Las nuevas tendencias transforman la organización gastronómica de grandes celebraciones

Noticias 24hs | 27/05/2026



Desde la empresa Pasión por Cocinarte explican que “muchas personas buscan actualmente propuestas gastronómicas más personalizadas y menos estructuradas”

La organización de eventos sociales y corporativos cambió de manera significativa en los últimos años. El servicio gastronómico dejó de centrarse únicamente en ofrecer comida para convertirse en una parte importante de la experiencia de los invitados. Bodas, encuentros empresariales, cumpleaños y celebraciones privadas buscan actualmente propuestas más dinámicas, con espacios cómodos, menús variados y formatos que favorezcan la interacción entre las personas.

Esa transformación también puede verse en el crecimiento del catering en El Maresme, donde muchas celebraciones comenzaron a incorporar formatos más flexibles y adaptados a las nuevas preferencias del público. Los eventos tradicionales con mesas fijas y largas cenas fueron dando lugar a propuestas con estaciones gastronómicas, sectores de tapeo y espacios donde los asistentes pueden circular libremente durante gran parte de la jornada.

Según datos de la consultora Grand View Research, el mercado global de catering mantiene una proyección de crecimiento sostenida impulsada por el aumento de eventos corporativos, celebraciones privadas y reuniones sociales. Además, estudios vinculados al sector de hospitalidad señalan que una gran parte de los asistentes valora especialmente la calidad de la

comida y la comodidad en la atención como factores determinantes para recordar positivamente un evento.

Dentro de este escenario, las estaciones temáticas ganaron protagonismo. Se trata de espacios donde cocineros preparan distintos platos en el momento y permiten que cada invitado elija qué consumir según sus preferencias. Este formato ayuda a evitar largas esperas y genera una dinámica más relajada entre los asistentes.

Desde la empresa Pasión por Cocinarte explican que “muchas personas buscan actualmente propuestas gastronómicas más personalizadas y menos estructuradas”. También señalan que los invitados valoran poder probar distintas opciones durante toda la celebración, en lugar de mantener el esquema clásico de entrada, plato principal y postre servido en horarios fijos.

Otro de los cambios importantes tiene relación con el trabajo previo de organización. Los servicios de catering ya no solo se encargan de la comida, sino también de aspectos logísticos como la conservación de productos, coordinación del personal, tiempos de servicio y adaptación a distintos tipos de espacios. Esto permite que quienes organizan el evento puedan concentrarse en compartir el momento con sus invitados sin ocuparse de cuestiones operativas.

La tendencia actual también muestra una preferencia por comidas fáciles de consumir en encuentros donde muchas personas permanecen de pie o circulando constantemente. Las porciones pequeñas y los bocados individuales aparecen cada vez con más frecuencia porque permiten mantener conversaciones y moverse con comodidad. Además, ayudan a ofrecer mayor variedad sin generar excesos.

Las propuestas suelen combinar recetas tradicionales con opciones más modernas. En muchos eventos se incorporan alternativas vegetarianas, veganas y productos aptos para personas con restricciones alimentarias. La intención es responder a hábitos de consumo cada vez más diversos y ofrecer una experiencia más inclusiva para todos los asistentes.

La coctelería también ocupa un lugar importante dentro de las celebraciones actuales. Los organizadores priorizan barras con bebidas preparadas en el momento y tragos personalizados. Según referentes del sector, los invitados muestran mayor interés por la calidad de las bebidas y por opciones más frescas, especialmente durante eventos realizados en temporadas de altas temperaturas.

Otro aspecto que creció de manera notable es la importancia de la presentación general del

servicio. La distribución de los espacios, la iluminación y la disposición de las mesas forman parte de una planificación que busca mejorar la circulación y la comodidad de los asistentes. El objetivo principal es lograr encuentros más naturales y participativos.

Las nuevas formas de organizar celebraciones reflejan cambios en las costumbres sociales y en las expectativas de quienes participan de estos encuentros. Más allá del tipo de evento, la gastronomía continúa funcionando como un punto de unión entre las personas y como una parte esencial para compartir momentos que luego permanecen en la memoria colectiva.

Autor: Redacción