



Foto: Rational

Buffet y productos de desayuno

CALIDAD, SABORES Y TRADICIONES MATUTINOS

El desayuno buffet en la hostelería es fundamental para ofrecer una experiencia completa y satisfactoria. La variedad y calidad de productos, desde frutas frescas y cereales hasta embutidos y repostería, son esenciales para atender las diversas preferencias de los huéspedes. Además, el equipamiento y la maquinaria, como tostadoras, cafeteras y vitrinas refrigeradas, juegan un papel crucial en la presentación y conservación de los alimentos. Un buffet bien equipado y surtido no solo mejora la satisfacción del cliente, sino que también fortalece la reputación del establecimiento en un mercado competitivo.

El desayuno buffet en la hostelería ha evolucionado para convertirse en un pilar fundamental para proporcionar una experiencia completa y satisfactoria a los huéspedes. No se trata únicamente de una selección de productos alimentarios, sino de una sinfonía perfectamente orquestada que involucra equipamiento especializado, maquinaria de vanguardia, servicio atento y una cuidadosa disposición de los alimentos.

En este sentido, el equipamiento y la maquinaria desempeñan un papel crucial en la creación y mantenimiento de un buffet eficiente y atractivo. Desde tostadoras de alta capacidad que garantizan pan crujiente hasta cafeteras de última generación

que ofrecen una variedad de opciones de café, cada elemento contribuye a una experiencia gastronómica superior. Las vitrinas refrigeradas mantienen los productos frescos y apetecibles, mientras que las estaciones de cocción en vivo añaden un toque de frescura y personalización a la experiencia del desayuno.

Por otro lado, la variedad de productos ofrecidos es otro aspecto fundamental de un desayuno buffet exitoso. Frutas frescas y de temporada, una selección de cereales nutritivos, una variedad de panes y pastelería recién horneada, así como opciones de lácteos y proteínas, aseguran que haya algo para satisfacer todos los paladares y preferencias dietéticas. La disposición es-

tratégica de estos productos, junto con una presentación atractiva, invita a los huéspedes a disfrutar y explorar las opciones disponibles.

Sin embargo, más allá de la comida en sí, el servicio y la atención al cliente son aspectos igualmente importantes. Un personal bien entrenado y amable puede marcar la diferencia, ofreciendo asistencia y asegurando que cada huésped se sienta bienvenido y valorado. La combinación de productos de calidad, equipamiento moderno y un servicio excepcional no solo mejora la satisfacción del cliente, sino que también contribuye a la reputación y el éxito general del establecimiento en un mercado cada vez más competitivo. En última instancia, un desayuno buffet bien ejecutado no solo alimenta el cuerpo, sino también el alma, creando recuerdos positivos y experiencias inolvidables para los huéspedes.

Tipos de buffets

Los establecimientos hoteleros suelen ofrecer una amplia gama de buffets para satisfacer los gustos y necesidades de sus huéspedes. “Actualmente, los hoteles ofrecen una gran variedad de buffets. Quizás el más extendido es el de desayuno, pero también cabe mencionar el de ensaladas, con varios tipos de lechugas y todo lo necesario para aderezar; de brunch, con ensaladas, bollería y pastelería, pequeños platos calientes, etc., de aperitivo, con canapés, bollería salada, sopas ligeras, ensaladas o snacks, o de banquete, en el que, además de aperitivos y ensaladas, encontraremos platos de carne, pescado y vegetarianos”, concreta Mario Saltor, Managing director de Horeca Global Solutions.

En este sentido, Patricia Rusler, Chef Corporativa de RATIONAL Ibérica, detalla que los hoteles suelen ofrecer varios tipos de buffets para sus huéspedes. Entre los más comunes se encuentra el buffet de desayuno continental, que suele incluir café, tostadas, fruta, bollería, embutidos, cereales, pan, queso o yogur... “También es común ofrecer un buffet temático a la hora de la comida o la cena en base a un tipo de comida en concreto, o centrado en la gastronomía de un país o región. Los buffets de postres variados también son una buena opción que siempre llama la atención de los usuarios”, especifica.

Buffet de Desayuno: “este es el tipo más común en los hoteles, donde se ofrece una amplia selección de alimentos para el desayuno, incluyendo el zumo de naranja recién exprimido”, analiza José Luis Espinosa Puig, CEO de Mizumo. Además, ofrece una amplia variedad de opciones para empezar el día, que van desde panes recién horneados, cereales, frutas frescas y yogures hasta opciones calientes como huevos, bacon y embutidos.

Buffet Temático: destaca los sabores y platos característicos de diferentes regiones del mundo, permitiendo a los huéspedes disfrutar de una experiencia culinaria única.

Buffet de Brunch: ideal para los fines de semana, combina lo mejor del desayuno y el almuerzo, con opciones que van desde platos típicos de desayuno hasta platos más sustanciosos como carnes y ensaladas.



