

## **La importancia del departamento de alimentos y bebidas en un hotel**

En un hotel estándar internacional hay siete departamentos que hacen que las funciones del hotel funcionen sin problemas. Estos son los departamentos de recepción, limpieza, seguridad, mantenimiento, contabilidad, recursos humanos y finalmente el departamento de alimentos y bebidas.

La importancia del departamento de alimentos y bebidas, radica en que es el responsable de mantener la alta calidad de los alimentos y servicios. Además de la cantidad y tipo de alimentos presentes en los menús, el costo de los alimentos, la gestión de restaurantes, bares, etc.

Esta gestión y disposición de los servicios de alimentos y bebidas se realiza con el objetivo de hacer que la experiencia del cliente sea memorable.

### **La importancia del departamento de alimentos y bebidas en un hotel**

Cuando un huésped llega a un hotel, por supuesto que todos los departamentos serán puestos a prueba, y el primero de ellos es la oficina principal. Todo huésped desea que el hotel esté limpio, sentirse seguro y que todo esté en orden.

Luego, la última sección que se calificará para un estándar de un hotel es el departamento de alimentos y bebidas. ¿Por qué? Tan pronto como el huésped se despierta por la mañana, el primer servicio que el hotel tiene que proporcionar es el desayuno.

#### **Adaptarse a los requerimientos de los huéspedes**



El éxito de este departamento dentro de la industria hotelera depende completamente de la productividad operativa general de sus subsecciones, así como del personal.

Esto ayuda a satisfacer las necesidades de los huéspedes tanto internos como externos al proporcionarles la mejor calidad de opciones de alimentos, recetas, eventos y todas las demás formas de servir alimentos.

La característica importante de este departamento es que es el segundo departamento que genera mayores ingresos junto a la oficina principal. Las funciones importantes incluyen el diseño y desarrollo de menús, precios, control de porciones, control de desperdicios, relaciones con el personal del cliente y capacitación del personal.

Este departamento consta de dos áreas operativas principales:

- Servicios gastronómicos (Restaurante)
- Servicio de Bebidas (Bar)

Encuentra las mejores opciones de trabajo en nuestra [Bolsa de Trabajo en Restaurantes en Ciudad de Mexico](#)

### **Servicios Gastronómicos (Restaurante)**



El desayuno puede no ser la comida más importante del día, pero es el servicio más importante cuando se hospeda en un hotel, ya sea grande o pequeño. Por lo tanto, el departamento de alimentos y bebidas debe preparar el desayuno para los huéspedes que se hospedan en el hotel.

En todos y cada uno de los hoteles hay huéspedes de muchas nacionalidades, así que primero este departamento tiene que saber qué tipo de comida preferirá la mayoría de los huéspedes, poco después de levantarse por la mañana y preparar el desayuno.

Si el hotel ha preparado fideos o sándwiches de atún para el desayuno, pero ninguno de los huéspedes está interesado en estos platos, sería un desperdicio. Por lo tanto, el departamento de alimentos y bebidas debe verificar la lista de invitados una noche antes y luego preparar un desayuno, que todos los invitados apreciarán y no desperdiciarán.

Los huéspedes que se alojan en hoteles son personas que están lejos de casa. Es por eso que el hotel deberá comprender su situación. Así que debe asegurarse de que todo esté bien para que el huésped se sienta como en casa. De ahí que deba incluir el desayuno, que debe ser del agrado de los huéspedes.

Para evitar que los huéspedes de estadías prolongadas se aburran, el hotel tiene que organizar diferentes tipos de platos para el desayuno todos los días.

Por otra parte, si el huésped no sale a almorzar, el hotel puede organizar que el cliente almuerce en el servicio de habitaciones. Si el invitado ha invitado a alguien a almorzar en el hotel, también se puede organizar el almuerzo para esa persona.

Descubre qué son las [Estrellas Michelin en los Mejores Restaurantes](#)

### **Servicio de bebidas (Bar)**



En los hoteles, que tienen una calificación de tres a cinco estrellas, es obligatorio tener departamentos de alimentos y bebidas.

Pero, de nuevo, la comida se organiza en todos los hoteles, pero para las bebidas, no está disponible en todos los hoteles, ya que es difícil obtener una licencia de licor y, de nuevo, las tarifas de la licencia son altas. Sin embargo, se pueden obtener bebidas en la mayoría de los hoteles internacionales.

Cuando se trata de bebidas alcohólicas, un invitado tomaría una cerveza, mientras que otro podría tener una bebida fuerte como el whisky. Por lo tanto, la sección de bebidas debe tener el conocimiento de qué tipos de bebidas preferirán la mayoría de los invitados o si prefieren los cocteles.

Luego, cuando se trata de vino, qué tipo será el más adecuado para el servidor, el vino tinto o el vino blanco. Esta sección debe ver si los invitados están almorzando o cenando y dentro del restaurante o junto a la piscina, todo lo cual debe ser considerado por el departamento de bebidas y hacer los arreglos para los invitados.

Es por eso que el departamento de bebidas también es importante para un hotel. Esta área tiene un ingreso similar al de la oficina de recepción, que alquila habitaciones de hotel para huéspedes o alquila salas para recepciones, reuniones o diversas funciones.

En los hoteles que no solo brindan alojamiento, sino también funciones de negocios, los servicios de restauración de alimentos y bebidas juegan un papel importante. Estos proporcionan alimentos y bebidas para estas funciones, por lo que es más rentable para el hotel.

Conoce los [Mejores Restaurantes Baratos en Ciudad de Mexico](#)

**Primordial: tener un personal capacitado**

El personal relacionado con este departamento debe estar calificado profesionalmente en términos de servicio y hospitalidad. El papel de este departamento está totalmente orientado al servicio y el personal debe estar en primera línea con los clientes y debe estar bien presentado, inteligente e higiénico.

El [trabajo en el departamento de alimentos y bebidas](#) juega un papel importante en la promoción de una buena manifestación y una influencia positiva hacia los invitados por parte de un servicio profesional y de clase mundial de manera hospitalaria.

Las industrias de servicios actuales se centran en el concepto de deleite de los [huéspedes](#), que es la expresión mejorada de la satisfacción de los huéspedes. Se requiere deleitar a los huéspedes para que estén satisfechos porque los clientes de hoy visitan muchos rincones del mundo, sienten el nivel de servicio en muchos lugares y necesitan tener un ambiente diferente en términos de sabor y servicio.