



Foto: Electrolux Professional

Cocinas profesionales y tendencias culinarias

TENDENCIAS QUE TRANSFORMAN

Las cocinas profesionales evolucionan hacia espacios más tecnológicos, ergonómicos y sostenibles. Con materiales avanzados, diseño modular y equipos conectados, se optimizan la eficiencia y la seguridad, consolidándose como pilares estratégicos en la hostelería moderna.

La cocina profesional es el corazón de cualquier establecimiento hotelero, un espacio donde creatividad, tecnología y eficiencia convergen para ofrecer experiencias gastronómicas inolvidables. En un sector en constante evolución, las tendencias culinarias están marcando el ritmo de la transformación, impulsando a los chefs y operadores a reinventarse continuamente.

Cada vez más, "los hoteles reconocen que las cocinas no son simplemente un espacio funcional, sino un eje estratégico para mejorar la eficiencia operativa, el bienestar de los trabajadores y la calidad del servicio que ofrecen a sus huéspedes", indica Gorka Amutio, Gerente Alto Spain Floors and Walls.

En este contexto, ha observado un aumento en la inversión en infraestructuras modernas y tecnológicamente avanzadas.

"Los hoteles están diseñando cocinas que maximizan la ergonomía y la productividad del personal, al tiempo que cumplen con los más altos estándares de higiene y sostenibilidad". De igual manera, Julián Pizzi, National Corporate Chef de RATIO-NAL, comenta que, a nivel de inversión, cada vez más las cocinas profesionales están siendo renovadas para incorporar equipos multifuncionales y modulares que optimizan el espacio y mejoran la eficiencia. La adopción de tecnologías avanzadas, como sistemas de gestión de inventarios o reservas online, también ha mejorado la eficiencia operativa. Además, "la digitalización ha permitido una mejor gestión de los recursos y una mayor personalización del servicio al cliente".

Por otro lado, la innovación en el equipamiento de cocina profesional no se limita solo a la incorporación de nuevas



Foto: Electrolux Professional

tecnologías, sino también a la mejora continua de la funcionalidad y la seguridad de los equipos. "Los fabricantes están enfocando sus esfuerzos en diseñar soluciones que no solo cumplan con los requisitos operativos de una cocina moderna, sino que también mejoren la experiencia del usuario", especifica Mario Saltor, Managing Director de Horeca Global Solutions.

Foto: Rational



Mientras tanto, Julián Pizzi explica que desde dentro de una cocina, la inversión en tecnología de cocción avanzada y sistemas de ventilación eficientes es una prioridad. Se están diseñando espacios más flexibles y adaptables para responder a las cambiantes demandas del mercado. "Esto incluye la creación de áreas multifuncionales que pueden ser utilizadas para diferentes tipos de eventos y servicios. Hay un enfoque creciente en la sostenibilidad, con inversiones en equipos energéticamente eficientes y prácticas ecológicas. Esto incluye el uso de materiales reciclables o la implementación de sistemas eficientes de gestión de residuos".

En este sentido, la demanda de cocinas profesionales ha aumentado, impulsada por la necesidad de mejorar la eficiencia y la calidad del servicio. "Las inversiones en tecnología y equipamiento moderno son esenciales para mantenerse competitivos. Detectamos que hay un enfoque creciente en la sostenibilidad, con inversiones en infraestructuras que reduzcan el impacto ambiental, mejoren la eficiencia energética y se adaptan más a los usuarios, así mejorando los márgenes de beneficio", confirma John L. Trachsel, Country Manager Iberia and Head of Sales Food Iberia, Electrolux Professional.

En resumen, el sector de la hostelería está experimentando una recuperación, con una demanda creciente de cocinas profesionales. A medida que el mercado evoluciona, los establecimientos buscan optimizar su rendimiento y adaptarse a nuevas tendencias, como la sostenibilidad y la personalización de espacios.

