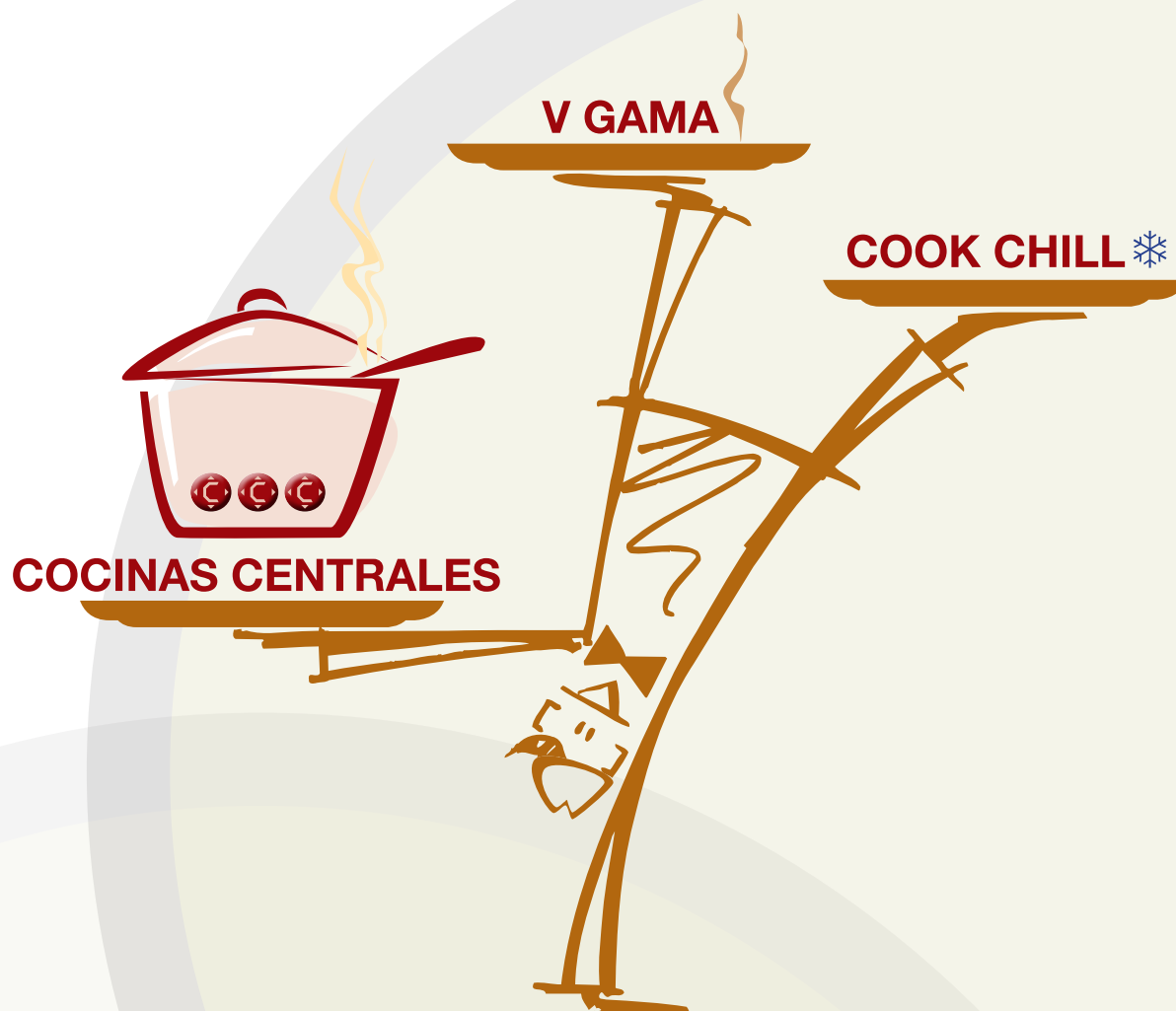




LA RESTAURACIÓN COLECTIVA
¡TAMBIÉN EXISTE!
PARTE II

LA COCINA DE LA BARQUETA

Encrucijada de nuevas tecnologías
de producción, conservación,
distribución y servicio de
comidas a colectividades



UN RELATO DE



1990 - 2016



Presentación

Pere Taberner

Es un honor poder ayudar a Mario Cañizal con estas breves líneas. Me siento en deuda con él, principalmente por dos motivos.

En 2007, yo era un joven inexperto recién llegado al sector del food service, cuando nuestro amigo Mario publicó nada menos que un Manual de Food Service. Nunca se lo he agradecido lo suficiente por lo mucho que me ayudó en ese momento.

En segundo lugar, y tras casi veinte años, hemos descubierto que esta es una industria hecha por personas y para las personas, con sus alegrías y sus retos. Algunos profesionales han dedicado toda su vida a ayudar al sector, y Mario es uno de ellos. Por eso, siempre estaré a su lado, defendiendo la importancia de la restauración colectiva como pilar fundamental del desarrollo humano.

Desde sus inicios, este segmento ha sido un espacio donde la tecnología ha tenido un papel clave, permitiendo avances que luego se han replicado en otros modelos de restauración. Conceptos como las cocinas centrales, el cook & chill o la cocina al vacío no solo siguen vigentes, sino que hoy más que nunca demuestran su valor en la operativa diaria.

Mirar al pasado para entender el futuro es una oportunidad única. El manual de los CFSP (Certified Food Service Professional) sitúa el origen de la restauración hace unos 10.000 años, cuando surgió la necesidad de alimentar a grupos en distintas regiones del norte de Europa. Los romanos fueron los primeros en legislar sobre el sector, con ejemplos como los famosos Thermopolium, pero la gran base del food service moderno nace en el siglo XIX con figuras como Escoffier y Carême. Sus códigos, recetas y estructuras organizativas siguen marcando hoy el funcionamiento de muchas cocinas profesionales.

Más allá del sistema organizativo, la hostelería sigue siendo un sector con una altísima intensidad de mano de obra, donde muchas veces el talento cualificado se destina a tareas de poco valor añadido. Esto no sería un problema si no fuera porque la hostelería enfrenta una crisis de atracción de talento sin precedentes.

Los titulares de prensa reflejan a diario la dureza del trabajo en cocina: largas jornadas, dificultades para conciliar, abusos laborales y, como si fuera poco, una exposición mediática sin comparación con otros sectores, gracias a la proliferación de reality shows gastronómicos.

En este contexto, la tecnología no es solo una opción, sino una necesidad imperante. Su potencial va mucho más allá de la gestión en redes sociales o de las tentativas fallidas de integración vertical impulsadas por empresas tecnológicas. El food service es un negocio con una complejidad intrínseca que no siempre encaja con la visión de los inversores ajenos al sector.

Por eso cada vez más operadores entienden que existe una oportunidad única: diseñar los procesos con tecnología desde el inicio, en lugar de adaptar sistemas a cocinas preexistentes con estructuras heredadas. Un planteamiento holístico con las palancas que ofrece la conectividad más allá de la conexión persona-máquina tendentes a la interacción de los distintos equipos entre sí que aseguren procesos y calidad con una consistencia inimaginable en una industria tradicionalmente tan intensa en mano de obra.

Hoy, crecen con fuerza modelos donde “cocineros diseñadores” crean menús con objetivos claros en términos de calidad, sostenibilidad y nutrición, mientras que la tecnología asegura su ejecución impecable. Este sistema no solo mejora la eficiencia operativa, sino que genera empleo con propósito, crea entornos laborales más humanos y permite a los profesionales centrarse en su verdadera vocación: cocinar, innovar y deleitar.

El futuro de la hostelería no solo pasa por la tecnología, sino por su capacidad de generar valor real: cocinas más eficientes, sostenibles y humanas, donde las personas encuentren su vocación y los clientes, una experiencia que les conquiste.

The background features a large, light green circle that overlaps with a smaller, light gray circle. Three squares are positioned on the page: a large brown square on the left, a medium gray square to its right, and a small dark gray square below the brown one. The word "Introducción" is written in white, bold, sans-serif font inside the brown square.

Introducción



En el año 1996 se produjo un importante trade off en mi carrera profesional. Venía de tocar el cielo en tan interesantes tareas como poner los cimientos de la feria Alimentaria (1975-1988), trabajar con José M^a Torres Romeu en su despacho de M&A y en el de Alfonso Bonmatí (1989-1996) en materia de gestión de asociaciones de fabricantes marquistas.

Con éste último y otras dos personas de reconocida solvencia profesional habíamos creado Caterdata, para contribuir a que un nuevo paradigma emergiera en la hostelería y desde donde Miguel Nigorra me pidió creara la asociación conocida hoy como Marcas de Restauración, ya desde mi propio despacho profesional.

Despacho al que no llegaron los clientes tantos como todos me auguraron, pues en aquellos años, la consultoría en restauración moderna era para empresas que se contaban con los dedos de la mano, ante la confusión existente entre optar por quemar las viejas naves y embarcarse en otras cuyo rodaje precisaba de credibilidad, llámese mercado.

Los promotores

Mientras maduraba el necesario cultivo de la cartera de clientes, reapareció ante mí Fernando Abadía, al que en 1988, aún en Alimentaria, me había pedido organizar en el seno del programa de actividades de la edición del certamen de ese año, una jornada sobre nuevas tecnologías para las cocinas de los restaurantes.

Como quiera que en Alimentaria, la conexión con la hostelería ya se había producido en ediciones anteriores, gracias a los buenos consejos de profesionales como Nestor Luján, Luis Bettonica, Gonzalo Sol o Ramón Cabau, no hubo mayor problema en cederle una salita en el Palacio de la Metalurgia para 20 pax.

A la reunión asistirían como 60 o 70 personas, quedándose en los pasillos importantes personajes de la culinaria de aquel tiempo, deseosos de escuchar a quienes después serían iconos del citado paradigma, tales como Yves Sinclair o Norberto Navarro (no hay aun empresa como su Tapelia que haya recibido, en la hostelería, tantos premios en materia de I+D como los que llegó a atesorar su cocina central en Elda).

El mensaje de los tres profesionales, que ya en 1992 habían creado el VAC-Club para difundir las ventajas del uso de la “cocina al vacío”, corría parejo al de Nigorra; puesto que conocía como gestionar acciones colectivas, y me propusieron crear una asociación de empresas usuarias de nuevas tecnologías en la alimentación fuera del hogar.

Y así nació ANTA, en 1996, teniendo como fundadores un experto en gestión comercial capaz de vender escobas para barrer en el desierto, un abogado que conocía el ADN de cada grano de arroz usado en las paellas alicantinas y un chef alsaciano que como sabía del foie, se convertiría en factótum del desarrollo de sector de patés en el Ampurdán catalán primero y apóstol del sous-vide en la hostelería española después.

Si los fundadores eran pintorescos también lo serían quienes se afiliarían de inmediato para abordar tareas ejecutivas en la bisoña ANTA: un vasco ex marino mercante, Angel Sancho, amante del orden en la cocina y dos entregados a que, ¡fíjense, hace 30 años!, en las residencias de ancianos se comiera bien, a partir de platos de V gama. Se trataba de Montserrat León (Llar de l'Ancianitat) y Benet Fernández (Restauració i Catering Siglo XXI).

Las primeras iniciativas

Estos seis personajes, sin apenas recursos para tener una oficina propia recayeron en la mía para empezar a ejercer tareas de proselitismo; las cuales basaron en una hoja de ruta bien original: ofrecer formación a los interesados mediante cursos por correspondencia y convocar catas de platos de V Gama, con las empresas, fuera o no hosteleras, para conocer qué procesos productivos utilizaban y cuáles los platos terminados que elaboraban.

Con la primera iniciativa, de aquellas no había RRSS, se logró extender el conocimiento de la existencia y objetivos de ANTA por todo el territorio español, dado que el contenido de los cursos y sus creadores gozaban de plena credibilidad: Carlos Hernández, Director técnico de Anfitríos; Josep Mestres, CEO de Ceinal (hoy Silliker) y Angel Sancho, Director general de Mersatel y su filial Arinka.



Con la segunda, aquellos que no sentían interés por actualizar conocimientos, vía postal, en materia de nuevas tecnologías, seguridad alimentaria o como usar la informática para crear menús nutricionalmente equilibrados (¡hablamos de finales de los 90!) podían cambiar impresiones con sus colegas sobre si a ellos también le salía la remolacha con el color de la zanahoria o viceversa, usando nuevos equipos, temperaturas, tiempos de cocción etc, etc. o les explotaba en un horno la barqueta que alojaba los ingredientes para elaborar determinado plato, “ready to eat”.

