

Bufet con “producto de calidad”, clave del éxito



La cadena ha ampliado y diversificado sus bufets, agregándoles nuevos apartados, como un rincón light

Manuel Alcaide es Director de Alimentación y Bebidas de Playa Senator

La principal cadena hotelera de Andalucía, Playa Senator, es una gran especialista en la implantación del bufet en sus establecimientos. Su responsable de Food & Beverage, Manuel Alcaide, explica los pormenores de su labor cotidiana al frente de esta actividad. Playa Senator explota “establecimientos vacacionales y urbanos, con exigencias muy distintas por parte de los clientes.

P.- ¿Qué valor da su cadena a la alimentación de los huéspedes de sus hoteles?, ya sea en bufet o en restaurante a la carta.

R.- Para Playa Senator el área de Alimentación y Bebidas es uno de nuestros pilares. En la parte de Alimentación contamos con unos conceptos gastronómicos que están basados en la calidad, elaboración y diseño de nuestros menús. Y, para ello, se han rescatando sabores tradicionales y, al mismo tiempo, se han añadiendo nuevos conceptos; con el objetivo de ofrecer una cocina atractiva, que juega con todos los sentidos (vista, olfato, sabor), y mantiene una armonía entre todos los conceptos, en la que prevalece siempre la satisfacción de una cocina hecha con amor.

P.- Por lo que se refiere a las bebidas, ¿cuáles son los elementos diferenciales de su compañía respecto a la competencia?

En lo que se refiere a las Bebidas estamos siempre innovando, trabajando con primeras marcas y buscando novedades en el mercado, dándole una seña de identidad propia al servicio de esas bebidas, marcando todos los matices a cada una de ellas para conseguir unas sensaciones y una experiencia única en cada uno de nuestros productos, marcando muy bien los tiempos en elaboración, ejecución, decoración, disfrutamos con cubrir todas las expectativas.

P.- ¿Cree que sus clientes valoran esos factores a la hora de elegir un establecimiento?

R.- Nuestro valor es diferenciador, creemos que uno de los factores a la hora de elegirnos son la Alimentación y Bebidas, todo ello unido a otro aspecto importante y esencial, que es la calidez humana de nuestro personal. Ambos rasgos conforman una combinación perfecta para tener éxito. La unión de un producto de calidad con una elaboración con amor, más un trato humano exquisito, es sinónimo de cubrir las expectativas de nuestros huéspedes. Y ellos lo valoran.

P.- ¿Qué diferencias existen en el consumo de Alimentación y Bebidas en el segmento vacacional respecto al urbano?

R.- En Playa Senator, tenemos varias líneas, como una especializada en hoteles vacacionales, donde el consumo de Alimentación y Bebidas es de un porcentaje altísimo, ya que el huésped aprovecha su estancia para disfrutar de sus vacaciones de relax, piscina, playa, etcétera.... Sin embargo en la línea urbana, Senator Hoteles, el huésped, que frecuentemente viaja por motivos comerciales o bien culturales, se ausenta del establecimiento durante el día, por lo que en este caso le damos mucha importancia al desayuno, que nosotros cuidamos en extremo, el resto de servicios no son tan relevantes.

P.- ¿Qué medidas está adoptando la cadena para integrar la alimentación vegetariana en las cartas de los restaurantes y de cada bufet?

R.- Desde hace décadas tenemos un rincón light en nuestros bufets que con el tiempo hemos ido ampliando y adaptando, y por supuesto mejorando. Conscientes de las nuevas y variadas dietas, tenemos entre nuestra colección productos para todo tipo de alimentaciones. Es más,

estamos asesorados por nutricionistas que nos ayudan en la elaboración de menús. Así mismo, se etiquetan los platos para que los comensales conozcan el contenido de los mismos.