

REPORTAJE

PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ALIMENTOS

INNOVACIÓN Y PRECISIÓN

La preparación de los alimentos en la hostelería ha dejado de ser solo un proceso rutinario para convertirse en un auténtico laboratorio de innovación. Técnicas de cocción avanzadas, equipos inteligentes y procedimientos de seguridad alimentaria se combinan con la creatividad de los chefs para optimizar sabores, texturas y presentación. Cada plato se diseña pensando en la frescura, la consistencia y la experiencia del cliente, integrando tecnología y eficiencia sin perder la esencia del oficio.

> Foto: Onnera Contract



“LA INNOVACIÓN TRANSFORMA LA COCINA EN UN ESPACIO MÁS EFICIENTE Y CREATIVO”

La gastronomía en la hostelería atraviesa una etapa de profunda evolución, en la que la cocina ha dejado de ser solo un espacio de elaboración para convertirse en un entorno donde convergen técnica, innovación, tecnología y creatividad. Hoy, la preparación de los alimentos va mucho más allá del sabor: la seguridad alimentaria, la sostenibilidad, la eficiencia operativa y la experiencia del cliente son factores clave en cada decisión culinaria.

De este modo, Nuria Castellano, Head of Sales EMEA & APAC de Zumex Group, considera que ha evolucionado hacia un modelo mucho más centrado en el consumidor final, donde la transparencia, la frescura y la experiencia tienen un peso

clave. “El cliente actual valora saber qué consume, cómo se prepara y en qué momento, priorizando productos naturales, recién elaborados y sin procesos innecesarios”. A lo que Ana Espuña, responsable de contenidos de Mychef, añade que la gastronomía ha pasado de centrarse únicamente en la elaboración de platos a ofrecer experiencias más completas. “La innovación tecnológica, la formación del personal y la organización eficiente de la cocina han sido factores clave, permitiendo que los hoteles combinen rapidez, presentación y consistencia sin comprometer la calidad”. “Los clientes buscan experiencias completas, donde la calidad de los alimentos y bebidas se percibe no solo en el sabor, sino también en la frescura y presentación”, especifica José Luis Espinosa, CEO de la empresa Mizumo.

En este sentido, “factores como el uso de productos locales, la reducción del desperdicio, la incorporación de tecnología, la globalización culinaria y el auge del delivery han marcado esta transformación. La pandemia aceleró cambios en protocolos, menús adaptados y nuevos modelos, y la tecnología e inteligencia artificial en las cocinas se ha puesto al nivel de estos cambios tan acelerados”, analiza Julián Pizzi, National Corporate Chef de RATIONAL. Junto a esto, Nuria Castellano añade que factores como la preocupación por la salud, el consumo inmediato, la sostenibilidad y la digitalización han impulsado esta transformación, especialmente en entornos como hoteles y caterings, donde el self-service se ha convertido en una experiencia diferencial.

Además, Jose Luis Espinosa concreta que la creciente demanda de productos naturales, la sostenibilidad y la eficiencia en el servicio han marcado esta transformación.

No obstante, para Laia Umbert, responsable de Marketing de Welbilt el cambio más relevante ha sido la integración de la tecnología como aliada del chef. “La digitalización de la cocina, la conectividad de los equipos y el uso de soluciones inteligentes han permitido cocinar con mayor precisión, reducir mermas y tiempos, y responder mejor a las nuevas expectativas del cliente, que busca calidad, rapidez y sostenibilidad. La escasez de personal cualificado, la presión sobre los costes y la necesidad de ofrecer experiencias consistentes han acelerado esta transformación”.

Nuevas formas de preparar el alimento

La cocina profesional se apoya en la innovación para perfeccionar la preparación y presentación de los alimentos, combinando creatividad, técnicas de cocción avanzadas y estrictas

✓ Foto: Mizumo



CONNECT

PRESENTE EN
HIP 2026

16-18 FEBRERO
IFEMA MADRID

Con la mejor
propuesta
de **innovación**
para la hostelería.