Foto: Mizumo

Buffet de Cena: presenta una amplia variedad de platos para la cena, que pueden incluir desde cocina internacional hasta especialidades locales, proporcionando una experiencia gastronómica completa para los huéspedes.

Buffet de Postres: para aquellos con un dulce antojo, este tipo de buffet ofrece una variedad tentadora de postres, desde pasteles y tartas hasta helados y frutas en almíbar.

Buffet de Tapas: una opción más informal que permite a los huéspedes probar una variedad de pequeños platos típicos de la cocina española, como aceitunas, quesos, embutidos y diversas preparaciones de mariscos.

Buffet especiales o eventos: “para bodas, conferencias u otras ocasiones especiales, los hoteles pueden ofrecer buffets personalizados que incluyan una variedad de opciones gastronómicas”.

Foto: Horeca Global Solutions





Foto: Mizumo

cas. Aquí, el zumo de naranja recién exprimido puede ser una opción popular para los invitados”, analiza José Luis Espinosa Puig.

Buffet de Aperitivos o Canapés: perfecto para eventos especiales o cócteles, este tipo de buffet ofrece una selección de bocados pequeños y elegantes, que van desde canapés y brochetas hasta sushi y mini empanadas.

Estos son solo algunos ejemplos de los diferentes tipos de buffets que suelen ofrecer los establecimientos hoteleros, cada uno diseñado para satisfacer los diversos gustos y preferencias de los huéspedes.

No obstante, hay que tener presente que los propietarios también dan mucha importancia al servicio visual y directo al cliente y, por ello, “los showcookings son cada vez más demandados, así como la preparación de pasta o pizza, e incluso la

Foto: RIU Hotels&Resorts



elaboración de postres. El diseño también es otro aspecto muy importante a tener en cuenta. Tiene que ser el más adecuado al tipo de establecimiento, incluso innovador y acorde con las modas actuales”, añade Enrique Díaz Hernández, Area Manager Zona Levante de SERHS Projects.

Utensilios e innovación en presentación

Preparar un buffet de hotel es una tarea que requiere una cuidadosa consideración de los utensilios y equipamiento necesarios para garantizar un servicio eficiente y seguro. Desde tostadoras y cafeteras hasta estaciones de cocina en vivo y vitrinas refrigeradas, cada elemento juega un papel crucial en la presentación y disposición de alimentos.

En este aspecto, Enrique Díaz Hernández asegura que los utensilios, al igual que el resto del equipamiento de los buffets de un hotel, se han determinado después de un exiguo análisis, teniendo en cuenta todos los factores que intervienen para su estudio; desde el número de habitaciones que dispone el hotel, la capacidad de la sala, los circuitos que deben ser claros tanto para el cliente como para los camareros para la reposición de los buffets, el horario que hay para dar el servicio, etc.

En su opinión, hay ocasiones en que el buffet más estético queda empobrecido por ver sus bandejas o fuentes o cubas vacías... por una mala reposición o porque el alimento expuesto no está en condiciones por una mala temperatura de mantenimiento.

De esta manera, existe una gran variedad de utensilios que tienen como premisas básicas la seguridad, ya que están en contacto con el cliente final y, como no, la eficacia y, sobre todo, la eficiencia. Pero si bien el primer aspecto es debido a las normativas de exigencia en su fabricación (a nivel constructivo y a nivel de exigencias de mantenimiento de temperaturas durante el tiempo expuesto), el segundo va directamente al buen hacer de la empresa encargada de hacer ese estudio de necesidades.

Algunos utensilios importantes a utilizar, según explica, son:

Chafing dishes y/o calentadores. Hay una gran diversidad de formas y tamaños, con un cuidado aspecto estético, que dan una imagen elegante. Y evidentemente con un control de temperatura.

Dispensadores de zumos. Al igual que ocurre con los Chafing dishes, existe un amplio y variado surtido, para exponer en jarras de cristal, de inoxidable, o dispensación a través de alguna máquina. En este sentido, José Luis Espinosa Puig añade que los huéspedes buscan cada vez más opciones frescas y saludables, y el zumo de naranja recién exprimido es una opción muy popular. “Los establecimientos hoteleros están respondiendo a esta demanda incluyendo estaciones de zumo donde los huéspedes pueden disfrutar de zumo de naranja recién exprimido”.

En su opinión, esta tendencia no solo mejora la experiencia gastronómica de los huéspedes, sino que también resalta el compromiso de los hoteles con la calidad y la frescura de los alimentos.

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.



INGREDIENTES SABROSOS Y SALUDABLES PARA BUFÉ



EL ACOMPAÑAMIENTO PERFECTO PARA EL MOMENTO DEL APERITIVO



EL TOQUE QUE REALZA CUALQUIER RECETA

- 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: SERHS Projects

Termos de leche. Con el mantenimiento a las temperaturas deseadas.

