

Individualizando el Buffet

**Por: Noe del Barrio
Murcia**

¿Suenan contradictorio? Por buffet tenemos tradicionalmente la imagen de un supermercado de comida. Comida en cantidades ilimitadas. ¿Cómo individualizarlo? ¿Perdería su idiosincrasia?.

La realidad es que en un buffet podemos mimar e individualizar el trato y el servicio a nuestros clientes. Que tengamos muchos, no significa restarles calidad ni simplemente emborrachar su vista de comida.

Gastronómicamente podemos ajustarnos a cada paladar ofreciéndoles platos que dejen claro que no queremos simplemente alimentarles, queremos que disfruten. No queremos engordar a nuestros clientes, queremos que vivan una experiencia gastronómica, alimentar todos sus sentidos.

Las tendencias en los buffets están en continuo cambio y actualmente se busca el trato casi de restaurante. Platos bien elaborados, visualmente apetecibles y dando la posibilidad de conquistar cualquier paladar. Evitando el concepto de buffet desmedido y medieval. Y ¿cómo se consigue esto? Individualizando cada uno de los platos de un buffet, mediante montajes de mini porciones, raciones gastronómicas completamente listas para llevar a la mesa como cualquier plato de restaurante. Grandes recetas en formato mini.

Productos porcionados, fáciles de servir, de portar; sofisticados, llamativos.

Pequeños placeres individuales que permitan disfrutar de una gran variedad. Barras de pinxtos, pequeñas ensaladas, buffets de mini postres.

Conseguimos, además de mayor satisfacción del cliente, una

contención de costes porque evitamos los restos en el buffet y el plato, podemos amoldarnos a los momentos en los que no necesitamos tantas cantidades de género (*horas cierres, aperturas, etc*), no necesitamos llenar con grandes gastronomos o bandejas, sino que las raciones justas llenan el espacio. Porcionamos también carnes, pescados, platos principales, consiguiendo la medida perfecta.

Controlamos lo que el cliente se pone en el plato al estar en porciones comedidas. Recordemos que nos servimos con la vista, si conseguimos bocados del tamaño justo, no tendremos restos, no tiramos nada. Y estamos consiguiendo que tengan la oportunidad de probar muchas más cosas dado que no les obligamos a servirse una gran porción. Conseguimos también amabilidad en el buffet, no es necesario trinchar, todo es más fácil de servir...

Imaginemos una lasaña, si ya esta pre-marcada en raciones pequeñas es el cliente el que decide si llevarse una o cuatro, pero no obligamos al que sólo pretende probarla a llevarse una gran ración. Además de facilitar el mantenimiento del buffet, no hay destrozos.

La tendencia es utilizar vajillas que nos acompañen al reto de la individualización. Vasitos, platos pequeños, boles, mini ollas, material de un solo uso en plásticos alimentarios que captan la atención del cliente y facilitan los montajes, haciéndolos muy visuales y apetecibles. Se decora con los mismos platos, se huye de montajes que precisen horas de trabajo, tallajes de fruta, exposiciones de género etc.

Todo lo que sacamos a un buffet debe tener un porqué. Debe estar en consonancia con el entorno, debe facilitar o mejorar de algún modo. Las corrientes minimalistas también han llegado a los buffets, lineales limpios que sacan partido y hacen brillar toda nuestra gastronomía.

Tenemos potencial, talento, imaginación, y clientes... ¡Tenemos

mucho que decir!

Recuerda "BUFFET":

Lugar donde la gastronomía se convierte en arte.

Tenemos la posibilidad de crear, de emocionar y emocionarnos,
de reinventar la cocina. ¡Enseña, comparte, disfruta!