



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Cómo ayuda la maquinaria de Bonnet en la rentabilidad de una cocina profesional

## Cómo ayuda la maquinaria de Bonnet en la rentabilidad de una cocina profesional

Miércoles, 22 de mayo 2024

La maquinaria de alta calidad es una inversión crucial en el sector de la hostelería, y las cocinas industriales de alta gama Bonnet son un ejemplo de ello. La inversión en investigación, desarrollo e innovación (I+D+I) no solo mejora la rentabilidad y productividad, sino que también incrementa la operatividad y la seguridad alimentaria, así como la prevención de riesgos laborales (PRL).

Para garantizar la excelencia en el servicio y el producto ofrecido a los comensales, es esencial contar con equipos que mantengan altos estándares de calidad. La maquinaria de Bonnet, diseñada y fabricada bajo estrictos controles de calidad y en colaboración con destacados chefs internacionales, destaca por su eficiencia en el uso de energía, agua y químicos, además de reducir las mermas en el proceso de preparación de alimentos.

Los hornos de Bonnet son conocidos por asegurar un acabado uniforme del producto cocinado en cualquier punto de su interior, lo que contribuye a la satisfacción del cliente y a la minimización de desperdicios. Equipos como planchas, freidoras, multifuncionales, marmitas y fuegos abiertos están diseñados para tratar los alimentos de manera óptima, permitiendo a los profesionales de la hostelería alcanzar el punto exacto deseado en cada plato, desde filetes a la plancha hasta frituras crujientes y deliciosas, con un mínimo de grasa.

La maquinaria de Bonnet también se destaca por su compromiso con la sostenibilidad. Diseñada para ofrecer un rendimiento óptimo con un menor consumo de recursos naturales y químicos, la empresa ha realizado estudios exhaustivos sobre la huella de carbono de sus productos, posicionándolos como los más sostenibles y respetuosos con el medio ambiente del mercado.

La durabilidad es otro punto fuerte de la maquinaria de Bonnet, fabricada con materiales de alta calidad que garantizan robustez y fiabilidad. Esto se traduce en una vida útil prolongada y en una reducción significativa de los gastos de reparaciones y servicio posventa, evitando averías costosas que podrían afectar el normal funcionamiento del servicio y la planificación de los menús.

### Inconvenientes de la maquinaria de menor calidad

En muchas ocasiones, al adquirir una nueva máquina nos dejamos llevar únicamente por el factor precio, sin tener en cuenta que la maquinaria es la locomotora que hace que nuestra cocina dé el rendimiento deseado.

¿Nos hemos parado a valorar cómo y cuánto impacta en la rentabilidad de un negocio no acertar con la maquinaria correcta? No acertar con los equipos correctos puede conllevar agobios y estrés al personal, que el cliente percibe en el momento del servicio.

La maquinaria con poca potencia no alcanza las temperaturas que se requieren en cada momento, y eso ralentizará los procesos, deteriorará la materia prima, y comportará gastos más elevados de energía, agua, químicos. Además la calidad se resentirá con platos que no llegarán a la exigencia del chef o del cliente.

### El coste oculto de la maquinaria de menor calidad

Una avería provocada por la maquinaria de menor calidad tiene un coste en rentabilidad operativa. A eso debe añadirse el coste de reparación de la avería, la mayor probabilidad de que la avería se produzca a lo largo del año, y el coste en personal para suplir la maquinaria averiada.

Al comparar precios de maquinaria hay que contabilizar todos estos factores porque tienen un efecto real: una maquinaria de alta calidad supone un ahorro en reparaciones, en lo que comportan estas reparaciones y una mejora de la rentabilidad operativa.

[Contacta con IHS Tecnológicos - Bonnet](#) o [accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.](#)

## Noticias Relacionadas

- [Diez iniciativas que ayudan a mejorar la rentabilidad en restauración by Bonnet](#)
- [Consejos y consideraciones previas para elegir horno combinado profesional con Bonnet](#)
- [La importancia del mantenimiento preventivo de la maquinaria profesional con Bonnet](#)
- [Las ventajas de la cocina al vapor con Bonnet: saludable, sostenible y eficiente](#)