



SERVICIO BUFFET HOTEL.

Esta es nuestra versión de un servicio buffet para un restaurante de hotel.

VENTAJAS DEL BUFFET.

- * Permite ofrecer un servicio más rápido y sencillo.
- * Mayor variedad de platillos a la vista del cliente
- * Mayor posibilidad de elección y libertad en la acción de comer.
- * Mejor especialización del servicio.
- * Permite una mejor organización y planificación de las brigadas de sala y cocina.
- * Permite una mejor atención al cliente porque disminuye la carga del servicio.
- * Mejor control de costos

TENDENCIAS ACTUALES DEL BUFFET.

- * La nueva tendencia consiste en huir de ciertos preparados industriales y regresar al origen. Rusticidad, naturalidad son la base de esta gastronomía.
- * Practicar las etapas en la atención a un cliente: Recibir (para que el cliente se sienta bienvenido y para mostrarle el funcionamiento del buffet), Atender (estar pendiente del cliente, ocuparse de él) y Despedir (hasta la próxima visita). Es saber si el cliente ha sido feliz o tiene algo que decirnos.
- * Clientes con necesidades que están demandando más verduras, frutas, cocina vegetariana, etc. Son clientes preocupados por su salud.
- * Hay que romper con lo tradicional, para diferenciarse. Se imponen nuevas formas de presentación, vajillas diferentes, con estilo propio. Y, todo ello, combinado con una comida sabrosa.
- * El cliente está ávido de conocer, de probar, de saborear nuevos ingredientes. El buffet de hotel le permite viajar a otros destinos, sin salir del restaurante. Fusión, originalidad, aromas, texturas, técnicas construyen la receta perfecta de la nueva oferta.
- * El cliente está cansado de tanta propuesta similar y uniforme. Los rincones del buffet se realizan con esmero y cariño, con la vajilla más adecuada para cada elaboración. Son rincones visualmente atractivos y diferenciados, atractivos para la vista y los sentidos.
- * Las últimas tendencias en **vajillas para buffets** muestran atractivas colecciones de **aires asiáticos, vintage o estilo americano**; una poderosa influencia del **street food**, con formatos “callejeros” en piezas desechables y/o reciclables; diseños inspirados en la **naturaleza**, y vajillas **asimétricas**.
 - * También arrasaron los **formatos “mini” o monodosis**, para servir bocados individuales tipo botana o tapa. Respecto a los materiales, la porcelana convive con el vidrio, melamina, cartón, madera, acero inoxidable... Las piezas son **polivalentes, combinables y multiusos**, y los soportes, muy versátiles, permiten jugar con diferentes alturas y hacer crecer la exposición de alimentos de manera horizontal o vertical.
 - * Uso de cajas y bases de madera, fuentes y charolas de madera, plástico y acero inoxidable. Vajilla y cristalería para buffet tales como bolos, tazones, mini cuencos, platos curvos, tarros y otros.
 - * Presentación del show cooking y front cooking



ESTRUCTURA DEL BUFFET.

Lineal. - Una mesa lineal paralela a la pared o colocada al centro con servicio por uno o ambos lados.



En Isla. – Mesas independientes donde se disponen los alimentos por familia de productos. Considerar la disposición del espacio del local para una mejor distribución y flujo de los comensales.



Combinado. - Se combina uno y otra estructura.

TIPOS DE BUFFET.

Buffet de Desayuno. - Muy utilizado en hotelería para grupos o habitaciones con desayuno incluido.

Buffet de Ensaladas. - También conocido como **salad bar**. Se caracteriza por la variedad de ensaladas y porque el comensal puede armar su propia ensalada. Hay restaurantes a la carta que se complementan con un salad bar.

Buffet de Comida o cena. – Típico buffet con una amplia variedad (más de 40) de platillos internacionales.

Buffet Temático. - Va relacionado con los productos representados (del mar), tipo de comida (italiana, mexicana, etc), un tema específico.

Brunch. - Es una combinación entre desayuno y almuerzo que se suele ofertar los fines de semana y se sirve en horarios entre 10.00 a.m. y las 15-16.00 horas.

TIPOS DE SERVICIO.

Servicio a la mesa. - El comensal selecciona lo que quiere comer de la mesa buffet y un mesero se lo sirve y lleva a la mesa.

Buffet asistido. - En este caso, en la mesa buffet hay un bufetero que le sirve al comensal y este último se lo lleva a la mesa. Este tipo permite reducir significativamente las mermas del buffet.

Buffet autoservicio. - Este es el preferido entre los comensales porque es más simple y simple. En este caso, el comensal se sirve y se lleva el plato a la mesa.



Buffet Degustación o Aperitivo. - En general se trata de una exposición de una cantidad fraccionada de productos a los comensales para que pueda probarlos todos. La gran ventaja es que generalmente se realiza de pie.

