

SERVEI

IMPULSANDO EL CANAL HORECA
HACIA EL ÉXITO

Día de la
Gastronomía
Ecuatoriana

Tendencias
a la carta

Apoyo al
emprendimiento
gastronómico

LA LIMPIEZA IDEAL PARA TU COCINA PROFESIONAL.



RECUERDA LOS PASOS PARA LOGRAR LA LIMPIEZA DE TU NEGOCIO:

- 1. RETIRAR LOS EXCESOS** de suciedad (barrer, recoger la basura, etc).
- 2. PRE LAVAR** aplicando agua para aflojar la suciedad.
- 3. LAVAR** aplicando una solución limpiadora.
- 4. RESTREGAR** cepillando o frotando la superficie.
- 5. ENJUAGAR** aplicando agua sobre la superficie.
- 6. DESINFECTAR** aplicando una solución sanitizante o desinfectante.
- 7. ESCURRIR** eliminando toda acumulación de agua.

CREMA LAVAVAJILLAS

Elimina suciedades y grasas ligeras. (**Brillex**)

LIMPIADOR DESINFECTANTE

Limpia suciedades ligeras y elimina bacterias. (**Olimpia Profesional**)

DESENGRASANTE

Remueve grasas y suciedades pesadas. (**Grassol**)

DESINFECTANTE PROFUNDO

Elimina bacterias. (**Olimpia todo Terreno**)

EDITORIAL



Holger Aguirre,
gerente
comercial
nacional B2B
La Fabril.

COCINA CON VALOR

TOMAR EL LIDERAZGO del canal HORECA y convertir a la gastronomía ecuatoriana en un producto turístico fueron las metas con las que **SERVEI** arrancó en 2016. En estos tres años de trabajo hemos podido palpar el gran deseo que tiene el sector por aprender, profesionalizarse y darle valor a nuestra deliciosa comida típica.

Como **SERVEI** hemos venido trabajando junto a los restaurantes, emprendimientos culinarios y servicios de *catering* para cristalizar este anhelo y para que sus procesos y servicios, a más de ser óptimos, transformen la forma de ver la cocina en Ecuador.

Nuestro país cuenta con el talento, la creatividad y los productos para ofrecer una propuesta culinaria contemporánea y para competir en los mercados internacionales. Estamos convencidos de que la gastronomía ecuatoriana tiene un enorme potencial de crecimiento y que en unos cuantos años ésta dará el salto a futuro con una identidad propia.

Hoy más que nunca el sector tiene la gran oportunidad de promover y revalorizar nuestros sabores. Desde **SERVEI** seguiremos generando alianzas con el sector académico y turístico, a fin de implementar planes de capacitación que permitan potenciar la rentabilidad de estos negocios, pues nuestro compromiso es crecer junto a ellos.

Día de la Gastronomía Ecuatoriana

El sector HORECA está trabajando por convertir al país en el nuevo destino culinario de Latinoamérica.

Con el objetivo de posicionar al Ecuador como un destino turístico culinario, en 2018 la Asamblea Nacional declaró al 12 de diciembre como el Día de la Gastronomía, Productos y Alimentos Saludables del Ecuador, una resolución que busca promover el consumo de bienes ecuatorianos nutritivos y sanos, así como las buenas prácticas de adquisición, preparación y consumo de alimentos.

La declaratoria abre una valiosa oportunidad para todos quienes están vinculados a la cadena HORECA y productiva, pues a más de promover la revalorización de los productos emblemáticos del país incentiva los emprendimientos culinarios, el empleo joven y el turismo nacional, por lo que el sector tiene grandes posibilidades de crecimiento.

Y es que la pluriculturalidad, la diversidad de climas, la variedad de productos que existen en el país, así como nuestra herencia indígena y europea han hecho que el bagaje culinario ecuatoriano sea rico y variado.

Nuestra historia ha dado origen en cada región a un sinnúmero de preparaciones, con propuestas que van desde lo exótico como los pinchos de chontaduro o el maito en la región ama-



zónica; hasta llegar a los alimentos envueltos como humitas y tamales en la Sierra, y los platos con mariscos como ceviches y cazuelas en la Costa.

Pero si bien el Ecuador cuenta con una gastronomía rica aún es necesario crear una identidad nacional gastronómica y esta es la gran responsabilidad que tienen ahora los profesionales de la gastronomía y los establecimientos HORECA. Los primeros pasos ya se han dado y ya existen muchas propuestas interesantes que empiezan a revolucionar la cocina ecuatoriana, pero aún queda camino por recorrer, es necesario seguir preparándose y encaminando los esfuerzos en potenciar el talento, incentivar la profesionalización del sector.



