



Foto: ONNERA Contract

# Buffet y productos de desayuno

## UN PLACER PARA LOS SENTIDOS

Dejando atrás los años de prevención de la pandemia, el restaurante buffet en un establecimiento hotelero ha vuelto a estar en pleno auge, pues ofrece una gran variedad de platos y el cliente puede acceder a ellos y servírselos él mismo, sin la intervención de un camarero y con total libertad. Y aunque es un sistema muy útil en todos los momentos del día, donde más destaca es en el desayuno, pues ofrece los productos, alimentos y bebidas, bajo una estudiada metodología de presentación que está en sintonía con la imagen del propio establecimiento o cadena, donde los clientes podrán disfrutar según sus necesidades y preferencias.

El buffet es esa tipología de servicio de restauración en la que se ofrece una gran variedad de platos, pudiendo el cliente acceder a ellos con total libertad sirviéndoselos él mismo. A lo que Iñaki Arruabarrena, director de ONNERA Contract, añade que, además, “el precio a pagar por la comida está determinado de antemano y es independiente del número de platos que haya comido y de la cantidad”.

Además, Joan Ros, director de Compras de SERHS Projects, completa esta información destacando que un buffet es el término utilizado en restauración para describir el servicio donde los productos son expuestos en frío o caliente, en el que el cliente elige su menú a su conveniencia. En realidad, “lleva el nombre de aparador o mueble de comedor donde se disponen diferentes platos, bebidas y postres, en restaurantes, hoteles o

empresas. Habitualmente son los propios comensales los que eligen su menú y se sirven la comida”, describe.

De origen francés, su configuración dependerá, en gran medida, de las características, necesidades y servicios que el propio establecimiento ofrezca. En este aspecto, Joan Ros, destaca que una de las principales atracciones de este tipo de servicio, es poder ofrecer a los huéspedes una mayor oferta y variedad gastronómica, siendo ésta una de las preferencias con cada vez más demanda del turismo. Para lograr una mayor atracción, lo cierto es que, sin olvidarse de la parte técnica y funcional, una de las partes más importantes es el aspecto estético, el cual tiene uno de los papeles más importantes dentro de un buffet de un restaurante o establecimiento hotelero. Pues sin duda, aunque la calidad es lo más importante, lo cierto es que la comida entra por los ojos, por lo que en este tipo de modalidad lo principal es conseguir un impacto visual muy potente para seducir al cliente.

Cabe destacar que, en la actualidad, con el cambio de mentalidad de la gente, donde busca cuidarse más, esta tipología ha sufrido sus propias modificaciones, buscando ahora ofrecer a sus clientes toda una variedad culinaria donde el foco se centre en la comida sana y de calidad, dejando de lado esa lacra de ser un modelo de restaurante que ofrezca gran cantidad de comida, barata y de calidad cuestionable.

Sin duda, el consumidor ha cambiado, no se contenta con cualquier cosa, sino que busca atracción e innovación, un lugar distinto y especial donde pasar algún momento destacable como el desayuno, la comida o la cena. Quiere variedad, sí, pero también un espacio que le atraiga y le haga disfrutar de esa comida.

Por otro lado, a nivel de negocio, “los bufets también permiten obtener un ahorro en los costes de cocina y personal de comedor. Por ello es importante desarrollar y ejecutar diseños funcionales que permitan el perfecto flujo de personas y mercancías”, explican desde SERHS Projects. Además, Iñaki Arruabarrena añade que el buffet se ha puesto en auge, pues permite la reducción del personal que atiende a los clientes, ya que son éstos mismos quienes se sirven los alimentos. Para el cliente, lo positivo es que su planteamiento a la hora de elegir comida es plenamente libre.

### El valor en el hotel

Sin lugar a duda, el servicio de buffet otorga al establecimiento hotelero un plus, pues no son pocos los huéspedes que tienen este punto en cuenta en el momento de decidir el lugar en el que alojarse. Y si, además, aparte de poder contar con este servicio en el desayuno, puede hacerlo en el resto de comidas, el beneficio para el establecimiento se multiplica. Aporta flexibilidad, y es funcional para todo tipo de clientes, tanto si estás alojado por trabajo como para las familias con niños. Sin duda, un buffet variado y organizado permite que el huésped pueda elegir a su antojo, viendo todo el abanico de productos expuestos y teniendo una sensación agradable de abundancia, calidad y buena presentación. “El desayuno es un “plus” no solo



Foto: Quality Espresso

a la hora de escoger un establecimiento sino también, y muy especialmente, a la hora de valorar el establecimiento por parte de los clientes, ya que contribuye a su experiencia y nivel de satisfacción. El desayuno en los hoteles se ha adaptado a un consumidor más exigente y práctico, que valora su tiempo, que reconoce la calidad y que disfruta de las experiencias agradables”, definen desde Quality Espresso.

Así pues, el director de ONNERA Contract explica que el buffet libre es, sin duda alguna, un imán de atracción para los clientes. “De forma imperceptible, esta alternativa se ha ido convirtiendo en tendencia y ahora está en pleno auge. Esta tendencia tiene su explicación en que un buffet libre es la alternativa ideal para todo el mundo. Para el cliente representa una magnífica opción de comer hasta saciarse”. A esto se une lo que indica el

Foto: Distform-Mychef





Foto: Barceló Hotel Group

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

En relación a esto, desde Capricho Andaluz destacan que el hecho de poder levantarte y encontrarte el desayuno hecho es una experiencia única para los huéspedes. “Los bufets te aportan ese momento premium, esa experiencia gourmet que no tienes en casa. El poder elegir qué quieres desayunar y hacerlo de una forma segura y sostenible aporta un plus a ese momento ideal. Por eso, nuestras tarrinas monodosis son las reinas de los desayunos: de un solo uso, hechas con materiales 95% reciclados y 100% reciclables”.

