



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

El buque 'Volcán del Teide' navega con platos de la firma canaria Cook & Events

El buque 'Volcán del Teide' navega con platos de la firma canaria Cook & Events

Martes, 04 de marzo 2014

Desde finales del pasado mes de enero, la firma canaria Cook & Events gestiona el servicio de alimentación en el buque insignia de la Naviera Armas, 'Volcán del Teide'; un barco que realiza la ruta de Tenerife / Gran Canaria / Lanzarote / Huelva, una vez a la semana y con un tiempo estimado de dos días y una noche si las condiciones meteorológicas son las normales. En temporada baja el buque transporta unos 200 viajeros, y unos 900 / 1.000 en verano.

Según nos confirma **Mario Hernández**, responsable de la supervisión de las cocinas de los centros de Cook & Events, *"los menús se presentan en un bufet, atendido por camareros, y han sido diseñados teniendo en cuenta una importante variedad de primeros y segundos platos: ensaladas crudités, ensaladas compuestas, sopas, potajes y cremas de primero; y carnes de ternera, cerdo y pollo, de segundo. Todo ellos sin olvidar las pastas, salsas, guarniciones, postres, bebida y pan"*.

Los pasajeros pueden adquirir junto a su pasaje, el 'Bono menú', un bono que incluye, por 30 €, los desayunos, comidas y cenas de toda la travesía.

Comida fresca envasada al vacío en atmósfera protegida

Toda la comida incluida en los menús del buque se elabora en la cocina central de Cook & Events, unas instalaciones situadas en Salinetas (Gran Canaria), que cuentan con una superficie de 18.500 m², cuya capacidad de producción es de 500.000 kilos de comida al mes, y en la que el avanzado equipamiento y tecnología del sector le permite dar servicio a 25.000 comensales cada día.

Se trata de comida fresca envasada al vacío en atmósfera protegida y sometida a un tratamiento térmico de pasteurización para garantizar una caducidad de 40 días, siempre en frío positivo de entre 2 y 5°C, y de fácil regeneración. Las diferentes elaboraciones llegan al 'Volcán del Teide' en barquetas lo que permite una eficiente distribución y una perfecta adaptación a los espacios de cámaras y cocina. Tal como comenta Mario Hernández, *"el sistema de barquetas nos permite apilar y organizar de forma ergonómica todo el producto reduciendo el espacio al mínimo; a la hora del servicio se regenera mediante diferentes técnicas, sometiendo el producto a temperaturas de cocción y tiempo determinado, garantizando la máxima calidad e higiene de los alimentos, sin menoscabo de las cualidades organolépticas."*

Así mismo Hernández insiste en que otra de las claves del buen funcionamiento del servicio es una excelente logística ya que pueden variar los horarios, tiempos y lugar de atraque de los buques según las condiciones de cada travesía.

Viajar con seguridad... alimentaria

Cook & Events valora nutricionalmente y revisa las intolerancias alimentarias de todos aquellos menús que salen de su cocina central. En esta primera fase del servicio, lo que ha hecho la firma es proporcionar a la naviera las identificaciones de los ingredientes de las elaboraciones con sus alérgenos correspondientes. Actualmente al pasajero se le informa a través del personal del servicio de sala de las posibles alergias. No obstante la firma está trabajando para implantar un sistema de cartas con identificaciones visuales de los alérgenos, un sistema que ya utiliza en otros servicios como por ejemplo, el del [comedor de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria \(ULPGC\)](#).

Cook & Events es una empresa canaria, cuya actividad se desarrolla principalmente en los sectores de restauración de diferentes colectividades (colegios, guarderías, residencias y centros de día) así como en el sector del transporte aéreo, hospitales, residencia y comedor universitario, y suministro de materias primas a establecimientos turísticos.

www.cookandevents.com