Visítanos en el Stand **5E509**
Obten tu **Bussines Pass** gratuito con
50% de descuento en **Premium VIP Pass** con el código: **S9QQH**

FAGOR

DOMUS

asber

edenox

efficold
Partners beyond the cold

Primer

DANUBE



^ Foto: Rational

medidas de seguridad alimentaria. Los chefs aplican métodos que optimizan sabores, texturas y tiempos de servicio, garantizando calidad y confianza en cada plato. La integración de nuevas prácticas y equipamiento permite elaborar platos más sofisticados y seguros, al mismo tiempo que realza su impacto visual. Así, la innovación se convierte en el motor que define la cocina profesional contemporánea.

En este sentido, desde Mizumo destacan que el sector hostelero ha incorporado innovaciones que combinan tecnología, frescura y experiencia visual. Además, indique que “en la preparación de alimentos, destacan los equipos automatizados y de alta precisión, que permiten trabajar con mayor rapidez y constancia, manteniendo siempre la calidad del producto final”.

Mientras tanto, desde Welbilt observan como gran innovación en hostelería el cocinar mejor con menos complejidad. De esta manera, “la tecnología ha permitido simplificar procesos, optimizar el espacio en cocina y garantizar resultados constantes, incluso en un contexto de escasez de personal cualificado”. Así pues, “la maquinaria en cocinas permite hacer más showcooking e introducir a los comensales en el proceso creativo y culinario en hostelería. El diseño de los equipos de cocina está pensado para ser atractivo, siendo el foco de atención para que el público se fije y vea cómo se realizan las elaboraciones”, detallan desde RATIONAL. Y, considera

que esta es una tendencia importante a nivel de preparación y presentación de los alimentos que seguirá seguro en auge a lo largo del tiempo. Se trata de un auge del live cooking, la personalización de platos y la combinación de técnicas tradicionales con tecnología moderna. “Estas innovaciones facilitan ofrecer experiencias visuales atractivas y adaptarse a distintos perfiles de huésped, mejorando la percepción general de la gastronomía del hotel. Por este motivo ha adoptado una relevante importancia para nosotros como fabricantes de equipamiento tecnológico el diseño y la estética, contando con premios internacionales que lo abalan”, determinan desde Mychef.

En cuanto a las nuevas técnicas de cocción Laia Umbert concreta que hornos mixtos inteligentes, hornos rápidos para regeneración y cocciones exprés y sistemas avanzados de fritura concentran múltiples técnicas en menos equipos, reduciendo mermas, consumo de aceite y tiempos de servicio. Todo ello con una operativa cada vez más intuitiva, donde basta con hacer un click para obtener el mismo resultado, turno tras turno.

En este sentido, continúa explicando que la conectividad y la digitalización han cambiado las reglas del juego: gestión centralizada de recetas, control remoto de los equipos y estandarización total de la calidad. “Esto aporta flexibilidad para distintos conceptos gastronómicos, menos dependencia del

QUICK WAVE

El horno ultrarrápido **x4** veces más productivo

Tecnología Impingement + Cocción Convección + Microondas

LA NUEVA GENERACIÓN DE LA COCCIÓN HIPERACELERADA

1

Incrementa la productividad
Mismo espacio, x4 elaboraciones simultáneas

2

Gestión integral
Mychef Cloud asistido con IA

SOLICITA INFORMACIÓN

mychef.pro mychefpro.com

“LA TECNOLOGÍA NO SUSTITUYE AL CHEF, SINO QUE POTENCIA SU TRABAJO”



^ Foto: Envapro

factor humano y una cocina más eficiente, rentable y preparada para crecer”.

Así pues, “la innovación ha convertido la cocina en un entorno más eficiente, flexible y resiliente, capaz de adaptarse a distintos conceptos gastronómicos, reducir costes operativos y ofrecer una experiencia consistente al cliente, independientemente del volumen o del formato del servicio”.

En resumen, Agustín Utrilla, director División Hoteles de Onnera Group, considera que se ha innovado tanto en la cocina como en la sala. En la preparación destacan técnicas que optimizan tiempos y resultados, como la cocción a baja temperatura o los procesos estandarizados de alta precisión. “En la presentación, se apuesta por una estética más natural, minimalista y honesta, donde el producto es el protagonista. Además, se busca sorprender sin perder coherencia con el concepto del establecimiento y acercando la cocina a la sala”.