De esta manera, podemos asegurar que para muchos comensales el buffet, es un sueño hecho realidad y por eso esta modalidad ha alcanzado un gran éxito. “Lo comenzó con el clásico desayuno buffet en los hoteles, ahora se ha extendido a las tres comidas y a todo tipo de ofertas. Los comensales pueden ver directamente la comida y seleccionar inmediatamente los platos que desean consumir, y normalmente también pueden decidir la cantidad de comida que toman”, continúa analizando Iñaki Arruabarrena.

En definitiva, el cliente valora el buffet de forma muy positiva. “Es evidente que supone una mejora en el servicio y calidad del establecimiento, siempre y cuando el buffet disponga de una óptima instalación en cuanto a equipamiento y dotación de espacios. Los buffets constituyen un equipamiento que debe estar integrado en el comedor con la disposición de espacios y protecciones que le permitan ofrecer un buen servicio por lo

que se refiere a temperaturas y seguridad”, describe Joan Ros. Y es que entre las grandes ventajas que el buffet ofrece al cliente y el hotel se encuentran, tal y como describen desde ONNERA Contract, las siguientes:

Menor cantidad de personal. El formato de autoservicio hace innecesarios a muchos camareros y personal auxiliar. Claro que no los elimina, pero sí los reduce.

La flexibilidad del menú. Como no hay un menú preestablecido o predefinido, se pueden aprovechar los mejores precios en los productos de temporada.

La inversión es baja. El mobiliario y la maquinaria requeridos para ofrecer un buffet libre no son de alto costo.

La sencillez de los platos. A menos que se trate de un buffet libre de alto nivel, no se requieren los servicios de un chef especializado. Esto ahorra costos.

Versatilidad en la oferta. Un buffet libre no está sujeto a un determinado tipo de comida. Se puede variar fácilmente y con ello atraer a nuevos clientes.

Precio atractivo para el comensal. Este tipo de ofertas tienen mayor potencial para atraer a un gran número de clientes, por un precio favorable.

#### Tipos de bufets

Dentro de esta tipología podemos encontrar distintas clasificaciones, por un lado, desde ONNERA Contract indican que “existen buffet murales, lineales, en islas, con forma de mercados, bufets con show cooking... para nosotros lo importante es la operatividad para reponer el buffet sin molestar al cliente. Por ello, los lineales con espacio interior para camareros o las islas,

Foto: RIU Hotels & Resorts



Algo *mágico* ya está aquí



**L**a espera terminó.  
Algo mágico ha sucedido en el mundo de Saeco Professional.

La calidad tradicional de Saeco se ha casado felizmente con la experiencia de un gran Grupo como Evoca creando una máquina de alto rendimiento y una calidad nunca antes vista. Dos conocimientos en uno, una visión orientada al futuro de la pausa para el café. Una gran evolución. No es la máquina de café habitual. Es **Magic**, la nueva máquina Premium de Saeco. La magia a tu alcance, tu magia.

Obtén más información en la web de Saeco Professional.



[www.saecoprofessional.com](http://www.saecoprofessional.com)

**Saeco**



Foto: APS Alemania

son los más operativos. Y como experiencia del cliente, los bufets con show cooking, son los más demandados”.

Por otro lado, desde SERHS Projects indican que existen dos tipos de bufets: los bufets ya estandarizados desde fábrica y los realizados a medida. En este sentido, destacan que ellos trabajan sobre todo los segundos, realizando bufets integrados en el propio comedor y al servicio de cocina del hotel, haciendo un estudio a medida para cada establecimiento. “Esto supone adaptarnos a todo tipo de fabricación y estructura, para hacer un buffet único para cada hotel. Cuando prescribimos un buffet valoramos sobre todo la adaptabilidad al espacio al que va a ir destinado, así como la distribución de las zonas de la comida, estudiando el circuito y ubicación más adecuada en el comedor”.

Los propietarios también dan mucha importancia al servicio visual y directo al cliente, y por ello, tal y como se ha indicado anteriormente, los show cooking son cada vez más demandados, así como la preparación de pasta o pizza, e incluso la 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”.

Foto: Distform-Mychef



Foto: APS Alemania

Por otro lado, dependiendo del horario o tipo de alimentación que se vaya a distribuir, podemos encontrar la siguiente clasificación:

**Buffet de ensalada:** Tanto en hoteles como en restaurantes, estos bufets pueden montarse tanto al mediodía como por la noche, siendo su principal propósito acompañar los platos principales. La principal ventaja de esta tipología es que el cliente puede hacerse la ensalada a su gusto, eligiendo los ingredientes que realmente le apetecen. En este tipo de buffet se debe considerar lo siguiente:

- Contar con una gran cantidad de aderezos y aliños, aceites, vinagres, mayonesa, miel, mostaza, limón...
- Gran variedad de verduras frescas, tomates, cebollas, remolachas, distintas tipologías de lechugas, pepino, patatas...
- Otro tipo de ingredientes que sirven como acompañamiento, como maíz, jamón, atún, pollo, huevos...

**Buffet de aperitivos:** se utilizan más en eventos, como inauguraciones, congresos, cócteles... En este sentido, lo ideal es elegir aperitivos que puedan comerse entre horas y no sean demasiado pesados, tales como canapés, bocadillos o sándwiches. Entre las principales características de este tipo de buffet se encuentran:

- En caso de querer incorporar algún plato como sopas o consomés, estos deben ser ligeros, como la rema de calabaza, gazpacho...
- Son muy habituales los sándwiches, pues ofrecen infinidad de posibilidades, como pavo, jamón y queso, calamares, tortilla...
- Los canapés, son una parte indispensable, se pueden comer de un solo bocado y no nos entorpece el tenerlo entre las manos.