Sabores ecuatorianos

Cada región de nuestro país tiene recetas únicas. Mariscos, carnes, legumbres y granos predominan en estas preparaciones.

GALÁPAGOS

Ceviche de canchalagua

Los mariscos son esenciales en la gastronomía del archipiélago. Este plato es popular, especialmente en la isla de San Cristóbal. La canchalagua es un molusco endémico al que se le atribuyen propiedades afrodisíacas.



COSTA

Bolón

Es un símbolo del desayuno costeño, elaborado con plátano frito o asado y luego machacado. En su interior lleva queso criollo o chicharrón, aunque puede incluir otros ingredientes como el huevo o la cebolla blanca. Este bocadillo surgió en los hogares montuvios y campesinos en la época colonial.



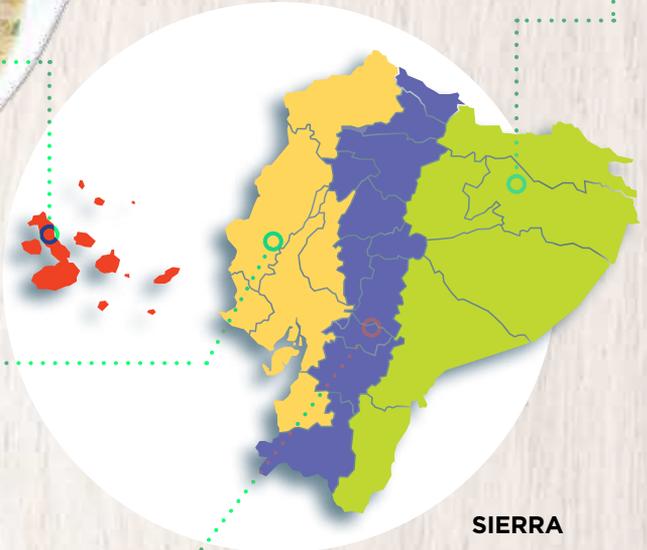
SABROFRITO es un aceite multipropósito, utilícelo para frituras por inmersión, sellado, cocción y en sopas.



ORIENTE

Maito

Esta preparación forma parte de la identidad cultural de los pueblos del Oriente. Está hecha con pescado sazonado con sal en grano, envuelto en hojas de yaki-panga o bijao y asado al carbón. Se acompaña con plátano, yuca, papa china o palmito