Bandejas, fuentes, vajillas donde se expone el alimento, son tan importantes como el propio mueble en sí. Todo debe ser y estar en armonía.

Pantallas de iluminación y de calor, tanto para la ayuda de la parte estética, como para la seguridad sanitaria de un mantenimiento de la temperatura del alimento expuesto.

Con un desarrollo adecuado de los diferentes muebles y complementándolo con los utensilios anteriores, tendremos cubiertas las necesidades principales con el cliente.

Por otro lado, también hay que tener presente que cada vez son más habituales las cocinas abiertas, que permiten ofrecer a los clientes productos recién elaborados. "Al final, lo que el hostelero busca es sorprender y agradar y esta tendencia, que también encontramos en otros negocios de restauración, es visual y gastronómicamente muy atractiva. Dicho esto, lo fundamental es que la presentación sea impecable. Con una oferta de productos variada, a la temperatura correcta y bien identificados; los utensilios necesarios y todo cuidado al detalle. Por supuesto, también la limpieza", analiza Mario Saltor.

Foto: Freepik



Respecto a la presentación y disposición de alimentos, herramientas como las "food stations" son muy efectivas para los hoteles. "Permiten organizar la oferta culinaria en distintas estaciones clasificadas o bien por una temática, o por tipología de comida, por color... el objetivo es conseguir una composición atractiva de forma que resulte visualmente agradable y apetecible a los clientes", especifica Patricia Rusler.

Así, detalla que la presentación visual de los alimentos es crucial en la era digital, y estas estaciones permiten diseñar rincones con platos específicos.

De este modo, con el avance de la tecnología y las cambiantes expectativas de los huéspedes, los buffets de hoteles han experimentado innovaciones significativas en su presentación y disposición de alimentos. Una de estas innovaciones incluye el uso de sistemas de refrigeración avanzados, que permiten mantener los alimentos frescos durante más tiempo, reduciendo así el desperdicio y garantizando la seguridad alimentaria.

Además, se han introducido estaciones interactivas en algunos buffets, donde los huéspedes pueden personalizar sus platos con ingredientes frescos y de alta calidad. Esta experiencia 'hands-on' agrega un elemento de diversión y creatividad a la experiencia gastronómica, satisfaciendo las preferencias individuales de los comensales.

Otra tendencia emergente es la incorporación de elementos visuales, como pantallas digitales, para mostrar información nutricional y detalles sobre los platos ofrecidos. Estas pantallas no solo ayudan a los huéspedes a tomar decisiones informadas sobre sus opciones de alimentos, sino que también añaden un toque moderno y sofisticado al buffet en su conjunto.

Estas innovaciones no solo mejoran la experiencia gastronómica de los huéspedes, sino que también reflejan el compromiso de los establecimientos hoteleros con la excelencia en el servicio y la satisfacción del cliente. Al adaptarse a las nuevas tendencias y tecnologías, los buffets de hoteles pueden seguir siendo relevantes y atractivos en un mercado cada vez más competitivo, asegurando que los huéspedes disfruten de una experiencia culinaria excepcional durante su estancia.

Foto: Rational



La importancia de la higiene

La seguridad alimentaria es prioritaria para los hoteles. "Afortunadamente cuentan con máquinas que conservan los alimentos y las bebidas en condiciones óptimas. Es decir, las vitrinas expositoras, las sobrevitrinas y los sobremostradores, que, además de mantener la temperatura, protegen los alimentos, asegurando una visibilidad total y facilitando la higiene", enumera el director de Horeca Global Solutions. A lo que el Area Manager Zona Levante de SERHS Projects añade que es imprescindible que la presentación de los alimentos en cualquier tipo de buffet transmita y garantice una máxima higiene y seguridad. "El atractivo en la presentación es muy importante para atraer la vista de los comensales. Es esencial destacar que siempre que asistimos a un buffet 'comemos con la vista', motivo por el cual una cuidada selección de alimentos y disposición de los mismos será vital en su consumo".

Así pues, es imprescindible garantizar la higiene de los alimentos en un buffet de hotel para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos y asegurar la satisfacción de los huéspedes. Aquí hay algunas medidas comunes que se implementan:

Control de temperatura: los alimentos calientes deben mantenerse a una temperatura por encima de los 60°C para prevenir el crecimiento de bacterias, mientras que los alimentos fríos deben mantenerse por debajo de los 4°C. Los hoteles suelen



Foto: RIU Hotels&Resorts

usar equipos como calentadores y refrigeradores para mantener esta temperatura. "Se debe 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", explica Enrique Díaz Hernández. Además, detalla que la tecnología de frío y calor utilizada en los diferentes tipos de máquinas es muy



CATÁLOGOS DE FABRICANTES

Catálogos de los principales fabricantes de cocinas industriales.