A ambas iniciativas les acompañó el éxito partiendo tan sólo de la ilusión de sus fundadores de persuadir a quien invocando a Santo Tomás, por aquello de conjugar a la vez fe y razón, aún dudaba de la llegada del “tsunami” tecnológico a las cocinas de la hostelería, pese a lo mucho y bueno acaecido durante los JJOO de Barcelona, en 1992.

Línea Fría y Cocina al Vacío: puntos cardinales

Y con esos dos mimbres, empezaron a hacerse cestos en ANTA. Primero, eligiendo como targets dentro de la alimentación colectiva la referente a nuestros menores y mayores. Segundo, decidiendo en materia de procesos productivos, profundizar sobre conocimiento y experiencias en materia de cocina al vacío y línea fría; terminando por poner al día el expertise o pericia en cuestiones de envasado de los platos, tanto en cuestión de maquinaria como de los materiales usados para formatear barquetas (o bolsas) y sus modos de sellado y donde Fernando Abadía y Patrick Berguignat serán los auténticos embajadores “de la causa”.

Barquetas sí. Palabra clave en lo que será la eclosión de las actividades de ANTA, cuando en 2002, la familia hostelera Torres cede sus salones, en Madrid, para un masivo acto de encuentro de la profesión, respondiendo con su asistencia a las I Jornadas sobre Cocina de la Barqueta, evento que se repetirá hasta en siete ocasiones y que con tan sólo conocer el título ya se sabía de qué iban a tratar.

Y por esas siete ediciones, entre el 2002 y 2010, principalmente, entre Madrid y Barcelona irán desgranándose temas, relacionados con el uso de nuevas tecnologías en las cocinas, predominantemente de colectividades, pero que alcanzarán como se verá, a lo largo de este trabajo, a hoteles, event-catering e incluso a la restauración comercial.

Temas donde ANTA tratará de ir destacando por un lado, la progresiva relación de la innovación con el sector que estamos tratando y que para incentivar su práctica convocará, desde 2008, los premios

INNOVANTA y por otro, el reconocimiento de la labor de un singular protagonista en su génesis, aplicación y desarrollo: el responsable de la cocina central.

Cocinas Centrales

Responsable, no necesariamente chef, cuando se trata de la dirección de una unidad de producción centralizada(UPC) más conocida como cocina central, el cual aspirará a tener un foro profesional para mutuo intercambio de experiencias con sus colegas.

Y ello llegará en el mismo 2008, cuando desde la organización de Expo Foodservice en Madrid, se invita a ANTA a que organice y modere una primera reunión entre responsables de cocinas centrales, preferentemente sirviendo a colectividades.

En dicha reunión, donde Concepció Agustí dictará una conferencia cuyo contenido se convertirá en referente para sus colegas, se llegará al acuerdo de que este perfil profesional debería mantener reuniones periódicas, al igual que los profesionales que utilizaban la línea fría ya tenían las suyas.

Fue así como ANTA incorporó al temario de sus reuniones, tratar monográficamente la casuística de las cocinas centrales, no sólo procediendo a ello sino también llevando a cabo una consulta en el seno del sector de la alimentación colectiva, sobre cuáles se opinaba funcionaban mejor, creando, desde 2012, hasta 2016, un nuevo premio, el EXCEL45, de modo que quedara notoria constancia de ello.

La semilla sembrada en este terreno, dada la actualidad en aquel momento de la problemática de las cocinas centrales, daría pie a convocar por ANTA la I Convención de Cocinas Centrales en Madrid, en 2014 y que tendría dos ediciones más hasta pasar su contenido y objetivos al portal www.restauracioncolectiva.com que ya por aquellas fechas, 2016, venía consolidándose entre la profesión, como mejor medio de interrelación entre las empresas y profesionales del sector, así como con su entorno institucional.

Todos estos hitos, o al menos algunos, relacionados con tecnologías de proceso y producto podrían identificarse como parámetros intervinientes en la composición de un sistema de restauración colectiva y donde a lo comentado aún se añadirían más actividades de ANTA, en lo que se refiere a servicios y actividades complementarias.

Desarrollo Sostenible

De todos los que se podrían citar hemos elegido a dos, tan antagónicos como detonantes de



flagrantes situaciones. De un lado, la eficiencia energética, en momentos en los que se estaban disparando los costos de la energía en las cocinas y de otro, la materialización conceptual del servicio de restauración que, con independencia de servirse en sala o no (recuérdese p. ej. la importancia de los carros de distribución de comidas en los pisos de los hospitales) tenía que rendir tributo a la experiencia de los clientes, nada menos que en restauración colectiva.

En el primer caso, la creación por ANTA del programa DSE2 (Desarrollo Sostenible y Eficiencia Energética) hará caminar a las empresas hacia la sostenibilidad culminando en la creación de asociaciones de restaurantes sostenibles que convergerán en la, hoy, Fundación de Restaurantes Sostenibles.

Restaurants Concepts

Mientras que en el segundo, las colectividades, ya sea con autogestión o concesión en sus servicios de restauración, irán usando recursos y soluciones de la restauración comercial, lo que provocará una progresiva mimetización (véanse los comedores de empresa o las cafeterías de algunos hospitales) que llegará a casos de co-branding, al alojarse marcas de restauración en los propios espacios destinados por las colectividades a los momentos de consumo.

En este último orden de consideraciones, el programa ejecutado por ANTA en Mercabarna, denominado Restaurants Concepts (desde 2012 a 2016) dará pie a que, se vaya creando un banco de conceptos a disposición de las empresas de restauración colectiva.

Miscelaneus

Aún habría más actividades que reseñar, como las relacionadas con estudios y show-cooking; la seguridad alimentaria (p. ej en el caso de la normativa sobre alérgenos), la productividad laboral (programación de horas y días de trabajo) o temas de logística, tan importantes estos últimos en materia de no romper eslabones en la supply chain.

Finalizaríamos en este a modo de exordio, relatando dos aspectos más que fundamentan este trabajo: los venues donde se desarrollan en su mayor parte: básicamente las ferias Hostelco y Horeq y los eventos Mercarest, Exporest y Expofoodservice y sobre todo, las personas clave.

De éstas, destacar las que bajo el nombre del Club20 (1996) decidieron dar un paso adelante apoyando personalmente con sus recursos la consolidación de ANTA y las que, ahora, han accedido a amenizar los textos que leerán con sus opiniones, no exentas de añoranza pero, en ocasiones, convertidas en verdades como templos.

Mario Cañizal

Estructura de cada capítulo

- Reportaje: Crónica de una actividad, normalmente reunión, seminario, congreso, conferencia...
- Masterclass: Se recoge íntegramente el contenido de una conferencia con referencia al capítulo
- Opinión: La de un experto relacionado con el contenido del capítulo
- Galería: Temas complementarios o fotos ilustrativas

El autor desea disculparse ante la irregular calidad de algunas páginas, consecuencia de la dificultad de encontrarlas en mejor estado, dado que algunas tienen entre 15 y 20 años de antigüedad.



ÍNDICE

Presentación

Introducción

Resumen Ejecutivo

1. Target: Menores y Mayores
2. V Gama
4. Cook Chill (Línea Fría)
5. Cocinas Centrales
6. Packaging
7. Premios InnovANTA y EXCEL45
8. DSE2. Hacia la Sostenibilidad
9. Equipadores
10. Formación e Información

Anexo 1. Restaurants Concepts

Anexo 2. Como identificar un sistema de Restauración Colectiva

Epílogo

Resumen ejecutivo

En el año 1996, un grupo de profesionales, procedentes de distintas disciplinas de la alimentación y restauración, decidieron crear una asociación para el estudio de las nuevas tecnologías de producción que podían adaptarse a las cocinas y así paliar algunas carencias derivadas de la creciente demanda de alimentación colectiva en España.

Habían sido testigos directos de las soluciones de cocina y comida aportadas por empresas como Guisos de Europa, Carmen la Comida de España, Anfítrios o de ADSHA en los JJOO de Barcelona y se preguntaban por qué esas mismas soluciones no podrían utilizarse para resolver muchos problemas de los que tenía, y sigue teniendo, la alimentación colectiva en España. Algunos de ellos fueron también los artífices de la revista Caternews de Caterdata y del éxito de la exposición Caterama en Alimentaria 1994.

Fueron pioneros de la pedagogía sobre puntos críticos, cocina al vacío y valoración nutricional de los menús mediante cursos por correspondencia (internet no se conocía); promovieron catas de platos de cuarta y quinta gama, difundiendo sus ventajas y llevando a sus empresas a exponer en pabellones colectivos en ferias como ExpoRest, en Madrid; se sentaron con funcionarios autonómicos para discutir sobre precios en los menús escolares bregando con la aún dura papeleta de argumentar las ventajas de la línea fría; y fomentaron iniciativas emprendedoras en materia de nuevas tecnologías de proceso, producto o servicios para la restauración, creando los premios Innovanta.

En los primeros años 2000, ANTA destacó por su capacidad de convocatoria profesional, a través de sus Jornadas de cocina de la barqueta, realizadas al socaire de ferias como Hostelco u Horeq o del Mercarest de Mercabarna. Con importante capacidad de convocatoria, en ellas se debatió apasionadamente sobre la quinta gama y su packaging, la cocina al vacío y sobre todo la línea fría.

Fueron momentos, hasta 2005, en que Yves Sinclair, Ángel Sancho, Fernando Abadía, Norberto Navarro, Concepció Agustí, Paco Reina, Josep Mestres, Carlos Hernández, Montse León, Margarita Arderiu, Olivier Lucel o Patrick Berguinat, entre otros, se fajaban con clientes o proveedores, para debatir y consensuar cómo había que cambiar 'las reglas del juego' en la cocina de las colectividades.

Después, ANTA abordó la convocatoria de reuniones de directores de cocinas centrales en el seno de distintas ediciones de Expo Foodservice en Madrid y ya, durante la crisis económica, se ocupó de acercar a los técnicos de las empresas, dossiers poco difundidos como el de eficiencia energética, la aplicación de la legislación sobre alérgenos o

la sostenibilidad, tema este último iniciado con un seminario en Hostelco 2010 y cuya importancia les llevó hacia cooperar con el Basque Culinary Center, dictando seminarios y elaborando un estudio. Estas últimas iniciativas llevaron –a petición de algunos socios y colaboradores– a crear la Asociación de Restaurantes Sostenibles, un spin-off de ANTA, que luchó por hacerse un lugar entre las instituciones que se toman en serio el futuro del sector, ante un nocivo cambio climático y una peor situación medio ambiental, teniendo como recompensa la creación de la Fundación de Restaurantes Sostenibles.

Fruto de las reuniones sostenidas con los directores de cocinas centrales de empresas de restauración colectiva, ANTA decidió celebrar en 2014, la primera Convención de cocinas centrales, como foro y lugar de reunión de tan importante perfil de profesional, no siempre conocido y menos aún reconocidas sus funciones técnicas, económicas y sociales (elaborar diariamente entre 200 y 5.000 mil, o más, comidas, ¿tiene menos importancia y notoriedad que las de un chef gastronómico?).

La convención tuvo tres ediciones, dos en Madrid y una en Barcelona, con gran interés para el target que contemplaba, destacando la presencia de sus protagonistas verdaderos, al otorgarles los trofeos Excel 45; un acicate, no tanto competitivo como relator, de aquellas cocinas centrales de empresas de restauración, hoy en España, que pueden ser un referente, para las demás y para la demanda que deberían atender.

En la segunda edición en 2015, se llegó a un acuerdo con Anna Turón, creadora del portal www.restauracioncolectiva.com para organizarla conjuntamente y dar apoyo para que desde esta plataforma se creara el CRC Congreso de Restauración Colectiva, evento que recogerá el testigo de ANTA en algunas de sus actividades.

En 2016 y coincidiendo con el 20 aniversario de la creación de ANTA, la junta directiva planificó celebrar, el 12 de abril en Madrid, una nueva Convención de cocinas centrales, la tercera y definitiva, aprovechando la reunión para entregar los premios Innovanta y los Excel 45 así como placas conmemorativas a los fundadores de Anta.

Con este tipo de actividades, las empresas y profesionales que han coincidido en ANTA se han puesto al servicio de aquella parte del sector hostelero, que no querían renunciar a las aplicaciones tecnológicas existentes en el mercado, conscientes que debatir sobre el futuro de la alimentación colectiva, sin la tecnología en la producción de comidas, es pura utopía.

**Target:
Menores y Mayores**

1



Target: Preferencia por menores y mayores

En una etapa inicial, ya fuera por la especialidad de los propios promotores de ANTA o las necesidades del mercado, la actividad de la asociación se centró en dos colectivos bien definidos: el de los menores y el de los mayores, materializado en centros de enseñanza y los que se denominaban residencias para la tercera edad.