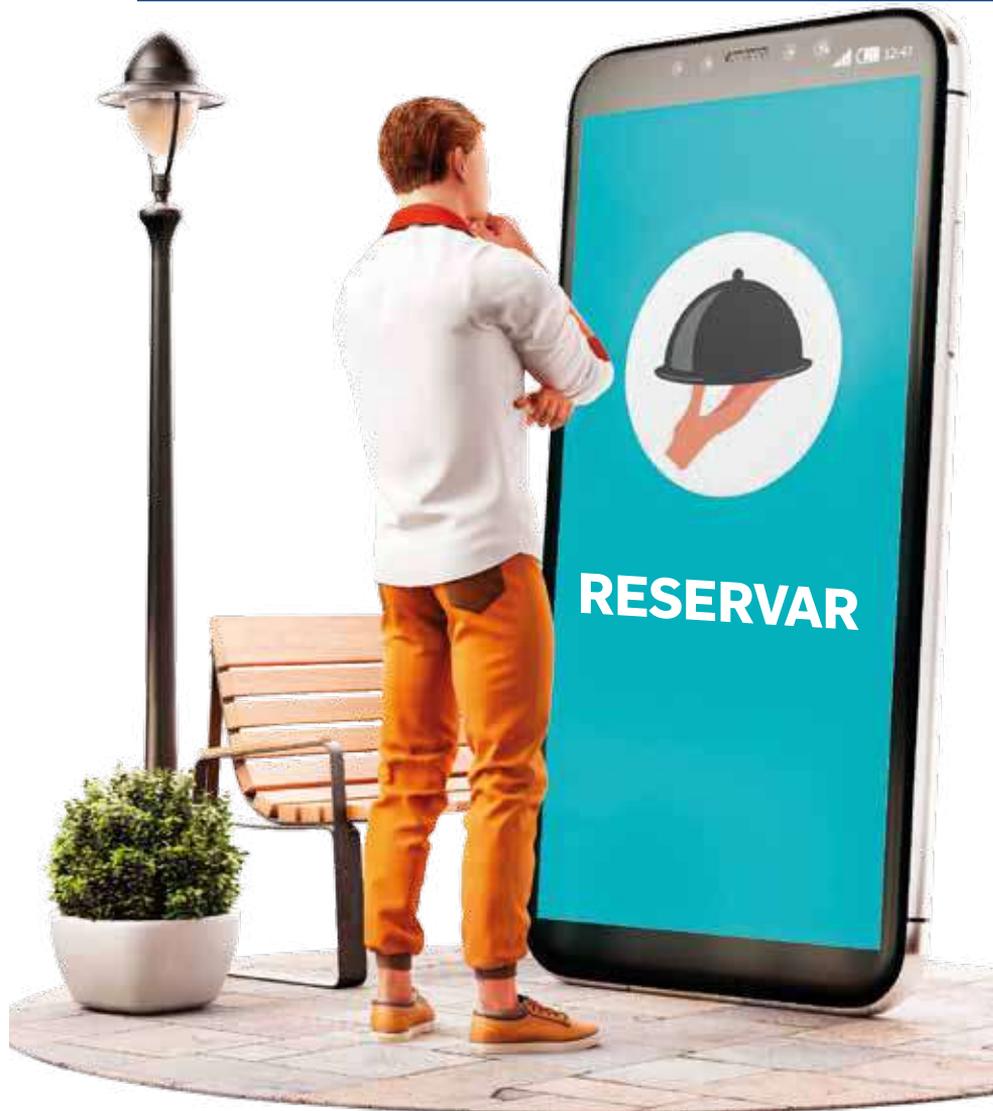


SIERRA

Hornado

Adobado con chicha, cebolla, ajo y comino, este plato es infaltable en la serranía ecuatoriana, en especial en las provincias de: Carchi, Pichincha, Chimborazo y Azuay, cada lugar lo ofrece con diferentes variantes: motepillo, mote sucio o llapingachos.





Tecnología para el sector HORECA

La tecnología se ha abierto espacio en cada ámbito de la vida y el menú de los restaurantes no ha sido la excepción.

El canal HORECA está inmerso en una revolución digital en lo que respecta a servicio, atención al cliente y cocina. La digitalización está abriendo la puerta para que los establecimientos puedan automatizar su información y acelerar muchas interacciones que no aportan nada entre cliente-empleado.

A través de sistemas de digitalización integrales, se puede reducir el tiempo que demandan ciertas tareas, de tal forma que el equipo de trabajo tenga que dedicarle menos esfuerzos a tareas que pueden ser robotizadas y dedicar más tiempo a brindar un trato más personalizado a los clientes.

Sistemas de digitalización: Son softwares que simplifican la digitalización e integración de información de los negocios HORECA, a través de estos se pueden realizar: facturación electrónica, reporte de estadísticas, menú digital, control de personal, gestión de caja, encuestas, entre otras.

Robots: Restaurantes y empresas de reparto de alimentos están haciendo uso de los modelos más avanzados de robots para tareas como: montar hamburguesas, preparar café, hay modelos que hornean pizzas, hacen batidos, mezclan ensaladas o amasan pan.

Quioscos de autoservicio: Algunas cadenas de comidas los han incorporado para que sus clientes personalicen sus órdenes. Los restaurantes que trabajan con ellos aumentan sus pedidos, mejoran la precisión de estos y reducen sus costos operativos.

Apps de entregas: Estas herramientas permiten una mayor gestión de pedidos y reducen el tiempo que el personal del restaurante destina a esta tarea.

Apps de reservas: La automatización de las reservas *online* ha liberado al *maitre* o *hostess* del teléfono y el libro de reservas manual. Grandes cadenas de restauración han empezado a utilizar *bots* o *chatbots* para que sus clientes solventen sus dudas y realicen sus pedidos, igual que lo harían con un mesero.



SERVEI apoya al emprendimiento gastronómico

La profesionalización del sector HORECA es uno de sus frentes. Muchos negocios se han beneficiado de sus programas de capacitación gratuitos.

En el canal HORECA, al igual que otros sectores, la capacitación y el conocimiento son claves para crecer y mantenerse en el tiempo. Potenciar e impulsar los negocios de este segmento es el objetivo de **SERVEI**, desde 2016 la Unidad de Negocios de **La Fabril** ha venido trabajando para ofrecer a sus clientes

soluciones integrales, que van más allá de solo productos.

Este año comenta su gerente comercial nacional B2B, Hólger Aguirre, se abrió para ellos una alianza con la **Escuela Culinaria de las Américas**, la cual les ofrece un programa de capacitación para reforzar sus conocimientos en áreas como: desarrollo

de receta estándar, costeo culinario, BPM, servicio al cliente, *marketing* gastronómico, manejo de redes sociales, entre otros temas.