Por ello, "la inversión en infraestructuras está muy enfocada en equipos que maximicen y potencien la eficiencia energética y la automatización. Las cocinas profesionales

mychef.®



Tecnología patentada

TSC

Garantiza la máxima estabilidad térmica y precisión en los resultados, imbatible en cocciones a baja temperatura.

**DESCÚBRELO
EN DIRECTO**



mychef.pro



www.mychefpro.com



Foto: MyChef

van a ser cada vez más versátiles, capaces de afrontar variaciones en el volumen de demanda y tenderán a ofrecer productos de alta calidad con opciones más saludables y de manera muy ágil”, determina Sergi Urgell, Chef Corporativo de Mychef.

¿Cómo es la cocina profesional?

Una cocina profesional moderna se define por tres pilares fundamentales: seguridad, ergonomía y funcionalidad. En los últimos años, “hemos observado una evolución hacia diseños que no solo optimizan los flujos de trabajo, sino que también priorizan el bienestar y la seguridad del personal que pasa largas jornadas en estos espacios”, definen desde Altro Spain Floors and Walls.

Foto: Rational



Del mismo modo, desde Electrolux Professional aseguran que las cocinas profesionales modernas han evolucionado significativamente en los últimos años, adoptando nuevas tecnologías y diseños que mejoran la eficiencia, la ergonomía y la funcionalidad. “Una cocina profesional moderna se caracteriza por la eficiencia y la modularidad. El diseño se ha centrado en la creación de espacios más ergonómicos y accesibles para el personal, facilitando el flujo de trabajo. Esto se traduce en diseños más abiertos, donde las zonas están perfectamente diferenciadas. Además, el uso de tecnologías avanzadas, como hornos inteligentes y envasadoras automáticas, ha permitido una evolución hacia cocinas más automatizadas y precisas”, añaden desde Mychef.

Por otro lado, John L. Trachsel continúa explicando que la ergonomía cada vez cobra más importancia para cuidar al personal. Además, también añade que el espacio también se reduce más para ampliar el espacio de venta, mesas. Por eso hacen falta equipos de alta producción con un bajo impacto de superficie.

También añade la inclusión de equipos automatizados que garantizan siempre la misma calidad del producto, aunque haya empleados con baja formación, ayudan en mantener el nivel de calidad. “La conectividad de los equipos es cada vez más importante para mejorar los procesos, avisar de posibles incidencias, etc.”.

Asimismo, desde RATIONAL analizan que las cocinas profesionales modernas se caracterizan por una combinación de diseño innovador, ergonomía avanzada y alta funcionalidad. “Alguna de las características más destacadas son la tecnología integrada en las cocinas (equipos de cocción conectados a la red, control y seguimiento remoto, planificación digital de menús, gestión de residuos...), la sostenibilidad como pilar clave de mejora y avance (control de consumos de energía y agua, uso de productos más ecológicos...) el uso de equipos multifuncionales que permitan ajustarse en altura y tamaño al espacio y las necesidades del personal”.

Foto: Rational



No obstante, para el Director de Horeca Global Solutions se hace difícil establecer unos parámetros estandarizados, ya que cada caso es distinto. “Depende mucho de cómo sea el negocio, el servicio que dará a los comensales, el volumen y el tipo de producción, la cantidad de personal, la logística, dónde estén situadas las tomas para los suministros. Todo ello debe tenerse en cuenta. Lo más importante es confiar en los especialistas. En este sentido, los chefs, los comerciales y los instaladores son las profesionales ideales a los que recurrir para pedir consejo”.

Para garantizar una planificación eficiente y funcional, es crucial diseñar la cocina teniendo en cuenta no solo las características del negocio, sino también una correcta distribución de las zonas clave. Esto permite optimizar los procesos y garantizar un flujo de trabajo coherente.

