



Foto: ACO

Cocinas industriales

INNOVACIÓN Y EFICIENCIA CULINARIA

En el dinámico mundo de la hotelería, las cocinas industriales se erigen como auténticos centros de innovación culinaria. Más que simples espacios para preparar alimentos, estas cocinas representan la fusión perfecta entre funcionalidad y creatividad gastronómica. Equipadas con tecnologías de vanguardia y diseñadas para maximizar la eficiencia, las cocinas industriales en los hoteles no solo sirven como talleres culinarios, sino como auténticos escenarios donde chefs talentosos dan vida a experiencias gastronómicas inolvidables.

En el entramado complejo de un hotel, las cocinas industriales representan no solo un espacio funcional para la preparación de alimentos, sino el núcleo mismo de la experiencia gastronómica que define la calidad y la identidad culinaria de la propiedad. Estas cocinas, equipadas con tecnologías avanzadas y diseñadas estratégicamente, desempeñan un papel crucial en la operación cotidiana y en la creación de recuerdos inolvidables para los huéspedes.

En términos de eficiencia operativa, las cocinas industriales están hábilmente diseñadas para manejar grandes volúmenes de producción sin sacrificar la calidad. La disposición de estaciones de trabajo, la presencia de equipos multifuncionales y la implementación de tecnologías modernas permiten una preparación eficiente y consistente de alimentos, asegurando tiempos de servicio rápidos y experiencias gastronómicas memorables.



Equipamiento Profesional

Eleva el **valor**
de tu negocio
con **soluciones**
Horeca a medida



Te acompañamos con un portfolio especializado que garantiza **calidad, rentabilidad y sostenibilidad.**

Con más de **50 años de experiencia**, te asesoramos desde el planteamiento del proyecto hasta la postventa.



Desarrollo
de proyectos



Catálogo
especializado



Recambios
en 24 h.



Asistencia
técnica



Formación
profesional



Solicita asesoramiento:

935 245 074

info@horecaglobalsolutions.com

Visítanos



UNA EMPRESA DE:

EUROFRED Group
being efficient



Foto: Altro

La versatilidad es otra característica esencial de estas cocinas. Deben adaptarse a una variedad de necesidades culinarias, desde el desayuno buffet hasta eventos de gala. La disposición estratégica y la flexibilidad en la operación permiten a los chefs cambiar entre diferentes estilos de cocina de manera fluida, ofreciendo variedad y sorpresa a los paladares de los huéspedes.

Además, más allá de la funcionalidad, las cocinas industriales se convierten en auténticos laboratorios de innovación y creatividad. Equipadas con herramientas especializadas, los chefs tienen la libertad de experimentar con técnicas culinarias avanzadas y presentaciones creativas. Este ambiente propicio para la innovación contribuye directamente a la reputación gastronómica del hotel.

La consistencia en la calidad es un objetivo clave, pues las cocinas industriales garantizan que cada plato servido cumpla con los estándares del hotel, independientemente del volumen de producción. La atención meticulosa a los detalles y el uso de tecnologías de control de calidad son esenciales para ofrecer una experiencia gastronómica consistente.

Junto a esto y teniendo presente la era actual de conciencia ambiental, las cocinas industriales también están adoptando prácticas sostenibles. Desde la gestión eficiente de residuos hasta la elección de equipos energéticamente eficientes, los hoteles buscan reducir su huella ambiental y contribuir al bienestar del planeta.

Está claro que, las cocinas industriales en los hoteles no son simplemente lugares de preparación de alimentos; son los epicentros de la excelencia culinaria que define la experiencia global del huésped. Desde la planificación estratégica de me-

nús hasta la ejecución precisa de cada plato, estas cocinas desempeñan un papel integral en la creación de una experiencia gastronómica inigualable que deja una impresión duradera en la memoria de quienes visitan el hotel.

Distribución adecuada

La distribución de una cocina para un hotel es un aspecto crítico que afecta directamente a la eficiencia operativa y la calidad de la oferta gastronómica. Un diseño cuidadoso y estratégico puede facilitar el flujo de trabajo, maximizar la productividad y garantizar la seguridad. "Para poder ofrecer el servicio de restauración apropiado en cada cocina industrial, se han de cubrir unas necesidades básicas de equipamiento. Este ha de ser proporcional al servicio que se ha de ofrecer. La distribución de una cocina profesional dependerá del espacio del que dispongamos en cada establecimiento y, a su vez, de cada establecimiento con su trabajo diario", define Joan Ros, director de Compras de SERHS Projects. No obstante, Mario Saltor, Business Director de Horeca Global Solutions, considera que es complicado hablar de un proyecto o de una distribución estándar. Ya que factores como el tipo de procesos que acogerá, la logística, la cantidad de servicios, el tamaño de la plantilla o dónde se encuentran las tomas de aire, agua y electricidad, entre otros, resultan determinantes. "Aunque podemos identificar que todas las cocinas requieren de una zona para el almacenamiento y la conservación del producto, el lavado del menaje, la preparación de los alimentos y su cocción, nuestro consejo para el profesio-

Foto: Madinun (Mareno)



nal es que confíe en los expertos. A través de la experiencia y el entendimiento de sus necesidades, podrán asesorarle mejor que nadie a la hora de escoger los equipos y distribuir las áreas de su cocina".