En el primer caso, además totalmente original y sin precedentes, la labor de Montserrat León desde el Llar de la Fraternitat de la Fundació Torres Falguera en Terrassa (Barcelona) o Benet Fernández (Restauració i Catering) dejaba entrever cómo podía alimentarse a un público objetivo tan peculiar, como el de las residencias, con platos resultantes del uso de la cocina al vacío.

En el segundo, ya se anticipaba en la Parte I de este trabajo, cómo los cambios legislativos en la enseñanza precisaban de un nuevo paradigma en materia de restauración escolar que aunque tomara como base el comedor como espacio educativo, la cocina debería también cambiar sus modos de elaboración, conservación distribución y servicio.

Por eso no es de extrañar que con pocos meses de vida, ANTA ya estuviera convocando jornadas en torno a esos temas, como por ejemplo el seminario celebrado en la Fundació Bosch i Gimpera, sobre cómo debían comer las personas “de edad avanzada” partiendo de platos de V Gama, uso de la línea fría o innovando en materia de “triturados” (Novartis en aquella ocasión).

Al siguiente año, 1998, en cuanto a menores se hizo público y presentó a la Conselleria de Ensenyament de la Gencat, un estudio sobre los precios de los menús que regían en los comedores escolares, totalmente insuficientes para cubrir prime cost y el servicio de monitores de comedor.

En ese mismo año, ya se mantenían también reuniones con presencia de referentes en el sector, tales como expertos de la institución de enseñanza Pineda, empresas de contract catering como Alessa o especializadas en monitores como 7iTrià.

Actividad sobre los menores que superaría totalmente a la relativa a mayores, a medida que se entraba en crisis tratar sobre mayores como consecuencia del desmoronamiento de su estructura al ir desapareciendo las Cajas de Ahorro, entidades financieras que la soportaban y aparecer una nueva, que se olvidó de las personas, hasta muy recientemente, como objetivo prioritario.

De este modo, se empezó a labrar senderos por los que iban a discurrir el uso de nuevas tecnologías en la restauración escolar para elaborar y servir menús nutricionalmente equilibrados (las fundadoras del Cesnid ya se habían incorporado como panelistas a los seminarios de ANTA) en especial la línea fría sin olvidarse del sector socio sanitario donde se empezó a dar entrada a las valiosas tareas trabajos y desarrollos de los profesionales de la alimentación hospitalaria,

ACTUALIDAD

La alimentación escolar y la de los mayores centran las V Jornadas organizadas por ANTA

El día 5 del pasado mes de julio se celebraron en Barcelona las V Jornadas Profesionales, dirigidas a las empresas de restauración social y colectivas, bajo el título "La alimentación fuera del hogar de nuestros menores y mayores".

El encuentro, organizado por ANTA (asociación que reúne a empresas que trabajan con nuevas tecnologías para la restauración y colectividades), contó con la colaboración de expertos del Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya y del Ayuntamiento de Barcelona, así como con el patrocinio de diversas empresas como Carns Salas, Dispromar, Caldo Zano, Vegenat, Ara, Testo y Lunch&Catering.

La jornada reunió a 70 profesionales de los ámbitos sectoriales convocados y la teoría de las inter-

Las jornadas reunieron a 70 profesionales de los ámbitos sectoriales convocados

venciones se completó con un almuerzo degustación basado en los principios de la cocina de ensamblaje y coordinado por la empresa Catering La Lloca. Mersartel facilitó los carros para la retermalización de los platos que fueron elaborados por Arderiu, Llar de l'Ancianitat, Robin Food (Serunió) y Gust Restauració i Catering.

Comedores escolares

Durante la sesión matinal, **Asunción Roset** y **M. Àngels Viladés**, sentaron las bases de la política autonómica y municipal en materia de comedores escolares. Sen-

das ponencias fueron completadas con la exposición de las experiencias de un colegio, pionero en la introducción de módulos transversales de hostelería entre sus alumnos de ESO y las de un catering especializado en servicio a colegios. **Marta Margarit**, del CC Pineda, así como **Neus Moragues**, de Alesca, confirmaron la importancia que se está dando al comedor como espacio

Actualmente se debe entender el comedor escolar como un espacio educativo

educativo, supuesto que fue corroborado por **Oriol Carbonell**, de 7 i Tria, firma especializada en la formación de monitores de comedor. En este sentido, todos los presentes estuvieron de acuerdo en que se tiene que profesionalizar la labor del monitor de comedor, evitando el intrusismo y dotando a esta figura del reconocimiento preciso para que actúe de enlace entre los educadores y los padres de los alumnos.

En cuanto a la política de suministros en colegios, **Joaquim Ros**, de Mercabarna recordó el importante esfuerzo que se está haciendo para acercar la oferta de alimentación perezcedera a la restauración y colectividades. Igualmente anunció que a partir de otoño Mercabarna



De izquierda a derecha: Eduardo Fargas, Montserrat Llopis, M. Àngels Viladés, Margarita Arderiu, Benet Fernández y Concepció Agustí

V JORNADAS PROFESIONALES

DIRIGIDAS A LAS EMPRESAS DE RESTAURACION SOCIAL Y COLECTIVIDADES

LA ALIMENTACION FUERA DEL HOGAR DE NUESTROS MENORES Y MAYORES

- Centros de Enseñanza
- Centros de Salud

Barcelona

5 de julio de 2000



Asociación de Pequeñas y Medianas Empresas
para el fomento del uso de nuevas tecnologías
en la Alimentación fuera del Hogar



Productos frescos en la alimentación fuera del hogar



Con la colaboración de:



Generalitat de Catalunya

Ajuntament



de Barcelona

FAPAEM

V Jornadas profesionales sobre la alimentación fuera del hogar de nuestros menores y mayores

Mario Cañizal

Desde el año 1995 el grupo de empresas y entidades profesionales sin ánimo de lucro ANTA convoca periódicamente jornadas relacionadas con la alimentación fuera del hogar, más concretamente en los segmentos de menores y mayores. La potenciación de la figura del monitor de comedor y mayores recursos para las comidas en colegios y geriátricos fueron las principales conclusiones de este evento.

Estas jornadas, que contaron con la colaboración de expertos de la Generalitat de Cataluña, del Ayuntamiento de Barcelona y varias empresas patrocinadoras, convocaron un año más a las partes integrantes del sistema alimentario fuera del hogar de los niños y ancianos de nuestra sociedad, para revisar tanto la política de actuación pública como las que lleva a cabo la iniciativa privada.

Se dieron cita setenta profesionales de los siguientes sectores: empresas de restauración, de catering y banquetes, de colectividades

En las jornadas se sentaron las bases de la política autonómica y municipal en materia de comedores escolares y se confirmó la importancia que tiene el comedor escolar como espacio educativo.

públicas y privadas, de proveedores del sector alimenticio, de servicios especializados en la atención de comedores escolares y residencias y un importante grupo de dietistas y nutricionistas. Las intervenciones se vertebrieron alrededor de un almuerzo-degustación basado en los principios de la cocina de ensamble con menú de Arderiuall de Anianitat, Robin Food (SERUNION) y Gust Restauració i Catering, y coordinado por Catering La Lloca y la empresa Mersatel, que facilitó uno de sus carros Tempoclassic para retermalizar los platos.

Como complemento de las exposiciones hubo otras relativas a la importancia de contar con información y referencias sobre proveedores de alimentos frescos y platos elaborados con nuevas tecnologías, con el fin de conocer cómo optimizar

el uso de éstos en menús y dietas nutricionalmente equilibradas.

Durante la sesión matinal, Asunción Roset y María de los

encuentro entre la oferta y la demanda del sector.

En el coloquio posterior salió a la luz el problema de los limitados



Se está tomando mayor conciencia de la importancia de ofrecer comidas de buena calidad y nutricionalmente equilibradas.

Ángeles Villadés sentaron las bases de la política autonómica y municipal en materia de comedores escolares complementada por las experiencias descritas por un colegio pionero en la introducción y un catering especializado. Tanto Marta Margarit, del CC Pineda, como Neus Moragues, de ALESSA, confirmaron la importancia que se está dando al comedor como espacio educativo, tema que fue corroborado por Oriol Carbonell, de «7 i Triax», empresa especializada en la formación de monitores de comedor.

En cuanto a la política de suministros a este tipo de colegios, Joaquim Ros, por Mercabarna, recordó el importante esfuerzo que se está haciendo desde dicha unidad alimentaria para lograr el acercamiento de la oferta de alimentos perecederos en la restauración de colectividades. También aprovechó para informar que el año que viene se convocará la tercera edición de Merca Rest, lugar de

recursos puestos al servicio de la alimentación escolar y la política de las grandes empresas de aceptar trabajar con precios muy ajustados, casi por debajo del costo, estrategia que no pueden adoptar las pequeñas empresas del sector.

Salió a la luz el problema de los limitados recursos puestos al servicio de la alimentación escolar y la política de las grandes empresas que aceptan trabajar con precios muy ajustados, estrategia que no pueden adoptar las pequeñas empresas.

En lo que sí se estuvo de acuerdo es en profesionalizar aún más la figura del monitor de comedor, para evitar el intrusismo y dotarle

del reconocimiento preciso para que actúe como transmisor entre educadores y padres de alumnos. Destacaron las intervenciones de María de los Angeles Albertos, del Ayuntamiento de Barcelona, y de

Quedó de manifiesto lo lejos que se está de lograr el equilibrio entre la demanda de alimentación de las residencias y la oferta profesional que, a precios competitivos, pueda rendir un esmerado servicio.

Montserrat Llopis, representando a la Asociación Catalana de Residencias Asistidas (ACRA).

Por parte de NOVARTIS, Eduardo Fargas trató de recordar a los asistentes la importancia de que las comidas trituradas superen los niveles de higiene requeridos, mientras que Concepció Agust, de la Llar de l'Ancianitat, destacó las ventajas de la tecnología del vacío; en este sentido, también insistió el vicepresidente de ANTA, Benet Ferrández. En el coloquio, se abogó por que las instituciones dediquen mayor empeño a aportar recursos a las prestaciones culinarias.

La clausura de las jornadas corrió a cargo de Margarita Arderiu, presidenta de ANTA, que se congratuló del interés que habían despertado y de que con el almuerzo-degustación se demostrara que en colectividades que no disponen de equipamiento de cocinas, con las modernas tecnologías, tanto en materia de equipos como en platos refrigerados o congelados, se puede ofrecer una comida nutricionalmente equilibrada.

La opinión de Concepció Agustí



Quisiera iniciar este escrito, explicando mi experiencia personal, trabajando en una cocina central, y la aplicación de lo que llamábamos “Nuevas Tecnologías”.

Era licenciada en Ciencias Biológicas, en aquella época no existían estudios específicos sobre tecnología alimentaria, pero sí “Microbiología aplicada a la alimentación”. Así pues, terminada la carrera, me puse a trabajar en sector alimentario.

En el año 1988, tuve la oportunidad de hacer un curso de cocina al vacío en Barcelona, gracias a la generosidad del Grupo Paradís y su presidente Armando Bejar. Con el compromiso de que en un futuro devolvería esta financiación, con trabajo.

No pude trabajar en Paradís hasta el año 93; lo hice en una cocina central de unos 600 m², con una elaboración totalmente tradicional. Pero como Armando Bejar, era un visionario, reconvirtió la cocina central tradicional, en una Cocina Central, avanzada, aplicando tecnologías, de forma segura y gastronómicamente, excelente.

Fritz Stalder, director de producción de Iberswiss fue mi insuperable maestro. Gracias a él, aprendí a dirigir una cocina central, las tecnologías aplicables, los escandallos, las fichas técnicas, la elaboración y aplicación de manuales de seguridad alimentaria, cuando aún no existía legislación al respecto.

Y con un chef de I+D, como Tony Botella, gran gastrónomo, iniciamos un trabajo de ensayo y error, para aplicar a las recetas, los conocimientos adquiridos.

Un trabajo, que ahora creo que fue fabuloso, escandallar todo, aplicar la tecnología más adecuada a cada producto, cambiar hábitos, a un equipo de

cocineros chapados a la antigua, luchar con directivos y jefes de cocina que rechazaban todo, y además siendo una mujer, en un mundo de hombres.

El tándem entre tecnología y gastronomía fue un éxito. Pronto, Paradís pasó de una cocina de 600 m² a una de 1200 m².

Fue una revolución:

Conseguimos, tener una carta de elaboraciones, muy buena, con garantías de continuidad, garantías sanitarias y un suministro continuado a los Restaurantes de los Paradís (y a la flamante cadena TapasBar), con recetas específicas para los eventos, pudiendo hacer frente a servicios de catering, muy numerosos (más de 12 bodas en un fin de semana) o voluminosos (caterings de 7.000 personas durante dos días p.ej.).

