



Equipos Rational para ofrecer el mejor servicio posible en el 'British School' de Marbella

23-05-2023

La buena alimentación forma parte del proyecto educativo de 'The British School of Marbella'. La tecnología Rational incorporada recientemente a su cocina ha aportado funcionalidad y eficiencia a las instalaciones para poder ofrecer menús apetecibles de calidad, y el mejor servicio posible.

'The British School of Marbella' es un colegio que tiene la misión de proporcionar a sus casi 600 alumnos, de entre 2 y 17 años, la mejor formación y base académica. La buena alimentación forma también parte del proyecto educativo de la escuela y uno de los puntos fuertes y de los que presume su director **Dean Moore**, es el programa 'The share lunch program' (compartir el almuerzo), en el que alumnos y profesores comparten el tiempo del almuerzo con el ánimo de hacer más partícipes a los alumnos, convertir el comedor en un espacio más de aprendizaje y donde comer como en casa, así como de enseñarles buenas maneras en la mesa.

El éxito de este programa es sin duda alguna el menú que sirve a diario el catering Aromas, gestora del servicio de comedor, tanto a alumnos como a profesores. Con opciones sin gluten o veganas, **Iris Arbel** y **Ravit Chervinka**, nutricionista y chef del catering Aromas, han sido capaces de entusiasmar a alumnos y profesores con un menú muy saludable compuesto mayoritariamente por verduras, proteínas de calidad y cero fritos. Un menú pensado alrededor de la tecnología de cocina de la que disponen: un 'iCombi Pro' de 20 bandejas, un 'iCombi Pro' de 6 bandejas y una 'iVario Pro L'. Para las copropietarias del catering lo más importante ha sido encontrar un equipo de cocina funiconal, "el equipamiento tenía que ser robusto, fiable y que nos permitiera poder ser flexibles y ganar tiempo para mejorar la calidad de cada plato. Encontramos que Rational era la mejor opción", según comenta Iris.

En cuanto a los platos, tanto Iris como Ravit como **Josefina Pérez**, la jefa de Cocina, afirman querer conquistar el paladar de los niños aportándoles todo el sabor y las vitaminas de los alimentos. "Los niños vienen de todas partes del mundo, así que realizamos platos de estilo asiático, italianos y Mediterráneo para que se puedan sentir como en casa", comenta Ravit.

Siguiendo la filosofía de menú saludable, tienen una guarnición que siempre es la estrella del menú, las patatas fritas hechas en el 'iCombi Pro'. "Están encantadísimos con las patatas fritas, pero realmente sólo llevan un toque de sal y muy poco aceite para que cojan color. Realizamos unos 80 kg de patatas frescas en menos de dos cargas en el iCombi Pro"

, según expresa Josefina. Pero además han sabido poner en valor uno de los platos que más retos suponen para cualquier cocinero en un comedor escolar: el pescado. *“El día más desafiante es sin duda el día del pescado. Nosotros realizamos un salmón a la plancha en el ‘iCombi Pro’ con un toque de salsa teriyaki que a los niños les encanta”*, según explica Iris.

En definitiva, la tecnología de los nuevos equipos ha supuesto un gran cambio en la cocina; un cambio al que les ha sido fácil adaptarse gracias a la formación que la firma ha impartido al personal y al fácil manejo de los equipos. Además, en cuanto a limpieza, los nuevos equipos suponen también un gran ahorro de tiempo. Para su cocinera **Josefina Pérez**, *“la limpieza es estupenda. Después de trabajar durante todo el día, solo necesitas ponerle unas pastillas en el ‘iCombi Pro’ o limpiar durante unos minutos la ‘iVario Pro’ con esponja y quedan como nuevos”*.

En definitiva, según comenta el director del centro Dean Moore, *“las mejoras que hemos realizado en la cocina para que esta fuera más funcional y eficiente, nos han ayudado a dar el mejor servicio posible de comedor escolar, que podemos ofrecer a nuestros alumnos”*.

Noticias Relacionadas

- El Centre d'Estudis Montseny confía en Rational para preparar in situ sus 700 menús diarios
- El catering de colectividades Hermanos González explica su experiencia con Rational
- Nuevas soluciones gastronómicas para restauración, de la mano de Rational y Assolim
- Rational presenta la técnica Cook & Chill y Finishing para cocinar un banquete perfecto