

# Restauración social con 700 comidas

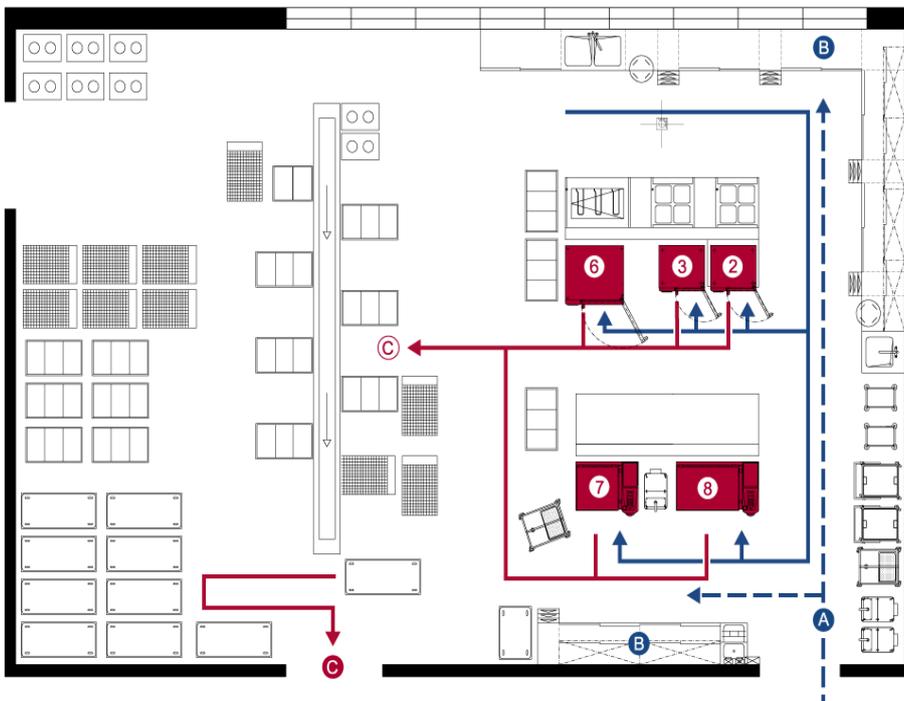


## Requisitos que debe reunir la cocina (producción de comidas):

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

Tipo de restauración social, ejemplo:	hospitales, residencias tercera edad, residencias asistidas residencias minusválidos
Número de personas a asistir, por ejemplo:	número de plazas ocupadas
Tipo de asistencia y horario, por ejemplo:	desayuno, almuerzo, merienda, cena, aperitivos, regímenes
Magnitud y variedad del surtido:	menús fijos o posibilidad de escoger entre diversos platos
Sistema de distribución, por ejemplo:	bandejas o sistema de platos con tapa

La representación esquemática incluye aquí solamente el sector “cocina térmica” (preparación y aderezo). El tamaño de la cocina térmica puede residir entre los 170 y los 190 m<sup>2</sup>.



**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 25% 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 restauración de enfermos en centros hospitalarios. Estos procesos han permitido reducir la semana de producción habitual de 7 a sólo 5 días. Esta reducción de 2 días aporta un sustancial ahorro de 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:**

Los requisitos que debe reunir la cocina térmica de un hospital, residencia para tercera edad, centro para minusválidos, etc., dependen principalmente del sistema de distribución de comida empleado: bandejas individuales (sistema de platos con tapa, porciones individuales) o sistema comedor con de fuentes para servir a la mesa. La asistencia integral de los enfermos o de los residentes del centro consiste en general de tres comidas: desayuno, almuerzo y cena, sustituyéndose esta última con frecuencia por una merienda.

En este caso, los utensilios de cocción a escoger deben permitir la preparación paralela de diversos tipos de comidas, por ejemplo: comida de tipo corriente y regímenes alimenticios especiales, sin un

gran consumo de tiempo. Para un cambio rápido de los componentes del menú sin necesidad de utensilios de cocción adicionales se prestan particularmente los aparatos RATIONAL SelfCookingCenter® en combinación con otro aparato de cocción multifunción y variable (freidora de volteo „Kipper“ y marmita).

Una limpieza fácil y rápida de los aparatos y la documentación exacta de los datos APPCC son criterios particularmente importantes en este caso debido al aspecto higiénico de la aplicación (APPCC).

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

- 1 aparato RATIONAL SelfCookingCenter® 10 x 1/1 GN (2)
- 1 aparato RATIONAL SelfCookingCenter® 20 x 1/1 GN (3)
- 1 aparato RATIONAL SelfCookingCenter® 20 x 2/1 GN (6)
- 1 RATIONAL VarioCookingCenter® 211 - 100 litros (7)
- 1 RATIONAL VarioCookingCenter® 311 - 150 litros (8)
- 2 placas con 4 fuegos (fogón de gas o eléctrico)
- 1 recipiente baño maría 3 x 1/1 GN
- 2 marmita de 80 litros