Sin la aplicación del “Sous Vide” no hubiera sido posible.

Solución válida no sólo para Restauración comercial, sino también para la Restauración Colectiva, como pude demostrar primero en la Fundación Torres Falguera, y más tarde en Carlos Rocha y donde la aplicación de estos cambios tecnológicos representó, una gran mejora en todos los sentidos para los consumidores de los platos elaborados.

Especialmente en el segmento de la tercera edad, se logró una gran mejora en: calidad nutritiva, salud y en definitiva, calidad de vida.

Por ejemplo, en dietas especializadas se aportó diversidad a cualquier de ellas: Una dieta astringente, dejó de ser siempre un arroz hervido. Hubo mejoras de los menús de fácil masticación (ventaja inherente de la cocina al vacío). Para el SAD se pudieron ofrecer comidas envasadas, para cualquier tipo de dieta: trituradas, equilibradas, diversas y sabrosas. Se contribuyó, de este modo, a paliar la desnutrición de los ancianos: una triste realidad, ya que los que necesitaban comer papillas no sabían de calidad gastronómica ni nutritiva.

Corrían los años 1998-1999. Fuimos los precursores de esta revolución.

Consideraciones:

Sabemos que todo avance, toda nueva tecnología, o cualquier equipo nuevo, puede ser usado de forma beneficiosa o perjudicial. Todo depende de la capacidad de superarnos, ser perfeccionistas (como requiere la gastronomía). Estos cambios costaron muchísimo introducirse en el mercado español de la alimentación colectiva, donde la cocina, era tradicional o no era.

Al final, los retos económicos y las necesidades de las personas, hicieron que fuera inevitable su implantación.



Cocina de la Llar de la Fraternitat.

MASTERCLASS

Gestión de la restauración: producción y tecnologías aplicables en las cocinas.



V GAMA

2



Las experiencias de alimentar a multitudes, en los eventos de 1992, habían dejado sembrado el caldo de cultivo suficiente como para que en el segmento de colectividades, sus protagonistas, se interesaran por las tecnologías de producción conservación y distribución de comidas, partiendo de nuevas gamas de producto, en especial los denominados cuarta y quinta gama.

Coadyuvó a ello, la labor especial de algunos apóstoles de la causa, de entre los que destacarían Yves Sinclair especialmente debido al proselitismo realizado sobre el uso de la “cocina al vacío”, que ya venía siendo practicado en entidades como la Llar de la Fraternitat gestionado por Montserrat León o empresas como Restauració i Catering de Benet Fernández.

Fueron ellos, junto con los directivos de Anfitrions en Madrid, los que se lanzaron a estructurar el sector de la V gama en hostelería, promoviendo desde el seno de ANTA, la primera cata (1997) de platos de esta especialidad, la cual daría después lugar a la edición del primer Catalogo de Platos de V Gama, con el fin de quienes decidieran usarlos, pudieran acudir a una primera lista de proveedores.

El interés que ya despertaba esta nueva oferta de platos preparados dio lugar a que un grupo de empresas elaboradoras de los mismos, se presentara “en sociedad” en el evento ExpoRest 99, organizado por Caterdata en Madrid, germen de lo

que sería después la convocatoria de las I Jornadas sobre la Cocina de la Barqueta en 2002, como paso previo a los showroom que se organizarían en 2003, en la feria Horeq en Ifema.

La consolidación total llegó en 2007, a raíz a de las jornadas convocadas por el IAMED andaluz en Málaga y donde Concepció Agustí dejaría sentadas las bases de las ventajas de la utilización de estas nuevas soluciones de comida, por parte de las empresas de restauración; desde sus obradores, labs o cocinas centrales, al igual que haría en La Rioja, durante la feria Salical, Fernando Abadía complementando a la citada profesional con las experiencias de los fabricantes de alimentación, donde serán referencia destacada casos como los de Cuinats de l'Empordà en Girona o Compra Maestra en Córdoba,

En los siguientes años, las iniciativas de ANTA se caracterizarían por alojar casos que relatarían las experiencias de empresas del sector foodservice que avanzaban en la elaboración de platos de V Gama, o al menos, lo intentaban. Serían casos representativos los de la gallega Lumar (2012) o la alicantina Como (2013), sin olvidarse de los PAI de Foodtopia(dosets) en 2011 o los de Custom Culinary (2015) entre otras empresas.

En hoteles, Condimenta del Grupo Meliá y Quick Chef de Mediterránea de Hoteles serían también dos buenos ejemplos.

Otoño 1998

ANTA

Catálogo de empresas con oferta de platos y productos elaborados con nuevas tecnologías para la demanda de la Alimentación fuera del Hogar

RECETA
INGREDIENTES
CANTIDAD
CONSERVACION
TEMPERATURA
RACIONES
ELABORACION
HORNO VAPO
VACIO TIEMPO
PROTEINAS

22 • 16-31 Octubre 2007

actualidad

La V gama llega a la Costa del Sol

MÁLAGA
No ha sido fácil. Esta revista conoce la dificultad de reunir a los profesionales que desean abrazar el cambio en sus métodos de gestión, tanto en cocina, como en sala; tanto en la forma de innovar, como de sincerarse en público ante dificultades estructurales tan obvias como la de persuadir a un chef de que la tecnología culinaria es un aliado y no un enemigo, o a un funcionario de que una empresa de hostelería puede tener chimenea y, por tanto, considerarse una industria en vez de un establecimiento turístico-folclórico.

En un territorio como Andalucía, a la restauración moderna le estaba costando llegar con facilidad. Por medio de las franquicias y de algunos emprendedores locales, en las principales capitales andaluzas, sobre todo a través de los centros comerciales, ya se sabía de cadenas de restaurantes, de tematización o incluso de delivery, pero tanto los hoteles como muchos restaurantes eran renuentes al uso de las nuevas tecnologías.



Fradera hablando a la sala mediante circuito cerrado



la sala viendo a Fradera en la pantalla gigante



el chef Fradera con platos regenerados

Ha tenido que ser, y eso es lo excepcional, una institución de la Junta, el IAMED de la mano de su Director, Juan Gámez, la que, con la ayuda y colaboración de algunos estamentos privados (ANTA como asociación y CISAL como empresa de servicios), reuniera en el Parque tecnológico de Málaga a un centenar de operadores de restauración, atraídos por la novedad de un encuentro monográfico sobre productos de V gama para hostelería.

El cartel era atractivo, pero para profesionales que han hecho empresa a través del pescadito frito y los espesos, introducirlos en la casuística de los hornos de convección, abatidores, barquetas, y conocer lo que era el efecto igloo podía haber provocado que abandonaran la sala tras el primer descanso. No fue así, aguantaron como jabatos hasta el final de la jornada.

Jornada que inaugurada por Juan Gámez, en nombre del DPA de la Junta de Andalucía, tuvo como primera sesión una introducción donde Mario Cañizal, presidente de ANTA (asociación que creó hace doce años con la ayuda de F. Abadía y el recordado Y. Sinclair, para la difusión de las nuevas tecnologías en la hostelería); Concepció Agustí, que hoy dirige su flamante estudio-consultoría en cocinas

centrales; y Alfredo Rivero, director de CISAL (empresa malagueña especializada en implantación entre otras normas la ISO 22000), sentaron las bases de los procedimientos necesarios a nivel de mercado, operaciones y sistemas de calidad, etc., siempre en estrecha colaboración con el chef Joan Fradera que, desde su improvisada cocina de regeneración, iba completando las explicaciones de Concepció Agustí sobre nuevas tecnologías al servicio de las cocinas de los restaurantes, a la par que preparaba una cata-degustación de platos de V gama de seis empresas que se presentaban ante los asistentes a la jornada.

Empresas de quinta gama

En efecto, las explicaciones teóricas tuvieron su mejor rúbrica en la presentación, en la segunda sesión, por parte de directivos de seis empresas, de sus experiencias con la V Gama. El panel estuvo compuesto por las firmas *Condimenta*, representada por Javier Sanz su director general, con dilatada experiencia en asesoramiento y venta de platos a la hotelaría; *Quick Chef*, con intensa presencia en el área de influencia de Salou-Costa Dorada,

Venga a conocer algunas soluciones para elaborar y servir menús en el siglo XXI



ANTA coordina la presencia en **ExpoRest'99** (IFEMA, Madrid 18-21 de mayo), de empresas capaces de ayudar a resolver problemas de suministros, cocina, conservación, retermalización y servicio a la restauración del próximo milenio.



Solicite a ANTA su pase para visitarnos en EXPOREST al Fax 932 057 510 y no olvide preguntarnos por nuestros Cursos a Distancia sobre ARCP, cocinar mediante nuevas tecnologías e informática y nutrición.

ANTA. Asociación de Pequeñas y Medianas Empresas para el fomento del uso de nuevas tecnologías en la Alimentación fuera del Hogar
c/ Rafael Batlle, 17 bajos 08017 Barcelona Tel. 932 053 993 y 934 880 606 Fax 932 057 510 e-mail:tomtrade@ibernet.com



Yves Sinclair

“Podemos presumir de *chefs* investigadores, pero no de empresas de restauración de vanguardia”

CON MOTIVO DE LA CELEBRACIÓN DE RESTAURAMA, SALÓN DEDICADO EXCLUSIVAMENTE A LA ALIMENTACIÓN FUERA DEL HOGAR DENTRO DE LA FERIA DE ALIMENTARIA, ORGANIZADA EN LA CIUDAD DE BARCELONA ENTRE EL 8 Y 12 DE MARZO DE 2004, RESTAURACIÓN NEWS RINDE HOMENAJE A UNO DE LOS PIONEROS EN EL USO DE LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS EN LA ALIMENTACIÓN FUERA DE HOGAR: YVES SICLAIR.



Yves Sinclair, uno de los apóstoles de las nuevas tecnologías aplicadas a la hostelería, habla de lo que representó aquella época, en la que se pusieron los cimientos de muchas ideas que hoy triunfan en el fuera del hogar. Sinclair sostiene que a estas alturas, aunque se ha avanzado mucho, podemos presumir de *chefs* investigadores, pero no de empresas de restauración de vanguardia.

Junto a Fernando Abadía (alma del stand de Ilpla Systems y de parte de la animación en Restaurama) forma parte de un grupo creado en torno a la figura de Miguel Escobar que se reunía en 1986 en la avenida María Cristina de Montjuïc-1 para desarrollar ideas que casi veinte años después están siendo adoptadas por gran parte de del sector de la restauración.

Yves Sinclair revela que iba para psicólogo industrial, “pero me entró la vena hippie y me puse, como buen alsaciano, a trabajar en

los patés con recetas de mi abuela. Aterricé en Cataluña como restaurador y llegué a abrir dos restaurantes: uno en el Ampurdán, *El Molí de l'arbre sec* y otro en pleno barrio gótico de Barcelona con mi esposa, *La Mere Michelle*. El paté le llevó a estudiar con G.Pralus, que aplicaba el vacío en su cocina. En España, esa especialidad se llamaba Fernando Abadía, de quien ya nunca más se ha separado. “Mi subida al altar de Alimentaria la hice a instancias de Escobar organizando una cata de patés que causó sensación entre propios y extraños”, recuerda.

Fue la llegada de Fernando Abadía la que auténticamente supuso conectar Alimentaria con las nuevas tecnologías aplicadas a la alimentación y la restauración,

porque vendía autoclaves con la misma convicción que los fabricantes caramelos venden sus productos a los piperos.

Abrir el mercado

“Después” -indica Sinclair- “vendría la ordenación, otra vez con Escobar, del movimiento artesano y el duro recorrido por cadenas de restaurantes y hoteles intentando convencer a los *chefs* y a sus directores de las bondades de las nuevas tecnologías. No había manera: sufrían por si al usar el autoclave, la zanahoria se les ponía del color de la remolacha y viceversa”.

“No fue hasta 1992, con los Juegos Olímpicos, cuando a través de los profesionales de la restaura-

ción que convergían en el COOB (órgano de gestión de los JJOO), me contratan como *chef* sin cocina y pude empezar a demostrar que la tecnología no está reñida con la gastronomía. Abadía, Cañizal y yo creamos en 1992 el VAC-CLUB, cuna de profesionales como los hermanos Hernández, que hoy dirigen sendas y competentes cocinas centrales y dominan los autoclaves como nuestras abuelas la calceta”, señala Sinclair.

“Diez años después” -prosigue Sinclair-, “pese a que queda mucho por hacer, las herramientas están al servicio de quien quiera abrazar el progreso como futuro para el sector de la hostelería. Todo lo demás es “puro escaparate”. Incluso ya hay otros equipos de profesionales, unos copiándose y otros

mejorándome, que permiten a las empresas comparar y elegir".