COMPATIBLE

Autodecco es compatible con AutoCAD® y SketchUp®.



DOCUMENTACIÓN DEL PROYECTO

Genera el proyecto técnico con planos acotados, instalaciones, leyendas, listados...



PANORAMAS 360° Y PASEOS VIRTUALES

Crea imágenes fotorrealistas, panoramas 360° y paseos virtuales.



SERVICIO EN LA NUBE

Comparte renders, panoramas y modelos virtuales con un simple link.

autodecco

Powered by MICROCAD SOFTWARE

DISEÑA COCINAS INDUSTRIALES Y ESPACIOS DE RESTAURACIÓN



www.autodecco.com

sales@microcadsoftware.com
+34 952 600 890



Foto: SERHS Projects

importante, así como el diseño, forma y tamaño que permiten garantizar una conservación adecuada de temperatura para cada tipo de alimento.

Cubiertas protectoras: los alimentos expuestos en el buffet deben tener cubiertas protectoras para evitar la contaminación por insectos, polvo u otras partículas del ambiente. Estas cubiertas deben ser transparentes para que los huéspedes puedan ver los alimentos sin necesidad de retirarlas.

Reposición frecuente: los alimentos deben ser reemplazados regularmente para evitar que permanezcan expuestos durante largos períodos de tiempo. Esto ayuda a mantener la frescura y la seguridad de los alimentos.

Utensilios adecuados: se deben proporcionar utensilios adecuados para la manipulación de los alimentos, como pinzas para ensaladas, cucharas para salsas, etc. Estos utensilios deben ser cambiados con frecuencia para evitar la contaminación cruzada entre diferentes alimentos. En este punto, desde SERHS Projects especifican que el menaje que se expone con la comida debe ir en concordancia con el producto presentado.

Foto: RIU Hotels&Resorts



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.

Higiene personal: el personal que maneja los alimentos debe cumplir estrictas normas de higiene personal, incluyendo el lavado frecuente de manos y el uso de guantes desechables cuando sea necesario.

Separación de alimentos crudos y cocidos: se debe garantizar una clara separación entre alimentos crudos y cocidos para evitar la contaminación cruzada. Esto implica tener áreas separadas en el buffet y utensilios diferentes para cada tipo de alimento. En este punto se puede hablar de los formatos monodosis los cuales, tal y como explica Gemma Espelta, Product Manager de Borges Professional, son una opción muy recomendable para los buffets de hoteles, ya que mantienen el producto intacto en cada uso, evitando desde contaminación cruzada con otros alimentos, hasta su desperdicio por el hecho de estar en exposición prolongada.

Supervisión constante: el personal debe estar atento y supervisar continuamente el buffet para asegurarse de que se mantenga limpio y ordenado, y para tomar medidas rápidas en caso de cualquier problema de higiene.

Estas son solo algunas medidas básicas que se suelen implementar, pero es importante que cada hotel tenga sus propios protocolos específicos de higiene de alimentos y que el personal esté adecuadamente capacitado para cumplir con ellos.

Maquinaria necesaria

Como sucedía en el caso de los utensilios, en el de la maquinaria tampoco existe una receta única. "El equipo necesario para preparar y mantener los alimentos dependerá del tipo de buffet que sea y de la oferta gastronómica del negocio. En este sentido, lo más recomendable es escuchar el consejo de los expertos", determina Mario Saltor.

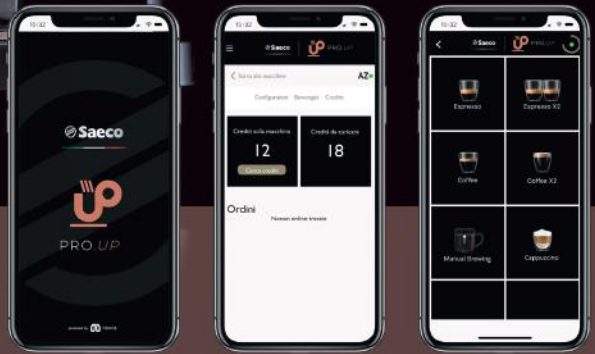
Está claro que disponer de un buffet de desayuno espectacular en el hotel en el que nos alojamos puede ser determinante a la hora de elegirlo y valorar su calidad. Para ello, es esencial contar con toda la maquinaria para que los huéspedes puedan servirse sin contratiempo, y dentro de lo que permite la normativa.

"Toda la maquinaria debe incorporar la 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", analiza Enrique Díaz Hernández.

Entre el equipamiento requerido para un buffet de desayuno enumera los 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.

MAGIC  PRO.UP
SIMPLY FOR YOUR TASTE



La *magia* del café perfecto,
Ahora también muy *smart*.

Magic: calidad y sencillez, un binomio feliz para un viaje hacia el mejor sabor del café.

