

Restauración escolar con 700 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)“:

Capacidad y prestaciones gastronómicas, por ejemplo: asistencia todo el día

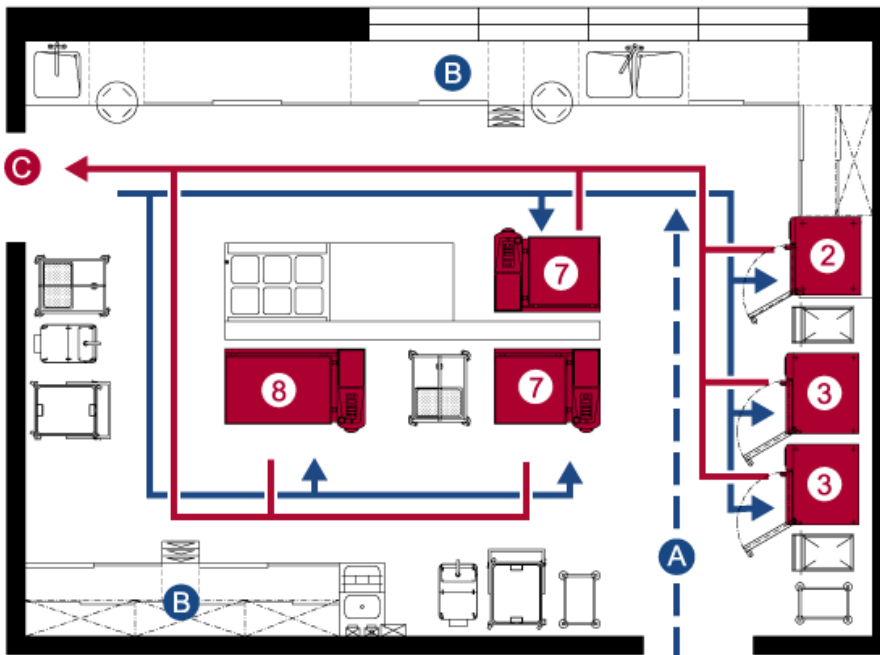
Tipo de servicio, por ejemplo :

recreo, almuerzo en comedor, comida en fuentes de servir, porciones individuales/sistema de bandejas

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 aquí solamente el sector “cocina térmica” (preparación y aderezo). El tamaño de la cocina térmica puede residir entre los 60 y los 75 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 10% 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.

Requisitos que debe reunir la cocina térmica:

En función del tipo de cocina se distingue entre:

- Cocina con preparación al momento de alimentos frescos
- Cocina mezclada para comidas de propia preparación en combinación con productos congelados o comidas Cook & Chill.
- Cocina para la preparación exclusivamente de productos congelados o de comidas Cook & Chill completada con alimentos frescos
- Cocina de servicio. Sirve exclusivamente comidas porcionadas, de preparación ajena, suministradas en envases térmicos.

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

- 1 aparatos RATIONAL SelfCookingCenter® 10 x 1/1 GN (2)
- 2 aparatos RATIONAL SelfCookingCenter® 20 x 1/1 GN (3)
- 2 RATIONAL VarioCookingCenter® 211 - 100 litros (7)
- 1 RATIONAL VarioCookingCenter® 311 - 150 litros (8)
- 1 placa con 6 fuegos (fogón de gas o eléctrico)