecerte el mejor producto, sino también el mejor servicio. Tu partner de negocio con el que no tendrás que preocuparte por nada.



- Expertos en el producto y en el sector de la hotelería vacacional.
- Gama para cocina, barra de bar y desayuno.
- Máximos estándares de calidad y de seguridad alimentaria.
- Selección de productos libres de alérgenos.
- Servicio garantizado durante toda la temporada.



Conoce más sobre Itac Professional y su gama de frutos secos, frutas desecadas y chocolateados para Cadenas Hoteleras.





Foto: GC International Brands

sumen en su desayuno, por lo que esperan encontrar un café de alta calidad en el buffet del hotel. Ante esta necesidad, “las máquinas de café más adecuadas para los desayunos en los hoteles son aquellas que disponen de pantallas táctiles de gran formato y alta resolución con pulsadores grandes e intuitivos para el usuario, que se pueden personalizar cómodamente en función de las bebidas que se desee suministrar, junto con la accesibilidad a diferentes idiomas desde la pantalla principal. Asimismo, conviene que sean máquinas con un elevado rendimiento que agilicen el servicio de desayuno y con un mantenimiento sencillo que puedan controlarse de forma remota”.

Por otro lado, hay que tener presente también que, si además disponemos de un servicio de buffet para el almuerzo y/o la cena, “también debemos tener en cuenta otras secciones, la zona de fríos de primeros platos (ensaladas, etc.), para continuar con la sección de primeros platos calientes y zona para sopas. Seguidamente, los muebles calientes para los segundos platos para mantener toda la comida a temperatura. Además, desde hace unos años, las zonas destinadas a show cooking son, sin duda, la atracción más destacada por los clientes”, describen desde SERHS Projects.

Este punto está alineado con la seguridad alimentaria, un aspecto al que ningún negocio puede renunciar. Para garantizarla, según describen desde Horeca Global Solutions, son necesarias máquinas que sean capaces de mantener los alimentos y bebidas en las condiciones óptimas y además conserven sus propiedades organolépticas. En este sentido, “destacaría las vitrinas expositoras, las sobrevitrinas y los sobremostradores, como nuestro armario expositor vertical”. Algo que comparten desde Álvarez Group quienes indican que, por motivos tanto de seguridad alimentaria como para garantizar el máximo disfrute en la experiencia del cliente, es imprescindible que los alimentos fríos se sirven y mantienen fríos y los calientes se sirven y mantienen calientes. Para ello, “se debe contar con una variedad de equipamiento diseñado con este fin y cuya selección e instalación adecuada se convierte en parte fundamental del éxito de la operación. Los expositores refrigerados se utilizan para ex-

hibir y mantener alimentos fríos, mientras que las neveras son esenciales para almacenar ingredientes y platos preparados. Las mesas calientes y frías mantienen los platos calientes a la temperatura de servicio, y los hornos y estufas se utilizan para cocinar alimentos. Es importante mantener adecuadamente estos equipos y seguir las normas de seguridad alimentaria para garantizar una experiencia gastronómica segura y agradable”.

Dicho esto, cada caso es único. “El equipo perfecto dependerá del espacio con el que se cuente, la logística del servicio y la oferta gastronómica del negocio. Por este motivo, lo más recomendable es dejarse asesorar”, concluyen desde Horeca Global Solutions.

No obstante, indican que, sea como sea, además de proteger los alimentos, es importante que este tipo de soluciones hagan que el trabajo diario del personal, tanto en lo que se refiere a la manipulación como a la higiene y el mantenimiento, sea más fácil.

Tendencias culinarias

El buffet de desayunos es cada vez más completo y variado, pues se le da más importancia a esta comida del día. “Es por ello que crece la variedad de oferta y se amplían el espacio destinado al momento del desayuno. Sobre todo, con tendencias como la comida saludable o healthy, así como ofrecer productos de proximidad o ecológicos, que redunden en beneficios para el medio ambiente”, define Joan Ros. En este sentido, desde Capricho Andaluz destacan que los aderezos como el AOVE, el tomate triturado o las mermeladas son productos imprescindibles en un buen buffet. Complementan a la perfección otros productos, y los hacen destacar (como, por ejemplo, embutidos, quesos, bollería, etc.).

Está claro que las tendencias culinarias han evolucionado en respuesta a las cambiantes preferencias de los huéspedes y a la búsqueda de experiencias culinarias únicas. Algunas tendencias son: “el enfoque en la salud, desayunos a la carta, tendencias internacionales, opciones vegetarianas y veganas, productos locales y de temporada, desayunos gourmet, experiencias interactivas, sostenibilidad y menús para dietas específicas”, enumera Nathaly Uribe.