De igual modo, Joan Ros explica que las zonas para una cocina deberían constar de una zona para la recepción y control de la mercancía a recibir, una zona de almacenaje para productos no fríos y otras zonas de conservación de frío y de congelado. Además, "no debemos olvidar las zonas de preparación de los alimentos, la zona de cocción, la de emplatado y la zona de entregas. Por supuesto, deberemos tener en cuenta también la zona de lavado y la de desbrozado (basuras)".

Desde Pepebar, la Content Manager, Helena del Villar, define las principales zonas de las que debe disponer una cocina profesional:

Zona de almacenaje de alimentos: idealmente, estará cerca de la salida de la cocina que da a la zona de carga y descarga, para evitar tránsito innecesario por la cocina y para acortar el tiempo en que los alimentos que necesitan refrigeración se encuentran más desprotegidos.

Zona de preparación de platos fríos: es preciso situarla al lado de la despensa para poder tener todos los ingredientes a mano. Zona de lavado: la situaremos cerca del acceso de los camareros, para que puedan dejar los platos sucios sin tener que cruzar la cocina.

Zona caliente: la preparación de platos calientes tendrá que estar en la zona de maquinaria de calor y cocción, como el horno, los fogones o la freidora.

Foto: SERHS Projects - Equipturis



Foto: Rational

Zona de servicio: tiene que estar separada del resto de zonas, para que el equipo de servicio en sala pueda recoger los platos sin pasar por zonas de cocinado.

Como podemos ver, "lo más importante a tener en cuenta a la hora de organizar una cocina profesional es prever los recorridos que tendrán lugar en esta para procurar acortarlos y evitar, así, que los distintos empleados se entorpezcan en sus respectivas tareas", detalla.

No obstante, lo esencial, tal y como indican desde SERHS Projects, es que cada una de las diferentes zonas debe estar diseñada mediante una correcta distribución en la que no se cruce ninguna de las secciones expuestas, y se cumpla con la normativa sanitaria correspondiente.

Y, por último, Diego Aparicio Tornero, gerente de Madinun (Mareno), indica que hay reglas y buenas prácticas reconocidas y normas que deben respetarse, que tienen que ver con la eficiencia, la seguridad y las reglas HACCP. Hoy en día, "también es cada vez más importante el bienestar de quienes trabajan en la cocina y, además de esto, la cuestión de la gestión de los residuos. Son temas que se han impuesto a la atención de todos y han entrado de forma contundente también en la cocina, de cualquier tipo y tamaño. Por lo tanto, se deben prever espacios y flujos en consecuencia".

Zona de almacenamiento

En una cocina siempre debemos pensar en todo aquello que necesitamos para trabajar y para tenerlo lo más a mano posible. Por este motivo, "la sección destinada al almacenamiento es importante: podemos tener espacios determinados dentro de la propia cocina o zonas destinadas a este menester, con espacios para estanterías, armarios y zonas para productos refrigerados y/o congelados, bien distribuidos. Además, no debemos olvidarnos de un espacio específico para los productos químicos o de limpieza", analiza el director de Compras de SERHS Projects.



Foto: Altro

Se trata de una de las áreas principales dentro de cualquier cocina, ya que mantener los alimentos en perfectas condiciones es fundamental, tanto para asegurar la calidad del negocio como para cumplir con la normativa. Una vez más, “será clave el asesoramiento para encontrar el equipamiento perfecto que cubra las necesidades de la actividad, sin embargo puedo avanzar que para aquellos productos que requieran refrigeración, deben considerarse armarios de refrigeración y/o cámaras de frío que ofrezcan la máxima eficiencia, ya sea garantizando la temperatura ideal para mantener las propiedades organolépticas de los productos más tiempo, como controlando el consumo energético para impulsar la rentabilidad del negocio”, especifica el Business Director de Horeca Global Solutions.

No obstante, el gerente de Madinun explica que esto depende mucho de cómo se entienda gestionar la cocina y del tipo de propuesta que se quiera ofrecer. En cualquier caso, sea cual sea la solución, “el objetivo sigue siendo el mismo: la máxima calidad y frescura del producto, la rigurosa higiene y seguridad alimentaria. No podemos en ningún caso dejar de lado estos aspectos, y no solo porque hay normas legales precisas, sino porque se trata de las expectativas de nuestros huéspedes y de nuestros compromisos con ellos”.

