

EAT THIS! BITES

Lee todo sobre la procedencia en el sector
de la restauración en esta edición para picar
de la revista Eat This! Magazine

Desliza hacia abajo para ver más



Preparado para el futuro, desde el origen.

Delante de ti tienes la primera edición de Eat This! Bites, la versión especial en tamaño mordisco de nuestra revista Eat This! Magazine. Puede que sea más pequeña que su hermana mayor, pero está repleta de contenido para picar, ofrecido por expertos del sector de la restauración.

En esta edición, nos centramos en los alimentos sostenibles, la transparencia y el origen de nuestras patatas fritas que, cada vez más, se han convertido en un elemento importante para la experiencia gastronómica de la gente. Para poder disfrutar plenamente de lo que hay en su plato, quieren productos de origen local y cultivados de forma sostenible. Es decir, quieren que tú, como profesional de la restauración, seas honesto. Si se trata de satisfacer las necesidades actuales de los consumidores, la transparencia es fundamental, desde los recursos hasta los métodos de producción.

Para ayudarte a satisfacer esas expectativas, hemos invitado a varios expertos para que compartan sus ideas sobre la transparencia y las innovaciones sostenibles. Averigua lo que están haciendo y lo que puedes hacer tú para que tus invitados adoren aún más su comida.

Dennis Kabbedijk
Marketing Communications Manager EMEA

Índice

3

Una patata inteligente para darte caprichos sin culpa

5

Innovar juntos para cosechar toneladas de propiedades positivas

7

¡Más verduras, menos residuos!

8

Avance:

Servicio sostenible con cocinas fantasma impulsadas por datos

A woman with long brown hair, wearing a black and white striped shirt and a necklace with large white beads, is smiling and looking upwards. She is standing in a vast potato field with rows of green plants stretching into the distance under a clear blue sky. In the background, there are some trees and a small building.

Lucy van Rijswijk

Como experta en comunicación y datos del sector de la patata en Lamb Weston / Meijer, Lucy siempre al acecho de datos útiles, que utiliza para asesorar a los profesionales desde el campo hasta la mesa. Tanto si buscas las últimas tendencias con respecto a la patata como si quieres saber cómo afecta el clima a la oferta y la demanda, Lucy te puede contar todo lo que necesitas saber.

Una patata inteligente para darte caprichos sin culpa

Una ración frita y dorada a la perfección es lo que hay al final del camino, pero todo comienza con una patata de siembra. Retrocede un poco más y llegarás al origen real de esta historia: el deseo de crear la mejor variedad de patata posible. La optimización de las patatas requiere la colaboración de muchos profesionales con el objetivo de ofrecer a los clientes unas patatas fritas que encantarán a sus comensales.



Patatas que cambian para tiempos que cambian

En los tiempos que corren, hay que mirar hacia el futuro. Las nuevas tendencias socioculturales y de consumo predicen la futura demanda de productos de patata, mientras que los cambios climáticos y normativos tienen una gran influencia en el caprichoso mercado de la patata como materia prima. “Por eso siempre hay que trabajar para crear mejores patatas,” comenta Lucy. “Constantemente ir ajustando las predicciones y trazando el camino que creemos oportuno para el futuro. Sobre todo si se tiene en cuenta que pueden pasar hasta doce años para crear una nueva variedad de patata”.

“ Las nuevas variedades de patata deben satisfacer la demanda del futuro ”

Asumir riesgos en el crecimiento

El desarrollo de una nueva variedad de patata no solo lleva tiempo, sino que también implica una actividad arriesgada y llena de incertidumbre. El proceso comienza con la obtención de datos, tendencias del mercado y análisis. En colaboración con los productores, Lamb Weston / Meijer establece las características que debe tener una nueva variedad, tras lo cual Lamb Weston / Meijer investiga de cerca si la nueva variedad tiene potencial para producir unos patatas fritas estelares. Las pruebas para la transformación comercial comienzan con un “cultivador de variedades de prueba seleccionado”. En un programa de tres años, examinamos el rendimiento agronómico y transformador de la variedad, a la vez que desarrollamos un libro de estrategias sobre cómo manejar la nueva variedad. A continuación, un panel sensorial examina la nueva patata, probando en cada

centímetro su contenido, aspecto y rendimiento. “La verdad es que es todo un reto”, admite Lucy. “De cada quince nuevas especies, solo una o dos lograrán alcanzar el listón.”