Actualmente, Yves Sinclair, es consejero de varias empresas españolas y extranjeras a las que asesora sobre qué platos hay que elaborar con las nuevas tecnologías partiendo del análisis de la base molecular de los alimentos cuyos ingredientes van a atravesar procesos de calor, frío y operaciones de transformación. "Estos procesos modifican sus características organolépticas si no se les conoce bien previamente y se les da el trato adecuado, ya que deben pasar por hornos, abatidores, autoclaves, procesos de luz pulsada, presión atmosférica, etc. Finalmente se ha cumplido lo que, cual profecía, apuntábamos los tres (no me olvidaré de Fernando nunca) en distintos foros: Mientras la demanda crece, baja el *manpower* disponible para atenderla". Y concluye: "Me llueven las llamadas para asesorar empresas y participar en proyectos *non-profit* como la Fundación *Quality Life*, que desean definitivamente cumplir con el uso de las nuevas tecnologías en restauración".

Tratamiento desigual

Este pionero de las nuevas tecnologías aplicadas al segmento de fuera del hogar, considera que el tratamiento que la crítica gastronómica otorga a estas tendencias es desigual. "Particularmente" dice Sinclair hay que distinguir entre quien incentiva a los *chefs* creativos e investigadores y los amantes del *show-business*, que crean auténticas "cuadras" de gladiadores de la gastronomía. Unos trabajan en la sombra para facilitar a los restaurantes soluciones prácticas. Otros se dedican a cantar las excelencias de por ejemplo "la decocción de hierbas salvajes del monte de enfrente como base del mil hojas de rabano frito en miel de te de Asma, y con láminas de pintada del valle-verde", ironiza.

Yves Sinclair piensa que faltan líderes en las empresas que impongan en sus *business-plan* la aplicación de un alto porcentaje de inversiones al I+D+I. "Mientras tanto podremos presumir en el mundo de *chefs* investigadores. Las empresas españolas no tienen el mismo reconocimiento salvo firmas como *Quality Food* o *Tapelia*", recalca. ●

Berenguer de CRULLES

Miedo al progreso

Yves Sinclair se lamenta de que no todos siguen sus recomendaciones. Según este *chef* la hostelería tiene miedo de aplicar estas técnicas, "cuando son las que, además de permitir trabajar con costos controlados, son garantes de la seguridad alimentaria. Lo que sucede es que hay que promover más su conocimiento. Si directivos y *chefs* dedicaran a ello tanto tiempo como a dominar Internet, la hostelería española estaría en un estadio muy superior. Somos creadores de gastronomía de alta tecnología. En mi empresa, mi reto es optimizar el binomio tradición-modernidad. Vivimos en la evolución y no en la revolución".

Sinclair es tajante en este asunto: "Basta ya de crear cocinas sin permitir a sus usuarios opinar. ¿Cuántas veces hemos visto a los empresarios tirarse de los pelos porque arquitectos y diseñadores se han olvidado de los mínimos principios de ergonomía en hostelería? ¿Acaso saben unos y otros lo que es la marcha hacia delante? Comedores, *room-service*, *pic-nics*... las modernas tecnologías ayudan en cocina; nunca sustituirán a los cocineros cuya creatividad y trabajo es insustituible", asevera.

Sinclair recalca: "Hasta ahora los directivos de las empresas de restauración basaban sus objetivos en maximizar beneficios sin crear valor. Ahora que la mano de obra cualificada tardará una generación en volver al sector, escudriñan los catálogos para comprar maquinaria que la sustituya, pero sin el rigor que Yves Sinclair señala como condicionante básico: Hay cocinas centrales que trabajan al diez por ciento de su capacidad o las usan para "esterilizar" platos, en vez de para pasteurizarlos, porque desconocen como consumir-vender esas producciones cuya bondad gastronómica está reñida con la rotación y la caducidad", subraya.

Pese a todo, cree que el tiempo le está dando la razón. "Pocos proyectos nuevos se abordan sin usar la línea fría y en su mayoría cuentan con la cocina de *sous vide* como transición hacia el uso de otras sofisticadas tecnologías".

B. de C.



Productos Lácteos para el Profesional más exigente

Como profesional, sólo está satisfecho con el mejor resultado. Por ello, sólo elige los productos que le aseguran la más alta calidad y el mejor sabor. Debic le ofrece la más amplia gama de especialidades lácteas así como rellenos, postres, mantequillas, helados y batidos.

Para más información de nuestros productos, puede contactarnos en nuestra dirección.

EL CASTILLO MADIBIC, S.L.
C/ Constitució, 3, 2ª planta
08960 Sant Just Desvern (Barcelona)
Tel.: 93 470 53 50 - Fax: 93 470 53 56

Debic. Cuando los talentos se asocian

La opinión de Juanjo Jiménez



Distribuir productos de V GAMA: el caso de QGama Foods

Quizá como se suele decir, nos adelantamos ligeramente a los tiempos. Corría el año 2006 cuando tras años, primero en BOCATTA y posteriormente en el grupo EAT OUT, decidí dejar la compañía habiendo pasado por una jefatura de contabilidad, una subdirección de explotación (operaciones y compras), y una dirección de compras en los últimos 10 años que trabajé para ese grupo.

Ya entonces BOCATTA, corría el año 1992, compraba el bacon frito, el lomo y el pollo cocinado tipo plancha, y otros productos en V Gama directamente a distintos proveedores para la creación de sus bocadillos. Eso abrió la idea de que, con un buen producto, no se necesitaban grandes especialistas, sino trabajadores que siguieran un proceso.

Con estos productos evitábamos tener una plancha en nuestros locales, por lo que no necesitábamos un “planchista” y el local respiraba mucha más funcionalidad que p.ej. los de nuestra competencia PANS & CO; que lo compraban en fresco y lo hacían en el local.

En BOCATTA solo se regeneraba, ensamblaba, y golpe de sandwichera. Bocadillo perfecto.

Antes de dejar completamente EAT OUT, comenzamos a pensar en montar una empresa que pudiera ayudar a otras de tamaño mediano, a profesionalizar sus procesos mediante proyectos de consultoría, que a su vez nos pudiera permitir

ofrecerles producto de V Gama para tener unos ingresos recurrentes.

Y es que, en aquellos años, también ya había un cierto problema con la mano de obra, por escasez o por rotación. Así que en el 2007 creamos QGama Foods, con la idea incluso de montar un restaurante con este tipo de platos.

Los trabajos de consultoría eran más o menos fáciles de llevar a cabo siempre que convencieras al cliente. Vender productos de V Gama en esa época era realmente difícil. Creamos un catálogo de productos que comprábamos a diferentes fabricantes de V Gama y platos preparados que nacieron en esa década. Nuestro proveedor principal fue CUINATS DE L'EMPORDÀ. Tenían unos productos en congelado de una magnífica calidad. Aunque, para crear nuestro propio surtido y carta de productos, comprábamos a varios fabricantes, incluidos los postres.

Se trataba de poder ofrecer una solución completa al restaurador.

Introducir en esa época los productos de V Gama no era nada fácil. Tenías que vencer muchas resistencias, ya que el producto congelado se percibía como no de buena calidad, y los productos de V Gama eran todavía poco conocidos. El objetivo era llegar al dueño, da igual si era de un restaurante, una cadena, al CEO, al gerente del Hotel, al que fuera además de al cocinero. Presentar los productos solamente al equipo de cocina era



La opinión de Juanjo Jiménez

un riesgo, a no ser que tuviera una visión amplia del oficio y de una gestión completa del negocio de restauración y los teníamos que presentar nosotros para que hubiera una buena regeneración y un buen emplatado. Haciéndolo así, debías tener un paladar muy fino para decir que era un producto de V Gama. Organolépticamente todos los que lo probaban nos decían que estaban ricos, pero la mayoría pensaba que atentaba contra sus puestos de trabajo. A pesar de que fuimos ganando clientes, restaurantes, hoteles para el comedor y room service, etc., la introducción fue muy lenta.

Se acercaron los años 2008 y 2009, en los que como se recordará, llegaron con una profunda crisis; lo que hizo que nuestra pequeña empresa de consultoría redujera su cartera de clientes, mientras que la venta de productos de V gama ,tampoco era suficiente para mantener un cierto nivel de ingresos

Recuerdo que el último trabajo de consultoría fue para Grupo Restalía, quien posteriormente me ofreció en Madrid la posición de subdirector General, y con ello dedicación exclusiva. Ya se sabe lo que dicen eso de que el ojo del amo engorda el caballo, así que estando nuestros clientes de V

Gama prácticamente todos en Barcelona y alguno en Madrid, sin poderles prestar atención, con un producto con una penetración muy muy lenta, y necesitado de mayores ingresos, en el año 2011 tuvimos que desmontar totalmente QGama Foods.

En el 2012 comenzaría en Aramark.

En estos últimos años hemos visto como han proliferado este tipo de productos en absolutamente todos los lineales de las grandes superficies, se usan en muchos restaurantes e incluso hay cadenas de restaurantes de mantel, que tienen cocina central y prácticamente solo ensamblan en sus cocinas, e incluso han entrado en nuestras cocinas domésticas con absoluta normalidad. Y como en todo, existen productos de muy buena calidad y otros que son más económicos.

¿Adelantado a ese tiempo? No lo sé, pero fue una magnífica experiencia ya que teníamos que vender “consultoría” y productos de V Gama a la vez .

Ahora como todo el mundo sabe, este tipo de productos por lo general hoy en día, ya forman parte de nuestra cesta de la compra.



La demostración se llevó a cabo en el Aula del Mercado de la Boqueria (Barcelona)

Ventajas de los platos preparados en la restauración independiente

Ante este nuevo panorama han aparecido empresas de servicios que aportan al restaurante independiente todo el potencial que posee un gran cadena. En Barcelona, por ejemplo, a finales de 2006 el Gremio de Restauración, junto con la empresa Covalco, crearon Centralrest, una central de compras especializada para la hostelería. La iniciativa ha permitido a los agremiados más pequeños acceder a un servicio rápido con precios más competitivos. Los restauradores pueden, con este servicio, realizar los pedidos a través de sus comerciales, por teléfono o Internet. Las previsiones iniciales indicaban que la nueva central de compras sería utilizada al año por el 7,5% de los 4.000 agremiados, con una facturación aproximada de 12 millones de euros, sin embargo, la demanda ha



EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN SE ENCUENTRA TODAVÍA HOY MUY ATOMIZADO, DEBIDO AL IMPORTANTE PAPEL DEL PEQUEÑO Y MEDIANO NEGOCIO. SIN EMBARGO, LA INCORPORACIÓN EN LOS ÚLTIMOS AÑOS DE GRANDES CADENAS, ASÍ COMO DE GRUPOS DE TIPO LOCAL O REGIONAL, HA VENIDO A DINAMIZAR EL SECTOR Y HA REPERCUTIDO TANTO EN LA COMPETENCIA DE PRECIOS, COMO EN LA FORMACIÓN Y RECLUTAMIENTO DE PERSONAL, EN LA IMPORTANCIA DE LA TECNOLOGÍA DE PRODUCTO Y EN EL DISEÑO DE LOS LOCALES. LA DIFERENCIACIÓN SE HACE CADA VEZ MÁS IMPRESCINDIBLE PARA SOBREVIVIR EN EL ENTRAMADO HOSTELERO

sido mucho superior y ha superado las expectativas. En estos momentos, Centralrest busca proveedores para satisfacer las demandas de sus agremiados.

Soluciones globales

Otra de las empresas privadas que opera por el momento sólo en Cataluña –su vocación es nacional-

es Q Gama, que ofrece los servicios de consultoría, asesoría especializada y distribución de producto –son especialistas en productos de V gama-. Juanjo Jiménez, ex director de una importante cadena de restauración multinacional, y Ramón Franco, ex jefe de tráfico y jefe comercial de un importante operador logístico, han unificado sus experiencias para ofrecer soluciones prácticas al restaurador a través de Q Gama: “Pensamos que la adaptación a tiempo es tanto una necesidad como una oportunidad para mantener el ritmo y la dinamización que exige hoy en día este negocio, proponiendo una oferta integral al pequeño y mediano empresario, única hoy por hoy en Barcelona y Cataluña y diferenciada en dos áreas: la consultoría y la distribución de producto”.

El objetivo de esta empresa, afincada en Barcelona, es la de convertirse en “uno de los principales proveedores en servicios integrales (consultoría especializada y técnica en materia de escandallos, coste de producto, cuenta de pérdidas y ganancias, venta de productos, asesoramiento de maquina-



ria, I+D de producto, gabinete técnico de imagen, diseño, interiorismo y reformas, gestoría laboral y fiscal, etc.), para la restauración de Barcelona y Cataluña con proyección nacional, ofreciendo *know how* y soporte técnico a nuestros clientes para hacer más rentables sus negocios, con la mejor relación calidad – precio – servicio”.

Para demostrar las ventajas de operar a través de Q Gama, la empresa realizó en el Aula de la Boqueria de Barcelona, una demostración de los beneficios, agilidad, rapidez y ahorro de costes que conlleva el uso de la cocina de V gama para el pequeño restaurante, bar o cafetería. Q Gama provee al restaurador de productos de alta tecnología, fabricados por empresas de reconocida calidad y trayectoria, como Cuinats de l'Empordà, que aportan soluciones a la cocina moderna ofreciendo una conspicua gama de platos ultracongelados y cocinados con un largo periodo de conservación –hasta 18 meses en algunos casos– envasados de forma individual, ideales para restaurantes, hoteles, o cualquier otro negocio hostelero. “Esta gama de productos aporta una mayor variedad en la cocina con calidad homogénea y estandarizada que permite controlar los costes, las mermas, reduce los tiempos de elaboración tradicionales y los espacios de almacén aportando mayor flexibilidad en los horarios de cocina y menor dependencia de personal especializado”, explican los responsables de Q Gama.

En la demostración participó como chef y experto en productos de V gama Ferran Climent, responsable de Cuinats de l'Empor-

“ESTA GAMA DE PRODUCTOS APORTA UNA MAYOR VARIEDAD EN LA COCINA CON CALIDAD HOMOGÉNEA Y ESTANDARIZADA QUE PERMITE CONTROLAR LOS COSTES”

dà. Con más de 15 años de experiencia, esta empresa colabora en la elaboración de las cartas de los restaurantes y los asesoran en la parte técnica, para una mejor gestión de las cocinas. Actualmente, cuentan con clientes en España, Portugal, Francia e Italia. Su punto fuerte es la ingente gama de platos cocinados, envasados al vacío, pasteurizados y ultracongelados, elaborados con las mejores materias primas y con las recetas tradicionales –cuentan con tres gama: platos tradicionales, cocina étnica y *convenience food*, que suman más de 250 recetas–. Es una de las firmas de platos de V gama con mayor calidad en sus platos, ya que consiguen mantener todas las cualidades organolépticas, así como la seguridad alimentaria en todos sus productos.

Demostración

Esto fue lo que pudieron demostrar en la Boqueria ante un numeroso público formado por restauradores independientes y responsables de pequeñas cadenas de restaurantes. Ferran Climent mostró cómo le llega el producto al cliente, en qué tipo de envasado, y cómo se regenera para conseguir la mejor calidad. “El uso de la tecnología apropiada en

cada caso es importante. Sabemos que podemos regenerar un plato en el microondas, pero también sabemos que si lo hacemos al baño maría el resultado será mucho mejor”, contó Ferran Climent.

Tanto Climent, como Juan Jiménez, de Q Gama, reiteraron la gran calidad del resultado de menús realizados íntegramente por platos de V Gama, y la importante reducción de costes para el restaurador, que ya no hade preocuparse ni por tener un personal experto en cocina, ni por las mermas, ni por tiempo de elaboración, ni por la falta de homogeneidad de su servicio. Además, los platos de V gama son productos que se cocinan siguiendo un cuidadoso proceso, artesano en la base, pero muy técnico en el acabado. “Una vez cocinados, siguen procesos de abatimiento de temperatura y ultracongelación con nitrógeno líquido, o ultracongelación directamente. Así, aseguramos y controlamos los procesos y la trazabilidad, con ausencia de riesgos microbiológicos”, cuentan los responsables de Q Gama. En el restaurante, tan sólo es necesario contar con cámaras de frío eficaces, para no romper la cadena de frío, y con los aparatos necesarios para la regeneración, que van desde freidoras, planchas, hornos o marmitas. ●

I.A.

La opinión de Ferran Climent



Cuinats de l'Empordà pionera en platos de V GAMA

Puede que haya sido uno de los pocos profesionales que, en una empresa de estas características, haya estado en ambos lados del negocio: como usuario primero y como parte de ella, después.

Y además tuve la suerte de conocer su génesis con apenas 15 años pues hacía prácticas de cocina, como alumno de la escuela de Hostelería de Barcelona, en el conocido, en aquel momento, restaurante Reno de Raul Juliá, cuando su jefe de cocina Francesc Baltrons se iba de la empresa para ser director de una cocina central en Juia (Girona) promovida entre otros inversores por Eduard Gascón del Restaurante Tinars (LLagostera, Girona) que ostenta una estrella Michelin, desde 2008.

Con la marca Cuinats de l'Empordà, esta cocina central pretendía elaborar platos gourmet de la cocina catalana de alta calidad, de modo industrial, pero que no lo pareciera, para vender a la hostelería y tiendas gourmet, etc..., tal como si fueran elaboraciones caseras de mucha calidad, realizadas por ellos, anticipándose, a los problemas de los restaurantes de hoy en día: falta de mano de obra cualificada, cocineros migrantes que no conocen nuestra gastronomía, costes de producción como los energéticos, unificar y homogeneizar recetas estrella, facilidad de almacenar y conservar, sencilla y rápida regeneración, etc...

Después de pasar por varios empleos en diversas empresas recalé con 28 años en Franchising Direct Holding (después se llamaría Grupo Restmon y actualmente Comess Grup) para ser chef ejecutivo de su portfolio de marcas, encontrándome con que el proveedor principal, de casi la totalidad de los platos de IV y V gama, era Cuinats de l'Empordà.

Y es que, a su inicial objetivo de elaborar platos gourmet había añadido el de ser la cocina de la restauración de marca de aquellos momentos (primeros años del sigloXXI) en especial de la que ofrecía franquicias, de modo que Cuinats se había puesto a elaborar recetas, ayudados por los chef ejecutivos de las marcas franquiciadoras, para que con un sistema fácil de regeneración, una persona no profesional, pudiera dar de comer, cual chef se tratara, con ayuda de unas fichas técnicas/recetas, que también servían para saber lo que costaba de coste un plato, fijar márgenes y precios de venta.

Platos, para servir raciones individuales, con caducidades largas, carentes de mermas, con instrucciones de regeneración sencillas, y por supuesto muy bueno y económico, convirtiéndose Cuinats en puntal invaluable de la estrategia competitiva de cada franquicia.

Después de siete años en la restauración organizada tuve la oportunidad de ser contratado por el propio Cuinats como director comercial pues poseía conocimiento más que suficiente, de las necesidades de mis futuros clientes, al haber trabajado en uno de ellos.

Pero en el mercado ya habían aparecido tantos jugadores, en ambas bandas, oferta y demanda que la competencia se hizo muy dura. Del lado de la oferta había que rivalizar con empresas como Angel Bosch, Cicsa, Carlos Rocha... incluso llegando de lejanos países a través de importadores distribuidores y la demanda se había nutrido de tantas franquicias que, sus centrales, luchaban brutalmente, podría decirse, buscando el mejor producto al mejor (su) precio.

Ante este escenario a Cuinats le tocó sufrir mucho, pues su filosofía de producción y venta, apenas tenía que ver con el panorama descrito. Tanto, que no resistió a la necesidad de entrar en suspensiones de pagos y final cerrar en 2012.

Una auténtica pena.

La opinión de Javier Rodríguez, Presidente de ANTA.



Vivir con la V Gama

Mi primera toma de contacto con la V gama se produce en el año 1989 con la inauguración del servicio ferroviario entre Barcelona y las ciudades de Zurich y Milán.

En la primavera y otoño de ese año se inaugura en RENFE un servicio con trenes nocturnos Talgo (coches cama con servicios de alta gama) donde se incorpora por primera vez un servicio de restaurante a la carta.

Para ello y con el asesoramiento de Yves Sinclair, Francois Thierry Mieg y la colaboración de Carn Salas, y con las dificultades en esos años de poder garantizar la cadena de frío cuando el tren estaba estacionado en los respectivos destinos, se incorporan envasados al vacío, individualmente, las porciones de carne y embutidos que se ofrecían en la carta, así como dos platos de 5ª gama (Pato a la naranja y Solomillo Strogonoff) que creo recordar se producían en Francia o Alemania y eran suministrados junto con los productos cárnicos antes citados.

Posteriormente ya en la etapa Olímpica de Barcelona, 1991-1992, se incorporan tanto a través de Catalana de Cocinados (Grupo Husa) como de José Miguel Poveda (Jomipsa) y Coemco, un volumen muy destacable productos de 5ª gama para ser consumidos directamente en las diferentes instalaciones deportivas.

En el año 1995 con la inauguración de Port Aventura y a diferencia del proyecto original de Anheuser Busch, los rectores del nuevo parque temático modifican los lay outs iniciales facilitados por esta Compañía e incorporan desde su inicio todas las ensaladas compuestas de V gama y todos aquellos productos que se pudieron incorporar de cocinas temáticas que respondieran a los requisitos establecidos por el equipo de restauración de Port Aventura.

Al acabar mi etapa en Port Aventura, me incorporo como Director General a Quick Chef, empresa fundada por tres Grupos Hoteleros de turismo vacacional para la elaboración de todos los productos de V gama que se pudieran incorporar a los Buffets de sus hoteles, sin menoscabo, como así se hizo de elaborar este tipo de productos para empresas de restauración de marca y event-catering como fue el CCIB.

Por último y con mi incorporación como Director de Compras a uno de los citados grupos, me encargué de, junto con el mantenimiento de los que ya se compraba a través de Quick Chef, revisar y poner en marcha otros productos de 4ª y 5ª gama que pudieran facilitar la elaboración en los nuevos Buffets que se iban diseñando.

La opinión de Gaspar Rey



Creador y Director de la Revista Cocina Futuro.

Sobre Yves Sinclair

Conocíamos ya de oídas la compleja figura de ese gastrónomo y bohemio alsaciano y acudimos a él mensualmente para que analice con su pluma temas de actualidad, como el “reingenering” y diagnóstico de empresas ante la realidad cambiante de las tecnologías. Él fue también el que acercó al genial Hervé This a nuestras páginas. En el año 1972 este psicólogo de empresa de formación decidió huir del mundanal ruido y retornar a la madre naturaleza dedicándose a tareas tales como fabricar quesos de cabra, practicar la agricultura biológica y hacer foie-gras de pato. De casta le venía al galgo, no en vano su abuela regentaba un famoso restaurante en Estrasburgo desde hacía muchos años. Por esas fechas, otro personaje singular de la gastronomía española, Miguel Escobar, conoce a Yves y a su esposa de entonces, con la que se ocupaba de sacar adelante dos restaurantes: El Moli de Lárbre Sec, cerca de Figueras, y la Mère Michelle junto al Ayuntamiento de Barcelona, nombre éste que era también utilizado como marca de sus patés. Junto a Miguel organiza posiblemente una de las primeras catas internacionales de patés en España. Gracias a este evento, Yves entrará en contacto con el mundo de la tecnología. Ha oído hablar de técnicas de cocción al vacío y necesita probar algo diferente. Es entonces cuando George Pralus, padre de la cocina al vacío y genio del juego de las temperaturas en las cocciones de alimentos, se cruza en su camino. Yves interpreta esto como una señal y se apunta inmediatamente a uno de sus cursos de vacío. Poco después entra en contacto con Fernando Abadía, genial e incontestable divulgador de las tecnologías del vacío en España, con el que sigue hoy manteniendo una estrecha relación. Ambos forman desde ese momento un dúo singular que ha dinamizado la difusión de la tecnología en la elaboración de alimentos preparados. Se dedican a predicar las nuevas tecnologías para la alimentación dentro y fuera del hogar, la hostelería, los platos preparados de conveniencia y el ensamblaje de

productos cocinados para racionalizar costes, calcular las mermas, adelantar “la mise en place” y minimizar los picos en la restauración. Yves simultanea su trabajo de difundir el vacío por un descreído país, con otras tareas. Será Cofundador y primer Presidente de la Federación de Alimentos Artesanos y Creador de Mercados Ambulantes en numerosas ciudades de Cataluña. El tiempo pasa y los nuevos métodos de cocina se van imponiendo fuera y dentro de España. La recompensa por tanto esfuerzo divulgador le va a llegar en forma de llama olímpica. En 1992 la gerencia de los Juegos Olímpicos de Barcelona contacta con él para que asesore el área de nuevas tecnologías en alimentos “olímpicos”. Al fin, Yves cumple su sueño y se convierte en lo que quiere ser: Un cocinero sin cocina. A partir de ese momento las empresas se empiezan a interesar por la tecnología. Él y Fernando Abadía han asistido, sin duda, al nacimiento de casi todas las cocinas centrales que se han construido en nuestro país. En la actualidad, Yves se dedica, junto con un equipo de jóvenes cocineros, a definir los pasos futuros de una cocina de catering. Utilizar la cadena molecular de cada alimento para desarrollar mejoras en su comportamiento en el horno, en el autoclave, bajo luz pulsada, en vacío, en atmósfera modificada, con pasteurización, con ahumados y con todo lo que se come en general. En definitiva, Yves trata de combinar lo nuevo con el convencimiento de la calidad, ecuación a veces difícil de hacer coincidir con la reacción del consumidor final. Hablamos de una alquimia entre el saber y el sabor. Pocos como él conocen la traducción de las últimas experiencias culinarias, como las espumas, las inyecciones de gustos, las algas, los perfumes, los humos, las estructuras reconstituidas o las gelatinas en el lenguaje de la tecnología industrial. En definitiva, estamos ante un verdadero evolucionista aferrado a la tradición y curioso por definición. De su abuela recuerda un consejo que sigue practicando en su quehacer diario: “En un restaurante se unen lucido con lo lúdico”. Y... como lo lleva en la sangre, lo sigue practicando.