Por otro lado, la Content Manager de Pepebar detalla que, en una cocina profesional, encontramos dos tipos de almacenamiento: por un lado, el de los alimentos y, por otro lado, el de los instrumentos y utensilios de cocina. Ambos son cruciales para que el proceso de cocinado tenga un resultado exitoso.

El almacenaje de alimentos, tal y como hemos visto, tiene que situarse cerca de la zona de carga y descarga para procurar que los ingredientes que necesitan frío estén el menor tiempo posible fuera de los equipos de refrigeración. A su vez, “se tiene que situar cerca de la zona de preparación de platos fríos para optimizar el tránsito en cocina. Para todo ello, es importante contar

con una buena maquinaria, que garantice la mejor conservación de los alimentos y que tenga una larga durabilidad”.

En cuanto al almacenamiento de instrumentos para cocinar, indica que tiene que estar siempre al alcance de los cocineros. Por eso, se tiene que guardar en armarios y estantes distribuidos en las zonas de cocinado, ya sea debajo de las encimeras o colgados en la pared.

Por último, hay que tener claro que la característica principal con la que tiene que contar una zona de almacenaje en una cocina profesional es la higiene. Por eso, “hay que buscar materiales no porosos y fáciles de limpiar, como el acero inoxidable”.

Equipos necesarios

La cocina es un entorno sorprendentemente complejo, incluso cuando los espacios son reducidos y este aspecto puede ser engañoso. Naturalmente, hay elementos que no pueden faltar y se repiten en todas las cocinas, pero también es cierto que cada cocina es diferente a la otra, como lo es cada plato. Por lo tanto, “a pesar de que a lo largo de los años se han impuesto equipos y tipos de configuración, cada cocina es diferente a la otra, y la flexibilidad y adaptabilidad de las soluciones es la verdadera clave para entender la cocina hoy en día. Flexibilidad, adaptabilidad, eficiencia y sostenibilidad económica son las características principales de una solución exitosa”, especifica Diego Aparicio Tornero.

No obstante, tal y como indica Joan Ros, siempre existen solicitudes de los profesionales del sector de la restauración que están relacionadas con los equipos/maquinaria más adecuada a su establecimiento y que responda a sus necesidades y productividad. En este punto, Helena del Villar asegura que, desde su experiencia, “sabemos que los equipos más instalados en las cocinas profesionales son los que ofrecen calidad y simplifican el trabajo del personal de cocina”.



Foto: SERHS Projects - Equipturis

Por ejemplo, en el apartado de cocción, como indican desde SERHS Projects se demandan equipos potentes y versátiles, como pueden ser los aparatos para las preparaciones. “Últimamente, estamos recomendando e instalando hornos mixtos, que combinan calor seco y vapor en una misma cámara de cocción en la que los ventiladores distribuyen el calor de forma homogénea. Entre las ventajas que este equipamiento supone, encontramos el hecho que permiten cocinar distintos alimentos en un único espacio, por lo que se optimizan los procesos de cocinado ahorrando tiempo y espacio”. En cuanto a los hornos, desde Pepebar indican que hay una creciente demanda de los hornos de convección, debido a que son más versátiles, ofrecen una cocción uniforme y, además, en menos tiempo que otros tipos de horno. “Con lo que respecta a los sistemas de extracción, lo mejor es escoger uno con motor certificado. De este modo, el hostelero puede estar tranquilo en relación con la seguridad de sus empleados y sus clientes”.

Mientras tanto, por lo que se refiere a los sistemas de lavado, indica que “hay que tener presente que, en cualquier cocina profesional, se les da un uso intensivo y continuado, de manera que las características que más se piden a la hora de escoger uno es la rapidez del ciclo de lavado y la durabilidad de la máquina”.

Con relación a los equipamientos, “también se demandan unos buenos espacios de frío con equipos que ofrezcan la máxima eficiencia, así como equipos de lavado completos y solventes”, indica Joan Ros. “Otros de los equipos esenciales en toda cocina industrial son los elementos de refrigeración y congelación. Se suelen escoger los de frío ventilado, ya que se evita la formación de hielo y, además, se consigue que la temperatura sea la misma en toda la cavidad”, añade Helena del Villar.