A la estupenda calidad de Saeco le añadimos la solución tecnológica más innovadora de Magic, Pro.Up: una cómoda aplicación al servicio del usuario, del operador y del técnico para la gestión online de la máquina. Magic ahora también está disponible en versión red hídrica, es algo más que una máquina de diseño elegante.

Con Magic el futuro del café perfecto llega a tu espacio de trabajo.

Más detalles en Saeco Professional.

Descarga la app usando este Código QR:



www.saecoprofessional.com

 **Saeco**

Powered by

 **newis**



Foto: Mizumo

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. A este punto José Luis Espinosa Puig añade que los zumos de naranja recién exprimidos son una de las bebidas más populares en los buffets de hotel. Por lo tanto, los exprimidores de zumo se convierten en maquinaria especializada esencial para este tipo de establecimientos. Permiten a los hoteles preparar zumo recién exprimido de manera rápida y eficiente, lo que aumenta la calidad percibida del buffet.

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, continúan explicando desde SERHS Projects.

Foto: Rational



Cafeteras. ¿Quién no necesita un buen café en el buffet para poder empezar el día con energía?, se cuestiona Enrique Díaz Hernández. Por este motivo, las cafeteras son uno de los equipos imprescindibles en cualquier buffet. Cuanto más alta sea su calidad, mejor será la calidad del café a ofrecer a los comensales. Encontramos máquinas cafeteras con varias funciones para preparar diferentes tipos de cafés y a varias temperaturas. Algunas, incluso, dispensan otro tipo de bebidas como pueden ser infusiones.

Máquinas de refrigeración de alimentos. Entre la variedad gastronómica del buffet hay alimentos que, por su composición y sabor, se deben comer a altas temperaturas de frío e igualmente necesitan conservarse así (yogures, cremas, etc.). Es importante disponer de unidades de enfriamiento que permitan mantener a temperaturas óptimas todos aquellos alimentos que lo necesiten.

Además, añade que, si se dispone de un servicio de buffet para el almuerzo y/o la cena, también se deberá 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.

Para acabar, hacen mención al buffet destinado a los postres, que es uno de los más atractivos en cuanto a la exposición de productos para los usuarios. En los últimos tiempos, se han ido incorporando zonas de preparación in situ, tipo show cooking, pero dedicado a los postres.

Eficiencia y seguridad

Para asegurar la eficiencia y seguridad en el uso de maquinaria como tostadoras, máquinas de café o zumeras en un buffet de desayuno concurrido, se pueden implementar varias medidas. Lo principal y fundamental será que el personal encargado de operar la maquinaria esté debidamente capacitado en su uso seguro y eficiente. Esto incluye instrucciones sobre cómo operar cada máquina correctamente, cómo realizar el mantenimiento básico y qué hacer en caso de emergencia.

Pero debemos tener claro que un buffet está enfocado a la exposición de unos alimentos durante un tiempo para que puedan ser consumidos por el cliente final (comensal). Por esta razón, "las máquinas que son complementos a los buffets como las anteriormente mencionadas, deben cumplir con las normativas sanitarias y técnicas, a nivel constructivo y de garantía en la exposición del alimento (mantenimiento de temperatura principalmente). Por esta parte, todos los fabricantes son conscientes de estas normativas y las llevan a su cumplimiento", especifica el Area Manager Zona Levante de SERHS Projects. Además, las máquinas deben someterse a un mantenimiento regular para garantizar su buen funcionamiento y seguridad. Esto incluye la limpieza periódica, la revisión de piezas desgastadas o dañadas, y la calibración de los ajustes según sea necesario.

Es importante que las instrucciones de uso de cada máquina estén claramente indicadas para que el personal y los huéspedes puedan operarlas de manera segura. Esto puede incluir instrucciones escritas y/o gráficas cerca de cada máquina. "Además de cumplir su función a la perfección, para lo cual es necesario mantener estos equipos en perfectas condiciones, es necesario que faciliten al máximo el trabajo del personal, siendo fáciles de manipular y, por supuesto, de limpiar", complementan desde Horeca Global Solutions.

Así pues, en cuanto a la eficiencia, "dichas máquinas cuentan con reguladores de potencias, de tiempos, de velocidad, dependiendo de la máquina, y según el nivel de concurrencia en la sala deberá o podrá regularse", analiza Enrique Díaz Hernández. Pero para que todo vaya en consonancia, indica que, al realizar el estudio previo de las necesidades, se analizan los circuitos de los clientes, el horario del servicio, la rotación de los productos, y los puntos calientes, como podrían ser las zonas de las tostadoras, zumos, show cooking, etc. sabiendo que habrá momentos de asistencia muy alta y que el personal de sala debe estar atento también.

