



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio /

A 90 cm sobre el suelo ofrece las claves para el diseño de instalaciones de cocina

@Flores Valles.

A 90 cm sobre el suelo ofrece las claves para el diseño de instalaciones de cocina

Miércoles, 03 de abril 2013

El libro *A 90 cm sobre el suelo. Arquitectura de los restaurantes: instalaciones sostenibles de alto rendimiento*, editado por el Instituto Silestone, define los conceptos y estándares de las instalaciones de la cocina profesional.

La edición del libro responde al vacío existente sobre esta materia en el sector de la restauración comercial y surge como una iniciativa para ofrecer criterios y referencias a los diferentes profesionales involucrados en el mundo de la restauración con el fin de facilitar fluidez y operatividad en las instalaciones de cocina profesional.

El título *A 90 cm sobre el suelo* se explica porque es la altura óptima de trabajo en superficies culinarias. Simboliza la encimera donde se elabora el mejor plato que se puede crear en una cocina, entendido como el fruto del trabajo conjunto de los diferentes profesionales que intervienen en el proceso de creación y funcionamiento de un restaurante, desde el proyecto inicial hasta el día a día de trabajo.

Contenidos del libro

En la investigación y análisis llevados a cabo se han tenido en cuenta las necesidades de los cocineros en cuanto a ergonomía, sostenibilidad o eficacia energética. Se implicó a los nombres más punteros de la gastronomía en la elaboración del libro por ser esta la ocasión perfecta para extrapolar sus inquietudes y reflexiones, las que han guiado la conceptualización de sus instalaciones, y llevarlas a un público más amplio.

Uno de los aspectos que aborda la publicación es la importancia de la planificación en el desarrollo de cualquier implantación de un nuevo restaurante, mediante la realización de estudios previos y la redacción del proyecto ajustado a cada caso (obra civil, instalaciones y equipamientos) para disponer de presupuestos homologables entre sí de las distintas empresas instaladoras y, de este modo, obtener la mejor oferta general, ya que no siempre coincide la oferta más barata con la más económica

Los criterios ofrecidos en el libro parten del concepto de la adecuación de la instalación a los requerimientos propios de cada restaurante. Por supuesto, es obvio el cumplimiento de todas las leyes vigentes, pero no es el objetivo único: las instalaciones deben cumplir con las necesidades actuales y, al mismo tiempo, ser lo suficientemente flexibles para adaptarse a las futuras.

Con ayuda de las nuevas tecnologías, es preciso atender a los conceptos de gastronomía, salud, sostenibilidad y medio ambiente, abordando la sostenibilidad no como un elemento de marketing sino como un concepto de eficacia global.