Todo está en la fritura

La creación de una verdadera pepita de oro no es una tarea que debamos tomar a la ligera. Para Lamb Weston / Meijer, la mayoría de las variables giran en torno a la creación de la patata perfecta para patatas fritas. “Garantizamos una determinada longitud mínima para nuestros productos de patatas fritas y esto es un todo un reto, puesto que la longitud depende de las condiciones durante la temporada de cultivo”. Por otro lado, está el peso debajo del agua, que determina lo crujientes que pueden llegar a ser las patatas fritas, además del color, que también es importante. Cada nueva variedad supone ciertas incertidumbres en cuanto al resultado final del producto. Para que nuestros clientes puedan servir unos platos apetitosos, es fundamental que las patatas fritas tengan un aspecto sabroso e irradien un brillo dorado”. Y además, las nuevas variedades deben ser sostenibles, rentables y estar preparadas para el futuro. Deben tener una resistencia suficiente a las enfermedades para garantizar un buen rendimiento y necesitar poca agua y productos fitosanitarios. Por último, aunque no por ello menos importante, las patatas deben cultivarse, almacenarse y procesarse de forma eficiente para que pierdan la menor cantidad posible de sus propiedades tan preciadas.

El objetivo final es crear una variedad que esté a la altura de su potencial y satisfaga las exigencias de los futuros clientes. Una patata sana, de buen color y sabrosa, con la que se pueden hacer deliciosas y crujientes patatas fritas. Gracias a este proceso continuo, podemos compartir los beneficios con nuestros socios a lo largo de la cadena. Es decir, una patata cada vez más sostenible, un proceso eficiente y una patata frita que hace que sus clientes tengan ganas de repetir.

Dato en formato mordisco

¿Patatas desperdiciadas o productos residuales? ¡No, gracias! En Lamb Weston / Meijer utilizamos el 99 % de la patata. Por eso reutilizamos la piel y el almidón de nuestras patatas como alimento para el ganado o como recubrimiento natural para mantener las patatas fritas crujientes y calientes.

Tom Burnett

Tom Burnett trabaja en Staythorpe Farming, en Newark (Nottinghamshire, Reino Unido), donde, junto con su padre, cultiva más de 500 hectáreas de patatas para Lamb Weston / Meijer. Su asociación, con quince temporadas de patatas, sigue siendo sólida.

Innovar juntos para cosechar toneladas de propiedades positivas

El cultivo de patatas no es algo que se haga de la noche a la mañana. Es un proceso intensivo que requiere una gestión continua. En Staythorpe Farming, Tom cultiva diferentes variedades de patata y cuenta con la colaboración de Lamb Weston / Meijer. Como la innovación desempeña un papel importante en la optimización del proceso de cultivo, se comparten los conocimientos para decidir dónde buscar nuevas oportunidades. Dado que la distribución de patatas de Lamb Weston / Meijer representa el 50 % de sus emisiones de carbono, los productores como Tom pueden tener un impacto significativo en la sostenibilidad de la cadena. Partiendo de una relación de igualdad, es justo que nos esforcemos juntos por alcanzar semejantes objetivos.



Cultivando para patatas fritas

Entonces, ¿cómo es el cultivo de patatas fritas? “¡Bueno, soy agricultor hasta la médula!”, afirma riéndose Tom. “Cultivamos trigo, maíz, cebada y judías, así como patatas Innovator, Challenger, Fontane y Markies. Son variedades de patata especialmente grandes que permiten la elaboración de patatas fritas largas”.

Innovación en función de la temporada

“Desde que empezamos a cultivar para Lamb Weston / Meijer, hemos introducido una serie de prácticas nuevas para el abastecimiento de patatas al sector”, explica Tom. “Ellos valoran la información que aportamos y nosotros la información que recibimos de ellos, lo que constituye una valiosa colaboración”.

