



Te encuentras en Inicio / Secciones / Tecnología y equipamiento /

La medida internacional Gastronorm: importancia, implantación y versatilidad

La medida internacional Gastronorm: importancia, implantación y versatilidad

Miércoles, 16 de octubre 2013

El término Gastronorm hace referencia a un recipiente con formato de medida estandarizada, adaptado a los equipamientos que se utilizan e intervienen en una cocina industrial. Nació en 1964, promovido por las asociaciones suizas de hostelería, hoteles y fabricantes de cocinas industriales. Rafael Lázaro (Degerman) nos refresca en este artículo para qué sirven y cuáles son las ventajas de las Gastronorm.

En 1964, y promovido por las asociaciones suizas de hostelería, hoteles y fabricantes de cocinas industriales, acordaron adoptar unas medidas concretas para los 'recipientes base' que se utilizan en todos los equipos que intervienen en una cocina industrial: preparación, cocción, almacenaje, conservación, transporte, limpieza, etc.

Estas medidas se estableció que fuesen múltiplos o submúltiplos de la medida de referencia 1/1 Gastronorm de 530 x 325 mm, y actualmente se fabrican en diferentes materiales alimentarios, principalmente acero inoxidable, policarbonato y polietileno. Hoy en día, la medida está adoptada extensamente dentro del mercado de la restauración y la hostelería en general.

La Norma 631 establece la lista completa de posibilidades de dicho formato: GN 2/1 (530x650 mm); GN 1/1 (530x325 mm); GN 2/3 (354x325 mm); GN 1/2 (265x325 mm); GN 1/3 (176x325 mm); GN 2/8 (132x325 mm); GN 2/4 (530x162 mm); GN 1/4 (265x162 mm); GN 1/6 (176x162 mm); GN 1/12 (88x162 mm); GN 1/9 (176x108 mm); GN 2/24 (132 x 108 mm); y GN 1/18 (88x108 mm).

Además de las cotas de largo y ancho, se establecen las profundidades (10, 20, 40, 65, 100, 150 y 200 mm) y por tanto las capacidades de los recipientes.

El mismo recipiente desde el principio hasta el final: un ejemplo práctico

Supongamos que tenemos que ir con un recipiente de 20 raciones de pavo en salsa, desde la cocina al *buffet* de un comedor de empresa, por ejemplo, situado a dos horas de distancia de una cocina central. En el ejemplo debemos cocinar 250 raciones.

Deberemos seguir los siguientes pasos_

- 1– Se pondrán en las cubetas Gastronorm 1/1.065 los 20 muslos pequeños de pavo por cubeta, y se colocarán en un carro GN del Horno GN, ya que de este plato hay que hacer 250 raciones.
- 2– Se hornearán el tiempo suficiente, se guarnizará y salseará, y se dará el último golpe de calor.
- 3– Se envasarán en contenedores isotérmicos GN para su transporte hasta el comedor del cliente.
- 4– Se colocarán las cubetas en el *buffet* GN, tanto frío como caliente, de donde el cliente o el camarero servirá los menús.
- 5– Se recogerá lo sucio en carros de servicio GN lo sucio.
- 6– Por último se limpiará en lavavajillas con cestas para medidas GN.

El mismo recipiente Gastronorm se utilizará para todo el proceso, desde el principio hasta el final.

Como se ha comentado al principio del artículo, hoy en día la medida Gastronorm es prácticamente universal y su utilización está generalizada en los sectores de hostelería, restauración, hoteles y colectividades. En resumen, y para concluir, se pueden sintetizar sus principales ventajas en:

- La racionalización y optimización de los circuitos de trabajo así como de la organización interna.
- Máximo rendimiento en la utilización de los equipos de cocina, a cualquier temperatura.
- Máxima sinergia entre equipos de transporte, almacenaje y distribución.
- Máximo aprovechamiento del espacio.

– Menor vulneración de la comida, tanto en su manipulación como en asepsia.

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](#)).