Otro aspecto a tener presente durante el servicio de desayuno, es que el personal supervise regularmente el funcionamiento de las máquinas para asegurarse de que estén operando correctamente y para tomar medidas rápidas en caso de cualquier problema o emergencia. Por esta razón es aconsejable que las máquinas se ubiquen en un área accesible y segura, con suficiente espacio alrededor para que el personal y los huéspedes puedan operarlas cómodamente sin riesgo de accidentes.

Por otro lado, también será reseñable la colocación de señales de advertencia y precaución cerca de las máquinas para alertar a los usuarios sobre posibles peligros y para recordarles seguir las instrucciones de seguridad. Y, por último, además del mantenimiento programado, se deben realizar inspecciones regulares de seguridad en todas las máquinas para identificar y corregir cualquier problema potencial antes de que cause un accidente.

De este modo, estas medidas combinadas garantizan un entorno seguro y eficiente para el uso de maquinaria en un buffet de desayuno concurrido.

Foto: SERHS Projects



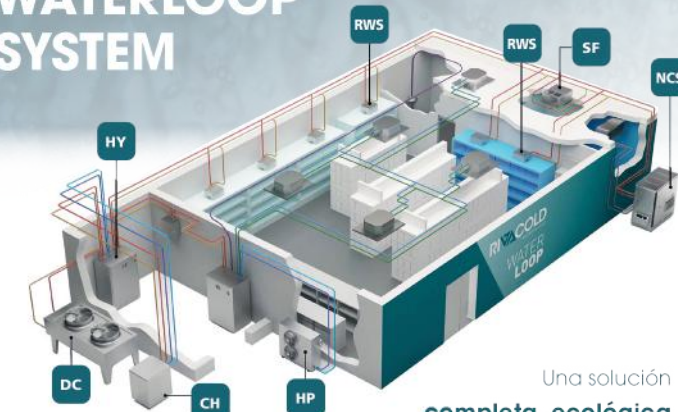
CHAMP

OUR REVOLUTION HAS BEGUN



Nuevo Chiller modular con R290 condensado por aire

WATERLOOP SYSTEM



Una solución completa, ecológica y tecnológicamente innovadora, que utiliza la circulación de agua para enfriar pequeñas y grandes aplicaciones, de forma segura y con gran facilidad de instalación y mantenimiento

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: Rational

Productos de desayuno

En los buffets de desayuno de los hoteles, la diversidad de opciones es fundamental para satisfacer los variados gustos y preferencias de los huéspedes. Desde clásicos elementos como el café y el pan recién horneado hasta opciones más saludables como frutas frescas y cereales nutritivos, el desayuno en el hotel ofrece una amplia gama de productos que atraen a los comensales de todas partes del mundo. Estos elementos, cuidadosamente seleccionados y presentados, conforman la oferta gastronómica que deleita a los huéspedes y les brinda un excelente comienzo de día durante su estancia en el hotel. Lo cierto es que, "los productos más solicitados siempre dependen del interés del cliente. Aun así, las opciones más comunes suelen ser la panadería, bollería y pastelería, acompañada de proteínas variadas como pueden ser el embutido, huevos cocidos o revueltos...", enumera la Chef Corporativa de RATIO-NAL Ibérica.

No obstante, lo cierto es que los productos de desayuno más solicitados en los buffets de hoteles pueden variar según la ubicación geográfica, las preferencias culturales y las tendencias actuales. Sin embargo, hay algunos elementos comunes que suelen ser populares entre los huéspedes en muchos lugares:

Café y té: son los pilares del desayuno en muchos lugares del mundo. El café puede ser ofrecido en diversas variedades, desde el espresso hasta el café americano, pasando por el capuchino o el latte. Del mismo modo, el té puede incluir una amplia gama de opciones, como té negro, verde, blanco, o infusiones de hierbas. Estas bebidas proporcionan una dosis de cafeína que muchos huéspedes valoran para empezar el día con energía.

Zumos naturales: son una adición refrescante y saludable en los buffets de desayuno de los hoteles. Desde el vibrante naranja hasta el jugoso melocotón o el refrescante limón, los huéspedes pueden disfrutar de una variedad de opciones para complementar su comida matutina. Los zumos naturales no solo ofrecen un sabor delicioso, sino que también proporcionan una dosis de vitaminas y minerales que ayudan a rehidratar y revitalizar el cuerpo después del descanso nocturno. Con su frescura y variedad de sabores, los zumos naturales añaden un toque

de vitalidad y color al buffet de desayuno, completando así una experiencia gastronómica satisfactoria para los huéspedes.

Pan y pastelería: el aroma tentador del pan recién horneado y las delicias de la pastelería suelen ser irresistibles para muchos huéspedes. Desde croissants dorados y bollos esponjosos hasta muffins caseros y bagels crujientes, hay una amplia variedad de opciones para satisfacer los diferentes gustos.