Maquinaria elaboración

La hostelería ha visto una gran transformación gracias a equipos que combinan eficiencia, rapidez y calidad en la preparación de alimentos y bebidas. En este sentido, “la tendencia general es hacia soluciones que aumenten la eficiencia y la calidad del producto, un objetivo en el que la tecnología de exprimido fresco juega un papel muy relevante”, analiza José Luis Espinosa.

Por otro lado, Laia Umbert comenta que los sistemas de cocción inteligente, multifunción y conectados están transformando la forma de trabajar en cocina profesional, sustituyendo varios equipos tradicionales y mejorando la eficiencia operativa. En este sentido, Ana Espuña explica que, en la actualidad los hornos de cocción acelerada y sistemas de cocción son los grandes protagonistas. “Estos permiten agilizar procesos y mantener la calidad de los platos, ofreciendo precisión, consistencia y facilidad de uso, ayudando al personal de cocina a optimizar tiempos y reducir errores. Además, la integración de tecnologías conectadas facilita la gestión y el seguimiento de la producción, asegurando que cada servicio se realice con eficiencia y control total”.

De este modo, “al invertir en maquinaria para una cocina profesional es fundamental valorar la calidad, fiabilidad y robustez del equipo, especialmente en entornos horeca donde las máquinas trabajan durante muchas horas al día. Contar con equipos diseñados para un uso intensivo garantiza la continuidad del servicio y evita paradas que pueden afectar a la operativa diaria del negocio”, analiza el CEO de Mizumo. Junto a esto, la responsable de contenidos de Mychef añade que, al planificar la inversión, es fundamental valorar la durabilidad, la versatilidad y la eficiencia energética, así como la facilidad de limpieza y la disponibilidad de soporte técnico.

Así pues, “según el tipo de cocina, el restaurador escogerá su maquinaria en función del menú que vaya a ofrecer a sus clientes. También se valora enormemente la capacidad y el tamaño de los mismos para trabajar de forma cómoda dentro del espacio disponible”, detalla el National Corporate Chef de RATIONAL.

En este aspecto, hoy la inversión en equipamiento debe ir mucho más allá del equipo en sí. “Es clave apostar por tecnología que optimice el espacio, simplifique los procesos y reduzca la dependencia de personal altamente cualificado, un reto cada vez más crítico en la hostelería”, analiza la responsable de Marketing de Welbilt. Uno de los puntos fundamental, es “analizar el concepto del negocio, el volumen de producción, el espacio disponible y el retorno de la inversión. No se trata de tener la última tecnología, sino la más adecuada y que mejor se adapta al negocio. La facilidad de uso, servicio postventa, la eficiencia energética y la formación del equipo también son factores clave”, define el director División Hoteles de Onnera Group.

Así, Laia Umbert detalla que la versatilidad y multifuncionalidad permiten concentrar varias técnicas en menos equipos, ganar metros útiles y adaptarse a distintos conceptos gastronómicos sin rediseñar la cocina profesional. La eficiencia energética y la reducción de mermas son igualmente determinantes para controlar costes operativos a largo plazo.

Además, explica que “la conectividad y la digitalización se han convertido en factores estratégicos: equipos capaces de gestionar recetas, estandarizar procesos y ofrecer control y monitorización remota garantizan consistencia, seguridad y escalabilidad, especialmente en cadenas y cocinas centralizadas”.

En definitiva, invertir en maquinaria para cocinas profesionales hoy significa elegir soluciones flexibles, conectadas y preparadas para el futuro, que aporten eficiencia, control y rentabilidad desde el primer día.

Automatización y robótica

La automatización y la robótica están transformando la hostelería, aportando eficiencia, consistencia y seguridad en la preparación de alimentos, mientras liberan al personal de



^ Foto: Zumex Group



3Claveles
SPAIN 1930

Uniblock

**Precisión en el corte.
Rendimiento en la cocina.**

www.3claveles.com

tareas repetitivas para centrarse en la creatividad y la experiencia del cliente.

De esta manera, desde Mizumo consideran que tienen un impacto directo en la eficiencia, la regularidad y la calidad de los productos servidos en la hostelería. “Estos sistemas permiten estandarizar procesos, reducir errores y mantener un nivel constante de calidad, incluso en momentos de alta demanda”.

Además, desde Welbilt comentan que la automatización permite resultados consistentes independientemente del turno o del personal, algo clave para cadenas de restauración y cocinas centrales. “Libera al equipo humano de tareas repetitivas, permitiéndole centrarse en el acabado, la creatividad y la experiencia del cliente, mientras la tecnología se encarga de la precisión”.