Mientras tanto, desde Horeca Global Solutions mencionan el incremento que identificamos en la demanda de nuevas máquinas, como los abatidores de temperatura, obligatorios en diversos países europeos. En el caso de España, “aunque la nor-

Foto: Rational

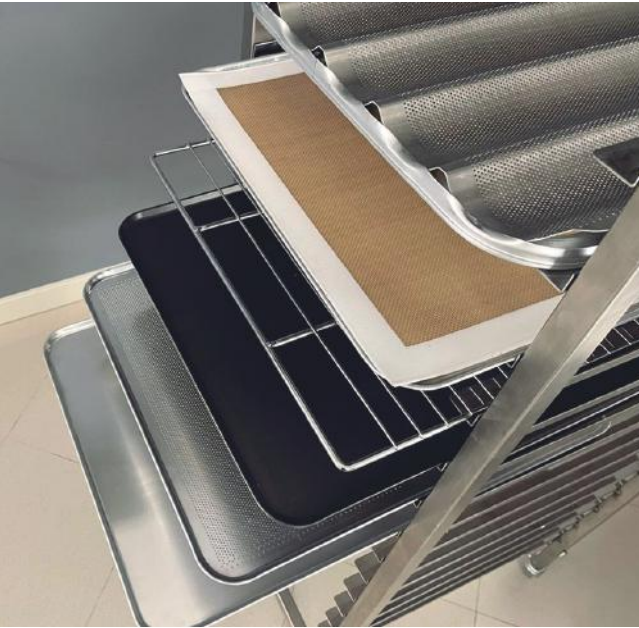


Foto: Pepebar

mativa no los menciona de forma explícita, sí aparecen recomendados en las guías de buenas prácticas de algunas Comunidades Autónomas y, en la práctica, es la única máquina que puede disminuir y monitorizar la temperatura de los productos cocinados y crudos en los tiempos que dicta la legislación”.

Una vez elegida la maquinaria necesaria, lo que más se busca en ellas es, tal y como explica Pablo Torres, Chef corporativo de RATIONAL Ibérica, productividad, comodidad y fiabilidad. Estos son los puntos clave que todo cocinero busca en una cocina. “El proyecto debe adecuarse al tipo de gastronomía que se va a ofrecer, el número de comensales y el servicio. Para ello, los hosteleros deben apoyarse en los elementos que les ayuden a ofrecer un servicio de calidad”. Además, Mario Saltor añade que una de las características principales que deben cumplir este equipamiento es que sean eficientes energéticamente, teniendo en cuenta su funcionalidad como que ofrezca la rentabilidad a largo plazo. “También debe valorarse que brinden un alto rendimiento y, por supuesto, que sean auto-limpiables, de fácil mantenimiento y cuenten con las garantías de un acompañamiento integral que incluya desde la formación hasta el soporte técnico”.

Siguiendo con esta idea, Joan Ros, confirma que, para elegir la maquinaria en una cocina, se debe tener en cuenta la productividad y el dimensionado, que deben ser los adecuados para el tipo de establecimiento. Por supuesto, debemos elegir equipos fiables y potentes.

Mientras tanto, en temas de frío, por ejemplo, indica que podemos encontrar: abatidores de temperatura, centrales frigoríficas de bajo consumo de espacio muy reducido y silenciosas; cada vez más, la mayoría de aparatos incorporan gases ecológicos, glicol y sistemas de refrigeración alternativos.

En otros apartados como la cocción a baja temperatura, “los hornos incorporan sistemas de nueva implantación; a las ex-



Foto: Rational

tracciones de humos se incorporan instrumentos para optimizar la aspiración como son reguladores o variadores que regulan el nivel de aspiración y el caudal de aire. Además, se incorporan nuevos equipamientos como robots de cocina que optimizan la preparación de alimentos, envasadores al vacío mucho más rápidos y eficientes, entre otros", especifican desde SERHS Projects.

En definitiva, son muchos y variados los aspectos en los que la hostelería va incorporando sistemas innovadores y eficientes.

La conectividad, indispensable

La tecnología y la conectividad es muy importante a la hora de realizar cualquier proyecto de cocina donde prime la eficiencia y flexibilidad. "Conectar digitalmente una cocina significa

Foto: Freepik



tener todo bajo control", determina Pablo Torres. Así, Diego Aparicio Tornero corrobora que la conectividad nos ayuda a recibir información útil de cada equipo y de la cocina en su conjunto. Además, "nos permite programar y replicar los procesos, manteniendo siempre altos los estándares de calidad".

Además, cabe tener presente que las cocinas han experimentado una evolución enorme y cada vez son más los equipos que incorporan la conectividad para mejorar su uso. "La conectividad puede ayudar al control de los equipos que dispongan de esta opción, indicando los parámetros o estándares que deseamos en cada momento, según las funcionalidades y método de elaboración", detalla Joan Ros.

También, indica que la conectividad permite la supervisión de lo que se está haciendo en cada momento, así como la actualización de los sistemas de trabajo y nuevas informaciones. Todo ello beneficia en mejorar la previsión, programación y control en cada estadio.

