¿Qué equipo mobiliario no puede faltar en tu negocio de hostelería?

Noticias 24hs | 06-07-2020 | 15:23



Los negocios de hostelería tienen la maquinaria y mobiliario esencial para que funcionen de forma óptima, ofreciendo de esta manera el mejor servicio para tus clientes. Además es importante comprar todo lo necesario en empresas especializadas, ya que éstas son las que garantizan la mayor calidad en los productos que vayas a adquirir para tu negocio de hostelería.

¿Qué maquinaria no puede faltar?

Dentro de un negocio de hostelería es importante contar con todo lo necesario para que así funcione de forma óptima y permita ofrecer un servicio de mayor calidad. Por lo tanto, vamos a indicarte cuáles son estos equipos necesarios para ello.

Hornos industriales

Los hornos industriales, como por ejemplo los hornos Rational, son esenciales dentro de la cocina de tu negocio de hostelería. Esto es gracias a que permiten hornear diversos alimentos, preparados de forma rápida y con mayor control, ya sea que lo compres de gas o eléctricos.

Además tienen un diseño que les permite encajar en cualquier cocina de forma cómoda y adaptándose al espacio disponible, ya que poseen varios modelos de diferentes tamaños.

Resultará una inversión más rentable, dado que tienen mayor resistencia y durabilidad, así como la capacidad de optimizar el rendimiento dentro de la cocina.

Cocinas industriales

Al igual que los hornos, las cocinas podrás conseguirlas de manera que funcionen con gas o electricidad. Los fogones son de mayor tamaño, esto les permite el uso de ollas más grandes, para así cocinar más alimentos al mismo tiempo.

Lavavajillas industriales

Dentro de un negocio de hostelería se suelen ensuciar una gran cantidad de platos, tenedores, ollas y sartenes, por lo que estos lavavajillas permiten una manera más óptima de limpiarlos y dejarlos listos para utilizarse otra vez.

De esta manera vas a poder mejorar el rendimiento de tus empleados respecto a la limpieza de la cocina. Podrás comprarlos en el tamaño que necesites y siempre de acuerdo al espacio de tu negocio.

Freidoras industriales

Son esenciales dado que permiten freír alimentos, como patatas o croquetas, de manera muy rápida, lo que te permite agilizar la atención al cliente. Son seguras de usar, dado que poseen un cesto que les permite echar los alimentos al aceite caliente, sin que los empleados corran peligro.

Neveras industriales

Éste es uno de los equipos más importantes, dado que permiten almacenar una gran cantidad de alimentos a la temperatura adecuada para su conservación. También permiten guardar platos ya preparados para que no pierdan su sabor, aroma e incluso nutrientes.

Si comienzas un negocio de hostelería, todos estos productos son esenciales para que puedas ofrecer un mejor servicio para tus clientes, optimizando los tiempos dentro de la cocina para atender más rápidamente los pedidos, ofreciendo seguridad a los empleados y conservando los alimentos en las condiciones más adecuadas, para que así al prepararlos, ofrezcan el mejor sabor y aroma.

¿Qué tipo de mobiliario necesitas?

Un negocio de hostelería, ya sea un bar, restaurante o cafetería, necesita contar con cierto mobiliario de manera que les permita a tus clientes tener un espacio cómodo y agradable en el que disfrutar. De esta manera podrás conseguir una gran variedad de diseños y estilos que se adaptarán al ambiente que quieras crear en tu negocio.

Entre el mobiliario que no puede faltar se puede encontrar lo siguiente.

Sillas

Esenciales para que los clientes puedan sentarse mientras disfrutan de tus servicios. Es importante que elijas las adecuadas, teniendo en cuenta aspectos como el estilo decorativo o los materiales de fabricación.

También dependerá del lugar en el que vayas a colocarlas; si es en la terraza podrás elegir las más cómodas o añadir elementos, como cojines que brinden mayor comodidad, o si no tienen respaldo, podrás usarlas en un negocio de cafetería, por ejemplo.

Mesas

Tampoco pueden faltar, aunque tu negocio sea más de tener clientes de pie. Con ellas ofrecerás una superficie estable donde se puedan colocar los vasos, la comida, o bien, que sirvan simplemente para apoyarse mientras se está hablando. Pero sobre todo si no vas a incluir sillas en

el negocio, debes elegir mesas altas.

Puffs

Aunque se trata de un elemento que busca hacer que el lugar sea más que nada diferente, los puffs son excelentes si quieres ofrecer comodidad y estilo a tu negocio de hostelería. Ideales para espacios íntimos, ya sea que tengas un bar o cafetería, logrando así crear un ambiente más acogedor.

Sillones

Es un tipo de mobiliario que ofrece una gran comodidad y estilo a tu negocio, dado que el diseño con el que cuentan es muy variado. Sin embargo, su tamaño suele ser mayor que el de otro tipo de muebles para hostelería, por lo que se recomienda tener el espacio suficiente y solo algunos de ellos.

¿Dónde puedes comprar todo esto?

Cuando se trata de adquirir todo este tipo de maquinaria y mobiliario para tu negocio de hostelería, tienes a tu disposición empresas como Suministros Hostelería CBB, que venden todo lo que necesites para las cocinas y espacios de tu negocio.

Uno de los principales motivos por los cuáles comprar por medio de esta empresa, es que ofrecen un amplio catálogo, esto te permitirá encontrar cualquier producto de manera que se ajuste al estilo y decoración de tu negocio, así como al tamaño que necesites para aprovechar al máximo los espacios.

Y dado que podrás conseguir todo lo que necesites, evitarás tener que ir buscando otras empresas, lo que te permitirá ahorrar tiempo y esfuerzo.

Por otro lado tratan con productos de marcas reconocidas en el sector, esto les permite garantizar la calidad de los mismos, tanto en su resistencia, funcionalidad como durabilidad, para que así solo tengas máquinas y mobiliario que resulten una inversión rentable.

De igual manera se encargan de ofrecer productos modernos, sobre todo cuando se trata de maquinaria de hostelería, optimizando el trabajo que se pueda tener dentro de la cocina.

Si tienes un restaurante, un café o un bar, es importante que puedas contar con este tipo de productos, dado que son los más necesarios para ofrecer un servicio de primera calidad y permitir a tus empleados realizar mejor cada una de sus tareas dentro de la cocina, sobre todo sin poner en riesgo su seguridad.

Autor: Redacción