Por otro lado, aunque lo más habitual es que el buffet de desayuno incluya pan y bollería, productos para untar, quesos, embutidos, huevos, cereales, lácteos y zumos, el sector va innovando. En este sentido, “cada vez son más los que incluyen cocinas abiertas y ofrecen productos recién elaborados. El objetivo de este servicio es seducir a los comensales, a través de la disposición y en su propuesta gastronómica, y, para ello, los hoteles se adaptan a las preferencias cambiantes del mercado. La clave es que los productos sean frescos y de kilómetro 0. Apostar por ellos atrae al huésped, que cada vez apuesta más por el turismo sostenible y los alimentos locales de calidad”, define Mario Saltor. Ideas que corroboran desde SERHS Projects confirmando que cada vez son más las tendencias culinarias y alimentarias que aparecen. “Es por ello que un establecimiento hotelero debe poder ofrecer una variedad completa de alimen-

tos apta a todas las especialidades y costumbres. Cuando hablamos de los imprescindibles, debemos tener en cuenta los zumos, de la más amplia variedad posible de frutas, leche en todas sus variedades (vaca, avena, arroz, sin lactosa...), infusiones, bollería para los amantes de los dulces, embutidos de calidad para los amantes del salado, fruta en todas sus variedades, diferentes opciones de pan (cereales, integral, frutos secos...), lácteos, cereales... Siempre contemplando las variedades de alimentos que uno u otro comensal pueda o no consumir, ya sea por tradición, o bien por costumbres alimentarias”.

Como se ha visto, está claro que los huéspedes valoran la autenticidad y el sabor fresco de los productos locales. Por esta razón, Gabriel Griñán corrobora que los hoteles están ampliando sus menús de desayuno para incluir platos inspirados en la gastronomía de diferentes regiones del mundo. Esto puede incluir opciones como desayunos asiáticos, mexicanos o mediterráneos. Asimismo, “la sostenibilidad es una preocupación cada vez mayor para los huéspedes. Los hoteles están adoptando prácticas sostenibles al utilizar ingredientes orgánicos, reducir los envases de plástico y minimizar el desperdicio de alimentos. Con el creciente interés en las dietas vegetarianas y veganas, los hoteles están ofreciendo opciones sin carne y sin productos de origen animal, como tofu revuelto, leche de almendras y opciones de pan sin gluten”.

Ahora, en lo que se refiere a las bebidas, desde Quality Espresso consideran que el café es la bebida imprescindible en el desayuno, así como sus combinaciones con leche como el cortado, el cappuccino, latte macchiato, Caffè Latte, Moccaccino, etc. Por este motivo, en su opinión, los establecimientos de hostelería buscan disponer de máquinas de alta calidad y fáciles de usar capaces de elaborar café espresso y todas estas combinaciones con leche fresca en sus buffets de desayuno. “Como hemos comentado antes, al ser el café un elemento fundamental en el desayuno es uno de los últimos impactos que recibe un huésped, por lo que la experiencia obtenida está muy presente en la valoración global del

Foto: Horeca Global Solutions



WE MADE IT BEST

Blocksystem:
ecology, smartness, technology



REFRIGERANTE
NATURAL
TEW +44%



AHORRO*
ENERGÉTICO
-21%



ELECTRÓNICA
RIV-OLUTION



CONTROL REMOTO
VIA APP



VS instalación en pared



CM montaje en techo

Nuevos equipos compactos R290 para cámaras frigoríficas

Nueva estructura, nuevo circuito termodinámico,
testado en el VAG Refrigeration Laboratory,
y renovada **electrónica de última generación**
con función Smart Defrost.
En una palabra: **BEST**

*Referido a nuestra gamma anterior de R290. El ahorro frente a los equipos con HFC llega al 40%

RIVACOLD
MASTERING COLD

BC SYSTEMS®
THINKING FUTURE

C/ Juli Galve Brusson, 9-11 | 08918 Badalona, Barcelona, Spain
Tel. +34 934 694 099 | +34 628 850 424
info@e-bcsystems.com | www.e-bcsystems.com



Foto: Professional Hotel Equipment

cliente sobre su estancia en el establecimiento. Estamos ante un consumidor cada vez más experto y con más conocimiento sobre el café, por lo que es cada vez más exigente y reconoce y valora la oferta de calidad”.

En lo referente al zumo de naranja supone un valor muy diferencial, pues la calidad del mismo influye en la experiencia global del desayuno. “Nosotros tenemos varios casos de hoteles con buffet de desayuno, donde las reseñas positivas de los huéspedes han tenido un impacto enorme convirtiéndolo en un elemento diferencial a la hora de elegir un hotel o modalidad de alojamiento”.

