Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Dégerman mostrará en Hostelco lo último en equipos para el transporte de alimentos

04-04-2018

Dégerman, empresa con medio siglo de historia, especializada en recipientes y contenedores isotérmicos portátiles para el transporte y conservación de los alimentos, estará presente en Hostelco con muchas e interesantes novedades para el profesional, incluyendo los nuevos equipos y sistemas móviles de alta gama para la distribución de comidas, de la prestigiosa firma ScanBox.

Entre las novedades, cabe destacar los isotermos cilíndricos 'Mecan'hotel Advance' de acero inox; la última serie de contenedores de EPP 'cristalizados', el gigante 'Cargo Trans de 105', el contenedor isotérmico para bandejas y/o cubetas 'Power Box GN Midi'; o la nueva bandeja isotérmica 'Menu Mobile' para servicio a domicilio. Todo ello, recipientes y contenedores, presentados con multitud de mejoras que vienen a posicionarse como líderes en el universo de equipos para la distribución de comidas.

Por otra parte, la firma presentará también los nuevos equipos y sistemas móviles de alta gama para la distribución de comidas a temperatura controlada de la prestigiosa firma ScanBox. Equipos construidos con una calidad de materiales sobresaliente y componentes electrónicos solventes y fiables, capaces de tratar con exquisito cuidado las comidas para un servicio impecable a miles de comensales si se precisara. Prácticos, ligeros, eficientes y de sencillo manejo, son los argumentos que los hacen insustituibles en servicios de restauración colectiva, catering de eventos, hospitales, centros de negocios, etc… con ellos 'todo va sobre ruedas'.

Según **Rafael Lázaro**, socio gerente y director comercial de Dégerman, *"en temas de transporte se está produciendo un gran cambio. Nuestro país ha mejorado mucho las infraestructuras así como la accesibilidad de los edificios haciendo posible que ahora pueda ir 'todo sobre ruedas', en lugar de llevarlo todo a mano como se ha venido haciendo hasta ahora. Ágiles y funcionales carros de transporte calientes y/o fríos se irán adueñando de la distribución de comidas como pasa ya en el centro y norte de Europa"*.

Mejorar la calidad de los menús de colectividades para aumentar la satisfacción del comensal

No cabe duda que el sector se está activando y por fin va adquiriendo más visibilidad. Llegado a este punto, tal como reflexiona

Lázaro, *“ha llegado la hora de mejorar la calidad de nuestras comidas, y su seguridad alimentaria, nutricional y culinaria, para conseguir aumentar la satisfacción del comensal que debe ser el principal objetivo de todo el sector. Esto pasa por recuperar margen económico; se está pagando poco por comer, y menos por comer mejor. Es necesario recuperar el dinero de la comida para que se invierta en mejorar la comida”*.

Preguntado sobre el momento actual de los diferentes segmentos del sector de la restauración social y colectiva, Rafael Lázaro, que no solo es un empresario de larga trayectoria sino un excelente conocedor del mercado asegura rotundamente que *“probablemente el mayor reto en la restauración escolar es lograr que la alimentación se transforme en una asignatura de aprendizaje vital. A la postre, una asignatura troncal presente a lo largo de toda nuestra vida. Fomentando y desarrollando además nuestra relación con el medio ambiente y el resto de los seres vivos poniendo en primer plano temas como los alimentos de proximidad, producción extensiva, huella de CO2, el plástico… es decir, cocina de calidad alimentaria y con humanidad”*.

En cuanto al sector de las residencias y los servicios a domicilio, Lázaro observa que hay una evolución del servicio local, *“primero por proximidad y además porque casi siempre se dispone de alguna colaboración con cocinas locales que permite la gestión directa”*.

Por último, y en cuanto al sector de los comedores/restaurantes de empresa, según el director comercial de Dégerman hay necesidad de mejorar la decoración y ambientes de la comida en el trabajo y los comedores automáticos; *“el país se está activando, las jornadas se alargan y hay que almorzar bien y caliente. Los corners son una solución intermedia en poblaciones grandes pero hay que llegar más allá”*.

– DÉGERMAN. Hostelco: Pabellón 8, nivel 0, calle A, *stand* 119.

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

Notícias Relacionadas

- Dégerman introduce en España los equipos de transporte de comida de la firma sueca ScanBox
- Dégerman presenta unos nuevos contenedores más higiénicos, de EPP ‘cristalizados’
- Recomendaciones para la mejora de las temperaturas en la comida transportada