



Bufés y Covid en restaurantes corporativos: lecciones e ideas para el futuro

Lunes, 05 de octubre 2020

El coronavirus ha venido a cambiar muchas cosas en el día a día de todos los servicios de colectividades; el bufé era ya, antes de la pandemia, un punto crítico al que prestar especial atención, así que ahora lo es mucho más. El hecho de que los comensales se sirvan personalmente y de una misma fuente la comida ha desaparecido, probablemente para no volver. Es la hora de repensar como deben ser los 'bufés' del futuro.

Muchos comedores de empresa están diseñados en formato mixto bufé-*self service*, lo que agiliza las largas colas que se forman a la hora en la que el personal de planta se dirige a comer. Sin embargo, la emergencia sanitaria ha obligado a replantear los bufés. Si ya antes de la pandemia este tipo de modalidad gastronómica podía ser un nido de microorganismos potencialmente dañinos para la salud si no se seguían las pautas de higiene estrictas que siguen la mayoría de colectividades, ahora este riesgo se multiplica al ser todos nosotros potencialmente portadores del coronavirus y poder contagiar tan fácilmente.

Las pequeñas aglomeraciones en el expositor de las ensaladas o la manipulación de utensilios como pinzas para servirse tortilla de patata de una fuente común al plato son algunas de las escenas habituales en un bufé, que ahora pueden ser peligrosas. Incluso con el suministro a la entrada del comedor de gel hidroalcohólico, que evitaría *a priori* que lo que se toca pueda contagiar a otras personas, siempre existe el riesgo de tocarse los ojos o la boca sin darse cuenta y que el peligro de contagio vuelva a aparecer.

Las colectividades deben enfrentarse a muchos cambios. ¿Significa esto que la oferta de bufés quedará en el pasado para siempre, aunque llegue la vacuna? Podría ser. Sin embargo, eso no quiere decir que los comedores laborales y restaurantes corporativos no puedan ofrecer experiencias o comidas más allá de la urgencia de ofrecer una caja con un bocadillo y una fruta. Esta coyuntura es una excelente oportunidad para repensar los bufés y orientarlos a un sistema de comedores medioambientalmente más sostenibles y evidentemente más seguros.

El bufé de comidas en época de Covid-19

Aunque ya se ha hablado de ello en algunos medios, no está de más recordar las medidas que se están en los bufés de comida durante la pandemia ya que, como sabemos, es posible que la situación de excepcionalidad por este motivo se alargue un año o más.

Todas las medidas para poder conjugar bufé y Covid tienen dos objetivos principales:

1. Reducir aglomeraciones.
2. Reducir la manipulación de utensilios y alimentos.
3. Ofrecer en general una sensación fundada de seguridad.

Entre ellas podemos destacar:

- Colocación de dispensadores de gel hidroalcohólico a la entrada del comedor.
- Obligatoriedad de uso de mascarilla cuando no se esté sentado en la mesa.
- Ocupación del comedor por turnos, pudiendo sacar partido de aplicaciones móviles para reservar hora si es necesario o hacerlo por teléfono.
- Colocación de mesas y espacios de suministro de comida con la distancia de seguridad adecuada.
- Eliminación de productos de uso común entre los comensales. Por ejemplo aceiteras, vinagreras, salseras, saleros, etc.

- Eliminación de elementos decorativos en las mesas que puedan ser manipulados por diferentes huéspedes.
- En algunos casos son los camareros los que hacen de 'asistentes' para acceder a la comida que se desee sin necesidad de acercarse al expositor a buscarla.
- Dedicar personal a supervisar que las prácticas de prevención se aplican correctamente (idealmente debe dedicarse sólo a esa actividad).
- Pantallas protectoras transparentes en las mesas.
- Marcar circuitos de entradas y salidas para evitar al máximo los cruces entre las personas usuarias del comedor.

Alternativas al bufé que pueden conquistar el futuro

Hasta ahora hemos hablado de las medidas de urgencia que se han tenido que adoptar para hacer frente a la pandemia de la *Covid-19*, pero hay que plantearse la posibilidad de que esta eventualidad sienta las bases de una nueva era en la que el negocio de la colectividad deba reimaginarse prácticamente desde cero, desmontando muchas de las piezas que se daban por sentadas y volviéndolas a ensamblar de una nueva forma.

