Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

El Centre d'Estudis Montseny confía en Rational para preparar *in situ* sus 700 menús diarios

21-04-2020

Hace casi tres años que el Centre d'Estudis Montseny trabaja con tecnología Rational para elaborar *in situ* 700 menús diarios. Los responsables del centro y la cocina nos explican como han mejorado la operativa, comodidad de trabajo, rentabilidad y calidad de los menús con los dos 'SelfCookingCenter 101 y 102' y la 'VarioCookingCenter 311' de Rational.

Por que los más pequeños también son exigentes y sus paladares lo son aún más, en un comedor escolar todo debe ser perfecto. Con 890 alumnos y 135 profesionales, la alimentación forma parte del proyecto educativo del Centre d'Estudis Montseny que apuesta por la sostenibilidad y los productos de proximidad. **Jordi Mor**, responsable de cocina, junto a otro cocinero y un ayudante, realizan 130 menús de catering para otras escuelas, 550 menús para el propio centro y 50 menús más para profesores, además de gestionar más de 30 dietas especiales por alergias. Para ello, se apoyan en dos hornos mixtos Rational 'SelfCookingCenter 101 y 102' y una 'VarioCookingCenter 311'.

Para Jordi, lo más importante es la calidad de la comida y la comodidad de su equipo durante la producción, por eso escogió Rational *"optamos por estos equipos porque habíamos oído que funcionaban muy bien. Empezamos con el horno y al año siguiente optamos también por la 'VarioCookingCenter'. Fuimos a verla a un colegio, hablamos con los cocineros y vimos en directo como percibían el tema de la funcionalidad y de la gestión en toda la producción y vimos que la marca era la que nos interesaba"*.

El reto diario es ofrecer una comida variada, atractiva y saludable y que se pueda adaptar en mayor medida a las diferentes intolerancias. Que las verduras queden en su punto, enteras y con un color vivo en el 'SelfCookingCenter', es un avance importante para Jordi que expresa *"cuando hacemos ensaladilla los dados de patata quedan perfectos, no se rompen y tienen buen color. Cuando trabajamos en plancha y a la parrilla, las verduras quedan espectaculares, incluso mejor ya que utilizamos menos aceite"*. Añade también que *"intentamos que el menú se adapte a las intolerancias. Si no es así, una vez se limpia el equipo podemos preparar los platos específicos para estas alergias sin ningún riesgo de contaminación"*.

También valoran la sencilla limpieza de la 'VarioCookingCenter' y su ergonomía, perfecta para la comodidad del cocinero; *"la VarioCookingCenter vine con un carrito que, para los cocineros que estamos todo el día trabajando con mucho peso, ayuda mucho porque puedes introducir las bandejas GN fácilmente y queda justo a la medida cuando inclinas la máquina, sin hacerte daño en la espalda"*

añade Jordi.

Esta nueva tecnología ha supuesto un gran cambio en la cocina y la adaptación ha sido fácil gracias a las formaciones impartidas por Rational a todo el equipo de cocina, para poder aprovechar al máximo ambos equipos.

Como una imagen vale más que mil palabras y la opinión en directo de los profesionales que trabajan en el día a día con los equipos es lo más importante, a continuación os dejamos un vídeo donde los responsables del centro explican, de primera mano, como han mejorado la producción de su cocina con los equipos de Rational. ¡No os lo perdáis!

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

Notícias Relacionadas

- El catering de colectividades Hermanos González explica su experiencia con Rational
- La ‘VarioCookingCenter’ de Rational, eficacia, ahorro y sostenibilidad a partes iguales
- Rational ofrece formación gratuita para sacar el máximo partido a los ‘SelfCookingCenter’
- ‘ServicePlus’, el servicio post-venta de Rational que acompaña al cocinero en todo momento