

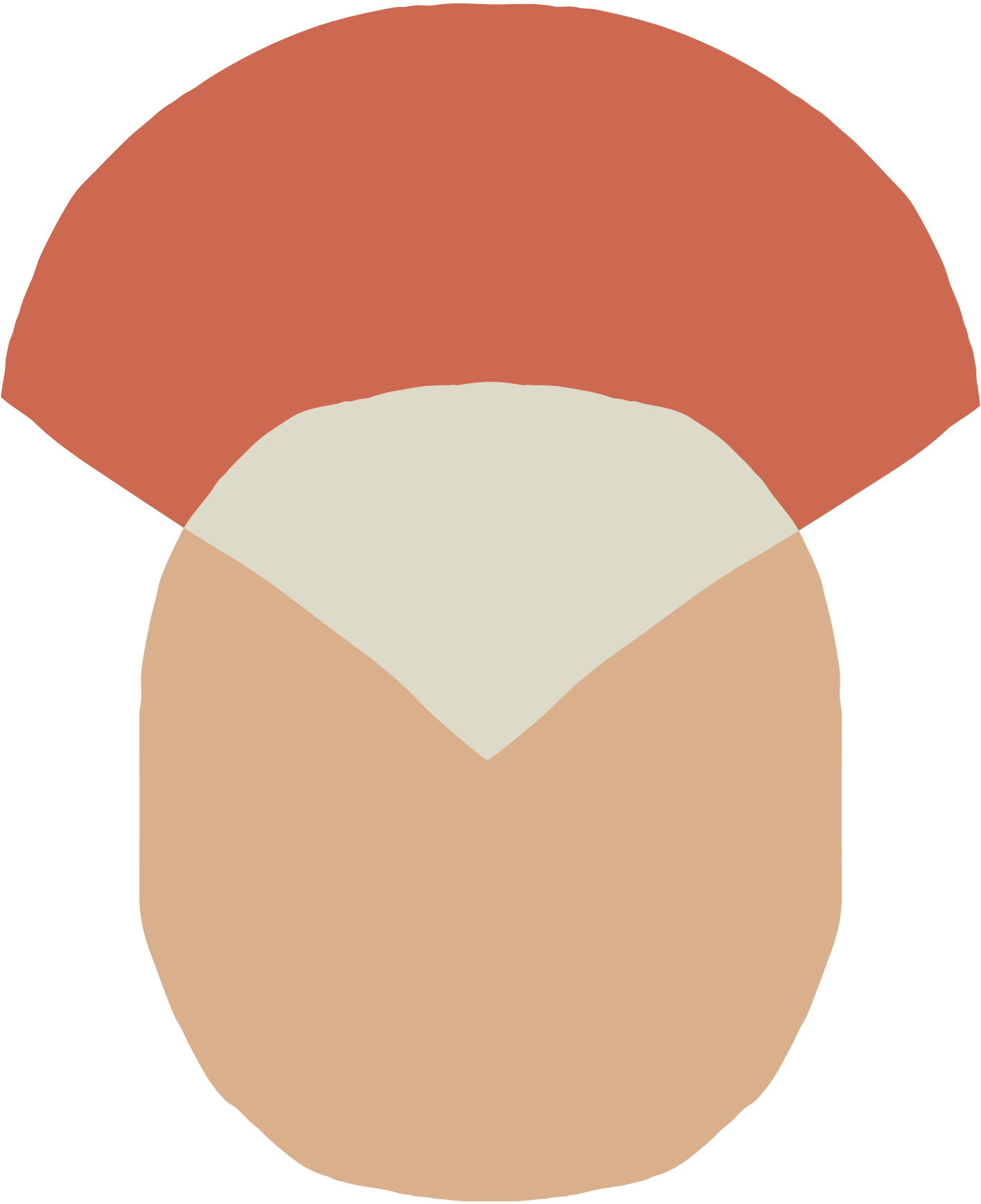
CASA Delfín

EL ARTE DE
LA HOSTELERÍA



Buffet Concept 360°

CASADELFIN
.COM



CONVIERTE EL SERVICIO BUFFET EN TU MEJOR INVERSION

Desde 1863 acompañamos a restauradores y hoteleros como tú en la creación de experiencias culinarias singulares, ofreciendo una cuidada e innovadora selección de equipamiento de hostelería.

Somos conscientes de las dificultades de ofrecer un buffet de calidad y la importancia de los costes asociados para conseguirlo. Por eso presentamos Buffet Concept, una consultoría personalizada que elevará tu buffet.

Tu proyecto en cuatro pilares



02 Equipamiento

Tecnología al servicio de la operativa

Integramos maquinaria, mobiliario y soportes adaptados al producto, reforzando estética, higiene y eficiencia operativa. Todo alineado con la identidad visual y funcional del hotel.

01 Consultoría

Análisis, diseño y planificación con visión estratégica

Diseñamos buffets operativos y rentables desde el inicio del proyecto, optimizando distribución, flujos, equipamiento y servicio con una solución llave en mano personalizada y funcional.