**Buffet brunch:** esta expresión es cada vez más popular en hostelería y es una combinación entre breakfast (desayuno) y lunch (almuerzo), por lo que hace referencia a una comida buffet relativamente abundante que se sirve a media mañana. Se trata de una tipología que es cada vez más abundante tanto en restaurantes como hoteles. Especialmente se ha puesto de

GAGGIA  
MILANO

la Solare

Light up your break  
CON ESTA SUPERAUTOMÁTICA

2 TIPOS DE CAFÉ EN GRANO

PANTALLA TÁCTIL DE 7”  
PERSONALIZABLE

NUEVO EMULSIONADOR  
DE LECHE  
CONSISTENCIA  
Y TEXTURAS ÚNICAS



LA SOLUCIÓN IDEAL PARA ENTORNOS OFFICE COFFEE SERVICE Y COFFEE TO GO



Foto: Mizumo

moda los fines de semana, pues en esos días a los clientes les encanta desayunar tranquilamente con la familia, con un horario de entre 10 a 13 horas. En él se ofrecen los típicos platos de desayuno en el que se añade algún plato pequeño más típico de la comida, como sopas, ensaladas y postres.

**Buffet postres y helados:** en ellos se incluyen diferentes tipos de helados y postres a los que se añaden distintos tipos de frutas y salsas o siropes. Igualmente, se pueden añadir alguna pieza de bollería, como gofres, caracolas, también pueden incluirse bizcochos, tartas, natillas, y no debemos olvidarnos de incluir algún postre típico de nuestra localidad o de la gastronomía española.

**Buffet de desayuno:** sin duda es uno de los más populares de los hoteles, pues esta alternativa permite a los huéspedes disfrutar de su primera comida del día con los ingredientes que más le gusten. Una de las principales ventajas que ofrece para el establecimiento es que requiere de poco personal en comparación con el resto de jornadas como la comida o la cena. En este sentido, ya son muchos los hoteles que ofrecen esta tipología. La cantidad y el tipo de platos disponibles depende de la categoría del hotel. Siguiendo con esta idea, Iñaki Ossorio, responsable Comercial de Grandes Cuentas de Importaco, expone que el desayuno es uno de los aspectos que más valoran los

Foto: Quality Espresso



clientes en su experiencia en hoteles y que pueden ser el motivo que les haga decidirse entre un hotel u otro. "El desayuno en formato buffet ofrece una gran libertad al cliente, que puede elegir entre una amplia variedad de alternativas donde tienen cabida todas las opciones de alimentación: vegana, saludable, alergias/intolerancias, etc.". "Sin duda el desayuno se ha convertido en una parte muy importante en nuestros hábitos, para empezar el día con energía. En un buffet esperamos disponer de todos aquellos alimentos que nos permitan coger esta energía dentro de nuestros hábitos habituales y saludables", expone Joan Ros. Además, añade que los show cooking nos dan la oportunidad de tener a mano la preparación de huevos y productos cárnicos al momento y recién hecho, al igual que todos los productos más naturales de bollería. En su opinión, "en nuestros hábitos está muy instaurado el bocadillo o sándwich de la mañana, por lo que los embutidos y el pan forman una buena parte de este espacio. Los dulces y los complementos hacen del desayuno una parte principal del día". De igual manera, no debemos olvidar que la fruta es y siempre ha sido un alimento indispensable para empezar el día; por este motivo los bufets disponen del espacio refrigerado adecuado para esta exposición, debidamente presentada y cortada para que el consumidor acceda de forma fácil su consumo. En cuanto a la bebida, encontramos cada vez más diferentes opciones, aparte de las típicas. Sin duda y, a nuestro entender una de las cada vez más instauradas y que nos da un plus de calidad y servicio, es la preparación del zumo de naranja natural; el cliente valora cada vez más este servicio. Así pues, un buen desayuno buffet puede convertirse en una de las principales razones para volver a hospedarse en un hotel o simplemente eliminarlo de la lista para siempre. De este modo, entre los elementos con los alimentos que debe contar está:

- **Café:** es, sin lugar a duda, el protagonista de la mayoría de los desayunos por lo que no hay nada peor que encontrarse con uno de mala calidad. Por esta razón en la actualidad esto se soluciona con las máquinas de cápsulas, pues ofrecen un café recién hecho de manera sencilla.

- **Panes y dulces:** nos encanta que haya una gran variedad para todo tipo de gustos.

- **Desayuno completo:** suele haber huevos, bacon, tortillas, judías... aunque no es del gusto de todo el mundo, sí que deben proporcionarse para llegar a todos los públicos.

- **Productos frescos:** junto con las frutas frescas y zumos naturales, también debe haber alimentos que sean saludables y nos ayuden a cuidar nuestra alimentación.

#### Elementos que lo conforman

El servicio buffet es una de las modalidades que más desarrollo ha tenido a lo largo de los últimos años en cuanto a diseño, estructura, disposición, etc., esto se ha debido al continuo interés que tienen las distintas cadenas hoteleras en mantener las expectativas de los clientes satisfechas. "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 cali-

# itac

## PROFESSIONAL

### FRUTOS SECOS, FRUTAS DESECADAS Y CHOCOLATEADOS

### ESPECIALISTAS EN CADENAS HOTELERAS

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



- Expertos en el producto y en el sector de la hotelería.
- 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: ONNERA Contract

dad. 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", explica Joan Ros (SERHS Projects).

