



Buscar

Caternews
MAGAZINE HORECA Y TURISMO GASTRONÓMICO

Suscríbete

Ver revista impresa

Actualidad | Conversando con | Opinión | Tendencias | Personas | Empresa | Internacional | Empresa responsable



Compra a través de
la página web:
www.ggmgastrro.com



...o visítanos:

Barcelona: Av. Meridiana, 525
Málaga: c. Navarro Ledesma, 192
Madrid: c. Severo Ochoa, 11

Empresa

Armonía Albi: el equilibrio que transforma la restauración colectiva

La alimentación no se limita al aporte nutricional, sino que integra factores sensoriales, emocionales y contextuales que condicionan la forma en la que percibimos los alimentos: el aroma, la textura, la temperatura, la presentación del plato, el entorno o incluso el estado de ánimo en el momento de la comida.



Redacción Caternews
19/02/2026

Nutrición, sabor, seguridad alimentaria y bienestar ya no pueden entenderse por separado. El nuevo concepto de **Albi**, Armonía, emerge como el nuevo eje que está redefiniendo la **restauración colectiva en colegios, residencias, hospitales y empresas**.

Durante años, la restauración colectiva ha estado marcada por un enfoque principalmente operativo: cumplir menús, cubrir necesidades nutricionales y garantizar la seguridad alimentaria. Hoy, ese modelo evoluciona hacia una visión más amplia y humana, donde la alimentación se entiende como una experiencia que influye directamente en la salud, el bienestar emocional y la calidad de vida de las personas.

Este nuevo concepto de Albi gana protagonismo como respuesta a un sector cada vez más complejo y exigente. Armonía entendida como el **equilibrio real entre nutrición y sabor**, entre rigor técnico y cercanía, entre procesos seguros y atención a las personas.

“Hablar de Armonía es hablar de coherencia”, explican desde Albi. “No se trata solo de que un plato sea nutricionalmente correcto, sino de que esté bien elaborado, sea apetecible, seguro, inclusivo y adaptado a quien lo va a consumir”.

Del menú al bienestar integral: un modelo basado en la neurogastronomía

ggmgastro
IBERICA

El momento de optimizar es ahora

Prepara tu cocina con tecnología alemana, lista para el alto rendimiento:



CONTÁCTANOS:

por teléfono: +34 931 10 20 76 | por correo: info@ggmgastro.es | por correo web: ggmgastro.es



▼ Del menú al bienestar integral: un modelo basado en la neurogastronomía

La armonía en la restauración colectiva implica dejar atrás los enfoques aislados. La nutrición ya no puede desligarse del placer, ni la seguridad alimentaria del trato humano, ni la sostenibilidad del impacto real en el entorno. Todo forma parte de un mismo sistema que pone a las personas en el centro de la experiencia alimentaria.

Este enfoque se apoya en los **principios de la neurogastronomía**, una disciplina que estudia cómo el cerebro construye la experiencia de comer y cómo esta influye directamente en el bienestar físico, emocional y cognitivo.

Desde esta perspectiva, la alimentación no se limita al aporte nutricional, sino que integra factores sensoriales, emocionales y contextuales que condicionan la forma en la que percibimos los alimentos: el aroma, la textura, la temperatura, la presentación del plato, el entorno o incluso el estado de ánimo en el momento de la comida.



Este cambio de paradigma es especialmente relevante en **entornos sensibles como el educativo o el sociosanitario**, donde la alimentación no solo cubre una necesidad básica, sino que influye en el desarrollo, la recuperación, la autonomía y la relación con la comida.

Aplicada a la restauración colectiva, la neurogastronomía permite diseñar menús y experiencias que no solo alimentan, sino que mejoran la relación con la comida, **favorecen el disfrute, reducen el estrés** y contribuyen a un mayor bienestar diario.

En el caso del alumnado, la armonía se traduce en comedores que educan, que respetan ritmos y necesidades diversas, y que fomentan una relación positiva con la alimentación. En residencias, hospitales y entornos corporativos, **supone adaptar sin renunciar al sabor**, dignificar la experiencia alimentaria y cuidar el componente emocional, generando experiencias positivas que impactan en la calidad de vida, la recuperación y la productividad.

▼ Las personas en el centro

La restauración colectiva del presente -y del futuro- avanza hacia modelos que ponen a las personas en el centro del plato. Esto implica equipos formados, procesos bien definidos, producto de calidad y una escucha activa de los distintos perfiles de comensales.

En un sector en plena transformación, la armonía se consolida como un valor clave para construir confianza, generar bienestar y ofrecer soluciones de restauración colectiva más humanas, equilibradas y sostenibles.