Mientras tanto, en lo referente a la leche, actualmente es imprescindible ofrecer alternativas a la leche de origen animal, “siendo cada vez más el número de consumidores que la prefieren por una u otra causa (intolerancias, dietas veganas o vege-

Foto: Quality Espresso



tarianas, etc.). Nuestras bebidas vegetales (de nuez, almendra y avellana) tienen cada vez mejor acogida entre los comensales, no sólo por su gran sabor, sino por ser alternativas saludables y con propiedades nutricionales atractivas respecto a las bebidas más tradicionales. En este sentido, nuestras bebidas vegetales son veganas, no contienen lactosa, azúcares añadidos, ni gluten. Además, las de nuez y almendra también disponen de formatos individuales”, describen desde Capricho Andaluz.

Pero, sobre todo, lo que realmente debe primar en la materia prima de un buffet de desayuno es la calidad y el sabor, “los ingredientes naturales, pero también una clara tendencia a la considerar los alimentos en términos nutricionales y de salud, cada vez es más la preocupación por lo que comemos y qué ingredientes lleva lo que estamos comiendo”, determina Capricho Andaluz.

Así pues, los productos que se deben ofrecer tienen que cumplir con un mínimo de calidad para el consumidor (no todo vale). Por supuesto, “para el hotelero es básico tener controlados los costes del servicio, pero también la satisfacción del cliente como usuario del servicio de desayuno. Es imprescindible el poder establecer el correcto equilibrio entre costes y satisfacción. Dependerá también del tipo de establecimiento (categoría) para dar más versatilidad al buffet (nivel y gama de productos)”, determinan desde SERHS Projects. En definitiva, es un compendio de productos, calidad, menaje, exposición, presentación de los alimentos, estilo de buffet, servicio y atención del personal, espacio del hotel, entre otros.

Evitar el desperdicio

En la actualidad, el desperdicio alimentario es un problema global que impacta negativamente en el medio ambiente y en la sociedad. Pero en la hostelería, además, “puede suponer un coste muy importante, ya que se traduce en pérdidas de alimentos, dinero y recursos”, determina Joan Ros.

En este sentido, reducir el desperdicio de alimentos en un buffet requiere esfuerzos tanto de la gestión del establecimiento como de los comensales. “La concienciación, la educación y la planificación son clave para abordar este problema y promover prácticas más sostenibles en la industria de la hostelería”, determina Gabriel Griñán. A lo que Mario Saltor añade que, para no malgastar alimentos, con el impacto que tiene contra la rentabilidad del negocio y la sostenibilidad del planeta, es necesario planificar adecuadamente la oferta gastronómica y la compra de ingredientes. Sumado a ello, recomiendan contar con equipos que aseguren la óptima conservación y almacenamiento de los alimentos, como los abatidores de temperatura, que congelan los alimentos en un periodo muy corto de tiempo para mantener sus propiedades organolépticas intactas y alargar su vida útil. Asimismo, Joan Ros continúa exponiendo que para ahorrar costes y a la vez reducir el volumen del desperdicio alimentario, es fundamental planificar los menús con antelación y adaptarlos a la demanda y volumen de clientes del establecimiento, además de gestionar de forma eficiente los stocks. Esto se consigue, por ejemplo, “utilizando productos de temporada y de proximidad, y evitando los excesos en la preparación

de los menús. Otra buena opción es presentar los platos en el buffet en pequeñas raciones. Un ejemplo práctico: en lugar de presentar una gran bandeja llena de ensaladilla, se presenta una bandeja llena de pequeños cuencos”.

“Algunas compañías están invirtiendo en tecnologías de última generación y herramientas de Inteligencia Artificial para controlar los alimentos sobrantes y calcular las cantidades de elaboración óptimas para minimizar el desperdicio”, analizan desde Álvarez Group.

Y, por otro lado, Nathaly Uribe añade que se pueden llevar a cabo medidas para solventarlo o minimizarlo como, el servicio “take away” de lo que el cliente se ha servido, pero no consumido, presentar la oferta gastronómica en porciones individuales o brindar sutiles mensajes de concienciación.

Sostenibilidad

Para mejorar la eficiencia y sostenibilidad de un establecimiento de buffet en relación con la maquinaria, se deben considerar varias características y prácticas. Estas incluyen la eficiencia energética, el uso responsable del agua, los materiales sostenibles, el control de temperatura, la iluminación eficiente, los programas de mantenimiento preventivo, la formación del personal y las fuentes de energía renovable. “Cumplir con estas prácticas no solo beneficia al medio ambiente, sino que también puede



Foto: SERHS Projects - Equipturis

generar ahorros a largo plazo y mejorar la reputación del establecimiento entre los consumidores conscientes de la sostenibilidad”, expone el director Global de Proyectos de Álvarez Group.