En cuanto a los elementos que configuran el nuevo concepto de buffet, es muy importante poder disponer de toda la maquinaria para que los huéspedes puedan servirse sin contratiempo alguno. Además, "toda la maquinaria debe incorporar la última tecnología y sistemas avanzados que permitan la eficiencia y productividad del servicio", define Iñaki Arruabarrena (ONNERA Contract). Entre el diferente equipamiento del buffet destacamos:

**Termo de leche:** poder disponer de leche con la temperatura adecuada es de gran importancia en cualquier desayuno de hotel. Según explican desde ONNERA Contract, debe incorporar

Foto: SERHS Projects



un controlador automático de temperatura y un grifo regulable que permita un servicio limpio y eficiente.

**Dispensador de zumo:** en opinión de Joan Ros, 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 lo que Iñaki Arruabarrena añade que el zumo es una bebida que se puede ofrecer tanto en un buffet de desayuno como en un buffet de servicio de comida y cena. "Es uno de los más demandados. Podemos encontrar el dispensador de zumo refrigerado con capacidades adaptadas al volumen de comensales de cada buffet".

**Tostadoras:** Es una de las máquinas esenciales, no solo para el momento del desayuno, pues hay personas que prefieren todos los elementos de su comida tostados; les ayuda y complementa en sus cánones de nutrición. "La mejor elección para este tipo de equipamiento es una máquina de acero inoxidable. Ayudan a optimizar el tiempo y a rentabilizar la eficiencia del servicio. Las tostadoras de cinta son unas de las más elegidas gracias a la incorporación de reguladores de temperatura y energía para una óptima resistencia", opina el director de ONNERA Contract.

**Cafeteras:** ¿Quién no necesita un buen café en el buffet para poder empezar el día con energía? Por este motivo, Joan Ros destaca que 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". El consumo de café es un hábito y la mayoría de los consumidores esperan encontrar un café de alta calidad en el buffet de desayuno del hotel. Ante esta necesidad, "las

# ONNERA

## Contract



[www.onneracontract.com](http://www.onneracontract.com)

[info@onneracontract.com](mailto:info@onneracontract.com)





Foto: Barceló Hotel Group

máquinas de café más adecuadas para los desayunos en los hoteles son aquellas que disponen de pantallas táctiles de gran formato y alta resolución con pulsadores grandes e intuitivos para el usuario, que se pueden personalizar cómodamente en función de las bebidas que se desee suministrar, junto con la accesibilidad a diferentes idiomas desde la pantalla principal. Asimismo, conviene que sean máquinas con un elevado rendimiento que agilicen el servicio de desayuno y con un mantenimiento sencillo que puedan controlarse de forma remota”, describen desde Quality Espresso.

Por otro lado, es importante poder mantener los productos expuestos a su temperatura óptima. De esta manera, “aque- llos productos que deben mantenerse en frío, requieren de una placa o cuba que permitan esta temperatura de refrigeración. Igualmente, sucede con los productos que exigen mantener el

Foto: Mizumo



calor; deben ser expuestos en la zona adecuada para su apto consumo”, analizan desde SERHS Projects.

**Máquinas de refrigeración para alimentos:** “entre la variedad gastronómica del buffet hay alimentos que por su composición y sabor es necesario comerlos a altas temperaturas de frío, y que necesitan conservarse así (yogures, cremas, etc.). Por ello es importante disponer de unidades de enfriamiento para mantener a altas temperaturas todos aquellos alimentos que lo necesiten”, analizan desde ONNERA Contract.

**Expositores de frío:** el disponer de expositores de frío en la zona de buffet garantiza a los comensales el buen consumo de los alimentos a su temperatura adecuada y con un grado de conservación óptimo. Estos te permiten mostrar, organizar y presentar toda la variedad gastronómica. “Si además dispo- nemos de un servicio de buffet para el almuerzo y/o la cena, también debemos tener en cuenta otras secciones, la zona de fríos de primeros platos (ensaladas, etc.), para continuar con la sección de primeros platos calientes y zona para sopas”, añaden desde SERHS Projects.

**Expositores calientes:** como describe Iñaki Arruabarrena se trata de mantenedores de calor muy concretos que hacen de enlace entre la cocina del establecimiento y el propio comen- sal. Permiten prolongar con efectividad la cadena de calor de las recetas que se preparan en cocina, conservando el sabor y propiedades innatas de todos los alimentos. “Mantienen la temperatura idónea en cada momento, y apuestan por la máxi- ma eficiencia energética, logrando que el ahorro de energía en el propio establecimiento sea excelente”. “Los muebles calien- tes para los segundos platos sirven para mantener toda la co- mida a temperatura. Además, desde hace unos años, las zonas destinadas a show cooking son sin duda la atracción más des- tacada por los clientes”, analiza Joan Ros.

Los expositores siempre han existido, si bien es cierto que úl- timamente han ganado mayor protagonismo en la exposición de los productos y mantenimiento de temperaturas. Su integra- ción y distribución es básica en el buffet.

La tendencia en bufets y en general en equipamiento hostelero de cocina, indica que se destinarán más esfuerzos a la fabrica- ción orientada al ecodiseño y a la sostenibilidad del medioam- biente, “aspectos fundamentales en cualquier proyecto de fa- bricación que pretenda ser un éxito en su ámbito de actuación. Además, la incorporación de demostraciones y preparación de comida en vivo, tipo show cooking o cocina a la vista, cada vez está más demandada, no solo por cuestiones estéticas y ofre- cer de forma vistosa los productos a los clientes, sino también por higiene alimentaria”, describen desde SERHS Projects. En este sentido, considera que las perspectivas de futuro apuntan que estas zonas serán las más trabajadas en los comedores de los hoteles.