SUGERENCIAS GENERALES PARA EL BUFFET.

- * La presentación sencilla, jugando con colores, preparaciones, sensaciones, frescura y cortes de los alimentos.
- * Considerar, en la medida de lo posible, los tres niveles de altura con muebles diseñados específicamente para el buffet.
- * Utilizar productos e ingredientes de temporada. Siempre son más baratos y se encuentran en su punto más idóneo de sabor.
- * Ofrecer porciones individuales. Esto permite que se pueda controlar el producto con más agudeza y gastar menos, a la vez que permite dar más personalidad a tus platos y decrece el nivel de mermas.
- * Mayor variedad de recetas. Rediseñar las recetas con más combinaciones y simplificar la preparación.
- * Reducir el tamaño de la vajilla de servicio. Reducir el tamaño de los platos y charolas permite que los comensales vean más pronto los platos o charolas llenos y hará que su nivel visual de saciedad se apacigüe antes.
- * La atención, motivación y redirección del cliente. Estar atento al cliente durante el servicio con el personal siempre en la sala y redireccionar al cliente con decoración y señalización sugerente hacia las zonas más rentables, hará que tu nivel de rentabilidad crezca y el ticket medio por comensal baje.
- * Mantener un recorrido lógico en tu buffet. Colocar al principio del buffet las zonas más rentables (postres, ensaladas, sopas y cremas, arroces, pastas) con una decoración esmerada y un soporte humano adecuado, que hará que baje el ticket medio de consumo y que el cliente se sienta seducido por nuestra.
- * La sensación de abundancia se logra conjugando todos los factores. La técnica del FRAC (Frescura, Relieve, Abundancia, Calor/Color) contribuye a lograr esta sensación.
- * La variedad diaria de ofertas para evitar la monotonía y aburrimiento de los clientes se logra con el ciclo menú.
- * La decoración en tres niveles y presentación de los platillos:
 - o Nivel 1.- Inserto, platón, fuente, charola y buscar movimiento con diferentes alturas.
 - o Nivel 2.- Cada área (fría, neutra, caliente, estación de huevos, jugos, etc.).
 - o Nivel 3.- El salón en su conjunto (acceso principal, entrada, columnas, paredes y otros).
- * Mantenimiento de los alimentos en buen estado a la vista y la temperatura: evitar que se consuman, resequen y deterioren después de pasado cierto tiempo.
- * Reabastecimiento de los platillos a las 2/3 partes como mínimo hasta 30 minutos antes de cerrar el servicio, que siempre se vea razonablemente surtido, ordenado y limpio.



MODULO BUFFET - MENU CICLICO (RUEDA DE MENU).

Definición de Módulo Buffet.

Es una estructura de cantidad y tipo de productos y alimentos que debe ofrecer una oferta de buffet según categoría y horario de servicio. Un modulo buffet puede ser Estación de huevos (para desayuno), 2 platillos principales, 4 guarniciones calientes, 2 guarniciones frías, barra de panes, barra de cereales y lácteos para el desayuno, Barra de frutas, Barra de postres, otros. [Ver ejemplo Modulo Buffet para los tres servicios del día.](#)



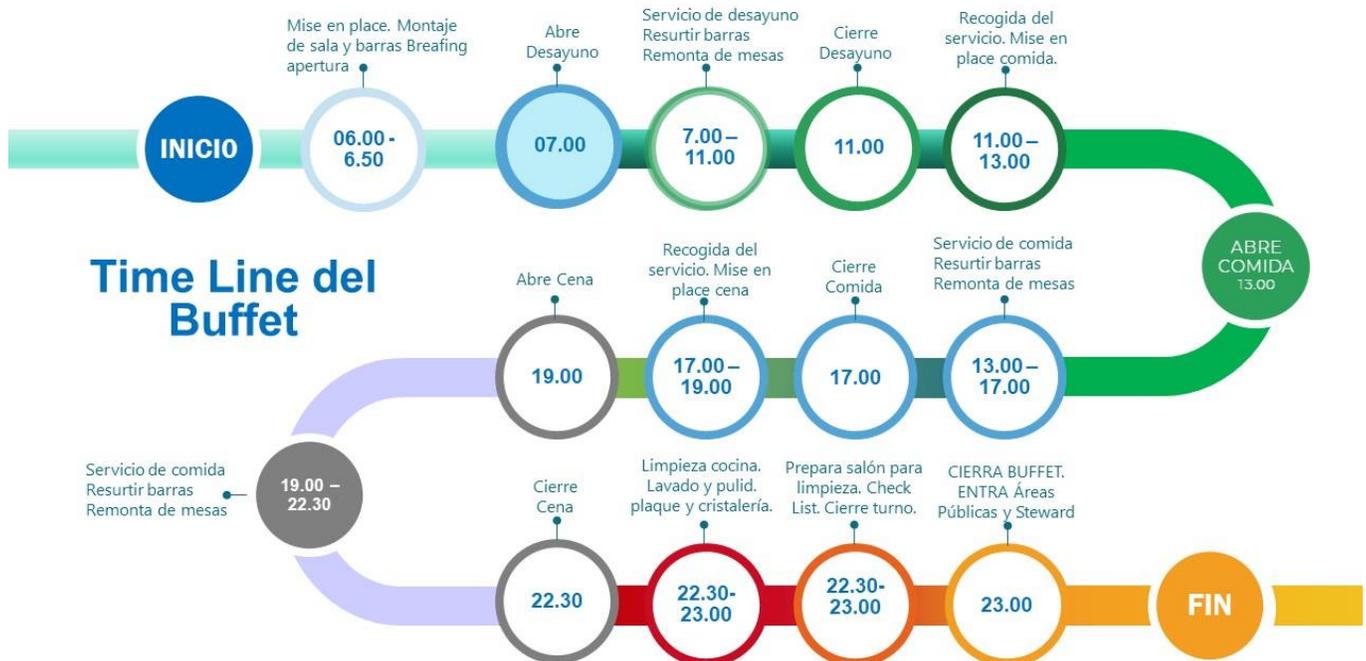
Definición de menú cíclico.