Los emplatados individuales

Es la evolución natural y de emergencia de los bufés tal como los conocíamos hasta ahora, especialmente en los tiempos más duros de la pandemia: optar por las monodosis tapadas, que no requieren manipular ningún utensilio colectivo para servirse como pinzas, cucharas o cucharones, sino solo coger el conjunto emplatado. Hay quienes ofrecen también utensilios de uso personal (cucharillas, tenedores, cuchillos...) desechables, pero esto es una opción que debería descartarse a medio plazo y pensar alternativas para no impactar negativamente en el medio ambiente.

El *show cooking*

Una de las opciones que se pueden explotar, que hasta ahora convivían con algunos bufés tipo *self-service*, es el *show-cooking*, es decir, poner a disposición de los comensales a un cocinero que hace las elaboraciones al momento, a la vista de todos. De esta manera sólo estas personas manipulan alimentos y utensilios. En algunos casos se realiza dentro de la cocina en lugar de hacerlo delante del comensal. Los comensales sólo manipularán sus propios utensilios (platos, vasos, cubiertos, etc.) y recibirán del chef aquello que les apetezca.

El bufé asistido

Es una medida que han adoptado muchos comedores desde mucho antes de la pandemia. Consiste en contar con personal que servirá el plato que señala el comensal; esta modalidad debe estar protegida no sólo con la pantalla antiestornudo que ya se disponía antes, sino con pantalla que proteja aún más los platos y dejar sólo una pequeña zona para pasar el plato.

Reforzar el *delivery* o *take away*

Destinar más recursos al servicio bajo demanda es una forma de reducir, no sólo la manipulación de alimentos y de utensilios, sino también de disminuir drásticamente la interacción social en las áreas comunes. Incluso ofrecer un servicio a domicilio para los teletrabajadores.

Reimaginar los bufés puede generar beneficios

Menor desperdicio de comida. Aunque nos encante tener a disposición mucha más variedad y cantidad de comida de la que vamos a comer, debemos ser conscientes del desperdicio que eso genera. Para dar una impresión positiva a los comensales, el establecimiento debe procurar mantener siempre los expositores llenos, y parte de esa comida se echa a perder, porque es difícil hacer previsiones exactas de cuánta gente acudirá al bufé al día siguiente y qué y cuánto comerá.

Seguridad alimentaria mayor. Ya hemos explicado que un bufé implica mucha gente a la vez que manipulará los mismos utensilios (pinzas y cucharas de servir, bandejas, platos, vasos, la máquina de café...) y eso es un riesgo en un momento de pandemia. Un bufé tiene mayor riesgo de contaminación cruzada y de proliferación de microorganismos que otras formas de servir comida. Sin embargo, este riesgo, aunque menor, también existe en situación de normalidad.

- [Encuentra esta y otras noticias relacionadas con la crisis del coronavirus en nuestra página 'Las colectividades frente al Covid-19'](#).
- [Protocolos y documentación de referencia respecto a la Covid-19'](#).

Noticias Relacionadas

- [¿Veremos modificaciones para suprimir los comedores de empresa tras la Covid-19?](#)
- [Nuevas recomendaciones para proteger frente a la Covid, a los trabajadores de la restauración](#)
- [Estrategias de gestión para evitar la transmisión del coronavirus en cocinas de colectividades](#)
- [Comedores escolares y Covid-19: pautas de higiene y seguridad para la 'vuelta al cole'](#)

- [Control higiénico sanitario en restauración hospitalaria durante el Covid-19 \(parte 1\)](#)

Lluís Riera **Luis Riera** es licenciado en Químicas y Ciencia y Tecnología de los Alimentos y fundador de la consultora de seguridad alimentaria **SAIA**. Lleva más de 20 años en el campo de la consultoría y también colabora con la *Agència Catalana de Seguretat Alimentaria* (elaboración de guías de restauración) y con la Editorial Altamar (redacción de libros de higiene alimentaria), entre otros. @: lriera@saia.es