Actualmente, "los equipos y maquinaria de cocinas profesionales están preparados para que nos informen en todo momento de la evolución del sistema de elaboración de comidas, por ejemplo, y de la comunicación en tiempo real. Apps con funcionalidades de notificaciones push, permiten al cliente poder recurrir a servicios de asistencia técnica al momento. Estas nuevas tecnologías nos ayudan, sin duda, a tener más información al instante", continúa explicando.

Además, detalla que hoy día ya se introducen en todos los equipos tecnologías para mejorar el servicio que nos debe dar el aparato, con un óptimo control de su funcionamiento para un mejor trabajo del usuario. Por ejemplo, para ofrecer mucha más rapidez en las preparaciones de alimentos. Asimismo, "las potencias, conjuntamente con el ahorro energético, han sido los más importantes aportes de tecnología que ha habido últimamente".

Por todo ello, los fabricantes cada año incorporan a sus equipos innovaciones tecnológicas que mejoran su utilidad y permiten tener un consumo más sostenible.

En este sentido, continúa explicando que una de las principales aportaciones son los equipos de control y reparto de la energía eléctrica (tan de moda y presente actualmente en todos los medios y canales) que permiten controlar de forma exhaustiva el consumo eléctrico de los equipos de los que disponemos en la cocina. "Estos equipos distribuyen la electricidad en función de la demanda que tengamos en cada momento del servicio, lo que permite controlar en todo momento el consumo y gasto de los diferentes aparatos de cocina".

Energía de cocción

Normalmente, las energías más utilizadas en la cocción acostumbran a ser la eléctrica, el gas natural o el propano. Cada una de ellas tiene sus propias ventajas. Por ejemplo, "la electricidad es segura, fácil de controlar y no produce emisiones directas en la cocina. Además, los electrodomésticos que la utilizan, como las cocinas de inducción, son eficientes en lo que respecta a la transferencia de calor. Por otro lado, el gas natural y el propano ofrecen una cocción precisa y rápida. De hecho, muchos chefs los prefieren por la respuesta inmediata y la distribución uniforme del calor", definen desde Horeca Global Solutions.

En este aspecto, desde Pepebar consideran que la energía más utilizada en el cocinado de los establecimientos del sector HORECA sigue siendo el gas. "Esto se debe a diversos motivos. En primer lugar, se consigue tener un mayor control del calor. Además, a pesar de que los equipos de gas suelen ser más caros, el coste de producción es menor que el de la electricidad. Y, por último, el sabor que se consigue con la

Foto: SERHS Projects - Equipturis



WE MADE IT BEST

Blocksystem:
ecology, smartness, technology



REFRIGERANTE
NATURAL



AHORRO*
ENERGÉTICO



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: Madinun (Mareno)

cocción a gas tiene un toque particular, por lo que cambiar a una cocción eléctrica puede implicar un resultado diferente en ciertos platos”.

No obstante, desde SERHS Projects concretan que, en este mercado, “el gas es el más usado, pero la tendencia que está entrando con más fuerza es hacia la energía eléctrica, destacando los sistemas de inducción, por ser más limpios y eficientes. Es por ello que deberemos estar atentos para ver cómo se va desarrollando la situación a nivel mundial”. Algo que confirman desde Madinun, quienes indican que a pesar de que en todo el mundo el uso del gas sigue siendo muy fuerte como fuente de energía en la cocina, desde hace muchos años es evidente una atención cada vez mayor a la energía eléctrica. A día de hoy, “esta última nos permite una mayor precisión

Foto: Freepik



en los procesos y una mayor eficiencia en el consumo. Pero no solo eso, de hecho, los equipos eléctricos suelen ser más fiables y fáciles de gestionar con el tiempo, en fase de mantenimiento”.

La compra de equipos más eficientes, ayuda a tener una buena producción a un menor coste. “La distribución de las zonas de trabajo es crucial para una buena optimización del personal y para una óptima organización del circuito de trabajo”, explica Joan Ros.

Además, añade que constantemente los fabricantes tienen muy en cuenta el ahorro energético, aspecto que transmiten en su equipamiento. “Un ejemplo lo encontramos en los sistemas de refrigeración; existen diferentes tipos de sistemas que permiten optimizarlos y que contribuyen al ahorro de gases. Ello implica un ahorro energético y de costes de mantenimiento”.

Sostenibilidad en la cocina

La eficiencia energética en la cocina se obtiene, tal y como describe Diego Aparicio Tornero, en primer lugar, con un buen proyecto, que diseñe correctamente los flujos y procesos, para evitar los desperdicios. En segundo lugar, hoy en día podemos elegir equipos y soluciones que ofrezcan la posibilidad de gestionar el consumo energético, para programar la eficiencia energética. En la base de todo, sin embargo, “está la calidad del producto, pensado desde el principio para consumir menos”.