Por otro lado, completa que se puede utilizar cualquier tipo de material en la construcción del mobiliario para bufets, para ha- cer un diseño adaptado a las necesidades y demandas de la propiedad o prescriptores. Por supuesto, “la estructura base de

estos muebles, siempre es en acero inoxidable, y haciendo la decoración exterior perfectamente adaptable a las necesida- des y singularidad del establecimiento”.

Mientras tanto, desde ONNERA Contract asegura que para ga- rantizar la seguridad íntegra en cualquier espacio de buffet es muy importante disponer de toda la maquinaria y equipamiento capaz de cubrir las necesidades de sus comensales, así como garantizar la preparación, mantenimiento y conservación de todos los alimentos que se sirven. “Muchos de ellos requieren de equipamiento específico que asegure la total conservación de sus propiedades desde el momento de la preparación hasta su consumo”.

Por otro lado, en el aspecto de un buffet influye cualquier ele- mento complementario; en este caso, y no menos importante, es todo lo que representa la categoría de menaje.

**Menaje:** Es imprescindible poder disponer de un buen surtido de complementos para el servicio. Tal y como especifica Joan Ros, los artículos de menaje más representativos y esenciales en cualquier espacio de buffet son, y serán siempre: platos, ta- zas, boles para cereales, vasos, fuentes, cuberterías, siempre dispuestos en el buffet en función de la cantidad de comensa- les en cada servicio. “Es importante que cada alimento dispon- ga de su propio recipiente, lo que permite valorar y sentir los diferentes gustos de cada alimento, sin que exista la posibili-



Foto: SERHS Projects

dad de mezcla entre ellos”. A lo que añade que, cada vez más, adquieren más importancia los elementos/materiales para la exposición de productos, tanto en materiales propios, como en la diversidad de éstos, más tematizados con diferentes formas y colores.

En cualquier caso, “es esencial tener en mente las necesida- des del restaurante, dejando por un momento de lado el estilo

## TU PROVEEDOR INTEGRAL EN LA CADENA DE FRÍO, CONSERVACIÓN Y MADURACIÓN

- ◆ Panel y puerta
- ◆ Equipos de refrigeración
- ◆ Equipos de secado
- ◆ Fabricación 100% Nacional
- ◆ Camaras de refrigeración y conservación
- ◆ Asesoramiento en el proyecto
- ◆ Montaje

**kide**  
HIGH COOLING PERFORMANCE

[www.kide.com](http://www.kide.com)

Polígono Gardotza s/n  
48710 BERRIATUA - Bizkaia (Spain)  
Tel: +34 94 603 62 00 / Fax: +34 94 603 62 21  
e-mail: kide@kide.com





Foto: Quality Espresso

del mismo. No hay que olvidar las características como la higiene, el fácil almacenamiento, aptas para lavavajillas, con propiedades térmicas, y vidriado uniforme”, concluye Iñaki Arruabarrena.

**Presentación**

Algo tan aparentemente sencillo como un buffet tiene mucha más miga de lo que parece, opina el director de ONNERA Contract, y por supuesto, es totalmente susceptible de innovaciones y mejoras.

¿En qué sentido? El caso es que, tal y como indica, durante mucho tiempo, el concepto de bufets aplicados al autoservicio en comedores de empresa, oficinas y centros comerciales tenía un inconveniente básico para sus usuarios: la obligación de hacer cola, que todo el que los haya utilizado ha tenido que sufrir alguna vez. “La distribución en línea de los productos forzaba al cliente a realizar todo el recorrido de principio a fin, desde la entrada hasta la caja, independientemente de los alimentos y bebidas que quisiera servirse y, lo que es peor, le obligaba también a esperar a los usuarios que tuviera por delante suyo, aunque él ya hubiera terminado de servirse”. Por este motivo, destaca que en los últimos tiempos se están imponiendo los buffets dinámicos, inspirados en lo que se denomina el sistema “Free Flow” (o libre circulación, si lo traducimos del inglés), donde comida y bebida se distribuyen en diferentes áreas –alimentos fríos, calientes, bebidas, postres–, de forma que cada cliente se dirige libremente a donde están los productos que desee consumir, ahorrándose esperas innecesarias. Para las empresas, además, este tipo de bufets cuenta con la ventaja añadida de permitir una instalación versátil, donde se van añadiendo más módulos específicos según las necesidades.

Igualmente, añade que este sistema es especialmente adecuado para los comedores que viven una alta afluencia de comensales en las horas punta y cuentan con una oferta amplia de platos fríos, calientes, postres e incluso cocinados al momento, ante el comensal. “Quienes quieran un menú completo, irán a las zonas donde puedan servirse; y quienes solo busquen un sándwich no tendrán que tardar más tiempo en servirse y pagarlo... que lo que tardan luego en comérselo”.

De este modo, para desarrollar este tipo de instalaciones dentro de un establecimiento hotelero, el gestor de compras debe tener, desde un primer momento, todo bien definido, qué tipo de buffet se desea, con qué finalidad y para qué eventos del día será utilizado, ya que un buffet desayunador no tendrá las mismas características y condiciones que aquel que se utilice, además, para almuerzos y cenas.

