

La nueva era del sector de la hostelería empieza con el uso de maquinaria industrial

El equipo de Hostelería Online asegura que la dirección de los negocios relacionados con la hostelería evolucionan hacia la franquicia y a un ritmo que los distribuidores de equipamiento han tenido que reinventarse para dar un servicio diferente

Según el resultado de un estudio donde se observa la evolución constante que están experimentando los nuevos negocios de hostelería donde, bares, restaurantes, cafeterías y otros negocios hosteleros, estos están viviendo un alza de los nuevos proyectos en forma de franquicia los cuales están modificando el panorama hostelero nacional.

Cafeterías y panaderías

Según el estudio la proliferación de este tipo de negocios está creando una burbuja por la saturación de cafeterías y panaderías en las grandes ciudades. Este dato es evidente y paseando por cualquier gran ciudad se pueden ver franquicias como Granier, El Taller, Pannus, 365 o Santa Gloria por poner unos ejemplos que inundan las calles de las grandes ciudades y colocadas a pocos metros una de la otra. Aunque la oferta de este tipo de negocios es muy amplia estas franquicias se basan en alimentos de repostería y panadería congelada elaboradas por grandes empresas y al llegar el producto a estos centros se conservan normalmente en cámaras de paneles de congelación horneándose en hornos de panadería a convección. Estos negocios se convierten en cafetería ya que normalmente cuentan con una barra de bar equipada con muebles cafeteros, cafetera industrial, zona de lavado con fregadera y normalmente un lavavajillas industrial.

Las zonas de trabajo se disponen básicamente de un obrador donde se hornea el pan y la zona de barra donde aparte de lo anteriormente comentado hay expositores refrigerados para panadería o pastelería de cara al cliente y muy cerca de la puerta de entrada y una zona de lavado de vajillas industrial.

Hamburgueserías y bocaterías

Desde la crisis económica entre los años 2008 al 2014 las franquicias y negocios de hostelería dedicados a la venta de bocadillos, Frankfurt y hamburguesas han proliferado ofreciendo estos productos a bajo coste. Multinacionales como Mc Donals o Burger King están en el top, aunque también existen franquicias como Anauco, Barra Rossa beach bar, Foster Hollywood, La Capital, Shake Shack entre otras con una inversión más moderada y con altos beneficios. La Maquinaria de hostelería básica para este tipo de negocios suele ser de una barra con equipamiento convencional para la elaboración como una campana industrial, freidora profesional y plancha o Fry Top de cromo duro. La zona de conservación con mesas refrigeradas, botelleros y armarios con puerta de cristal para bebidas. En la zona de lavado se suelen instalar una fregadera y un lavavajillas industrial. Lo positivo de estas franquicias es que el local no tiene por qué tener grandes dimensiones aunque se vuelve indispensable que tenga salida de humos.

Restaurantes

En este sector la proliferación de franquicias en forma restaurantes ha aumentado exponencialmente en España, con una diversidad aplastante ya que muchos se han convertido en restaurantes temáticos donde empresas y restaurantes como La Tagliatella, 100 montaditos, Cervecería Sureña, Cantina Mariachi, Brasa y leña, Udon, Wassabi ocupan lugares destacados en calles y centros comerciales de todo el país.

Establecer el equipamiento necesario para este tipo de franquicias depende del modelo temático ya que la diversidad de modelos de negocio hace que lo que es imprescindible en una puede no ser necesario en otra.

La inversión en estas franquicias tiende a ser alta, ya que por lo general necesitan cocinas industriales completas, los locales suelen ser grandes y la obra civil costosa.

Claves a tener en cuenta

Hay algunos aspectos a tener en cuenta para que una franquicia funcione:

Saber lo que se ofrece. La carta y los productos que se ofrecen a los clientes son fundamentales para que se tenga éxito en el negocio.

La ubicación del negocio determina el éxito, aunque no es siempre una norma, un negocio de hostelería puede doblar o triplicar la facturación cuando está bien ubicado.

El valor de la marca y la capacidad de hacer publicidad y atraer clientes es muy importante, un entorno atractivo con una decoración cuidada y promociones diarias ayudarán en gran medida.

El coste del alquiler dependerá de la zona, pero hay que hacer muy bien los números para no trabajar únicamente para pagar el local y a la franquicia.

Tener un buen equipamiento de maquinaria para hostelería con una empresa seria y responsable que trabaje por ofrecer precios justos y servicio técnico cualificado.

Conclusión

Según el equipo de hostelería-online el equipamiento para las franquicias relacionadas con la hostelería es proporcional al tipo de negocio. No se puede establecer un equipamiento concreto ya que una freidora industrial es indispensable en un restaurante temático de tapas pero no tanto en una panadería y de igual forma un horno de convección para panaderías podría no ser útil en una hamburguesería. Hay otro tipo de maquinaria versátil como los microondas industriales que tienen cabida en cualquiera de las franquicias hosteleras. Aunque hay elementos comunes como un botellero de barra, lavavajillas industrial o un mueble cafetero las medidas del local y la disposición de los elementos delimitarán las medidas de este tipo de equipamiento hostelero.

Datos de contacto:

Daniel

93 870 78 67

Nota de prensa publicada en: [Granollers](#)

Categorías: [Nacional](#) [Franquicias](#) [Gastronomía](#) [E-Commerce](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>