Frutas frescas: son una opción popular en los buffets de desayuno debido a su sabor refrescante y su valor nutricional. Desde las clásicas naranjas y manzanas hasta las exóticas papayas y mangos, las frutas frescas ofrecen una amplia gama de sabores y texturas para deleitar a los huéspedes.

Cereales: ideal para aquellos que buscan un desayuno rápido y nutritivo. Los huéspedes pueden elegir entre una variedad de opciones, desde cereales tradicionales como copos de maíz o avena hasta mezclas de granola con frutos secos y semillas.

Huevos: son una excelente fuente de proteínas y son muy versátiles en el desayuno. Los huéspedes pueden disfrutar de huevos revueltos, cocidos, fritos o en forma de tortilla, acompañados de una variedad de ingredientes como tocino, salchichas, verduras o queso.

Productos lácteos: la leche, el yogur, el queso y la mantequilla, son elementos básicos en muchos desayunos. Estos productos pueden ser consumidos solos o utilizados como ingredientes en otras preparaciones, como cereales, smoothies o platos a base de huevo.

Opciones saludables: con una creciente conciencia sobre la importancia de una alimentación saludable, muchas personas buscan opciones de desayuno que sean nutritivas y equilibradas. Esto puede incluir yogures bajos en grasa, frutas frescas, opciones de pan integral y cereales ricos en fibra, que proporcionan energía sostenida y nutrientes esenciales para empezar el día. Idea que comparte la Product Manager de Borges Profesional, quien asegura que cada vez más la población en general busca opciones saludables. "Eso se hace extensivo a hoteles, muchas veces donde se hospedan perfiles profesionales que tienen que desayunar fuera del hogar por motivos laborales".

Foto: SERHS Projects



Cocer, sellar y freír en un mismo equipo ya es posible.

**Rompiendo las reglas con iVario Pro 2-S.
Ahora con un 20% de descuento.**



Infórmate aquí
sobre la promoción



AHORRAR EN LO MÁXIMO POSIBLE

En un buffet de hotel con alta demanda, se implementan diversas medidas para maximizar la eficiencia en la reposición de alimentos y la limpieza de mesas. Para agilizar la reposición de alimentos, se establecen horarios regulares de reposición y se asigna personal específico para monitorear constantemente los niveles de comida y reponer los platos vacíos de manera rápida y eficiente. Además, se utilizan estaciones de comida múltiples y bien distribuidas para evitar congestiones y agilizar el acceso de los huéspedes a los alimentos. En este sentido, “es fundamental que el hotel cuente con máquinas de la mejor calidad y de la operatividad más fácil posible. Además, es fundamental disponer de un capital humano que esté debidamente formado. Estos son los ingredientes básicos para ofrecer un servicio de la máxima calidad y garantizar la rentabilidad del negocio”, define Mario Saltor, Managing director de Horeca Global Solutions.

En cuanto a la limpieza de mesas, lo ideal es implementar un sistema de rotación de personal para garantizar que las mesas se limpien y se preparen rápidamente para el próximo grupo de huéspedes. Se utilizan productos de limpieza de calidad y se capacita al personal para mantener altos estándares de higiene y limpieza en todo momento. Además, se pueden implementar tecnologías como el uso de tabletas electrónicas para registrar y monitorear el estado de las mesas y coordinar eficientemente las tareas de limpieza.

Mientras tanto, para minimizar el desperdicio de alimentos en un buffet de hotel, se aplican diversas estrategias efectivas. En primer lugar, se calcula cuidadosamente la cantidad de alimentos necesarios en función de la demanda

esperada y se ajusta la producción en consecuencia para evitar excedentes innecesarios. Además, se utilizan prácticas de almacenamiento adecuadas para mantener la frescura de los alimentos durante el servicio y se reutilizan los excedentes en otros platos o se donan a organizaciones benéficas locales en lugar de desecharlos.

En este sentido, “la planificación a la hora de elaborar la oferta gastronómica y de comprar los ingredientes es fundamental. También es muy importante cómo se elaboran los platos y cómo se almacenan los alimentos. El desperdicio de estos tiene un impacto muy importante en la cuenta de resultados de cualquier negocio de hostelería y los propietarios y gestores lo tienen muy en cuenta”, continúa detallando Mario Saltor. En este aspecto, Gemma Espelta, Product Manager de Borges Professional, considera que el control por ración que permite la tarrina monodosis, la convierte en una herramienta imprescindible para poder minimizar el desperdicio alimentario.

Otra estrategia, no menos importante, es educar a los huéspedes sobre la importancia de tomar solo la cantidad de comida que pueden consumir y ofrecer porciones más pequeñas o platos más personalizados para reducir el riesgo de desperdicio. Además, se implementan técnicas de cocina que minimizan el desperdicio de ingredientes, como el uso de partes no tradicionales de los alimentos y la planificación cuidadosa de menús para aprovechar al máximo todos los ingredientes disponibles. Estas medidas combinadas ayudan a garantizar una gestión eficiente de los alimentos y a reducir al mínimo el desperdicio en un buffet de hotel.