En la agricultura, la innovación debe ir de la mano del cambio estacional. Es importante saber qué es lo que funciona para asegurarse de que podemos cultivar y cosechar suficientes patatas. “Empezamos con el riego por goteo, que es una forma de suministrar agua directamente a las raíces de los cultivos y que utiliza una cantidad de agua mucho menor que otras técnicas de riego más convencionales. Actualmente, también estamos trabajando en la implementación de más cultivos de cobertura antes de plantar las patatas de siembra y el almacenamiento humidificado para después de la cosecha. En la cosecha, también utilizamos “tráileres para sacos jumbo”, una novedad que minimiza la manipulación de las patatas a fin de eliminar defectos y, al mismo tiempo, reducir el impacto en nuestro suelo”.

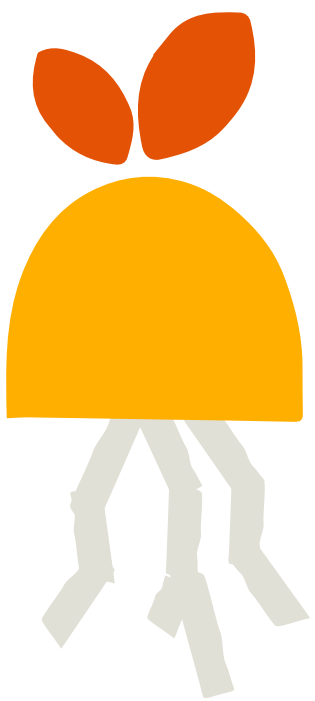
El cultivo de cobertura consiste en plantar cultivos como la mostaza o los rábanos antes de las patatas, introduciéndolos en el suelo en primavera para reducir la presión por enfermedades en las patatas durante su crecimiento. El almacenamiento humidificado ayuda a mantener la calidad de las patatas almacenadas, reduciendo la pérdida de peso y, por tanto, las magulladuras. En definitiva, todas estas innovaciones contribuyen a un uso más eficiente de los recursos, a la vez que permiten a Lamb Weston / Meijer seguir suministrando productos de patata congelada de alta calidad y consistencia a sus clientes del sector de la restauración.



Alimentos a prueba del futuro

La empresa de Tom sigue evolucionando. “Es imprescindible,” asegura, “ya que es probable que experimentemos más fenómenos meteorológicos extremos, como periodos secos y calurosos más largos y rachas de lluvia prolongadas. Si no seguimos creciendo y trabajando de forma sostenible, no sobreviviremos en el futuro. La innovación ayuda a mitigar los riesgos y a trabajar de forma más eficiente, reduciendo el impacto de los alimentos que producimos. Esto también reducirá nuestras emisiones de carbono y significará que producimos menos residuos en todo lo que hacemos”.

Si gestionamos nuestro suelo con mayor cuidado, utilizamos nuestros insumos de forma más eficiente y posiblemente usemos menos, la huella de carbono por tonelada de patatas fritas que suministramos se reducirá. De este modo, los profesionales de la restauración podrán servir a sus clientes patatas fritas y otros productos de patata que les den tranquilidad y que estén repletos de propiedades beneficiosas.



Dato en formato mordisco

Una patata Lamb Weston / Meijer; siempre de origen local. Esto se debe a que todas las zonas de cultivo tienen una planta de producción cercana, que convierte las patatas en soluciones envasadas congeladas.

¡Más verduras, menos residuos!

Si hablamos de una comida honesta, una procedencia conocida y unos platos sostenibles, el restaurante “Sababa”, de Ámsterdam, encaja perfectamente. Con su filosofía de “Hakuna Matata” y sus platos vegetarianos y veganos, combinan la cocina de Oriente Medio con la comida holandesa. Al mezclar platos a base de verduras que ofrecen un sazónamiento, una firmeza y una textura perfectas, consiguen el verdadero valor de las verduras. ¡Y donde hay verduras deben estar las patatas fritas!

Todo sabe mejor frito

Claro que puedes freír unos bocadillos a base de carne, pero ¿qué te parece freír berenjenas, queso halloumi o falafel como alternativa? Para empezar, es más saludable, pero también ofrece a tus clientes la oportunidad de disfrutar de su crujiente placer culpable sin ningún tipo de culpa. Prueba a servir unas patatas fritas de boniato como guarnición para conseguir una deliciosa y sorprendente alternativa vegetariana o vegana que seguro que encantará a tus clientes.

Si la vida te da limones...