Cata-degustación de dosets en el Cluster de Foodservice de Mercabarna

Mientras Foodtopía acaba su primera cocina central basada en la tecnología T en Mercalicante, sus fundadores, invitados por Mercabarna y ANTA, han tenido la oportunidad de ofrecer a los miembros del Cluster la posibilidad de conocer más sobre la Tecnología T, sus aplicaciones y las ventajas que reportaría la instalación de una unidad central de producción, precisamente en la unidad alimentaria de Barcelona.

Tras la introducción a la reunión realizada por Joaquim Ros y Javier Rodríguez por parte de Mercabarna y ANTA, Jesús Pagán, consejero delegado de Foodtopía, dirigió unas palabras a los asistentes para destacar la oportunidad que se les presentaba a los mayoristas para participar en una UCP sita en los terrenos de la Zona Franca donde quiere crearse una a modo de *food valley* y frenar las ineficiencias de un modelo alimentario basado en el despilfarro y lejos de aprovechar las riquezas naturales de los productos que se comercializan para su consumo. Insistió en que, para la hostelería, la recuperación del recetario tradicional basado en la elaboración de los quince ingredientes básicos mediante la marmita conocida por T, que respeta la calidad de las materias primas que trata, ahorra energía y otro tipo de costos, y que pueden consumirse bajo diferentes escenarios por los profesionales interesados, es un tren que no debe perderse, en los tiempos que vivimos.

Como quiera que el movimiento se demuestra andando, Pagán cedió la palabra a Norberto Navarro, vicepresidente de I+D+i de ANTA y consultor técnico de Foodtopía, que a petición de los convocantes de la reunión pasó a describir qué era un doset y para qué podía servir (ver artículo anexo). Y así, con ayuda de material audiovisual, explicó cómo se pueden planificar, producir y usar ingredientes que terminan platos con una calidad inusual a costes increíbles: Pagán citó que el foodcost no superará el euro por ración.

Y para mayor hiperrealismo, gracias a Mercabarna, Norberto Navarro cocinó un menú de siete platos de los que dieron cumplida cuenta en una cata degustación los miembros del Cluster de Foodservice y algunas empresas de restauración colectiva tales como Clece, Selrus, ISS Catering, Exquisitarium...

El feedback de la reunión se reúne en una sola palabra: sorpresa. Pero, agradable. Tanta que algunos de los asistentes pidieron visitar la UCP que en Mercalicante está a punto de hacer los sueños de ingenieros, economistas, y chefs y se pone por delante de otros grupos de empresas de alimentación y distribución, con una carta de mas de un centenar de platos y dosets listos para revolucionar la hostelería. ●

ISABEL ACEVEDO



Joaquim Ros, director de mercados en Mercabarna y Javier Rodríguez, presidente de Anta

Cambios tecnológicos a la vista: una nueva música suena en cocina

Imaginemos por un momento que la industria alimentaria resuelve de un plumazo las situaciones de ineficiencia en cocción y que la mejora quince veces. Si así fuera podría empezar a procesar ingredientes naturales a buen precio. Resuelta la cocción, se resuelven de rebote los problemas de enfriamiento rápido y de congelación de fluidos que, a fin de cuentas, son problemas de intercambio térmico. Y ya está. Ya tenemos productos naturales de calidad gastronómica que ayudan a cocinar barato, como Dios manda, y con el recetario más tradicional en la mano. Las preparaciones previas dejan de ser el problema. Nos las dan hechas desde una nueva modalidad de industria. Y el mundo está lleno de productos y coproducidos esperando ser cocinados como antes.

De súbito, el problema del tiempo en las cocinas cambia radicalmente, los ingredientes de ayuda pegan un subidón y se hace posible minimizar el tiempo cautivo en cocina; el tiempo dedicado a las preparaciones desaparece y todo es tiempo creativo o tiempo máquina.

Imaginemos que esos ingredientes llegan en forma de "pastillas" a las cocinas pequeñas o incluso medianas (pueden llegar de muchas formas y presentaciones, pero en Foodtopía somos adictos a esa modalidad); sí, porciones ultracongeladas (cilíndricas y de 25 grs. cada una), que son en realidad: vegetales fritos o confitados, caldos y fondos y recetas completas. Es una opción fácil de dosificar, y no debe asustarse nadie; llevamos años usando cubitos por lo que no sorprenderá ahora ver una pastilla congelada que es caldo 100% natural y concentrado o un vegetal impecablemente frito.

Va a cambiar la manera de cocinar, o mejor dicho, la manera de precocinar, de preparar todos los ingredientes del plato antes del último acto, de la cocción final. ¿Y qué? Se va a comer mejor, más barato y en menos tiempo. Se va a trabajar menos. Hasta hace pocos años molíamos café y usábamos cafeteras que poníamos al fuego; luego comprábamos el café molido y usábamos cafeteras de brazo en su versión doméstica; ahora usamos cafeteras de alta presión y una gran variedad de cafés encapsulados bajo vacío. Esto es lo mismo. Y se va a ganar en tiempo, sostenibilidad, sanidad, naturalidad y todo va a estar más bueno. El cambio, mientras aporte ventajas y más ventajas, siempre debe ser bienvenido.



Pablo Vilanova presenta a Jesús Pagán y Norberto Navarro



Cata degustación de platos elaborados a partir de dosets



Los dosets son la solución de las cocinas productivas

La tecnología al servicio de la cocina tradicional



Aurelio Zamora.



Boloñesa con carne de ave.

¿Podemos hablar de cocina casera e industrial al mismo tiempo? ¿Puede un producto industrial ser cien por cien natural? La respuesta es positiva y me la dan los responsables de COMO Natural Food y Alicante News Food, que presentaron en Barcelona, en las instalaciones del CETT, en un acto organizado por ANTA, su revolucionaria Tecnología T para cocinas industriales, así como los aún más innovadores Natural Tubes.

Aurelio Zamora, Norberto Navarro y el resto de responsables de COMO Natural Food y Alicante New Food demostraron, ante una treintena de jefes de compra y chefs corporativos de empresas de restauración y colectividades que, con la Tecnología T, es posible elaborar platos totalmente naturales, sin aditivos, ni conservantes, de manera industrial. Además, han ideado la forma perfecta para conservarlos: los Natural Tubes, unos tubos en film, que facilitan la dosificación, reducen el espacio de almacenamiento y preservan en congelado todas las cualidades organolépticas de los platos hasta dos años. El peso estándar del tubo es de un kilo, pero pueden realizarse envasados especiales para colectividades, aunque, tal y como el propio Norberto Navarro indicó, "podríamos incluso vender los tubos, en cajas con diseño, en tiendas tipo Nespresso, porque es un producto perfectamente rentable también en las cocinas no profesionales".

Pero la vocación de COMO Natural Food es la de dar respuesta a las cocinas profesionales, ya que responde las necesidades más imperiosas de éstas (especialmente las de restauración comercial y colectividades -hospitales,



Dani Lopez.

colegios...): las cocinas necesitan alimentos de alta calidad, naturales y a buen precio; hay que ahorrar en tiempos de preparación, mermas y mano de obra; las cocinas profesionales deben satisfacer a unos consumidores que reclaman sabor, salud y sostenibilidad; además, y como en todo negocio, necesitan trabajar a precios estables todo el año.

Y ¿cómo logran todo esto?: pues gracias a una revolucionaria marmitta creada bajo lo que han llamado tecnología T, que imita a gran escala las cocciones que conseguimos en casa con cualquier olla o sartén, pero multiplicando por cientos y cientos los litros y/o kilos de materias primas a cocinar.

El resultado es disponer de un recetario clásico que COMO Natural Food, la marca de la firma alicantina Fondomar 2012, comercializa. Son básicamente fondos, sofritos, cremas vegetales, caldos concentrados, salsas, frutas confitadas y asadas... Pero la capacidad de adaptación de la cocina central y del depar-

tamento de I+D+i de COMO permiten crear prácticamente cualquier plato a medida para cualquier cocina de un restaurante.

¿Estamos por tanto ante la solución de las comidas insípidas y bajas en nutrientes que se sirven en algunos colegios, geriátricos y hospitales? Posiblemente la respuesta sea que sí.

De hecho, COMO Natural Food, como licenciataria de Foodtopia, ha puesto en marcha el proyecto "Foodtopia en la Escuela", cuyo objetivo es alimentar a los niños con el recetario tradicional e incrementar el consumo de vegetales en detrimento de la proteína animal por parte de los más pequeños. Desde el mes de octubre Foodtopia, a través de las empresas licenciadas: COMO Natural Food y Alicante New Food ha empezado a dar de comer a miles de escolares manteniendo criterios de cocina cien por cien natural (sin aditivos, conservantes, ni colorantes), equilibrada, sostenible con el medio ambiente y basada en las recetas tradicionales de nuestras abuelas. ●



Show Cooking de Lumar seafoods

MASTERCLASS

V Gama.



MASTERCLASS

Q Gama Foods.



**Cocina de
la barqueta**

3



Este término, desconocemos si la paternidad es exclusivamente de los fundadores de ANTA, se acuñó en el seno de la asociación para distinguir a aquellas empresas que empezaban a usar nuevas tecnologías, en la producción de platos ready to eat, ya que el elemento indispensable para su conservación, distribución y servicio era el envase(barqueta o bolsa) que los alojaría.

Las barquetas, que seguirán la norma GN, empezarán a ser elaboradas con distintos materiales; desde el inox a la silicona, pasando por policarbonatos, y su sellado constituirá también una operación indispensable, en materia de calidad y seguridad alimentaria.

Así que, “la cocina de la barqueta” se incorporó a aquella jerga profesional que comulgaba también con términos como “la cocina al vacío”, la “cocina de ensamblaje” o la “cocina diferida” por no comentar sobre la “retermalización” o “el abatimiento de temperaturas”.

Empresas y profesionales de esta nueva categoría buscaban un foro de intercambio de experiencias y opiniones. ANTA se lo brindó con la convocatoria de las I Jornadas de la Cocina de la Barqueta, en junio de 2002, gracias a la colaboración de Salones de Torres en Madrid y el empeño en materia de comunicación de Gaspar Rey, fundador y director de la revista Cocina Futuro (vinculada inicialmente con la revista Cuisine Collective francesa).

En dicha jornada, el interés de las conferencias y coloquios fue superada por la cata de platos, donde pudo comprobarse ya la incipiente madurez de un sector que caminaba hacia el logro de su plena identidad, más allá de lo que, hasta el momento, habían supuesto los platos preparados.

Al año siguiente, 2003, se celebró la segunda edición en la feria Horeq de Madrid para monografiar su contenido en el análisis y tratamiento de la línea fría, mientras que en 2004 se mutó la ciudad y sede, siendo Barcelona y la feria Hostelco, el lugar para la celebración de la III edición, en esta ocasión analizando cómo el event-catering estaba asimilando las nuevas tecnologías que le eran de interés.

En la edición de 2005 repitió Barcelona como sede y focalizó su contenido en cómo en la restauración escolar iba penetrando la línea fría, como técnica de elaboración y conservación de los platos de los menús escolares, a la par que en una VI edición (dos en el mismo 2005) en Horeq se reunía, de nuevo, el sector del evento-catering.

Una pausa de dos años sin convocar las jornadas fue subsanada con las ediciones VI (2008) y VII (2010) destacando esta última porque, celebrándose en Hostelco, su contenido se orientó hacia los temas de Desarrollo Sostenible y eficiencia energética (lo que se llamaría proyecto DSE2) que desembocarían en plena dedicación de ANTA, a partir de 2016, a los temas de sostenibilidad y economía circular.