El menú cíclico es la programación de platillos para dar cumplimiento al módulo del buffet y debe garantizar la variedad diaria de platillos y productos para evitar la repetición y monotonía de esta oferta. Parte de esta oferta se cambia diariamente y otra no. Cambio diario: platos principales, guarniciones todas, ensaladas, atoles, embutidos, aguas, dips. Los demás son semi fijos o fijos.

[Ver un ejemplo de Menú Cíclico del Buffet para el servicio de comida.](#)

EQUIPAMIENTO TIPICO DE LA MESA BUFFET.

Mesas frías y calientes	Maquinaria eléctrica especializada, como tostadoras, microondas, sandwicheras, máquinas de hacer zumo, cafeteras y otros
Planchas y hornillas	Jarras isotérmicas y termos
Vitrinas refrigeradas	Dispensadores de cereales y líquidos
Chafing dishes	Soperas
Mesas neutras	Otros





Comida





Cena





SERVICIO DEL BUFFET.

Preparación para el servicio.

- * Mise en place de la cocina para el cumplimiento del ciclo menú programado considerando la cantidad de comensales programados para cada servicio.
- * Lavado, pulido y brillado de cristalería, plaqué y vajilla; equipos y medios del buffet
- * Realización de la mise en place en sala para cada tipo de servicio (desayuno, comida y cena). Montaje de mesas, estaciones de servicios, barras del buffet.
- * Briefing de apertura en cada servicio. Revisión de la apariencia y uniformidad de las brigadas de servicio, conocimiento de los platillos, aplicación de check list.

Prestación del servicio.

- * Recibir al comensal, explicar el servicio, asignar y acompañar hasta la mesa.
- * El mesero se presenta, si es necesario explica las características del servicio y toma la orden de bebidas.
- * El mesero debe estar al tanto del servicio a la mesa todo el tiempo para garantizar la mayor satisfacción.
 - o Retirar platos y vasos sucios.
 - o Reponer cubiertos sucios
 - o Retirar restos y complementos utilizados.
- * El mesero debe despedir al cliente al cierre del servicio.

Cierre del servicio.

- * Se realiza el lavado y secado de los termos de café, leche, agua y los coloca en estante y las cafeteras dentro de la cocina.
- * Se realiza el lavado y secado de los dispensadores de líquidos y cereales y colocan en el lugar establecido. (desayuno y cena).
- * Se realiza el inventario de equipo de operación del salón.
- * Se retiran todos los alimentos de las barras fría, neutra, caliente y la estación de huevos hacia la cocina.
- * El personal de cocina guarda, plastifica y rotula con fecha, hora y descripción del producto para guardar en la cámara correspondiente.
- * Se retiran los insumos hacia la lavalozza, se procesan y colocan en los lugares establecidos.
- * Se lavan las barras fría, neutra, caliente y la estación de huevos según procedimiento de higiene y limpieza.
- * Se montan los platos en la parte frontal de la barra buffet según la mise en place establecida
- * El personal de áreas públicas realiza la limpieza de pisos y por la noche una profunda para la apertura.

Este contenido es colaboración de HotelProce.com. Si deseas colaborar con nuestro sitio o tienes preguntas, dudas o comentarios, escríbenos a contacto@hotelproce.com. Te estamos esperando