¡Ponlos en un tarro y añade un poco de sal! Un viaje a Tel Aviv inspiró a Sababa a utilizar limones encurtidos como base de su mayonesa de limón para favorecer así la reducción del desperdicio de

alimentos. Es un método antiguo de conservación de alimentos, pero realmente eficaz y da lugar a nuevos y sorprendentes sabores. Muchas verduras se prestan para el encurtido, así que busca lo que se adapte a tus platos y experimenta con aderezos para crear unos ingredientes sabrosos.

La guarnición para diversificar

Las guarniciones, como las patatas fritas, son una forma sencilla que permite diversificar tu menú. Añade una salsa casera a tus patatas fritas, ofrece verduras fritas sazonadas o crea tu propia combinación agrídulce con sobras encurtidas. Al final, se trata de ser lo más creativo posible. Seduce a tus clientes con combinaciones geniales y utiliza hierbas y especias para mejorar tus resultados. ¡A cualquier cocina le viene bien un poco de fusión!



UN
CONSEJO

Fusión agrídulce de patatas fritas

Dale un toque oriental a tus patatas fritas de boniato con pimientos, cebolla, cilantro y comino, y condimenta tu mayonesa holandesa con limón encurtido para conseguir una salsa para chuparse los dedos.

En la próxima edición de Eat This! Magazine, hablaremos de las ventajas y los beneficios de la comida a domicilio y la comida para llevar, así como de las últimas tendencias en el mercado de la restauración. Con las cocinas fantasmas en auge, te damos un pequeño adelanto de nuestra próxima edición.

Servicio sostenible con cocinas fantasma impulsadas por datos

Están en auge y han llegado para quedarse: las dark kitchen o cocinas fantasma o oscuras. Estas cocinas, que se dedican únicamente a la entrega a domicilio y a la comida para llevar sin formar parte de un restaurante físico, rápidamente están convirtiéndose en una parte esencial del sector de la restauración. A diferencia de las grandes cadenas de reparto, son flexibles en su oferta porque pueden combinar diferentes conceptos de comida. Es un tipo de negocio interesante y muy orientado a los datos. Y, al utilizar el exceso de capacidad de las cocinas existentes, como las de proveedores locales, supermercados y empresas, el concepto es además sostenible.

Como los pedidos se realizan en línea, tener un control de lo que se pide resulta sencillo. Gracias a la flexibilidad del negocio, una cocina fantasma puede actualizar su menú continuamente. Con un par de clics se realizan los cambios en la web, por lo que los operadores fácilmente pueden cambiar hacia platos o marcas populares. Asimismo, también pueden eliminar rápidamente lo que los consumidores no quieren y así reducir el desperdicio de alimentos.

Con un concepto fuertemente basado en la eficiencia, la cocina fantasma prospera gracias a un marketing online inteligente y a una aplicación de pedidos fácil de usar. Con unos gastos generales tan reducidos como los que tienen, dirigir una cocina fantasma podría ser la próxima gran oportunidad de negocio.



La próxima edición de Eat This! Magazine saldrá el 18 de octubre. En esta edición, otros profesionales de la restauración cuentan cómo han aprovechado parte del enfoque de la cocina fantasma para hacer crecer su negocio. ¡No te lo pierdas!

Colofón

Eat This! Bites es una creación de Lamb Weston / Meijer que se publica dos veces al año, además de la revista regular Eat This! Magazine.

.....

Jefe de Redacción: Dennis Kabbedijk
Experta en comunicación y datos del sector de la patata: Lucy van Rijswijk
Productor de patatas: Tom Burnett
Editora de contenidos: Giusy De Carlo

Dirección artística y redacción: GI Eindhoven
Marketing: PauwR and GI Eindhoven
Impresión y distribución: GBG
Un agradecimiento especial a: Todas las personas y empresas que han contribuido a esta edición de Eat This!

Imágenes:
Lamb Weston / Meijer V.O.F, Getty Images, Shutterstock y Unsplash

.....



Patatas que cuidan tu negocio

lambweston.eu

¿TE HAS QUEDADO CON HAMBRE?

Encuentra más inspiración culinaria, recetas y tendencias y perspectivas del sector de la alimentación en nuestro sitio web: lambweston.eu

LambWeston® 
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES