

Hotel con 200 comidas y banquetes

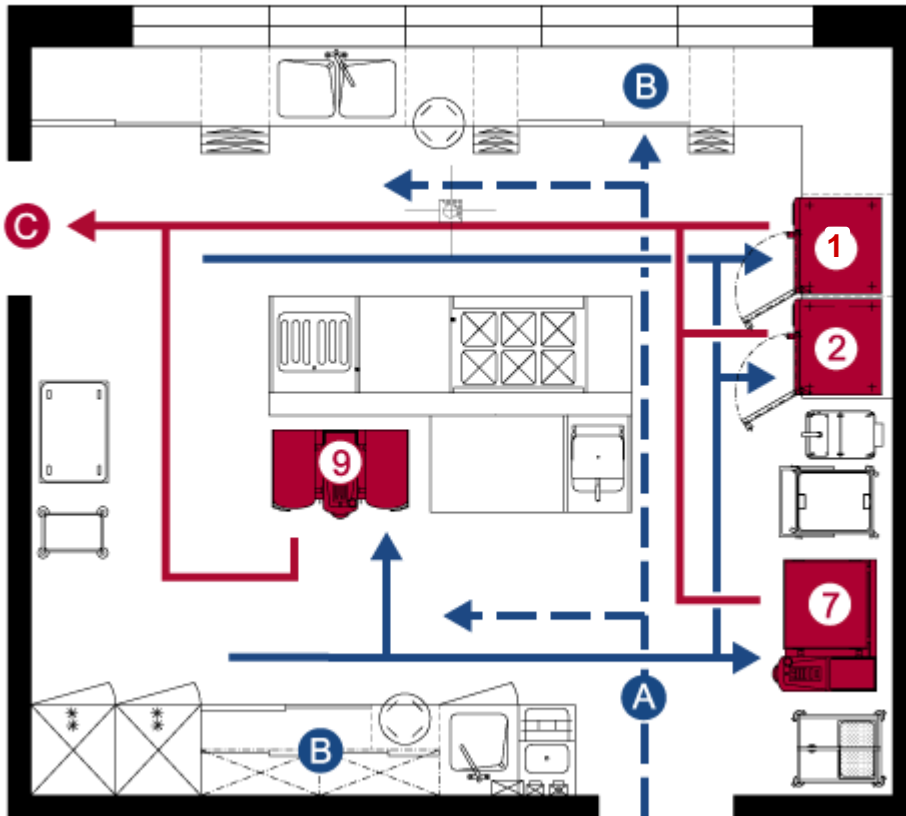


Requisitos que debe reunir la cocina (producción de comidas):

Los siguientes criterios son importantes para contestar a la pregunta „Qué requisitos debe reunir la cocina (producción de comidas)“:

Capacidad y prestaciones gastronómicas, por ejemplo:	categoría, restaurante, bar, celebración de banquetes, reuniones, conferencias
Tipo de servicio, por ejemplo :	servicio a la carta, servicio bufé, autoservicio, servicio menús
Programa de producción, por ejemplo:	cantidad de productos congelados utilizados, tipo de cocina (completa, mezcla o Finishing®), plan de suministro de los principales alimentos, organización de la cocina y del servicio, servicio de bebidas

La representación esquemática incluye sólo el sector “cocina térmica” (preparación y aderezo). El tamaño de la cocina térmica puede residir entre los 45 y los 55 m².



A = Suministro

B = Preparación/Aderezo

C = Servicio de comidas

Ventajas del RATIONAL SelfCookingCenter®

RATIONAL-SelfCookingCenter® es un aparato multifunción, completamente automático, cuyo empleo minimiza radicalmente la cantidad de aparatos necesarios para la preparación térmica de alimentos (freidoras, marmitas, etc.). SelfCookingCenter® posibilita un sensible ahorro de espacio y reduce sustancialmente los costes de inversión en reformas o nuevas obras (menor superficie a reformar, menor desembolso en instalaciones de ventilación, etc.).

La producción rápida, diferenciada y simultánea de los diversos componentes del menú (verduras, carne, pescado, etc.) permite una reducción adicional de hasta un 20% de la superficie dedicada a la preparación y el aderezo de las comidas. Otro interesante ventaja del aparato son las sustanciales economías que posibilitan la reducción de las horas de trabajo y costes de personal.

Una función fuera de lo corriente es la preparación de determinados tipos de carne (*Roastbeef*, etc.) en „Cocción nocturna“. Este método de cocción especial permite una utilización óptima del SelfCookingCenter® las 24 horas del día.

Requisitos que debe reunir la cocina térmica:

En el servicio de banquetes es importante observar que la producción y el acabado Finishing® de las comidas se aproximen cuanto más posible al momento de servir.

Para evitar una influencia desfavorable en la temperatura de las comidas es imprescindible concertar óptimamente el momento de servicio.

Algunos ciclos de la producción se pueden corregir o adelantar útilmente de modo que el personal disponible pueda ser óptimamente utilizado para el Finishing®.

En función del tipo de producción se distingue entre la cocina convencional con alimentos frescos hechos "al momento", la cocina mezclada y la cocina Finishing®.

El aspecto de la zona efectivamente dedicada a la producción (térmica) podría ser el siguiente:

- 1 RATIONAL SelfCookingCenter® 6 x 1/1 GN (1)
- 1 RATIONAL SelfCookingCenter® 10 x 1/1 GN (2)
- 1 RATIONAL VarioCookingCenter® 211 - 100 litros (7)
- 1 RATIONAL VarioCookingCenter® 112 - 2 x 14 litros (9)
- 1 placa con 6 fuegos (fogón de gas o eléctrico)
- 1 parrilla/asador 2 x 1/1 NG
- 1 freidora de 18 litros
- 1 recipiente baño maría 2 x 1/1 GN
- 1 marmita de 80 litros