04 Sostenibilidad

Control de mermas y desperdicio

Reducimos mermas con Effiwaste, digitalizamos con Effilabel y cumplimos normativa con planes prácticos. Tecnología, impacto ambiental y control eficiente integrados en tu operativa.

03 Formación

Capacitación bonificada

Capacitamos a tu equipo en montaje y servicio del buffet, implementamos SOPs y entregamos manuales. Formación bonificada, operativa y alineada con los objetivos del establecimiento.



EXPERTOS DEL SECTOR A TU SERVICIO EN CADA FASE DEL PROYECTO

Tanto si estás a punto de arrancar un proyecto nuevo como si quieres renovar y optimizar tu buffet actual, desde Buffet Concept te ofrecemos una solución integral para transformarlo. Nos encargamos de todo el proceso, desde la conceptualización hasta la puesta en marcha.

Desde el diseño operativo y el equipamiento profesional, hasta la formación de tu equipo, el control de mermas y el etiquetado digital: coordinamos todo el proyecto. Junto a ti, convertimos el buffet en una experiencia rentable, eficiente y alineada con tu identidad de marca.



01

Servicio de Consultoría

Diseño operativo inteligente

Integramos la operativa desde el inicio del proyecto: desde la disposición del equipamiento hasta la ergonomía de cada estación. Pensamos en tu equipo, en su eficiencia diaria, y en cómo mejorar los flujos durante el servicio.



Optimización del espacio

Diseñamos buffets con una distribución lógica y eficiente, adaptada al volumen de clientes, al personal disponible y al tipo de servicio. Priorizamos la funcionalidad y la visibilidad del producto para maximizar rendimiento y experiencia.

Selección profesional del menaje

Definimos el menaje más adecuado para cada producto y tipo de servicio, combinando funcionalidad, durabilidad y estética. Cada pieza se elige para facilitar el trabajo del equipo, garantizar una correcta presentación y reforzar la imagen del buffet.



02

Equipamiento profesional



Estética cuidada y atractiva

Integramos el equipamiento de forma armónica con el entorno. No solo buscamos funcionalidad: cada módulo, vitrina o estación está pensado para reforzar la imagen de marca del hotel y dar protagonismo absoluto al producto.

Tecnología al servicio de la operativa

Trabajamos con maquinaria de última generación adaptada a las exigencias del entorno hotelero. Equipos eficientes que aseguran el control preciso de temperatura, higiene y servicio continuo.

Equipamiento adaptado al producto

Seleccionamos materiales y soportes específicos según el tipo de alimento, garantizando conservación, presentación y seguridad alimentaria.

03

Formación operativa



Capacitación profesional para tu equipo

Capacitamos a tu equipo en el montaje, servicio y reposición del buffet, asegurando una experiencia coherente, profesional y alineada con la propuesta gastronómica del hotel.

Formación bonificada a través de FUNDAE, sin coste para el establecimiento.

Diseño de los procesos operativos

Desarrollamos, diseñamos e implementamos SOPs (procedimientos operativos estándar) de cocina y sala, con especial enfoque en el montaje, reposición y servicio de buffets.

Acompañamiento y manuales personalizados

Elaboramos manuales operativos a medida y acompañamos al equipo durante la implementación, garantizando un servicio eficaz, seguro y alineado con los objetivos del hotel.



04

Soluciones sostenibles

Plan de Prevención del Desperdicio Alimentario

Te ayudamos a cumplir la normativa, identificar y evitar pérdidas innecesarias con un plan práctico, fácil de aplicar y adaptado a tu servicio.



Effilabel

Optimiza tu buffet con etiquetas digitales que informan en tiempo real sobre ingredientes, alérgenos, D.O, temperaturas y mucho más. Ahorra tiempo, controla la información y digitaliza el buffet.

Effiwaste

Reduce el desperdicio alimentario y mejora el rendimiento de tu buffet con un sistema inteligente que analiza en tiempo real y te ayuda a tomar mejores decisiones. Incluye formación, implementación y acompañamiento.



EXPERTOS EN EL ARTE DE LA HOSTELERÍA
DESDE HACE MÁS DE 100 AÑOS

Una buena experiencia culinaria no depende solo del producto. El espacio, la operativa, el equipo humano y la presentación influyen directamente en cómo el cliente percibe y valora el servicio.

Con Buffet Concept 360° ofrecemos una solución integral: desde la consultoría operativa hasta el equipamiento, la formación del equipo, el control de mermas y el etiquetado digital.

Un servicio completo, flexible y a medida para transformar tu buffet en una experiencia eficiente, memorable y alineada con tu marca.

Teléfono
973 500 580

Email
buffetconcept@casadelfin.com

Whatsapp
686 611 396

Web
casadelfin.com

CASA DELFÍN

EL ARTE DE
LA HOSTELERÍA