En este sentido, una cocina profesional generalmente se divide en varias zonas clave de: “preparación, cocción, almacenamiento, limpieza y servicio. Cada una de estas áreas debe estar estratégicamente organizada y diseñada para optimizar la productividad y ser -a la vez- segura. En términos de flujo de trabajo, las zonas deben estar dispuestas de forma lógica para evitar movimientos innecesarios y aumentar la eficiencia”, explica Sergi Urgell.



Foto: Cottonbro Studio

AUTOMATIZA TUS COCCIONES A GAS
con los quemadores Premium NTGAS
www.digitalchefs.es

Busca el sello de tu distribuidor oficial
DIGITALCHEFS
Llámanos (+34) 962 950 987 | info@digitalchefs.es

LA SOLUCIÓN DEFINITIVA A LA ESTANDARIZACIÓN DE LOS ARROCES EN LA COCINA PROFESIONAL

Beneficios
Productividad.
Control de costes.
Reducción de mano de obra.
Siempre el mismo resultado y una cocción excelente.

Financiado por la Unión Europea



Foto: Maria Orlova

“La digitalización ha entrado de pleno en las cocinas profesionales y está revolucionando su gestión ...”

Foto: Horeca Global Solutions



De este modo, el Country Manager Iberia and Head of Sales Food Iberia Electrolux Professional, enumera los siguientes espacios y características de cada uno de ellos:

Área de Almacenamiento:

o Almacenamiento Seco: Para ingredientes no perecederos como especias, harinas y conservas.

o Refrigeración y Congelación: Para mantener frescos los ingredientes perecederos y congelados.

o Gestión: Se organiza de manera que los ingredientes más utilizados estén fácilmente accesibles, y se implementa un sistema de rotación de inventario (FIFO: First In, First Out) para evitar desperdicios.

Área de Preparación:

o Preparación de Ingredientes: Espacios dedicados a cortar, picar y mezclar ingredientes.

o Gestión: Equipos y utensilios están dispuestos de manera ergonómica para reducir la fatiga y mejorar la eficiencia. Las superficies de trabajo están cerca de las áreas de almacenamiento para facilitar el acceso a los ingredientes2.

Área de Cocción:

o Cocción Caliente: Incluye fuego, planchass, hornos, parrillas y freidoras.

o Cocción Fría: Para la preparación de ensaladas y platos fríos.

o Gestión: Las estaciones de cocción están diseñadas para minimizar el movimiento del personal, con equipos dispuestos de

manera lógica y segura. La ventilación adecuada es crucial para mantener un ambiente de trabajo seguro.

Área de Limpieza:

o Lavado de Utensilios y Platos: Incluye fregaderos y lavavajillas industriales.

o Gestión: Se ubica cerca de las áreas de servicio para facilitar la limpieza rápida y eficiente de los utensilios y platos usados. La separación de áreas sucias y limpias es esencial para evitar la contaminación cruzada.

Área de Servicio:

o Presentación y Emplatado: Donde se finalizan y presentan los platos antes de ser servidos.

o Gestión: Debe estar cerca de la cocina para mantener la temperatura y calidad de los alimentos. La coordinación con el personal de servicio es clave para un flujo de trabajo eficiente.

Por otro lado, también le da mucha importancia a la optimización del flujo de trabajo, que se basa en diversas estrategias que mejoran la eficiencia y reducen los tiempos de operación. Entre ellas, el diseño en línea o en forma de U facilita el movimiento fluido del personal y minimiza los desplazamientos entre estaciones. Una zonificación clara, donde cada área tiene una función específica y está claramente delimitada, evita confusiones y mejora la productividad. Además, la ergonomía juega un papel crucial, con equipos y estaciones de trabajo diseñados para reducir la fatiga y prevenir lesiones. Finalmente, la incorporación de tecnología y automatización, como equipos automatizados y sistemas de gestión digital, incrementa la precisión y optimiza los tiempos de preparación.

Tecnologías y nuevas tendencias

Cada vez más los clientes preguntan por tecnología para gestionar los programas en los equipos, adelantarse a incidencias y planificar los procesos y producción. “Están interesados pero la implementación aún es lenta porque conlleva un coste que muchos aún lo ven como gasto y no como oportunidad para organizarse mejor y reducir costes de operaciones”, analiza John L. Trachsel. En este punto, Sergi Urgell añade que la tecnología está transformando la gestión diaria en las cocinas profesionales a través de la digitalización. “El uso de software de gestión de inventarios, programas de control de temperatura, y sistemas de análisis de datos ayuda a optimizar los procesos y especialmente a reducir el desperdicio”.

De este modo, la digitalización ha entrado de pleno en las cocinas profesionales y está revolucionando su gestión. “La última generación de hornos de nuestro catálogo es un buen ejemplo. Gracias a la conectividad pueden analizar parámetros e identificar errores de forma remota. También es posi-

WE MADE IT BEST

Blocksystem:
ecology, smartness, technology



REFRIGERANTE
NATURAL
FEWI
-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 gama anterior de R290. El ahorro frente a los equipos con HFC llega al 40%

RIVACOLD
MASTERING COLD

BC SYSTEMS
THINKING FUTURE

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

ble actualizar el software en tiempo real accediendo a la nube”, expone Mario Saltor.

Por otro lado, entre las principales tendencias que se están llevando a cabo, Gorka Amutio menciona el showcooking o cocina a la vista, un concepto que gana popularidad. “Es cierto que las máquinas y elementos que requieren son los mismos, pero han impulsado la demanda por personalizar las áreas de producción, ya que su disposición y diseño deben estar muy cuidadas para que sean, además de funcionales, atractivos”. En este aspecto continúa explicando que una de las tendencias culinarias más destacadas en los últimos años es el diseño de cocinas abiertas, donde los comensales pueden ver de primera mano cómo se preparan los alimentos. “Este enfoque no solo crea una experiencia más cercana y transparente, sino que también eleva las expectativas sobre el diseño y la funcionalidad de las cocinas profesionales”. En este tipo de entornos, elegir los materiales adecuados es crucial. El pavimento, por ejemplo, debe cumplir con dos requisitos fundamentales: funcionalidad y estética. Por un lado, debe ser antideslizante para garantizar la seguridad del personal y cumplir con la normativa.

Mientras tanto, Sergi Urgell expone que las cocinas profesionales modernas buscan la máxima eficiencia en el uso del espacio, con diseños modulares que permiten adaptarse a diferentes necesidades y tamaños de cocina. “La ergonomía juega un papel fundamental, con el objetivo de reducir la fatiga del personal y mejorar el rendimiento. Elementos como encimeras ajustables, almacenamiento accesible, y la disposición estratégica de los equipos son clave para una buena ergonomía. Las cocinas abiertas y las estaciones de trabajo móviles también están ganando popularidad para facilitar la comunicación y la flexibilidad”.

Foto: Rachel Claire



Foto: Electrolux Professional

Por último, Julián Pizzi explica que las cocinas profesionales modernas se caracterizan por una combinación de diseño innovador, ergonomía avanzada y alta funcionalidad. “Alguna de las tendencias más destacadas son el uso de equipos multifuncionales que permitan ajustarse en altura y tamaño al espacio y las necesidades del personal”.

Cada día más eficientes

Cada vez más, las cocinas profesionales están adoptando múltiples estrategias para disminuir el consumo de recursos como agua, gas y electricidad, combinando tecnologías avanzadas, optimización de procesos y prácticas sostenibles.

En términos de tecnología, muchos establecimientos han incorporado equipos de alta eficiencia energética, como hornos combinados y cocinas de inducción, que consumen menos energía y calientan más rápido. Asimismo, se utilizan sistemas de iluminación LED y sensores de movimiento para minimizar el uso de electricidad en áreas poco transitadas. “Una de las principales estrategias es la inversión en equipos de bajo consumo. Los electrodomésticos con certificación de eficiencia energética, pueden reducir significativamente el consumo de energía. Estos equipos están diseñados para utilizar menos electricidad y gas, e incluso permiten cocinar varias elaboraciones al mismo tiempo, optimizando el uso de energía”, analiza el National Corporate Chef de RATIONAL.

Del mismo modo, la optimización de los procesos es clave para reducir el desperdicio de recursos. Los chefs diseñan menús que maximizan el uso de ingredientes y planifican la producción para evitar cocinar más de lo necesario. “La optimización de los procesos es fundamental para reducir el consumo de recursos. Las cocinas profesionales están adoptando tecnologías más eficientes, como hornos que utilizan menos electricidad sin sacrificar el rendimiento, sistemas de cocción a vapor que reducen el uso de agua y técnicas de conservación que minimizan el desperdicio de alimentos”, explica el Chef Corporativo de Mychef.

Igualmente, Julián Pizzi observa que la optimización de procesos también juega un papel crucial. Las cocinas están adoptando prácticas como la auditoría energética para identificar áreas de alto consumo y ajustar el uso de recursos en consecuencia. “El uso de apps de registro proporciona datos en tiempo real sobre el consumo de energía, lo que permite a los operadores ajustar sus prácticas para mejorar la eficiencia”.

Por otro lado, además, se priorizan técnicas de cocción simultánea y en grandes cantidades, como el sous-vide, que ahorran tiempo y recursos.

En cuanto al consumo de agua, muchas cocinas han implementado sistemas de reutilización, como recolectores de agua de lavado para usar en tareas menos exigentes, como la limpieza de pisos. Los grifos con sensores o aireadores también reducen significativamente el caudal sin comprometer la funcionalidad.

Estas prácticas no solo disminuyen costos operativos, sino que también posicionan a las empresas como responsables con el medio ambiente, un valor cada vez más apreciado por los consumidores.

SOLUCIONES EFICIENTES, FIABLES Y SOSTENIBLES

Nueva gama de **monoblocks** **R290**

CR-ND
Equipo compacto
para techo



CV-ND
Equipo compacto
para pared

**Disponibles
enero 2025**



**Diseñados por y para
instaladores**



www.intarcon.com

MATERIALES MÁS USADOS

En la construcción y equipamiento de cocinas profesionales, la elección de materiales es clave para garantizar funcionalidad, seguridad e higiene en entornos de alta demanda.

En este sentido, Mario Saltor, Managing Director de Horeca Global Solutions confirma que la higiene y la seguridad son prioritarias. "Para que queden garantizadas es fundamental elegir máquinas que estén fabricadas con materiales de primera calidad que cumplan las normativas europeas. Por mencionar uno, el acero inoxidable sigue siendo el más utilizado, ya que es resistente e higiénico. Además, es estético y no necesita ni tratamientos especiales ni ningún tipo de recubrimiento". Así, el acero inoxidable sigue siendo el material más utilizado debido a su durabilidad, resistencia a la corrosión, facilidad de limpieza y propiedades higiénicas. "Otros materiales populares incluyen el aluminio para ciertas estructuras y superficies antideslizantes. El acero inoxidable garantiza la higiene y la longevidad del equipo, lo que es fundamental en entornos de alta exigencia como las cocinas profesionales. Los revestimientos especiales que protegen las superficies de los hornos y envasadoras también están ganando relevancia por su capacidad de resistencia a altas temperaturas y fácil mantenimiento", analiza Sergi Urgell, Chef Corporativo de Mychef.

Igualmente, Julián Pizzi, National Corporate Chef de RATIONAL, informa que el acero inoxidable es altamente resistente a la corrosión y al desgaste, lo que lo hace ideal para entornos de cocina donde la humedad y los líquidos son comunes. "Su superficie no porosa evita la acumulación de bacterias y es fácil de limpiar, cumpliendo con los estándares sanitarios más estrictos. Además, ofrece un

aspecto moderno y profesional, además de ser resistente a manchas y arañazos".

