

Hotel con 700 comidas y banquetes



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

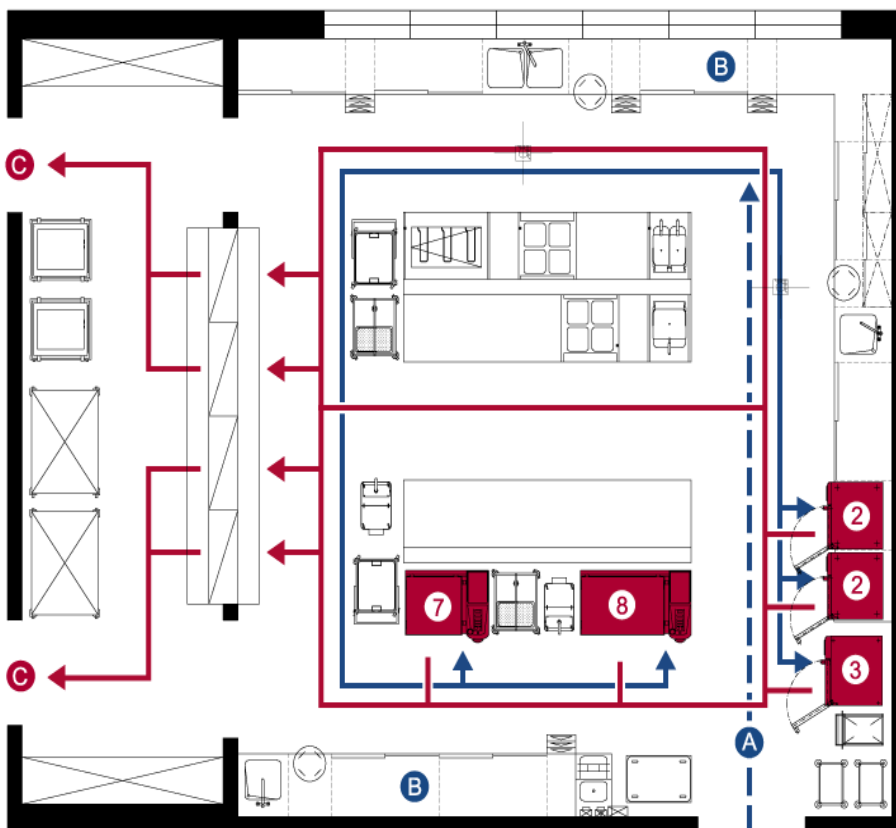
Los siguientes criterios son importantes para contestar a la pregunta „Qué requisitos debe reunir la cocina (producción de comidas)“:

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, 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 aquí solamente el sector “cocina térmica” (preparación y aderezo). El tamaño de la cocina térmica puede residir entre los 115 y los 130 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 reducir en hasta un 20 % la superficie dedicada a la preparación y la producción de las comidas.

Otra interesante ventaja del aparato son el ahorro de 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.

Determinados ciclos de la producción se pueden corregir o adelantar útilmente de modo que el personal disponible pueda ser óptimamente utilizado para la regeneración de las comidas en el servicio de banquetes.

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:

- 2 aparatos RATIONAL SelfCookingCenter® 10 x 1/1 GN (2)
- 1 aparato RATIONAL SelfCookingCenter® 20 x 1/1 GN (3)
- 1 RATIONAL VarioCookingCenter® 211 - 100 litros (7)
- 1 RATIONAL VarioCookingCenter® 311 - 150 litros (8)
- 2 placas con 4 fuegos (fogón de gas o eléctrico)
- 3 freidoras de 18 litros
- 1 parrilla/asador 2 x 1/1 GN
- 1 recipiente baño maría 3 x 1/1 GN
- 3 freidoras de 18 litros
- 1 marmita de 60 litros
- 1 marmita de 80 litros