No obstante, fundamentalmente, el diseño y equipamiento de un buffet debe cumplir las siguientes premisas:

**Proyecto:** lo principal que se debe tener presente a la hora de desarrollar el proyecto del diseño de bufets es la capacidad del hotel, también la forma de los muebles, ya que es importante que el perímetro sea el suficiente para que los clientes no tengan que formar colas; y también la distribución y exposición de la comida para que su capacidad y ubicación sea la correcta. Además, todos estos elementos que integran un buffet tienen que tener una durabilidad prolongada, y deben proporcionar una seguridad de funcionamiento y ahorro energético. Asimismo, se debe tener en cuenta el diseño de flujos y recorridos que evite los cruces de los comensales y que consigan la mayor rapidez en el servicio. Y, según el buffet, también cabe destacar la capacidad máxima a la que puede llegar el equipo, si tiene una media de 100 comensales diarios, se necesita un equipo que pueda ofrecer un servicio rápido y fluido.

**Adaptabilidad y diseño:** esto permite una composición de productos para cada necesidad, consiguiendo el servicio de comidas en el menor espacio posible o la creación de zonas independientes en función del tipo de comida, para que el usuario pueda servirse libremente sin hacer colas.

**Materiales:** los materiales deben, por un lado, tener un alto valor estético, por otro facilitar la conservación de los alimentos a las temperaturas requeridas y también tienen que asegurar un envejecimiento correcto. En este aspecto, en lo que se refiere a los materiales que se van a usar, serán todos aquellos que nos puedan garantizar una correcta respuesta a las necesidades que vamos a tener, y donde poder exponer correctamente todos los productos en frío o en caliente o simplemente expuestos, lo cual nos lleva, por ejemplo, a una protección de los productos mediante pantallas protectoras. Como en todo, deberemos adaptarnos al diseño más adecuado, incluso innovador, a cada establecimiento, acorde con las ‘modas’ actuales.



Foto: ONNERA Contract

**Calidad y fiabilidad:** aparte de la decoración y acabados de los bufets, la principal característica en cuanto a la calidad de estos muebles o construcciones es, sin duda, la robustez de las estructuras de estos (de acero inoxidable). Luego todos los materiales referidos a las decoraciones y acabados, deben ser acorde con el establecimiento

**Equipamiento:** como se ha visto anteriormente, estos sistemas deben contar con equipos de calor rápidos de alto rendimiento, equipos frigoríficos potentes y con un coste energético razonable. Por otro lado, Joan Ros destaca que el menaje que se expone con la comida debe ir en concordancia con el producto presentado. De este modo, “el recipiente de exposición del alimento es igualmente importante, pues si está bien presentado éste recobra una mayor puesta en escena e impacto entre los comensales”.

**Seguridad:** hay que añadir que también la seguridad de las instalaciones es importante para el correcto mantenimiento y funcionamiento de los sistemas de frío/calor e iluminación. Por supuesto, también “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. La tecnología de frío y calor utilizada en los diferentes tipos de máquinas es muy importante, así como el diseño, forma y tamaño que permiten garantizar una conservación adecuada de temperatura para cada tipo de alimento”, describen desde SERHS Projects.

**Limpieza:** otro punto a tener en cuenta es la facilidad de limpieza, un factor importante, ya que la higiene y la puesta en escena es una fuente de confianza importante de cara al cliente final. A lo que Joan Ros añade que hoy en día, también es imprescindible que la presentación de los alimentos en cualquier tipo de buffet transmita y garantice una máxima higiene y seguridad.

**Estética:** tener una estética contemporánea que ofrezca al restaurador la posibilidad de lucir sus elaboraciones culinarias haciéndolas más atractivas para el consumidor, es un punto

Foto: SERHS Projects



Foto: Lactalis Foodservice Iberia

importante. “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”, describen desde SERHS Projects.

**Eficiencia Energética:** la eficiencia energética es importante en los tiempos que vivimos y ésta se obtiene con elementos que consiguen un alto rendimiento de funcionamiento gracias a una mejor distribución de la temperatura. El equipo estará trabajando durante todo el servicio, lo que puede comportar un gran consumo energético si no se dispone de equipamiento adecuado. Mediante la sostenibilidad y respeto por el medioambiente, además de responder a las necesidades de los clientes, se presta especial atención al ahorro energético y al desarrollo de una industria sostenible y respetuosa con el medio ambiente.

**Visibilidad:** deben permitir una elevada visibilidad del producto expuesto, así como una buena conservación del mismo. Actualmente, los equipos que cuentan con estas prestaciones son los equipos en forma de isla, carro o mural con cubetas en acero inoxidable.

**Versatilidad:** las distintas gamas se adaptan a las peticiones de los usuarios, desde elementos neutros, refrigerados y calientes, con posibilidad de ser ensamblados en función de las necesidades y del espacio disponible.

#### Gastronomía a nivel

Los consumidores son cada vez más exigentes y reclaman productos saludables y de primera calidad; y en el apartado de los bufets no podía ser diferente.

Sin duda, cuidarse está en auge, razón por la cual crece la demanda de todo tipo de platos con ingredientes naturales, con propiedades antioxidantes, depurativas, ricas en vitaminas...

## MENAJE MONOUSO:

Como se ha visto a lo largo del reportaje, además de la maquinaria, el menaje es una parte muy importante que se debe poner a disposición de los clientes. Durante los años de pandemia, se recomendó el uso de utensilios monodosis y menajes de un solo uso. Ahora, con la vuelta a la normalidad, se vuelve a abrir el debate sobre este tema.

Tal y como analiza Joan Ros, director de Compras de SERHS Projects, los formatos monodosis empezaron a materializarse como tendencia antes de la pandemia, con la reinención cada vez más acusada del concepto de buffet. "Su origen fue el cuidado y selección de los alimentos y cantidades por parte de los comensales a la hora de comer, en detrimento de una dieta sana y equilibrada".

