



Cuando la creatividad se une a la rapidez en la cocina nos encontramos con el nuevo horno de alta velocidad GourmeXpress

Cocción rápida
Aumenta la eficiencia
Gran versatilidad
Tecnología sin ventilación

GourmeXpress de Electrolux Professional es un horno que utiliza 3 métodos de calentamiento combinados para un resultado de cocción rápida, proporcionando gran flexibilidad en la cocina y resultados excelentes.



**¿Quieres una demostración personalizada?
Escríbenos y ven a nuestro showroom**



Portavoz oficial:



Disfrutemos de nuestros “desayunadores”

¿Cuántas veces a través de un aroma, has viajado por tus recuerdos? Instantes acumulados uno tras otro, un viaje entre amigos o simplemente una experiencia gastronómica. Siendo conscientes del gran poder del aroma... Es una fantástica herramienta que podemos utilizar en nuestros desayunadores, cafeterías o comedores.

Loli Moroño, Directora Creativa PF1 Interiorismo Contract Eurostars Lisboa Baixa, Fotografía Eurostars



Estaréis de acuerdo conmigo, que es más sencillo percibir cuando un desayunador está diseñado para cubrir ese fin o simplemente se instalan en espacios reaprovechados, para cubrir el expediente. Es una lástima, observar fantásticas propuestas gastronómicas, tanto por su variedad como por sus elaboraciones, valoradas injustamente por el comensal y más cuando tiene una fácil solución.

En muchas ocasiones se resolvería reorganizando el producto, iluminándolo adecuadamente o simplemente colocándole sobre el fondo adecuado. Tan fácil como eso... nos ayuda a subir el valor percibido del establecimiento. La puesta en escena es crucial y sobre todo saber hablar el mis-

mo idioma que el usuario final. Nuestras claves ante este tipo de reto, es simplemente tratar al producto como se trabaja en el sector del retail. Si lo pensamos, es igual vender un pastel, que vender un reloj, con la ventaja que nos aportan a la venta, los aromas.

De ahí la importancia de diseñar perfectamente las circulaciones del comensal de una forma orgánica, casi como un baile, que no tenga que pensar, simplemente dejarse llevar.

En cuanto a cómo exponer propiamente el propio producto, hay un par de hitos que no debemos descuidar. Como la limpieza, el orden, prestando un especial control sobre las cantidades, mostrando el producto justo, ni mucho ni poco.

Es habitual jugar con diferentes cotas, utilizando peanas, pero hay que tener cuidado con el exceso, puede provocar confusión visual. Un truco cuando no se tiene demasiada habilidad, es la utilización de la simetría, con ello se consiguen grandes resultados. Sin olvidarnos del color, con ello podemos conseguir golpes de atención o incluso cambios de estado de ánimo. En nuestro estudio, el producto es el protagonista, con esa premisa, solemos trabajar con fondos neutros para que éste destaque y refuerce el conjunto de la decoración. Para ello nos gusta utilizar piedras y materiales técnicos poco porosos, que sean superficies resistentes ante la mancha y el golpe, además de que aporten prestaciones antibacterianas, que impi-

den la proliferación de bacterias. Respecto a la iluminación, no hay nada mejor que la utilización de carriles electrificados y proyectores. Son súper versátiles, dado que podemos incorporar o desplazar los proyectores que se necesitan, a través de unos adaptadores magnéticos o no. Consiguiendo proyectar en cualquier dirección y con un simple gesto, como un cambio de alguna luminaria específica o desplazando las existentes, añadiéndole algún difusor, inclusive hay proyectores que permiten simplemente sustituir la óptica. Podemos conseguir un montón de escenas diferentes.

No hay nada mejor como desayunar en espacios bien ventilados, iluminados y con un adecuado confort acústico. Son muy desagradables los ecos y reverberaciones en el espacio, de ahí mi eterna insistencia en un adecuado estudio

de tratamientos de las diferentes formas y materiales utilizados. Recordar que actualmente la industria ofrece un montón de paneles, como paneles de tablero de madera, tejidos, papeles y materiales constructivos fonoabsorbentes, que contribuyen a que disfrutemos

de nuestros desayunadores, como nos merecemos. Hace algún tiempo, es verdad que los costes eran más elevados, pero actualmente ya no es un problema, en muchas ocasiones depende exclusivamente de tener la sensibilidad en el momento de decisión de la prescripción.



Especialistas en decoración para hotelería.



www.pf1interiorismo.com

info@pf1interiorismo.com

T+34 981 979 284