Tal y como hablábamos antes sobre la evolución que están experimentando las cocinas, dos factores a tener en cuenta precisamente son la eficiencia y la sostenibilidad. “Con el primero hacemos referencia a un mayor control en el consumo energético y al uso de refrigerantes naturales como el R290. En cuanto al segundo, a la eficiencia de los flujos que tienen lugar dentro de la cocina, ya sea reduciendo el desperdicio de comida, optimizando procesos para mantener la calidad y vida útil del producto más tiempo o integrando iniciativas como el uso de fuentes de agua en el negocio para evitar residuos de plástico”, analiza Mario Saltor.

A esto, Helena del Villar añade que hay varios puntos que se pueden seguir para alcanzar la eficiencia energética en las cocinas profesionales:

Maquinaria. Optar por máquinas clasificadas con la etiqueta A de eficiencia energética. También es clave hacer un buen uso de la maquinaria y limpiarla con regularidad para alargar su vida útil.

Iluminación. Colocar bombillas led y, en las zonas de tránsito, instalar un detector de movimiento.

Aislamiento. Asegurar el correcto aislamiento de ventanas y puertas.

Aireadores y pedales. Poner aireadores en los grifos de la cocina para reducir el gasto de agua sin disminuir la fuerza con la que sale.

Uso de papel. Convertir los pedidos en papel en pedidos digitales.

Placas solares. Si el espacio lo permite, colocar placas solares para que el local se pueda nutrir de energía renovable.

Personal formado. Es importante compartir con tus empleados todas las acciones que se lleven a cabo para aunar esfuerzos.

Lo cierto es que en todos los apartados de la cocina existen equipos que nos ayudan a mantener unos buenos ahorros energéticos y que a la vez son menos agresivos con el medio ambiente, ya que permiten controlar y repartir consumos eléctricos. “Los fabricantes aportan cada vez más equipos eficientes que debemos tener presentes en el momento de realizar cualquier tipo de instalación. Encontramos los que van desde la zona de cocción (hornos, multi cocciones), a las zonas de lavado, extracciones y zonas de refrigeración libre de gases, instalaciones con glicol... Siempre con el objetivo de ser más eficientes y respetuosos con el medioambiente”, determina Joan Ros.

El futuro

Comer seguirá siendo en el futuro una de esas cosas tangibles que queremos probar, sentir, oler y compartir y experimentar con otros. Dicho esto, “las megatendencias que ya son bien reconocibles hoy en día, la automatización de los procesos, las



Foto: Rational

cocinas invisibles, la presencia cada vez más activa de la tecnología, deberán responder a la cada vez más fuerte búsqueda de personalización y unicidad. Un dato que no se contradice con las previsiones es la calidad: al igual que la calidad de la comida en los restaurantes ha aumentado drásticamente en las últimas décadas, seguirá haciéndolo en el futuro”, enumera el gerente de Madinun.

H&T
SALÓN DE INNOVACIÓN
EN HOSTELERÍA

**Avanzando
hacia nuevos
territorios**

**5/6/7
FEB 2024**
**FYCMA
PALACIO DE FERIAS
Y CONGRESOS
DE MÁLAGA**

salonhyt.com / **#HyT**

SOSTENIBILIDAD · DIGITALIZACIÓN · COMPETITIVIDAD · EQUIPAMIENTO · INDUSTRIA TURÍSTICA · GASTRONOMÍA



HIGIENE Y SEGURIDAD

En una cocina industrial, los pavimentos desempeñan un papel fundamental en términos de seguridad e higiene. “Los pavimentos deben cumplir con los estándares más altos de resbaladizidad, resistencia a temperaturas extremas y la facilidad de limpieza”, enumera Gorka Amutio, gerente de Altro para España. Por ello, Joan Ros, director de Compras de SERHS Projects, indica que, para el proyecto de pavimentación de una cocina industrial, el precio es un factor a tener en cuenta, pero también lo son el tiempo y las posibles modificaciones que se deban ejecutar a posteriori.

“También debemos contemplar que se trate de un pavimento antideslizante, que impida posibles accidentes en el espacio. Por ello, no deben olvidarse los cantos sanitarios del perímetro del espacio de cocina”.