No obstante, destaca que tuvo su momento de máxima explosión durante la pandemia, ya que el formato monodosis permite evitar el riesgo de concentración de grandes aglomeraciones y reducir la manipulación e intervención del comensal en todo momento. "Es un formato que garantiza la normativa sanitaria y de higiene en cada momento, y huye de exposiciones contaminantes innecesarias".

A lo que desde Capricho Andalúz añaden que con la llegada de la pandemia hubo un incremento de la demanda de este tipo de formato por el hecho de evitar contactos innecesarios y ofrecer ese plus de seguridad tan necesario en esos momentos. "Nuestro reto ha sido conseguir una mejora progresiva del envase para ofrecer al consumidor una solución sostenible, ya que la tarrina está hecha con hasta un 95% de material reciclado y está avalada por el certificado Ecosense.

Nuestro objetivo ahora es seguir trabajando para cuidar de nuestro consumidor y del planeta y seguir implementando mejoras que nos ayuden a conseguirlo".

En definitiva, este tipo de menaje se ha estado utilizando y se sigue utilizando ya después de este período de pandemia, pero, en opinión de Joan Ros, la mayoría de establecimientos sigue manteniendo el servicio con vajilla, cristalería y cubertería tradicionales. "El menaje de un solo uso se ha utilizado y se utiliza en aquellos apartados en los que el producto se dirige a un servicio complementario pero individualizado".

De este modo, el director de compras de SERHS Projects expone que los productos que debemos ofrecer deben cumplir con un mínimo de calidad para el consumidor (no todo vale). Por supuesto, "para el hotelero es básico tener controlados los costes del servicio, pero también la satisfacción del cliente como usuario del servicio de desayuno. Es imprescindible el poder establecer el correcto equilibrio entre costes y satisfacción".

Foto: Capricho Andalúz



Algo que comparte el responsable Comercial de Grandes Cuentas de Importaco, detallando la importancia, sobre todo, de la frescura y la calidad de las materias primas. "En Itac Professional somos conscientes de ello y cuidamos nuestros productos y sus procesos para que lleguen al cliente con unas características excelentes, tanto para ser consumidos al natural durante el desayuno o para aportar un valor diferencial a los platos del menú".

Otro punto importante, es su colocación. El producto ha de estar colocado adecuadamente, el buffet ha de ser cómodo y

Foto: Importaco



Foto: Barceló Hotel Group

que produzca pequeños impactos visuales para sorprender al cliente.

De esta manera, para conseguir un buen desayuno éste debe contar con una variada gama de productos bien presentados y de calidad, independientemente de la categoría de nuestro hotel.

## Desayuno ideal

El desayuno es la comida más importante del día, los expertos de nutrición lo saben y no paran de repetirlo. Con él debemos conseguir la energía necesaria para afrontar el resto de la jornada. Siendo consciente de ello, los hoteles se han esforzado para ofrecer un servicio que es cada vez más completo y al gusto de los usuarios, sean cuales sean sus preferencias o condiciones de salud. El buffet de desayuno es cada vez más completo y variado, pues se le da más importancia a esta comida del día. "Es por ello que crece la variedad de oferta y se amplían el espacio destinado al momento del desayuno. Sobre todo, con tendencias como la comida saludable o healthy, así como ofrecer productos de proximidad o ecológicos, que redunden en beneficios para el medioambiente", analizan desde SERHS Projects. A lo que desde Importaco añaden que son muchos los que definen el desayuno como la comida más importante del día. "Debe aportar nutrientes y energía para afrontar la jornada: fruta, cereales y lácteos, acompañados de frutos secos, que aportan sabor y energía saludable y con frutas desecadas, como endulzante natural".

En este aspecto, desayunar fuera de casa es un hábito cada vez más en alza. Encontramos consumidores que antes de entrar a la oficina aprovechan para 'hacer' un café, y esto lo pueden hacer 3 a 4 veces por semana. Y otros que se convierten en 'fans' de los desayunos fuera de casa el fin de semana. Sin olvidar la gente que duerme en hoteles y desayuna por fuerza en el hotel o en una cafetería.

Es un momento privilegiado en el día, es un hecho que ha incrementado las visitas para desayunar en los establecimientos de restauración comercial (cafeterías, bares, res-

OUR REVOLUTION HAS BEGUN

# CHAMP

Nuevo Chiller modular con R290 condensado por aire



ELECTRONICA RIV-OLUTION



REFRIGERANTE NATURAL



AHORRO ENERGETICO



CONTROL REMOTO VIA APP

# CO<sub>2</sub>NNEXT



REFRIGERANTE NATURAL



SILENCIOSOS



AHORRO ENERGETICO



FACIL INSTALACION

Soluciones completas, ecológicas y tecnológicamente innovadoras.

**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



Foto: Hero

taurantes y locales de comida rápida) muy vinculados a la actividad laboral. Se podría decir que el desayuno fuera de casa se ha convertido en un negocio. Y con más frecuencia se acude a establecimientos que ofrecen alimentos saludables. Esta tendencia de desayuno fuera de casa ha ido evolucionando hacia la cultura de lo "healthy". Ahora a los clientes les gusta desayunar del modo más natural, sano y variado posible. Por esta razón, Joan Ros asegura que cada vez son más las tendencias culinarias y alimentarias que aparecen. Es por ello que un establecimiento hotelero debe poder ofrecer una variedad completa de alimentos apta a todas las especialidades y costumbres. "Zumos de la más amplia variedad posible de frutas, leche en todas sus variedades (vaca, avena, arroz, sin lactosa), infusiones, bollería para los amantes de los dulces, embutidos de calidad para los amantes del salado, fruta en todas sus variedades, diferentes opciones de pan (cereales, integral, frutos secos...), lácteos, cereales. Siempre contemplando las variedades de alimentos que uno u otro comensal pueda o no consumir, ya sea por tradición, o bien por costumbres alimentarias".