Y si hablamos de pavimentos, "hay muchas opciones: baldosas de cerámica o porcelana, suelos de vinilo, de resina epoxi, de madera tratada o de goma. Todos ellos tienen ventajas e inconvenientes, la elección ha de ir en función de las necesidades de cada negocio. Por supuesto, siempre teniendo en cuenta que debe ser un material resistente a la humedad y que cumpla con las normas de seguridad alimentaria", explica Mario Saltor.

Por otro lado, los pavimentos antideslizantes son fundamentales en una cocina industrial, no solo por la seguridad, sino también por la eficiencia operativa. En estos entornos, "donde se trabaja constantemente con agua, grasa, harinas y otros restos, el riesgo de caídas es considerablemente alto. Los pavimentos antideslizantes, por ejemplo, están diseñados para reducir este riesgo a niveles casi inexistentes: menos de una caída en un millón. Esta seguridad permite a los trabajadores operar con confianza y agilidad, incluso en condiciones desafiantes", analiza Gorka Amutio, Gerente Altro Spain Floors and Walls.

Además de la seguridad, indica que estos pavimentos son fáciles de limpiar, altamente resistentes al desgaste y cumplen con estrictas normativas de higiene, lo que los convierte en una solución integral para cocinas de alto rendimiento. En combinación con otros materiales clave, como revestimientos higiénicos para paredes y superficies de trabajo, aseguran espacios de cocina que no solo cumplen, sino que superan las expectativas de calidad, higiene, seguridad y funcionalidad.

Foto: Rene Terp






GEM Soluciones Industriales a la medida de cada tendencia culinaria

MÁS QUE ÁREAS GASTRONÓMICAS, DISEÑAMOS Y EJECUTAMOS EXPERIENCIAS MEMORABLES.

Ser una empresa que cuente con solidez y prestigio en el sector gastronómico en la actualidad, cuando las tendencias culinarias se diversifican y desafían al mayor de los expertos, nos convida a mantenernos en constante estudio y evolución.

Diseñar, montar e instalar los espacios y equipos ideales para un área gastronómica debe responder invariablemente al concepto que defiende cada local. Es por ello que tras casi cuatro décadas, conservamos intacta la búsqueda de soluciones innovadoras que se ajusten a las necesidades puntuales de las colaboraciones que desarrollamos para los sectores de hostelería, turismo, colectividades, salud, infraestructuras y residencial, en España, México, República Dominicana, Cuba y otras islas del Caribe.

En el diseño y configuración de espacios gastronómicos, como restaurantes buffet, cocinas profesionales, bares, vinotecas, sistemas de extracción, cámaras y cuartos fríos, es esencial adaptarse a las tendencias culinarias actuales y a las particularidades de cada cliente. Cuestión que implica una planificación detallada que combine sostenibilidad, ecoeficiencia y funcionalidad.

Para GEM Soluciones Industriales, se traduce en apostar por proyectos donde se respeten cada uno de estos aspectos. Son tiempos de instalar equipos diferenciados, como planchas y batidoras exclusivas para alimentos veganos o sin gluten, para evitar la contaminación cruzada, mientras que en las cocinas abiertas con equipamiento modular y campanas extractoras silenciosas se crean experiencias interactivas que cautivan a los comensales.

También las novedades gastronómicas, condicionan la instalación de cocinas inteligentes y sistemas automatizados, para optimizar tiempos, reducir errores y mejorar la eficiencia operativa. La versatilidad es clave, integrando equipos multitarea como hornos combinados, parrillas y mesas de trabajo que incorporan refrigeración o calentamiento.

Mientras, en espacios donde se elaboran platos de la cocina global y de fusión, es fundamental contar con herramientas especializadas, como woks de alta potencia, tandoors y estaciones de vapor, que se adaptan a las exigencias de cada preparación, bajo los estándares de sostenibilidad y diseño de alta calidad, creando entornos ideales para cada propuesta culinaria.