En este aspecto, Diego Aparicio Tornero, gerente de Madinun (Mareno), asegura que existe una amplia variedad de tipos de suelos para la hostelería. “Todo suelo a instalar debe de ofrecer excelente resistencia, durabilidad y practicidad en la limpieza. En hostelería se tiene en cuenta el elevado tráfico de personal. Además, es importante poner soluciones rápidas ante la suciedad que la permanente presencia de alimentos ocasiona. Entre los diferentes pavimentos para hostelería cabe destacar: suelos porcelánicos rectificados: de gran dureza y porosidad”. Igualmente, Joan Ros añade que existen varios tipos de productos

que se pueden colocar como pavimentación, desde los porcelánicos a sintéticos, o aquellos que incluyen imprimaciones. Al mismo tiempo, “para cada tipología existen diferentes tipos de niveles y acabados. Los diferentes materiales de los pavimentos deben responder a los cánones de higiene, durabilidad, resistencia, adaptabilidad, etc. Luego dependerá de las preferencias de cada cliente: hay los que prefieren terrazo o los que se decantan por otros productos como los sintéticos o las aplicaciones”. Del mismo modo, Mario Saltor, Business Director de Horeca Global Solutions, añade las baldosas de cerámica o porcelana, duraderas, fáciles de limpiar y resistentes a las manchas, pero resbaladizas si están mojadas; los suelos de vinilo, económicos, resistentes, antideslizantes y disponibles en una gran variedad de estilos y colores; los de resina epoxi, impermeables, higiénicos, duraderos y resistentes a productos químicos; los de madera tratada, muy atractivos, pero que requieren mantenimiento para protegerlos del agua, y los de goma, resistentes al deslizamiento y capaces de amortiguar los golpes, aunque, quizás, menos estéticos.

“Lo mejor es contar con suelos antideslizantes para garantizar la seguridad del equipo de cocina, ya que es fácil que, durante el cocinado, se derramen salsas o líquidos. El formato de losetas permite que la limpieza se pueda llevar a cabo de manera fácil y eficaz”, concluye Helena del Villar, Content Manager de Pepebar.

En este aspecto, el Content Manager de Pepebar están seguros de que las cocinas del futuro estarán gobernadas por la más alta tecnología, “lo cual no creemos que vaya a sustituir el trabajo de los empleados de las cocinas profesionales, sino que pensamos que más bien les simplificará el trabajo y les permitirá poder abarcar más tareas y agilizarlas”.

Por otro lado, además de la tecnología, las cocinas del futuro serán sostenibles. En un contexto de crisis de precios y energía, ahorrar es clave para la supervivencia del negocio. Además, “el sector cada día está más concienciado con la

necesidad de combatir la emergencia climática reduciendo el consumo energético. De hecho, en nuestros nuevos proyectos ya estamos viendo que las máquinas eficientes y de alta capacidad están ganando terreno. Por nuestra parte, seguiremos trabajando en esta dirección para proporcionar a nuestros clientes las soluciones ecoeficientes que demandan”, explica el Business Director de Horeca Global Solutions. Siguiendo con este tema, el director de Compras de SERHS Projects detalla que 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. “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, la incorporación de demostraciones y preparación de comida en vivo, tipo cocina a la vista, cada vez está

Foto: Freepik



Cocinas profesionales para cada concepto culinario

GEM SOLUCIONES INDUSTRIALES: MÁS DE 30 AÑOS DE EXPERIENCIA EN LA EJECUCIÓN DE PROYECTOS INTEGRALES Y EQUIPAMIENTO PARA EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA Y AFINES.

La evolución del sector de la hostelería y la restauración marcha a la par del desarrollo de la tecnología y tendencias culinarias. Propuestas gastronómicas que se convierten en modelos de negocios exitosos, cuando se hacen acompañar de instalaciones diseñadas y equipadas a la medida. Con una distribución y selección del equipamiento ajustadas a las necesidades puntuales del local y su carta menú.

Revolucionaria como la diversidad de conceptos de negocios gastronómicos que conviven en Madrid, GEM Soluciones Industriales es un grupo empresarial dedicado a la eje-

cución de proyectos integrales y suministro de equipamiento para el sector de la hostelería y la restauración organizada, con una experiencia superior a las tres décadas en el montaje e instalación de cocinas profesionales.

Su infraestructura empresarial en España, Italia, República Dominicana, Cuba y México, le ha permitido colaborar con cientos de hoteles, restaurantes, centros recreativos, comerciales, hospitales y colectividades con diferentes tendencias y servicios gastronómicos. Siempre comprometidos con la eficiencia energética en cada uno de sus proyectos.



NUEVAS TENDENCIAS CULINARIAS

A nivel mundial se observan algunas tendencias muy evidentes, entre las que se encuentran, menos carne en los platos y nuevas ideas en la industria de la alimentación y las bebidas. "Al igual que el año pasado, la regionalidad y la sostenibilidad seguirán ocupando un lugar central. Por otro lado, desde el punto de vista más técnico, digamos así, la cocina como herramienta es cada vez más eficiente y precisa, por un lado, y rápida y robusta por otro. Esto permite que la cocina responda a diferentes necesidades al mismo tiempo. Pensemos, por ejemplo, en los fenómenos de la comida para llevar, las ghost kitchen y la atención a los menús dedicados, que tengan en cuenta diversas y diferentes necesidades relacionadas con las alergias e intolerancias o el respeto de las normas religiosas o éticas", analizan desde Madinun. Siguiendo con esta idea, desde Pepebar confirman que las tendencias culinarias más destacables son tres:

