



'Multi Plus Senior', servicio integral basado en productos congelados de V gama

19-03-2014

La firma Arcasa presentó el pasado 17 de marzo 'Multi Plus Senior', un servicio integral dirigido a residencias de personas mayores (aunque igualmente adaptable a otro tipo de colectividades) y basado en los productos de quinta gama congelada de la firma alemana Apetito.

Tras cuatro años de trabajo conjunto, Arcasa y Apetito han desarrollado una gama con 175 referencias (primeros platos, segundos y guarniciones) que ofrecen una solución flexible que se puede adaptar a las necesidades de cada centro. Algunos de los platos que se pudieron degustar en la presentación fueron los 'Espaguetis a la carbonara', 'Verduras al vapor', 'Arroz con vegetales', 'Ternera con setas', 'Jamoncitos de pollo al horno' o 'Hamburguesas al grill'. Todos los asistentes pudieron ver en cocina como se tiene que manipular el producto y como se acaba de cocinar en un horno combinado (convección/vapor), de una manera sencilla y segura.

Se trata de platos frescos congelados, elaborados con los mejores productos y recetas, sin conservantes ni colorantes y siguiendo el patrón de la dieta mediterránea. Comida 100% natural, en la que se utilizan productos ecológicos y de 'km 0'.

Una de las gamas que llamó especialmente la atención, fue la de los termoformados triturados, especialmente diseñados para hacer más agradable la hora de comer a todas las personas que tienen problemas de masticación y deglución.

Optimizar el espacio y facilitar la gestión y organización en cocina

Apetito es una firma alemana que cuenta con una trayectoria en el mercado de 55 años, tiene presencia internacional, elabora 500.000 raciones diarias de comida y factura 600 millones de euros anuales. Su especialidad es la quinta gama congelada para el sector sanitario y sus credenciales están basadas en cuatro pilares básicos: alimentos de primera calidad; exhaustivos controles de calidad y seguridad alimentaria; elaboración de los alimentos de manera tradicional; y ultracongelación del producto final (platos frescos congelados que mantienen todos sus nutrientes).

Los 80 cocineros de la Unidad Central de Producción de Apetito son los que elaboran los menús para que el cliente, en su centro residencial, sólo tenga que pensar en almacenar el producto; acabar de cocinar en un horno combinado en 15, 30 o 45 minutos según la receta; y emplatar. Esto permite optimizar el espacio de cocina; tener un mayor control sobre el *stock* y la gestión de los proveedores; y conseguir una mejor organización general.

Apetito garantiza además y sobre todo, estabilidad en el producto, fiabilidad y una calidad constante que no depende de ningún tipo de circunstancia puntual en cocina. En resumen, el sistema ofrece una mejora fundamentalmente en lo que se refiere a la seguridad alimentaria, calidad organoléptica de los platos y ahorro de costes operativos.

Soluciones personalizadas; servicio integral

'Multi Plus Senior' no es sólo una gama de productos, es un concepto. Cuando un centro contrata 'Multi Plus Senior' está contratando, además de la comida, un servicio de asesoramiento de un equipo de dietistas-nutricionistas para la confección del plan de menús y dietas especiales según las necesidades de los residentes; la formación del personal para asumir el cambio de sistema con las mejores garantías; y todo el apoyo necesario para conseguir un servicio 100% satisfactorio tanto para los gestores como para los residentes.

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

Noticias Relacionadas

- Arcasa-Apetito lanza 'Win Vitalis', una línea de platos con textura modificada para residencias