





Restauración Colectiva  
*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Arcasa-Apetito desarrolla un proyecto piloto para dar de comer en situaciones de emergencia

## Arcasa-Apetito desarrolla un proyecto piloto para dar de comer en situaciones de emergencia

Martes, 09 de marzo 2021

Arcasa-Apetito ha desarrollado un proyecto piloto para alimentar a las personas que trabajan en situaciones de emergencia; un vehículo que supone una solución integral que combina tecnología y producto de calidad (quinta gama) para ofrecer hasta 300 menús por servicio, temporalmente y en cualquier ubicación.

El proyecto, un vehículo-cocina, surgió a raíz de un encargo de la Comunidad de Madrid y está pensado para situaciones que surgen de manera esporádica y por diversas circunstancias; son circunstancias en las que la alimentación no es una prioridad pero, según la duración de la emergencia, el servicio de alimentación puede ser estratégico. Se trata de una solución para atender las necesidades de los efectivos desplazados con una propuesta de alimentación planificada, estructurada y con unos estándares de calidad garantizados.

Otro tipo de emergencias pueden ser las de dar de comer a grupos de personas con necesidades esenciales en un momento puntual (grupos de personas sin hogar, inmigrantes recién llegados...).

### Solución integral basado en producto de quinta gama

Más allá del vehículo, el sistema de alimentación está basado en la operativa que utiliza habitualmente el modelo de Arcasa-Apetito: producto de quinta gama (más producto complementario), almacenamiento, ensamblaje, regeneración y servicio.

Una operativa estructurada y planificada que aporta básicamente:

1. Una **solución integral de vehículo + producto**. Combinación de tecnología y producto de calidad para desarrollar una situación de alimentación temporal en cualquier ubicación.
2. **Menú de calidad óptimo**, con proceso de elaboración sencillo a un coste controlado.
3. Instalación móvil con capacidad de ofrecer más de **300 servicios por ingesta**.
4. **Experiencia de consumo positiva**. Las personas que trabajan en situaciones de emergencia necesitan momentos de *confort*. Con esta alimentación se puede ofrecer en situaciones adversas una alimentación de calidad con productos regenerados al momento.

### Características del vehículo cocina móvil

El proyecto de cocina móvil ha sido desarrollado en una furgoneta comercial (peso MMA de 3.500 kg), versátil y que no requiere permiso especial para ser conducida, en la que pueden ir tres personas, equipo necesario para gestionar el servicio a máximo rendimiento.

A pesar del reducido espacio, la cocina va equipada con todo lo necesario: almacenaje (armarios, nevera, congeladores...), zona de cocinado (hornos, campana extractora...) y un eficiente sistema energético.

Contacta con [Arcasa-Apetito](#) o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

### Noticias Relacionadas

- [Arcasa-Apetito se vuelca en el proyecto 'Hotel Salud' del Consorcio Sanitario de Barcelona](#)
- [Arcasa-Apetito lanza 'Win Vitalis', una línea de platos con textura modificada para residencias](#)