Foto: Rational

“El futuro de la hostelería estará marcado por la sostenibilidad, la automatización y la personalización ...”

Foto: Freepik



Tendencias culinarias

Las tendencias actuales incluyen la cocina de proximidad, el uso de ingredientes locales y sostenibles, la alimentación saludable y la creciente demanda de menús especializados con opciones veganas, sin gluten o ecológicas. “Esta realidad implica el uso de técnicas que minimizan el desperdicio y optimizan el uso de recursos”, analiza Sergi Urgell.

Junto a esto, otra de las tendencias más destacadas es la cocina de proximidad, que se centra en el uso de ingredientes locales y de temporada. “Este enfoque no solo apoya a los productores locales y reduce la huella de carbono asociada al transporte de alimentos, sino que también garantiza la frescura y calidad de los ingredientes”, añade Julián Pizzi.

La sostenibilidad es otra tendencia clave. “Los chefs están adoptando prácticas que minimizan el desperdicio de alimentos y promueven el uso eficiente de los recursos. Esto incluye la implementación de menús con mínimo desperdicio, donde cada parte del ingrediente se utiliza de manera creativa. Además, la sostenibilidad se extiende a la elección de proveedores que practican métodos de producción ecológicos y responsables. Las ventajas de la tecnología en equipos de cocción generan un impacto positivo directo en estas tendencias gracias a su flexibilidad y adaptabilidad”, analizan desde RATIONAL. Idea que comparten desde Hore-

ca Global Solutions, quienes indican que los consumidores están más concienciados tanto con la sostenibilidad como con la salud y esto impacta necesariamente en el sector de la hostelería. “En esta línea, los negocios apuestan más por productos congelados de más calidad, por opciones saludables y veganas y por envases reciclables, entre otras tendencias”.

En este sentido, destaca que la adopción de menús veganos, sin gluten y keto no solo mejoran la satisfacción del cliente final, sino que también abre un mundo de oportunidades en el ámbito B2B. Las alianzas estratégicas con proveedores especializados, la expansión a nuevos mercados y la creación de líneas de productos son solo algunas de las formas en que los restaurantes pueden capitalizar esta tendencia.

De igual modo, desde Mychef observan que la demanda de opciones dietéticas especiales está impulsando a las cocinas profesionales a adaptarse mediante la capacitación del personal y la diversificación de los menús. Las cocinas deben estar equipadas con equipos versátiles, que permiten preparar -en paralelo- una variedad de platos con diferentes requisitos dietéticos. También es esencial la organización eficiente del espacio para evitar la contaminación cruzada de ingredientes, lo que requiere una planificación cuidadosa de las áreas de preparación y almacenamiento.

Está claro que “la sostenibilidad está adquiriendo cada vez más importancia en la elección de proveedores y el manejo de ingredientes. Las cocinas profesionales buscan trabajar con proveedores que prioricen prácticas sostenibles, como la producción local y el uso de ingredientes orgánicos. Esto no solo responde a las demandas de los consumidores, sino también a la creciente conciencia sobre el impacto ambiental de la producción de alimentos”. “La eficiencia es la gran tendencia de futuro. La que nos permitirá abordar todos los retos que se le plantean al sector. Me refiero a la sostenibilidad sí, pero también a la rentabilidad. De hecho, una y otra están íntimamente ligadas”, analiza Mario Saltor.

Foto: Freepik



Foto: Freepik

En este sentido, el futuro de la hostelería estará marcado por la sostenibilidad, la automatización y la personalización. “La demanda de alimentos más saludables, el auge de la cocina plant-based, y la adopción de tecnologías de conservación y cocción innovadoras seguirán creciendo. Las cocinas profesionales se están adaptando a estas tendencias mediante la incorporación de equipos que permitan la personalización de los menús, como los hornos mixtos programables y las envasadoras que extienden la frescura de los alimentos. La clave será ofrecer a los chefs herramientas que les permitan ser más creativos, eficientes y sostenibles”, concluye Sergi Urgell.