

Agua de sabores, vino rosado y cocina tradicional, nuevas tendencias en los hoteles españoles

En 2017 liderarán los hoteles que ofrezcan una gastronomía diferente y novedosa. Agua de sabores, vinos rosados y vuelta a la cocina tradicional son algunas tendencias actuales que les hará ganar más puntos frente al resto del sector. Josep Moré, experto en buffets de hotel y creatividad gastronómica, publica cada año 7 tendencias, después de emplearlas con satisfacción entre sus clientes, cadenas hoteleras españolas

Josep Moré, único profesional español experto en buffets de hotel –ha asesorado a más de 200 hoteles en todo el mundo– publica estas nuevas 7 tendencias que llegan a los buffets en 2017. Los hoteles, acostumbrados en su mayoría a destacar principalmente su oferta de alojamiento, se ven obligados a complementarla con diferenciación gastronómica. Así, los clientes eligen aquellas cadenas que ofrecen un servicio completo. Por supuesto, una estancia a su medida y también originalidad en sus menús y buffets. Del 21 al 23 de Febrero, se celebra en Mallorca la 4ª promoción del el Curso Profesional Experto en Buffet de Hotel en el que Moré compartirá con profesionales de la hostelería, estas tendencias así como recursos y técnicas avanzadas de Gastronomía, Imagen y Servicio.

7 Tendencias para 2017

1) Aguas saborizadas

Aguas repletas de sabor a frutas. Sencillas, refrescantes y de bajo coste. El consumidor las pide cada vez más a menudo y lo indicado es servirlos en los desayunos.

2) Zumos naturales y batidos

El cliente ya no se conforma con los zumos enlatados, con sabor a medicina, tan habituales en los bufetes de hotel. Moré recomienda iniciar la primera comida del día, el desayuno, incorporando estos productos/elaboraciones a base de frutas e ingredientes naturales.

3) El Bowl

El típico tazón de cereales con leche o yogurt se ha convertido en una súper tendencia foodie. Bowls salados / dulces que el cliente elabora eligiendo en base a sus gustos y preferencias.

4) Vinos rosados

Los vinos, siempre presentes en cualquier oferta gastronómica española. Este 2017, cobra fuerza el vino rosado, que se presentará como bebida de acompañamiento en cenas / almuerzos. En este caso, también hay que ser

originales y buscar aquellos vinos más interesantes y novedosos.

5) Cocina tradicional

Sigue siendo una enorme tendencia y expectativa del cliente. Reconocer o conocer la cocina tradicional de la zona, de la tierra. Moré aconseja que sea una cocina bien hecha, sin falsificaciones absurdas y demoledoras para nuestra cocina. Las prisas no son buenas en este apartado y no mejoran la calidad del buffet.

6) Panes variados

Las panaderías artesanas han crecido mucho en nuestras grandes ciudades. Los buffets deberán adaptar zonas que se asemejen a panaderías y en las que ofrezcan panes de calidad y de gran variedad. Semillas, sabores, harinas. Todo lo que significa el pan en su máxima expresión.

7) Ser diferente

Diferente en espacios, en vajillas, en servicios personalizados en elaboraciones, en cultura de empresa. “La idea es no seguir lo que hacen y siguen todos. Estas tendencias estarán presentes en 2017 pero la tendencia que siempre reinará será la que tú mismo presentes en tu hotel. Busca tu estilo propio, ese que los clientes recordarán siempre”, comenta Josep.

Acerca de Josep Moré

Titulado en Dietética y Nutrición, Master en Cocina al Vacío, Formador de Formadores (nivel avanzado), Técnico en Cocina, Coach profesional y Experto en Creatividad Gastronómica, y en Gastronomía, Tendencias e Imagen en Buffets de Hotel. Autor de varios libros sobre gastronomía, restaurantes y Buffet de Hotel. Blogger de referencia en el sector, con más de 200 artículos publicados. Más de 200 hoteles asesorados en todo el mundo y más de 2000 alumnos. Más información en <http://www.gastrotraining.es/> y <http://www.buffetdehotel.com/>
