



Euroline diseña y equipa la nueva cocina central de la empresa de restauración Endermar

29-05-2017

La compañía Euroline finalizó hace unos meses otro de sus grandes proyectos en el sector de la restauración social y colectiva; se trata de la cocina central de la firma Endermar, ubicada en Ripollet (Barcelona). El proyecto inicial de esta cocina, planteado bajo el sistema de línea fría y presentado por Euroline como base de trabajo, convenció a la propiedad que rápidamente confió en ellos para su desarrollo definitivo.

Fruto del trabajo, codo con codo, entre la dirección de Endermar y Euroline, la cocina central incorpora un gran número de soluciones que permiten aprovechar al máximo toda la superficie disponible; en ella, la definición de las necesidades y protocolos de trabajo propios de Endermar, encuentran en el diseño de Euroline, el escenario perfecto. Este centro, consta de una planta de 1.500 m² destinada en su totalidad a las instalaciones de cocina y se completa con dos plantas de la misma superficie que albergarán una central de compras y la sede corporativa de Endermar.

La cocina de producción incorpora la tecnología más avanzada y se convierte en una de las cocinas más innovadoras del sector por su eficiencia, seguridad y fiabilidad. Con una previsión de producción superior a los 20.000 menús diarios, la nueva cocina permitirá a Endermar seguir ofreciendo a sus clientes un servicio con renovadas garantías de calidad y seguridad, en comedores escolares, colectividades, catering y otros servicios integrales de hostelería y restauración, como viene haciendo desde hace más de 40 años.

Especialistas en grandes cocinas en línea fría

Con más de 20 años de experiencia en el sector, Euroline ha llevado a cabo más de 200 proyectos de cocinas profesionales, entre los cuales destacan: el del Centro Médico New Teknon, la Torre Agbar, la cocina del nuevo [Novo Hospital de Vigo](#), la del [Nou Hospital de la Santa Creu i Sant Pau](#), varias cocinas centrales y los centros penitenciarios de Brians 2 y Els Lledoners.

Especializada en el sistema de línea fría, Euroline también ha llevado sus cocinas a hoteles, residencias y restaurantes, entre otro tipo de clientes. Sus servicios van desde el desarrollo del proyecto hasta su ejecución, ofreciendo también un eficaz servicio

postventa.

Euroline ejerce como consultoría funcional y técnica, y desarrolla sus proyectos en función de las necesidades de sus clientes, a los que también proporciona formación.

Además, propone el desarrollo de cocinas en línea fría alejándose de los criterios organizativos tradicionales para convertirlas en unidades de producción. Desde la empresa, diseñan los espacios estudiando meticulosamente los procesos que se deben ejecutar en cada uno de ellos. De esta manera, cada zona trabaja de forma independiente pero coordinada con las que la anteceden y preceden en la cadena productiva, en definitiva, propone un sistema de producción coordinado y eficaz.

Contacta con **Euroline** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.