Encabeza el ranking la sostenibilidad. Vivimos en una sociedad cada vez más preocupada por el cambio climático y el cuidado del planeta, lo que afecta a todos los ámbitos de la vida y, sin duda alguna, también a la cocina de los establecimientos hosteleros. Lo cual no implica solamente disponer de maquinaria eficiente energéticamente. Esta preocupación hace que muchos chefs se decanten por cocinar con ingredientes de proximidad y frescos, de modo que es importante escoger equipos específicos que aseguren la perfecta conservación de este tipo de alimentos.

Otra tendencia destacable es el delivery. Esto conlleva tener que proveerse de envases desechables biodegradables y ecológicos. Además, también supone tener que destinar una zona de la cocina a preparar este tipo de pedidos, preferentemente en un lugar que no estorbe a la actividad normal de la cocina. En cuanto a los envases desechables, no solo son para los locales que ofrecen servicio de delivery o de take away, sino que prácticamente ya todas las cocinas tienen que disponer de estos productos si quieren cumplir con la Ley de desperdicio alimentario, que les obliga a ofrecer a los clientes el poder llevarse lo que les haya sobrado de la comida.

En lo que se refiere al showcooking, ha hecho que algunas cocinas profesionales cambien su estructura o distribución, ya que se opta por una cocina abierta, de cara a los comensales. Además, puede implicar tener que instalar un sistema de extracción más potente y más silencioso.

Idea que comparten desde Horeca Global Solutions, quienes indican que el showcooking, es un concepto innovador dentro de la oferta para trasladar la cercanía y la idea de comida casera. En estas opciones "es necesario un equipamiento que asegure que el producto se conserva en perfecto estado estando expuesto, mantenga la temperatura ideal sin cocinarse en exceso y además tener en cuenta que la exposición de éste sea óptima".

De esta forma, las cocinas a la vista y los bufés se convierten en una de las principales atracciones de los restaurantes o locales gastronómicos, ya que dan una sensación de transparencia e higiene. En ambos casos, "es importante desarrollar y ejecutar diseños funcionales que permitan el perfecto flujo de personas y mercancía", definen desde SERHS Projects. Además, indica que las cocinas a la vista, permiten ver a los comensales el proceso de preparación y producción de los platos que se ofrecen, e incluso ver un auténtico espectáculo culinario. Intentar acercar al cliente al proceso productivo genera una mayor confianza y satisfacción, "cocinan para él". Del mismo modo, "aunque la diferenciación se produce por lo que haces dentro de la cocina y no por el hecho de estar a la vista, permite convertir el proceso en parte del 'show'".

La ventaja principal de los showcooking o las cocinas a la vista es la sensación de transparencia, de seguridad y de higiene que da al comensal. Una cocina vista aporta confianza y tranquilidad al cliente final, ya que él mismo puede comprobar el funcionamiento y procesos que se ejecutan en la cocina durante el servicio, así como la higiene y manipulación de los alimentos".

De esta manera, la creciente popularidad de las nuevas tendencias culinarias, como el showcooking, está teniendo un impacto significativo en la elección de los revestimientos de cocina. Así, "la elección de los pavimentos y revestimientos de paredes en cocinas industriales es ahora más importante que nunca. Los materiales elegidos deben encontrar un equilibrio armónico entre la estética y la funcionalidad. En concreto, los pavimentos y revestimientos deben ser capaces de resistir el desgaste constante asociado con la actividad en una cocina, garantizar la máxima seguridad y facilidad de limpieza y resistir los impactos. Al mismo tiempo deben satisfacer las últimas tendencias de diseño, permitiendo crear una continuidad visual entre la cocina y el área de comedor", concluyen desde Altro.

más demandada y, por tanto, las perspectivas de futuro apuntan que estas zonas serán las más trabajadas en los comedores de los hoteles.

En el aspecto estético, indica que cada día se apuesta más por líneas sencillas adaptadas a cualquier espacio en función

de las necesidades del cliente, apostando siempre por la atención al usuario y por la calidad, fiabilidad, ergonomía, servicio y diseño en la elección de los materiales. No obstante, "la decoración muy trabajada también tiene su mercado, pero sin duda, los buffets de líneas rectas y colores claros (tonalidades de blancos) son los más destacados".

Alimentaria
International Food, Drinks & Food Service Exhibition

& HOSTELCO
THE HOTEL & RESTAURANT TRADE SHOW

BARCELONA 18-21 Marzo 2024
Recinto Gran Via

www.alimentaria.com
www.hostelco.com



Alimentaria Exhibitions Fira Barcelona