Mientras tanto, desde Mychef consideran que la automatización de ciertos procesos, como la cocción y regeneración, asegura resultados homogéneos y reduce errores en cada preparación, mejorando directamente los estándares de calidad del servicio en hostelería. “Al liberar al personal de tareas repetitivas, este puede centrarse en la supervisión y la creatividad, mejorando tanto la eficiencia operativa como la experiencia del cliente”.

En conjunto, estas innovaciones demuestran cómo la tecnología se integra con el talento humano para elevar la calidad de los platos y ofrecer un servicio más eficiente y consistente.

Packaging sostenible

El envase es muchas veces el primer y último contacto físico que el cliente tiene con una marca, especialmente en el take away y en delivery. “Si ese envase transmite coherencia con los valores del restaurante, materiales responsables, diseño cuidado y mensajes claros, se convierte en una extensión de la identidad del negocio. No se trata solo de elegir un material sostenible, sino de usarlo para contar quién eres, qué te importa y cómo entiendes tu relación con el cliente”, describe Antonio Otero, CEO de Envapro.

De igual manera, Belén García, directora de PACKNET (Plataforma Tecnológica Española de Envase y Embalaje), explica que el packaging sostenible se ha convertido en una herra-



^ Foto: Mychef

mienta estratégica clave para que los restaurantes fortalezcan su identidad de marca y destaquen en un mercado cada vez más competitivo. Más allá de su función operativa, los envases sostenibles actúan como un soporte de comunicación que transmite los valores, la filosofía y el compromiso ambiental del negocio, alineándose con los valores de sus clientes. “Cuando un restaurante integra materiales reciclables, compostables o reutilizables en sus envases, no solo reduce su impacto ecológico, también envía un mensaje claro de responsabilidad y autenticidad a sus clientes”.

En este sentido, poco a poco se están viendo avances muy interesantes en materiales de origen vegetal que mejoran notablemente la resistencia al calor y a la humedad, algo clave para la restauración. “También hay mejoras en recubrimientos naturales que permiten mantener las propiedades del envase sin recurrir a plásticos convencionales. Más allá del

“LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS VA MUCHO MÁS ALLÁ DEL SABOR”

material, la innovación está en el diseño funcional: envases más ligeros, apilables y pensados para optimizar logística y conservación del alimento”, analiza Envapro.

Del mismo modo, desde PACKNET detallan que dentro de la gran cantidad de progresos que se están haciendo para que los envases sean biodegradables o compostables, se cuenta con los bioplásticos avanzados como el PLA (Poliácido Láctico) y PHA (Polihidroxialcanoatos) derivados de recursos renovables como el maíz, la caña de azúcar o los residuos agrícolas que ofrecen propiedades mecánicas comparables a los plásticos y son compostables industrialmente.

Junto a esto, destaca, a pesar de ser aún todavía emergente, los envases comestibles, se investigan películas o recubrimientos comestibles hechos de almidones o proteínas para salsas y aceites monodosis, eliminando completamente el residuo del envase.

Siendo otra opción, los materiales a base de Algas y Setas se están explorando y comercializando. Estos materiales son a base de algas y micelio (estructuras de hongos) resultan ser totalmente biodegradables y pueden usarse para bandejas o envases rígidos.

Estos avances, “permiten ofrecer una experiencia más sostenible sin renunciar a la funcionalidad, envases resistentes, seguros, adecuados para alimentos de diferentes características, con buen sellado y propiedades y permite al negocio adaptarse a regulaciones crecientes sobre plásticos, residuos y economía circular, anticipándose a posibles normativas estrictas”, concreta Belén García.

Lo cierto es que el cliente percibe cuándo un envase está pensado con criterio. Por ello, Antonio Otero concreta que un packaging sostenible bien diseñado transmite cuidado, respeto y profesionalidad. “Genera una experiencia más positiva porque conecta con una sensibilidad cada vez más extendida hacia el consumo responsable. Además, influye en la percepción del producto, ya que un buen envase refuerza la idea de calidad y atención al detalle”.

WE MADE IT BEST

Blocksystem:
ecology, smartness, technology



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 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