



©depositphotos.

Cuatro soluciones para la distribución de menús que marcan tendencia en colectividades

28-11-2022

Una verdadera revolución dentro de las colectividades, con cuatro nuevas tendencias: el cambio de cajas por carros, el relevo de cocinas fijas en grandes eventos, un reemplazo de los tradicionales carros calientes y la sustitución de la cocina por equipos de comedor móviles en restaurantes corporativos. “Estamos pasando del paradigma a la acción”, subraya Rafael Lázaro, autor del artículo.

Cada una de estas tendencias nos lleva directamente a la optimización de espacios; a la mejora en la ergonomía, la rentabilidad y la seguridad alimentaria, que está garantizada en la cocina, así como en todos los ámbitos del servicio. En el campo del reparto y la distribución de comidas el cambio del sistema se deja notar mucho más por tratarse de áreas clave.

Cambiamos cajas por carros

En los últimos años España ha venido demostrando que está perfectamente preparada para el ‘reparto rodado’ de comidas en más de un 70% de los casos. Hasta hace poco las barreras arquitectónicas entre los centros de producción y los comedores eran una de las razones por las que no había más remedio que hacer una distribución de comida a base de mover a mano contenedores isotérmicos. Hoy en día esto ha cambiado y el sector está preparado para implementar nuevos sistemas que faciliten el tráfico logístico horizontal continuo, tal y como se hace en el resto de Europa.

Carros como los de la línea ‘Ergo Line’ han sido optimizados para grandes cocinas con espacio limitado y transportes frecuentes, características éstas que se dan con frecuencia en las instalaciones de las colectividades en general y el sector sociosanitario en particular.

Carros super ligeros que han sido diseñados pensando en la ergonomía y eficiencia para la conservación y transporte de alimentos calientes y/o fríos. Perfectos durante las ajetreadas horas de la comida, donde la flexibilidad y el fácil manejo son sus prioridades.

Calidad en cada centímetro construido con el objetivo de proteger y conservar la calidad de los alimentos. **‘Hoy todo puede ir sobre ruedas’.**

Finishing para catering a gran escala

Los servicios de restauración en grandes eventos MICE son cada día más relevantes y efímeros en sus emplazamientos. Por ello, en lugar de montar cocinas es mejor incorporar una operativa que incluya la producción en una cocina central y su distribución en grandes carros hasta el evento, terminando en destino: concepto *finishing*.

Para ello es necesaria la optimización del espacio y un cómodo transporte. Los equipos como la línea ‘Banquet Line’ están pensados para la conservación y el transporte de alimentos en entornos que requieren máxima calidad de los alimentos, gran capacidad de servicio y un estilo elegante.

Inmejorables para el catering a gran escala como banquetes, congresos y eventos en los que hay que servir a miles de personas al mismo tiempo. **‘Carros superligeros para trabajos pesados’.**

Eficiencia en pequeñas colectividades y *corners* en empresas

El mercado ofrece también interesantes novedades para los casos en los que, al contrario de los anteriores, requieran un servicio más reducido en los comedores así llamados de ‘conveniencia o efímeros’. Es el caso de algunos restaurantes/comedores corporativos. Si las pymes no quieren cocinas y los trabajadores no quieren solo vending, los ‘comedores móviles’ son la solución.

En este caso se puede sustituir la cocina por el ‘Food2Go’. Una estación integral de servicio frío/calor que no solo se está utilizando para *corners* en empresas, sino que se está utilizando en colegios, universidades, colegios mayores... en definitiva para colectividades que requieran de 100 o 200 menús y no tengan instalaciones de ningún tipo.

Estamos hablando de carros de servicio flexible para transportar y servir comidas calientes y frías. Se trata de equipos robustos, duraderos, de gran maniobrabilidad y uso sencillo, con conexión monofásica. ¡Enchufar y servir!. **‘Un comedor sobre ruedas’.**

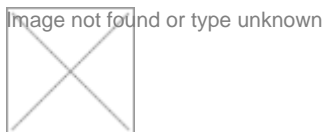
Adiós al carro caliente tradicional

En todas las grandes cocinas de línea caliente se siguen utilizando carros calientes de apoyo para el mantenimiento de dietas, segundos platos, producciones del horno que hay que liberar para la siguiente ‘hornada’ antes de enterrar o emplatar.

Para mejorar este servicio la solución es utilizar un equipo ‘Banquet Master’, óptimo para servicios de producción en cocinas centrales y catering de banquetes a gran escala. Tiene una eficiencia más que probada y conexión monofásica.

Hablamos de equipos también móviles en los que es especialmente importante la eficacia energética y control de temperatura, donde los riesgos por quemaduras se reducen al mínimo al no tener que manipular platos ni bandejas por separado sino en carro completo (tras cocinar los alimentos en el horno mixto, solo hay que introducir el rack directamente en el ‘Banquet Master’). Son la mejor solución para evitar derrames, pérdidas de temperatura, tiempo de envases y hornos parados.

Se trata de un equipo que hace que fluya mejor toda la operativa y su diferencia de precio con un carro caliente tradicional en un año y medio queda cubierta y mejor aún, pasados tres años nuestro equipo queda pagado al completo (véase estudio comparativo). **‘Una estación térmica móvil que se amortiza en 2-3 años’.**



Noticias Relacionadas

- Condiciones higiénicas en el transporte de alimentos perecederos y su ámbito legal
- La distribución de comida en caliente en colectividades, según el tipo de servicios
- Entrega de menús a domicilio para personas mayores: un cambio de paradigma
- Carros térmicos como solución a la distribución de comidas entre centros sociosanitarios



Rafael Lázaro es CEO y director Comercial de **Dégerman**, una empresa con más de medio siglo de historia, especializada en equipos y medios de transporte, conservación y distribución de comidas en óptimas condiciones térmicas e higiénicas. Máster en Calidad y Seguridad Alimentaria. @: rlazaro@degerman.es. ([Todos los artículos](#)).