

Restauración de personal con 1500 comidas

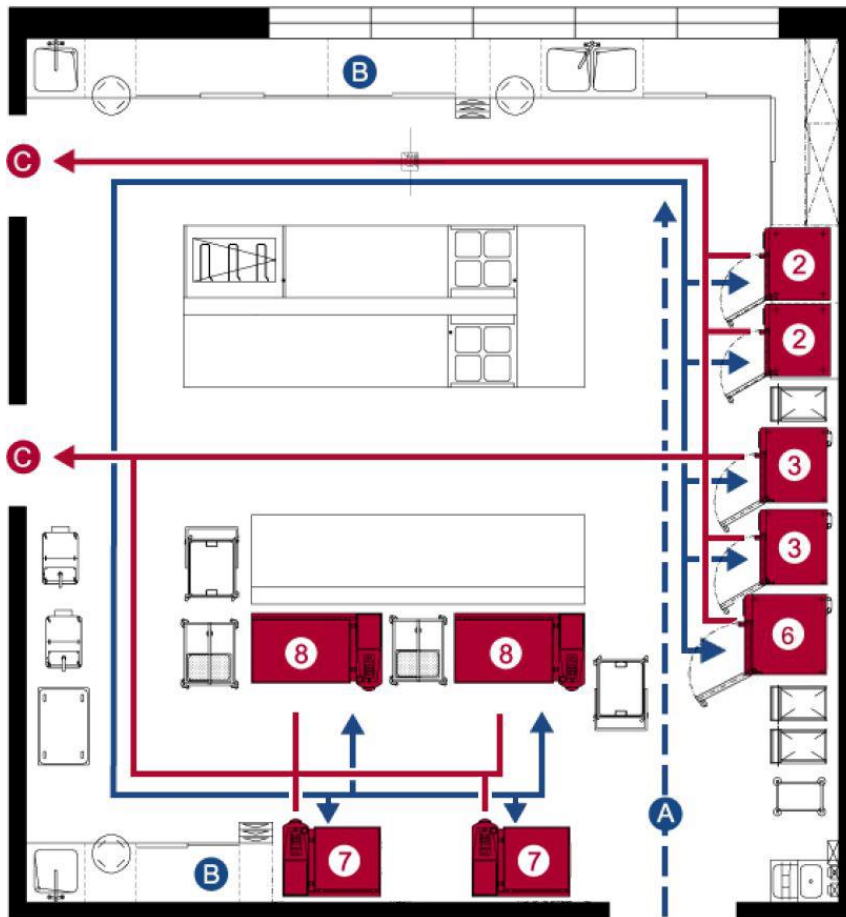


Requisitos que debe reunir la cocina (producción de comidas):

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

Tipo de colectividad, por ejemplo:	comedor de empresa, cantina, casino
Número de comensales esperado con índice de restauración, por ejemplo:	50 – 70 %
Tipo de asistencia y horario, por ejemplo:	pausa, almuerzo, merienda, comida entre turnos
Magnitud y variedad del surtido:	comida completa, oferta de componentes para el almuerzo y las pausas en parte autoservicio, mezcla

La representación esquemática incluye aquí solamente el sector “cocina térmica” (preparación y aderezo). El tamaño de la cocina térmica puede residir entre los 95 y los 110 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.

El proceso „Cook & Chill“ (cocción y enfriamiento rápido) y el método de cocción al vacío „Sous-Vide“ permiten desacoplar y racionalizar la producción de comidas.

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 un aprovechamiento óptimo del SelfCooking Center® las 24 horas del día.

Requisitos que debe reunir la cocina térmica:

La restauración a colectividades (restauración de personal) es mucho más fácil de resolver que la restauración en la gastronomía o la hostelería.

En la restauración de colectividades el propósito, el volumen y el número de comensales son relativamente fijos. La selección de aparatos en este caso se rige por los requisitos que haya de cumplir la cocina (platos fijos o libre selección de componentes).

Para el servicio casino (por ejemplo: almuerzo de la junta directiva) se necesita una sección a la carta.

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)
- 2 aparatos RATIONAL SelfCookingCenter® 20 x 1/1 GN (3)
- 1 aparato RATIONAL SelfCookingCenter® 20 x 2/1 GN (6)
- 2 RATIONAL VarioCookingCenter® 211 - 100 litros (7)
- 2 RATIONAL VarioCookingCenter® 311 - 150 litros (8)
- 1 placa con 4 fuegos (fogón de gas o eléctrico)
- 1 parrilla/asador 2 x 1/1 NG
- 1 recipiente baño maría 3 x 1/1 GN
- 1 freidora de 100 litros
- 2 marmitas de 100 litros