En general, la tendencia en lo que a bufets de desayuno se refiere es ofrecer espacios con productos que respondan a unas

Foto: Barceló Hotel Group



pautas y hábitos de alimentación saludable y de conciencia sostenible. De este modo, se han ido incorporando productos frescos, ecológicos y de proximidad. En este aspecto, cabe tener presente que el consumidor que desayuna fuera de casa espera encontrar una oferta diferente a lo convencional, muy cuidada, tanto en bebida como en comida. La tendencia nos lleva hacia una alimentación saludable, lo que nosotros llamamos 'el movimiento healthy'.

En definitiva, los bufets de desayuno reflejan a la perfección las tendencias del consumo actuales. "Destaca la búsqueda de alimentos saludables, opciones veganas, sin gluten o sin alérgenos. En Itac Professional, estamos viendo que los frutos secos y frutas desecadas están cada vez más presentes en los desayunos de las personas en sus casas, y ello se replica en los bufets de los hoteles, donde los frutos secos y frutas desecadas son ya un básico, un elemento imprescindible en cualquier buffet de calidad. Alimentos sanos, veganos y, además, en Itac Professional ofrecemos una gama libre de gluten y de cacahuete para satisfacer la demanda de clientes con alergias o intolerancias a estos alimentos", define Iñaki Ossorio.

De igual modo, otro alimento que se utiliza en abundancia dentro del momento del desayuno son los huevos, "en sus diferentes variantes, siempre acompañados de algún producto adicional (en este caso, encontramos mayor variedad)", destacan desde SERHS Projects. Además, añade que la fruta, por supuesto, es otro producto primordial en cada desayuno. Debidamente presentada, entera o cortada para facilitar su consumo. Igualmente, el pan en sus distintas variedades, es otro producto indispensable como acompañamiento.

Estos son los elementos que nosotros consideramos como básicos, aunque debemos tener en cuenta las particularidades propias o especialidades de cada región. Mientras que desde Capricho Andalúz añaden que las monodosis de Capricho Andalúz que más éxito tienen entre los consumidores son la tarrina de AOVE y la de tomate, perfectas ambas para el desayuno. "También nuestra gama de patés, como por ejemplo paté ibérico y paté de atún, y las mermeladas, como la de melocotón o la de fresa".

Por otro lado, dentro del buffet de desayuno un apartado especial es el que ocupan las bebidas, ya sean cafés, infusiones, zumos, bebidas naturales... "El desayuno buffet lo integran múltiples elementos, pero sin duda el café es un elemento fundamental y seguramente el más demandado por los clientes en el desayuno y que más condiciona su experiencia gastronómica", detallan desde Quality Espresso. En lo que se refiere al café, el contar con una buena máquina, así como poder ofrecer una alternativa de café expreso en el caso de que el cliente lo solicite, es un punto muy importante en este tipo de servicios. En lo referente a este tema, la procedencia del huésped influye a la hora de tomar el primer café de la mañana. Por ejemplo, dependiendo de si son americanos, británicos, nórdicos o mediterráneos, la forma de tomar el café varía, desde un café largo negro americano, sin cuerpo ni crema, a un espresso aterciopelado con crema consistente y cuerpo.

Pero lo que sí podemos observar es que, en estos momentos, el café vive un momento único de gran interés, estando de moda y presente en todos los rincones. Lo que está ocurriendo en el mundo del café es que el consumidor ha pasado de tomarlo y considerarlo como una commodity y una necesidad de despertarse (cafeína), a tomarlo por placer para degustar sus más de 1.500 aromas. Con un café de calidad se puede disfrutar de un pequeño momento de placer. Esta tendencia ya está muy desarrollada en el Norte de Europa y poco a poco se está difundiendo en las principales ciudades de España. "En relación con el servicio de café, observamos una clara tendencia hacia un café de especialidad gracias un conocimiento cada vez mayor sobre la cultura del café por parte del consumidor. También hay una creciente demanda de las principales combinaciones con leche fresca como el cappuccino, latte macchiato, etc.", continúan desde Quality Espresso. Además, añaden que esta mayor exigencia de los clientes de un café espresso de alta calidad, así como las combinaciones de leche fresca, hacen imprescindible disponer de máquinas con café en grano recién molido y que además dispongan de un complemento para ofrecer la óptima emulsión de la leche fresca.

Por otro lado, no hay que olvidar el zumo de naranja, el cual para Joan Ros es la bebida estrella del desayuno, "ganando siempre calidad y prestigio si este es natural. Todos los zumos igualmente son bienvenidos, así como la leche en toda su variedad de gamas actuales". Los zumos, de todos los sabores,



Foto: RIU Hotels & Resorts

proporcionan una buena parte de las vitaminas minerales y antioxidantes que necesita el cuerpo cada mañana. Asimismo, se está optando por ofrecer más variedad de sabores, entre los que se incluyen versiones más exóticas y detox. También se incorporan zumos recién exprimidos y a la carta.

Las máquinas de zumo permiten que tomar un zumo recién exprimido sea muy sencillo y que el mismo cliente pueda ser participe del proceso de producción del zumo.



## El mejor aliado para el Buffet



Visítanos en la feria HIP  
Ifema Madrid 6-8 marzo 2023

**iCada año más de 100 productos nuevos!**  
Descarga nuestros catálogos en [www.aps-germany.de](http://www.aps-germany.de)

Contacto en España:  
[ventas@guerreroclaude.com](mailto:ventas@guerreroclaude.com)  
Tel (34) 93 662 81 61

Síguenos en:

