



©Dégerman

Soluciones de distribución para la restauración hospitalaria, residencial y sociosanitaria

06-05-2024

Con el empuje de residencias y servicios a domicilio, el sector sociosanitario crece y cualquier solución ante los grandes retos que se le plantean pasa por la digitalización, la evolución de las texturas modificadas o el control de alérgenos; además, la operativa de la distribución de menús se complica con centros satélites, comedores asistidos y domicilios. A continuación, Rafael Lázaro nos ofrece algunas soluciones de Dégerman para un servicio de calidad y seguridad alimentaria garantizada.

Todavía resuenan ecos pandémicos y se siente una evidente resaca sobre todo en el sector hospitalario, sociosanitario y en la sociedad en general. No obstante, tras el último 'Congreso nacional de hostelería hospitalaria' y las dos últimas ferias HIP y Hostelco (espacio 'Restauración colectiva: meeting point') observamos una decidida actitud de superación para un mejor desarrollo de equipos y servicios a todos los niveles.

En cuanto a los sistemas de distribución de comidas (que es de lo que sabemos), en los grandes centros hospitalarios la línea fría sigue creciendo y los sistemas de convección *versus* termocontacto compiten por el mercado. Las residencias son sin duda el sector emergente y hoy podemos confirmar que las plazas que se pierden en el sector escolar están creciendo en residencias de personas mayores.

También el servicio domiciliario de menús está creciendo y concentrándose, aumentando el número de centros sociosanitarios que distribuyen diariamente menús a domicilio.

Los grandes avances en la restauración hospitalaria están, a mi entender, en la parte informática; los *software* de gestión de compras, gestión de cocina y control de la seguridad alimentaria son ya herramientas imprescindibles. En otro sentido, es necesaria también la potenciación de nuevos desarrollos para las texturizaciones y no podemos olvidar otro gran tema que sigue pendiente en muchos centros, me refiero a las alergias e intolerancias alimentarias que cada vez son más numerosas.

En este sentido, desde Dégerman trabajamos a diario con nuestros equipos aportando soluciones a la operativa de todos estos servicios.

Nuevos carros de distribución de bandejas 'Tray Line by ScanBox'.



Estos carros tienen una apertura de puerta 270° y retención magnética. De conducción cómoda y segura, cuentan con asideros ergonómicos, guías desmontables, movilidad máxima y protección perimetral. Están disponibles en diferentes modelos y capacidades. Formatos: Euronorm y Gastronorm.

“UN SERVICIO CON BANDEJAS, PRÁCTICO, SEGURO Y ELEGANTE”

Distribución de comidas en centros con pabellones externos y/o satélites con 'Ergoline by ScanBox'.



Es la alternativa perfecta para una distribución de comidas eficiente en GN 1/1. Tanto en frío como en caliente. Con una calidad *premium* en cada detalle constructivo; sólidas protecciones, equipos de climatización solventes y funcionales, preservan sus comidas en perfectas condiciones y en instalaciones monofásicas

“CARROS LIGEROS PARA TRABAJOS PESADOS”

Distribución de comidas a comedores lejanos o asistidos con 'Combo by ScanBox' (frío / calor).



Ergonómicos y ligeros, idóneos para conservar en GN 1/1 frío/calor en el mismo carro. Diferentes capacidades y gran movilidad.

“TECNOLOGÍA EN MOVIMIENTO”

Servicio domiciliario de menús 'by Kängabox'.



La gama ofrece diferentes equipos para un servicio de comidas a domicilio inmejorable con menú completo y vajilla de policarbonato y/o desechable: 'Menú mobile', 'Menubox expert' y 'Minimenu box'.

“LO FRÍO, FRÍO... Y LO CALIENTE, CALIENTE”

Comedores de personal en grandes centros hospitalarios con 'Food2Go by ScanBox'.



Un carro flexible de servicios de comidas. Para transportar y servir menús calientes y/o fríos. De fácil uso, monofásico, ideal para comedores de conveniencia. Frío / calor.

“UNA COMPLETA ESTACIÓN DE SERVICIO DE COMEDOR”

¡Su servicio de comidas de calidad y seguridad alimentaria garantizada!

Noticias Relacionadas

- Reducción del coste operativo para conseguir rentabilidad en restauración colectiva
- Mejorar nuestro entorno más directo... tan fácil y tan complejo a la vez ¡Feliz Navidad a todos!
- Los tres pilares de la rentabilidad operativa en la restauración colectiva y sector sociosanitario
- Servicio integral en escuelas municipales



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](#)).