



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

Colevisa inaugura una nueva cocina central altamente tecnológica, eficiente y sostenible

## Colevisa inaugura una nueva cocina central altamente tecnológica, eficiente y sostenible

Martes, 17 de mayo 2022

Recientemente, Colevisa ha empezado a trabajar en su nueva cocina central; unas instalaciones de 2.300 m<sup>2</sup> equipadas con la última tecnología para ofrecer todas las garantías de seguridad alimentaria y el menor impacto medioambiental. La instalación dispone, además, de una cocina totalmente independiente, dedicada a la elaboración de comidas para personas con alergias e intolerancias alimentarias.

Colevisa es una empresa familiar, con sede en Valencia, que cuenta con más de 30 años de experiencia en comedores escolares, empresas e instituciones y servicios de catering de alta gama y eventos. Desde sus orígenes han apostado por la calidad y la excelencia, todo ello bajo la propuesta de ofrecer unos servicios en que los usuarios coman 'como en casa' y con los mejores ingredientes.

Hace unos días, la firma ha inaugurado una nueva cocina central. Tal como comenta **Andrés González**, director de la empresa, *"hemos cumplido un sueño que se empezó a labrar hace 20 años: tener la cocina central más moderna y sostenible de todo el territorio nacional. Ahora, desde las nuevas instalaciones, cada día elaboramos más de 8.000 comidas con la calidad, el esfuerzo y el cariño que nos caracteriza y, con nuestra propia logística, las hacemos llegar a nuestros centros de la manera más eficiente y rápida posible"*.

### Tecnología al servicio de las personas y la sostenibilidad

De la mano de **Rational**, referente mundial en equipos de hostelería profesional, la firma ha apostado por la última tecnología para ofrecer un producto de calidad superior, con todas las garantías de seguridad alimentaria y con un menor impacto medioambiental. *"Y es que hablamos de equipos altamente eficientes que, añadidos al sistema de placas solares con capacidad de hasta 140Kw, sitúan nuestra cocina central como una de las cocinas más sostenibles de todo el territorio nacional"*, tal como comenta González.

Con 2.300 m<sup>2</sup> de superficie, la nueva cocina se ha diseñado para que resulte cómoda y ergonómica para todos los trabajadores y trabajadoras; en ella, los procesos están perfectamente organizados y distribuidos en zona de recepción de materias primas, cámaras y almacenes, cuartos fríos, bloque caliente, sala de envasado, *picking*, expedición y zona de lavado.

Además, la instalación dispone de una cocina de alérgenos específica, totalmente independiente, dedicada a la elaboración de comidas para personas con alergias e intolerancias alimentarias, donde un equipo de profesionales, en diferentes turnos de trabajo, garantiza la seguridad alimentaria cada día para más de un centenar de adaptaciones distintas del menú.

### Más rápido y mejor

Tal como comentan desde la dirección de Colevisa, *"la entrega diaria de nuestros menús ha recibido un importante avance en materia logística. Hemos replanteado nuestra distribución en trece rutas diarias, con recorridos optimizados, para las que hemos previsto toda una zona de parking de vehículos eléctricos para ir haciendo un cambio progresivo a una logística 100% eléctrica"*.

Con el nuevo sistema, la firma realiza todas las entregas en menos de dos horas, y ajusta los tiempos en cocina para que la comida que se cargue en el vehículo lleve cocinada el menor tiempo posible, llegando incluso a tiempos que son inferiores a los 20 minutos.

Más de treinta profesionales comprometidos con el proyecto, son la clave para llevar hacia adelante con éxito el cambio de modelo. *"Con **Loles Almansa** como responsable de producción, acompañada por **Ricardo Pérez**, nuestro especialista en colectividades y más de 30 profesionales altamente cualificados y en constante formación, nos esforzamos a diario por ofrecer un producto de alta calidad y con servicio personalizado y riguroso, para entre todos, posicionar a Colevisa como referente nacional en el cambio que necesariamente debe hacer el modelo de cocina transportada"*, concluye Andrés González.

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

## Noticias Relacionadas

- [Colevisa entra en Baleares con el servicio de comedor del liceo Francés y colegio Montesión](#)
- [El programa 'Reparte sonrisas' de Colevisa consigue un nuevo récord de donaciones](#)
- [Colevisa firma con los representantes sindicales, el 'II Plan de igualdad' de la empresa](#)
- [Colevisa recibe el premio a la 'Excelencia en calidad y servicio' de La Razón – Valencia](#)