Opciones internacionales: algunos buffets de hoteles ofrecen opciones de desayuno internacionales para satisfacer a una clientela diversa y cosmopolita. Estas opciones pueden incluir platos como sushi, congee (arroz hervido chino), tortillas españolas, entre otros, que agregan variedad y emoción al menú de desayuno.

Foto: SERHS Projects



Todos estos productos representan solo una muestra de la amplia variedad de opciones que pueden encontrarse en un buffet de desayuno de hotel, diseñadas para satisfacer los diferentes gustos y necesidades de los huéspedes.

Productos locales, preferencias culturales y tendencias alimentarias

Los hoteles ofrecen un gran abanico de desayunos, desde un buffet de autoservicio con algunos alimentos básicos, hasta otros que incluyen platos más elaborados y lujosos. “Sea como sea, los alimentos más emblemáticos de la zona en la que se encuentre el hotel serán los que más destacarán. Por ejemplo, si se encuentra en España, no pueden faltar los embutidos, los quesos, una buena variedad de tomates, panes, etc.”, analiza Mario Saltor.

Los productos de desayuno regionales o locales que destacan en los buffets de hoteles, en lo que se conoce como “productos de distancia 0”, son aquellos que se obtienen directamente de productores locales cercanos al hotel. Estos productos frescos

y de temporada no solo promueven la sostenibilidad y apoyan a la economía local, sino que también ofrecen a los huéspedes una experiencia gastronómica auténtica y única.

En este aspecto, desde Horeca Global Solutions aseguran que los hoteleros quieren satisfacer a sus clientes y, para lograrlo, se adaptan a sus preferencias. En este sentido, consideran que los productos frescos y de kilómetro 0 cada vez tienen más presencia. A lo que Patricia Rusler añade que las preferencias y tendencias deben ir directamente relacionadas a los productos ofrecidos en el buffet. A pesar de mantener las opciones clásicas, se ofrece una variedad más amplia de cada producto. Por ejemplo, “la panadería y bollería siguen la tendencia hacia lo saludable, ofreciendo opciones integrales y ecológicas, sin descuidar la tradición local y la calidad en la fabricación de productos frescos. Platos caseros, productos locales de origen ‘de Km 0’, innovaciones culinarias y adaptaciones para satisfacer dietas específicas se han convertido en el sello distintivo de una experiencia culinaria completa en los hoteles de hoy en día”.

Por otro lado, también las preferencias culturales y las tendencias alimentarias guían la selección de productos de desayuno en buffets de hoteles internacionales. Desde platos regionales como sushi japonés hasta opciones saludables como cereales integrales y frutas frescas, los hoteles adaptan su oferta para satisfacer a una clientela diversa. Además, las tendencias globales, como la creciente popularidad de dietas vegetarianas y veganas, influyen en la inclusión de opciones libres de productos de origen animal. La innovación gastronómica también desempeña un papel, con la introducción de platos creativos y gourmet. En conjunto, estas influencias garantizan una experiencia de desayuno variada y atractiva para los huéspedes.

Adaptarse a nuevas dietas

Hoy en día, en la mayoría de los destinos, ya se pueden encontrar opciones que permiten satisfacer las necesidades dietéticas de cualquier huésped. “La gastronomía se va especializando para cubrir todas las excepciones y posibles tendencias alimentarias”, concretan desde Horeca Global Solutions.

Actualmente, es impensable que los buffets no se ajusten a las necesidades dietéticas especiales. Por ello deben ofrecer una variedad de soluciones vegetarianas, veganas y sin gluten. Se proporciona información nutricional y se capacita al personal para atender estas necesidades. Además, los hoteles pueden ofrecer menús personalizados previa solicitud. Esta adaptación asegura que todos los huéspedes disfruten de una experiencia gastronómica inclusiva y satisfactoria durante su estancia.

En definitiva, “las necesidades especiales son cada vez más fáciles de atender. La rápida capacidad de limpieza e higienización de los equipos permite preparar varias tandas de productos en poco tiempo, permitiendo una separación entre alimentos que no puedan cocinarse a la vez dentro del equipo”, detallan desde RATIONAL Ibérica.

■ INTARCON

La solución que estabas esperando

Full INVERTER

Plantas enfriadoras de R-290



Enfriadoras para instalaciones comerciales e industriales



Solución natural

Baja carga de refrigerante natural R-290 con bajo GWP



Plug & Play

Unidades probadas en fábrica, rápidas de instalar y de bajo mantenimiento



Alta eficiencia

Costes energéticos reducidos gracias a un diseño compacto y optimizado