Alexa Saa, coordinadora académica de la Escuela, señala que por cuestiones de tiempo y dinero muchos no se capacitan, por lo que gracias a estos cursos gratuitos tanto propietarios, administradores y cocineros de restaurantes, emprendimientos gastronómicos y servicios de *catering* pueden formalizarse, recibir un certificado y obtener mayores ventas.

Pero esta no es la única iniciativa que impulsa **SERVEI**, su programa **RED HORECA** ha fortalecido los conocimientos y habilidades de 1.200 personas, entre clientes y dueños de negocios. Asimismo, por medio de **Círculo Gourmet** ha llegado con temas como: servicio al cliente, administración, manejo de personal, e inventario, proveedores, entre otros.

Además, su equipo de **Servicio de Asesoría Técnica (SAT)** cuenta con técnicos especializados en aceites y grasas, y limpieza, quienes capacitan permanentemente a los establecimientos en temas de frituras, buenas prácticas de limpieza y manejo de productos. Otro beneficio de los clientes de **SERVEI** es un programa de recolección de aceite usado de cocina, a través del cual los establecimientos reciben un certificado de tratamiento y disposición final de desechos y un incentivo económico.

“Vimos una oportunidad al ofrecer estas capacitaciones a nuestros clientes, sobre todo porque en el sector HORECA nadie lo hacía gratuitamente. En **SERVEI** no solo ofrecemos productos, sino soluciones que potencian el desarrollo de cada uno de los negocios, así cerramos el círculo para hacer del Ecuador una potencia turística gastronómica”, afirma Hólger Aguirre.



Los estudiantes de la **Escuela Culinaria de las Américas** utilizan en sus clases los productos de **SERVEI**, además reciben de la unidad capacitación en temas de fritura y buenas prácticas de limpieza.



La alianza con la **Escuela Culinaria de las Américas**, permite a los clientes de **SERVEI** recibir capacitación gratuita.

Tendencias a la carta

Los negocios están innovando su menú para ir acorde a las tendencias y necesidades de los clientes.

En la gastronomía es necesario evolucionar acorde a los cambios y gustos culinarios. Hoy más que nunca las personas están dispuestas a probar nuevos sabores y propuestas, por lo que los restaurantes y servicios de *catering* deben estar preparados para ofrecerlos. Estas son algunas tendencias que se están siguiendo:



SABROLEINA brinda excelente estabilidad oxidativa al momento de freír. Es ideal para frituras por inmersión y por sellado.

El aceite de oliva está sustituyendo la mantequilla al momento de comer el pan.



COMIDA INTELIGENTE: Los clientes quieren conocer los beneficios de los alimentos que consumen en su establecimiento. Infórmese con un nutricionista o investigue sobre estos para comunicárselo a sus comensales, ya sea a través del menú, los meseros, el material publicitario o la decoración del local.

PLATOS CON PAN: El pan en diferentes formatos y combinado con diversos ingredientes son la sensación. Es un producto práctico y rentable para los restaurantes y atractivo de consumir, inclúyalo en su menú con aguacate, semillas, tomates cherry, huevos, quesos o salsa Bechamel. Se puede consumir como entrada o plato principal de un *brunch*.

GUARNICIONES CREATIVAS: Estas dejaron de ser un complemento del plato principal, hoy los clientes están interesados en todo su contenido. Atrás quedó la tradicional ensalada fresca, hoy se prefiere variedad en los ingredientes; opciones como las hojas de amaranto, kale, semillas y granos pueden hacer su platillo emocionante.

PRODUCTOS LOCALES: La gente quiere saber de dónde proviene la comida que consume, así como la historia que hay detrás de ella. Si bien la corriente de platillos con ingredientes locales no es nueva, esta continúa ganando adeptos en cada vez más restaurantes.

POSTRES SALUDABLES: Incentive el consumo y reduzca la culpa de sus clientes incorporando estos postres, integre combinaciones con sabores *gourmet*, endulzados con estevia o azúcar de coco, o bajos en calorías.

PARA COCINAS
PROFESIONALES,
UN PROFESIONAL
DE LA LIMPIEZA.

NUEVO



DESINFECTANTE MULTIUSO
OLIMPIA
PROFESIONAL

✓ Apto para superficies donde se manipulan alimentos.

✓ Desinfectante multiuso que elimina el 99.9% de las bacterias.

✓ Es eco-amigable y no tóxico.

