vinetur

La creación de experiencias y el bienestar del usuario serán los ejes de la restauración colectiva en 2025

La personalización del servicio, el uso de tecnología y el rediseño de espacios en pro de la interacción social están impulsando un cambio hacia experiencias más completas para el usuario.

lunes 20 de enero de 2025

ESCRITO POR REDACTOR CURIOSO



La restauración colectiva atraviesa un proceso de transformación fruto de las nuevas necesidades de unos consumidores que ahora demandan mayor personalización del servicio frente al modelo estandarizado. En este aspecto, la implementación de los últimos avances tecnológicos, así como las innovaciones gastronómicas, sostenibles y la gestión los espacios, están permitiendo al sector adaptarse y conectar con los gustos y necesidades de cada usuario.

Como resultado, ya desde hace varios años la línea que separa a la restauración colectiva y organizada se ha difuminado. Un nuevo paradigma que está obligando al sector a reinventar de manera progresiva cada una de sus áreas de negocio para seguir cumpliendo con sus respectivas funciones sociales y, a la vez, mantener la calidad en las operaciones y a los usuarios satisfechos y fidelizados con la experiencia de consumo.

Con este fin, Mediterránea Group, líder español de servicios de restauración colectiva, ha identificado las 'Tendencias en la Restauración Colectiva para 2025' por cada segmento de actividad. Un análisis del sector que subraya la creación de experiencias de alimentación y la búsqueda del bienestar del usuario.

Herramienta educativa: nutrición y valores saludables desde la infancia

El próximo año, el comedor escolar continuará avanzando en su evolución hacia una actividad que trasciende a la alimentación, enseñando a las nuevas generaciones la importancia de la salud y la sostenibilidad desde temprana edad. Con menús nutricionalmente equilibrados que respetan el medioambiente, los jóvenes aprenderán a cuidar su salud y, al mismo tiempo, el planeta.

Así, el comedor escolar consolidará su labor pedagógica fomentando entre niños y adolescentes un modelo de alimentación que los acompañará toda la vida, basado en unos buenos hábitos y unos ingredientes saludables. Una función educativa que requiere implicación familiar, lo que supone facilitar información transparente a los padres e involucrarles en el seguimiento conjunto de los planes alimentarios.

Pilar en la recuperación activa del paciente hospitalario y el acompañamiento familiar

En los centros hospitalarios, se están formulando conceptos novedosos de cafeterías y comedores que transmitan calma y confort a los pacientes y tranquilidad a sus allegados. Un rediseño del espacio que busca cuidar el cuerpo y la mente, contribuyendo al bienestar y mejorar la experiencia en su estancia.

La innovación gastronómica se abre paso con el diseño de menús que cumplen con los altos estándares de salud que caracterizan a estos centros, pero introduciendo sabores y presentaciones que despierten el apetito del paciente y sean atractivos visualmente. Cada vez más, la alimentación está siendo capaz de jugar un papel activo en el tratamiento, adaptándose a las necesidades específicas de cada patología sin sacrificar el sabor de las elaboraciones y sumando en una recuperación más pronta y llevadera.

Un vehículo para mantener la salud física y crear vínculos sociales en la tercera edad

Del mismo modo, en las residencias de mayores, los comedores continuarán acomodándose para fomentar la interacciónen la tercera edad con la vista puesta en que, al compartir el momento de alimentación, los mayores encuentran oportunidades para crear vínculos, fortaleciendo la compañía y mejorando el bienestar general.

La alimentación como palanca de fidelización del empleado

Por su parte, los restaurantes de empresa se consolidarán como un oasis de desconexión frente al ajetreo del puesto de trabajo, respondiendo al creciente interés del empleado por su salud mental. Hablamos de espacios personalizados de reunión y relación más allá de las conversaciones estrechamente ligadas al trabajo, que supone una oportunidad para que el compañero se convierta en amigo. Además, esta tendencia ha innovado de forma sustancial con nuevas opciones para potenciar esta interacción, a través de actividades variadas como brunches, meriendas o 'afterworks'.

Además, se ofrecerá una dieta con un alto aporte nutricional para que los equipos repongan las energías necesarias. Esto favorece una mayor eficiencia en el desempeño de sus labores diarias. Por todo ello, el restaurante de empresa gana relevancia en la fidelización de talento, al mostrar el compromiso de la empresa con el bienestar de su plantillar, e incentivar el sentido de pertenencia al fomentar una relación más cercana con la organización y sus miembros.

La gastronomía como puente para la socialización en el co-living

El 'boom' de residencias universitarias surge de un cambio en el estilo de vida universitario. Los espacios de co-living está a la orden del día, y las firmas de restauración se alinean con esta tendencia integrando comedores que faciliten la socialización. La alimentación se convierte en un catalizador del intercambio cultural y las vivencias compartidas entre personas de distintos lugares, lo que enriquece la experiencia de vida.

Con este enfoque, los residentes pueden concentrarse en otras actividades, desde el estudio hasta el ocio, sin tener que preparar una comida que, aunque sigue los gustos alimentarios de los jóvenes y se adapta a sus preferencias, prioriza los ingredientes saludables, para su tranquilidad y la de sus padres.

El vending se reinventa con opciones saludables y experiencias de calidad

El vending abandona las típicas máquinas de café y snacks para ofrecer una experiencia de alimentación más completa, atractiva y saludable en espacios diseñados para favorecer la interacción social, con una estética más acogedora y un mobiliario que invitan a compartir momentos. Estas nuevas opciones responden a las exigencias de un consumidor moderno que demanda calidad, variedad y comodidad en cada elección.

La incorporación de los últimos avances tecnológicos y métodos de pago construye el camino hacia una mejor accesibilidad y eficiencia del vending. A ello se suma el acondicionamiento del entorno de las máquinas, transformando el vending en una

alternativa de calidad que invita a la interacción social y al disfrute de opciones saludables.

Búsqueda de creación de experiencias y bienestar del usuario

Con todo ello, la restauración colectiva seguirá reforzando su compromiso con la calidad en el servicio. Un enfoque transversal a todas las áreas de negocio que cristaliza en una experiencia de alimentación que busca mejorar el bienestar físico, emocional y social de las personas en cada una de las etapas de la vida. Una misión en la que la innovación en la oferta gastronómica, el diseño de espacios de interacción y la atención personalizada son factores clave determinarán el futuro del sector.