Adicionalmente, continúa exponiendo, que la maquinaria se ha convertido en un aliado a la hora de eliminar plásticos de un

VALO

VALO significa valor. Entre sus cualidades, cabe resaltar la combinación de materiales duraderos como el roble macizo, la pizarra y el metal lacado. La extraordinaria alta calidad de este sistema de buffet, su inteligente y modular diseño, sus acabados artesanales, y también sus valores, dan un salto adelante en algo cada vez más demandado: la sostenibilidad.

Inspírese y descubra VALO en
aps-germany.es





Foto: ZUMEX

solo uso, especialmente el uso de botellas PET para bebidas gracias a la incorporación de máquinas de bebida y filtrado de agua. A lo que el Business Director de Horeca de Horeca Global Solutions añade que lo principal es que todos los equipos cuenten con una tecnología que ofrezca la máxima eficiencia energética. De esta manera, "su impacto sobre el planeta será menor y el negocio verá como su factura energética se reduce considerablemente, repercutiendo directamente en su rentabilidad".

Por esta razón, "la tendencia general en equipamiento hostelero de cocina es que en los próximos años se destinarán más esfuerzos a la fabricación orientada al ecodiseño y a la sostenibilidad medioambiental, aspectos fundamentales en cualquier proyecto de fabricación que pretenda ser un éxito en su ámbito de actuación", defiende el director de Compras de SERHS Projects. Además, según continúa exponiendo, esto afecta, a la manera de reducir residuos y mejorar en eficiencia energética, para reducir costes y preservar el entorno. A la práctica, "implica algunos cambios como la incorporación de luces de leds, máquinas de lavado que gastan menos agua, hornos más rápidos, etc. Todos los fabricantes de maquinaria están trabajando desde hace muchos años en esta línea, buscando siempre la manera de innovar, para optimizar los procesos de trabajo y ahorrar costes de producción".

Por otro lado, surgirán "nuevas herramientas como pesaje de desechos de alimentos y análisis mediante inteligencia artificial están comenzando a utilizarse en grandes operaciones hoteleras para revisar estrategias a la hora de elaborar ruedas de menú, buscando reducir el desperdicio al máximo y maximizar los recursos", concluye Gabriel Griñán.

Cambios en el futuro

Los buffets de hoteles están evolucionando para adaptarse a las tendencias cambiantes y cumplir con las expectativas de los huéspedes. Por esta razón, "se espera que se combinen aspec-

tos de tecnología, sostenibilidad, salud y calidad para ofrecer experiencias más atractivas y seguras en el futuro", especifican desde Álvarez Group. En este sentido, desde Capricho Andalúz confirman que cada vez más, los establecimientos tendrán que apostar por soluciones eficientes y sostenibles, que eviten el desperdicio alimentario y sean respetuosas con el medioambiente.

Además, hay que tener en cuenta, tal y como indican desde Horeca Global Solutions, que elementos disruptores como la emergencia climática o la pandemia han dejado sus enseñanzas en el sector de la hostelería. "Las máquinas ecoeficientes, la nueva gestión logística de producción y la formación en nuevas técnicas de servicio han llegado para quedarse y se siguen actualizando para lograr que los negocios hosteleros sean cada vez más eficientes, sostenibles y rentables".

Por otro lado, en cuando a la alimentación, Gabriel Griñán especifica que los buffets cada vez más buscan poder ofrecer opciones personalizadas y cocinadas al momento, para lo cual se utilizan estaciones de elaboración en vivo. Asimismo, "se busca seguir cada vez más, prácticas más sostenibles, priorizar la calidad sobre la cantidad, ofrecer buffets temáticos y experiencias únicas, adaptar sus horarios a los hábitos del huésped, los cuales varían según nacionalidad, y proporcionar información más detallada sobre la procedencia de los alimentos y sus valores nutricionales". En relación a esto, desde Professional Hotel Equipment detallan que el buffet del futuro tiende a ofrecer una oferta gastronómica de alimentos de proximidad, bio u orgánicos y en general más saludables, con u servicios apoyados en la tecnología como la digitalización de la oferta gastronómica.

En definitiva, los buffets del futuro tendrán un papel importante en la promoción de un estilo de vida saludable y en la gestión de alérgenos. "Se adaptarán a las necesidades de los comensales conscientes de la salud y alérgicos, ofreciendo opciones saludables, etiquetando claramente los alérgenos, capacitando al personal, personalizando platos, reduciendo el riesgo de contaminación cruzada, aumentando la transparencia y colaborando con especialistas en nutrición", concluyen desde Álvarez Group.

Foto: SERHS Projects - Equipiturs



ONNERA Contract

COCINAS
BUFFETS
F&B
PROYECTOS