ACTUALIDAD

Celebradas en Madrid las I Jornadas sobre la cocina de la barqueta, organizadas por Anta

Texto y fotos:
Fiori Calvo

La Asociación de Pequeñas y Medianas Empresas para el fomento del uso de Nuevas Tecnologías en la Alimentación fuera del Hogar, Anta, integrada por compañías procedentes del sector de la hostelería, equipamientos y servicios, organizó el pasado 26 de junio en Madrid las I Jornadas sobre la Cocina de la Barqueta. A éstas asistieron cerca de 200 profesionales pertenecientes a 125 empresas, algunas de ellas procedentes de Portugal, Andorra y Francia. Dichas jornadas forman parte del programa de cursos a distancia, seminarios, catas-degusta-

ción, etc. que Anta lleva a cabo desde su fundación en 1997, centrándose especialmente en las tecnologías derivadas de la cadena de frío. Además esta asociación también coordina la participación de sus empresas asociadas en ferias especializadas de hostelería y restauración.

Según explicaron **Montserrat León** y **Fernando Abadía**, presidenta y vicepresidente de Anta, durante el acto de apertura: *"Estas jornadas nacen con el objetivo de promover un lugar de encuentro de todas aquellas profesionales y empresas implicados en los sistemas de restauración, con el fin de realizar una evaluación sobre el grado actual de asimilación tecnológica de las empresas, sobre todo en la elaboración de*

platos dirigidos a las comidas que se sirven tanto en los sectores de restauración comercial, como social, banquetes, concentraciones no sedentarias, etc."

Las Jornadas se plantearon sobre todo de un modo práctico, combinando, por un lado, aspectos de transferencia de conocimientos a través de conferencias y ponencias, con examen y cata-degustación de platos preparados y listos para su consumo; y por otro, mediante una exposición visual sobre cómo se regeneran o retermalizan los platos en cocina y cómo se ensamblan algunos de ellos antes de su presentación a los comensales. Asimismo, al estar esta convocatoria dirigida tanto a gerentes de establecimientos de hostelería, como a sus jefes de cocina y de compras, también se constituyó en una plataforma de intercambio entre la oferta y la demanda de todo lo relacionado con la cocina diferida y de ensamblaje.

Formación y seguridad alimentaria

Las dos sesiones de estas jornadas se vertebraron en torno a un almuerzo-degustación de 60 platos preparados por seis chefs, apoyados por la plantilla de los Salones de Torres, lugar donde tenía lugar este evento. Seguidamente se dio paso a un coloquio entre estos profesionales y los asistentes, después de ser informados éstos por medio de videos y material audiovisual sobre cómo se habían regenerado y emplatado la ma-



Fernando Abadía en un momento de su exposición

yor parte de las especialidades culinarias que se degustaron.

Durante de la clausura de las jornadas, la presidenta de Anta hizo públicas tres principales conclusiones derivadas del contenido y cuestiones prácticas debatidas durante su desarrollo:

- Necesidad de perseverar en la difusión y aplicación de las nuevas tecnologías de la alimentación fuera del hogar.
- Fomentar la formación del personal de cocina en el uso de las mismas.
- Asumir una rígida política de seguridad alimentaria en el seno de las empresas, tanto fabricantes como usuarios de estos platos, debido a su fundamental dependencia de la cadena de frío.

Por último, antes de dar por finalizado este evento, Anta, que contó para su organización con la colaboración de la Fundación Fidhos, del



A mediodía, los presentes pudieron disfrutar de una succulenta degustación

Grupo Fehr, y de la publicación Cocina Futuro, anunció que se organizará una nueva reunión de los profesionales que la integran, durante la

celebración de la feria Hostelco, que se celebrará entre los días 23 y 27 del próximo mes de octubre, en Barcelona. □

SAL
SEMANA DE LA
ALIMENTACIÓN

HOREQ
SEMANA DE LA HOSTELERÍA
Y EL EQUIPAMIENTO

Anta celebró en el marco de Horeq las Jornadas sobre la cocina de la barqueta

Anta, Asociación de pymes para el fomento del uso de nuevas tecnologías en la alimentación fuera del hogar, aprovechó la celebración de Horeq 2003 para convocar las II Jornadas sobre la cocina de la barqueta, para las que contó con la colaboración de la Fundación Fidhos. Éstas se celebraron el día 20 de octubre con una asistencia cercana al centenar de profesionales.

En esta ocasión, y según aclaró la entidad convocante, las jornadas ya no solamente trataron del producto acabado, sino que también se ofrecieron soluciones alternativas a rigideces estructurales que pueden aparecer en la cadena de valor. Sobre todo en materia de mantenimiento, seguridad alimentaria, distribución a clientes y modo de que compren más.

La jornada de la mañana contó con cuatro sesiones, la primera de ellas dedicada a las *Aplicaciones tecnológicas en la elaboración de comidas*, impartida por el consultor **Tony Botella**, en la que se hizo un completo repaso sobre las nuevas tecnologías aplicadas a la cocina tradicional, como es el caso del sistema de cocina al vacío. La segunda sesión se centró en las *Herramientas informáticas para la gestión de procesos en cocinas centrales*, que comenzó con una introducción realizada por **Emilio Pascual**, y que fue ampliada por un panel de expertos cuyas intervenciones concluyeron que la informática aplicada es una solución global, tanto para la gestión del mantenimiento e instalaciones, como para la logística y distribución, pasando por las decisivas fases productivas, y la tan importante seguri-

dad alimentaria.

La importancia de la correcta rethermalización de platos preparados fue el tema de la tercera sesión. Una introducción de **Angel Sancho**, director de Merko, dio paso a las intervenciones de **Francisco Reina**, jefe de Producción de la cocina central del Hospital Gregorio Marañón de Madrid, quién habló sobre las buenas prácticas en este proceso (más información sobre esta ponencia en las páginas 40 a 46); y **Esteban Kutzwor**, chef asesor de Rational Ibérica, que disertó sobre la temperatura ideal.

La jornada de la mañana concluyó con la cuarta sesión en la que se trató la *mise en place* y emplatado. El panel de expertos estaba integrado por **Tony Botella**, **Concepció Agustí**, directora técnica de Moncho's y **Fernando Arribas**, jefe de Estudios EUH Fundación Fidhos. En esta sesión se trató a fondo sobre la cocina de ensamblaje, el emplatado y la *mise en place* de la que dependerá la buena marcha del servicio, y que el atender una mesa sea una tarea fácil y rápida o una fase caótica y estresante.

Cuarta y quinta gama

La quinta y última sesión de estas II Jornadas dio comienzo después de

un almuerzo-degustación, con un menú seleccionado a partir de los platos elaborados por las empresas patrocinadoras. Esta sesión, que fue la más extensa en cuanto al número de ponentes, trató sobre Cómo vender productos de cuarta y quinta gama a la restauración moderna. En esta ocasión intervinieron: **Mario Cañizal**, gerente de la Asociación de Cadenas de Restauración Moderna (Fehrcarem), que habló sobre el marketing aplicado a dicho sector; **Antonio Solanilla**, director de CMSV, que explicó las ventajas del label colectivo, como una solución de garantía de calidad y seguridad alimentaria; **José Ignacio Gascón**, representante de la firma Fum Nature, quien presentó qué es lo más nuevo en productos de quinta gama, como es el caso de las ensaladillas frescas preparadas de larga duración. Para finalizar fue presentada a los asistentes la Central de Compras y Servicios de Hostelería y Restauración (CCSH) a cargo de su gerente, **José A. Vicente**, que fue apoyado en su intervención por **José M. Ferraz**, chef supervisor de cocinas de Restauradora de Mesones, para explicar cuáles son los principales requisitos de las empresas de hostelería en este sentido.



III JORNADAS SOBRE COCINA DE LA BARQUETA BANQUETING '04

APLICACIONES DE LA LÍNEA FRÍA EN EL CATERING DE BANQUETES

Barcelona, 26 de octubre de 2004

En el marco de la Feria HOSTELCO
Fira de Barcelona



Asociación de Pequeñas y Medianas Empresas
para el fomento del uso de nuevas tecnologías
en la Alimentación fuera del Hogar

Via Laietana, 32, 4º despacho 93 08003 Barcelona
Tel. 933 196 637 Fax 932 681 860
e-mail: anta@ass.e.telefonica.net

Con el patrocinio de

HOSTELCO



Con la colaboración técnica de



Las actividades de prestación de servicios de alimentación fuera del hogar, en los capítulos más vinculados a las relaciones sociales, el ocio, actividades lúdicas e incluso deportivas, ha hecho crecer el número de empresas dedicadas ya no sólo a las colectividades tradicionales, sino también a las que se especializan exclusivamente en el servicio de banquetes, bien sea en sus propios locales, ya sea desplazándose a lugares singulares como casas solariegas, instalaciones deportivas e incluso a parajes en plena naturaleza.

La necesaria obligación de combinar objetivos como los de la prestación de un servicio de calidad con las normas de seguridad alimentaria, está ofreciendo a los operadores la posibilidad de aplicar en sus empresas los principios de la línea fría, a la hora no sólo de planificar sus elaboraciones gastronómicas, sino también de organizar los procedimientos ligados a la distribución y servicios de comidas.

Sin embargo, por el momento, son pocos los foros profesionales en los que, las empresas de catering de banquetes poseen para poder debatir la problemática derivada de la aplicación de esta técnica y filosofía de trabajo en el segmento profesional que representan, por lo que ANTA ha decidido dedicarles sus III Jornadas sobre Cocina de la Barqueta, con el fin de contribuir a acercar las posiciones de operadores y proveedores.

Bajo el nombre de BANQUETING'04, ANTA desea reunir en estas Jornadas, a todas las empresas de restauración que ofrecen sus servicios para la celebración de bodas, banquetes, comuniones, reuniones de empresa, congresos y convenciones...con el fin de informarles de:

Las experiencias vividas por algunas empresas de su sector en materia de aplicación de la línea fría.

Las técnicas y equipamientos en las que se basa la línea fría.

La posibilidad de combinar el uso de estos procedimientos con la selección de platos elaborados por terceros, que pueden ayudarle a completar su gama de oferta, según tipo de acto, clientes y lugares de desarrollo de los actos.

La apertura a mercados no tradicionales, fruto de disponer de una estructura de elaboración de platos que le permite, por ejemplo, servir a domicilio.

AVANCE DEL PROGRAMA

10,00 h. Acreditación de inscritos y entrega de documentación.

10,10 h. Apertura de las Jornadas por la Presidente de ANTA.

10,15 h. Conferencia inaugural: "La seguridad alimentaria y las empresas de catering".
D. Eduard Mata, Director General de la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria. Generalitat de Catalunya.

10,40 h. Presentación de las firmas patrocinadoras de las Jornadas.

10,50 h. Pausa café y tiempo para visitar la zona de información sobre los patrocinadores.

11,15 h. Sesión I
"La Organización de un Servicio de Banquetes basado en la Línea Fría".
Dña. Concepció Agustí, Directora Técnica Moncho's Catering, Barcelona.

"Banquetes de lujo en un Relais&Chateau y Relais Gourmand" español.

D. José María Boix, Chef y propietario del Hotel Torre del Remei (Girona), perteneciente a la Cadena Relais&Chateaux y Relais Gourmand.
Chef invitado: Tony Botella.

12,30 h. Coloquio.

12,45 h. Sesión II
Mesa Redonda sobre "La Cooperación de las empresas de food service y las de catering de banquetes".
- Productos Frescos y Cuarta Gama: Gurmalia.
- Productos en Conserva: CBG Comercial.
- Productos Congelados: Findus.
- Quinta Gama: Precocinados Angel Bosch.
Chef invitado: Yves Sinclair.

13,45 h. Coloquio.

14,00 h. Tiempo libre para el almuerzo y para visitar los stands de Hostelco.

16,00 h. Sesión III
"El Equipamiento necesario para que un catering de banquetes optimice la Línea Fría"
Conferencia: D. Roberto Ruiz, Chef de "El Frontón de Tolosa".
Panel de Expertos:
- Equipos de Elaboración de Comidas:
D. Roberto de la Fuente, Director Técnico de Frigicoll y
D. Fernando Abadía, Director de Ilpra Systems
- Equipos de Conservación de Comidas:
D. Patrick Berguignat, Director de Nutripack, S.A.
- Equipos de Reatermalización de Comidas:
D. Angel Sancho, Director de Merko Consultores.

17,30 h. Coloquio.

18,00 h. Clausura de las Jornadas.

IV JORNADAS SOBRE COCINA DE LA BARQUETA

LA LÍNEA FRÍA EN LA ELABORACIÓN DE COMIDAS PARA CENTROS DE ENSEÑANZA

Barcelona, 6 de junio de 2005

En el marco de MERCAREST, Salón de actos de Mercabarna, Edificio administrativo.

La necesaria obligación de combinar objetivos como los de la prestación de un servicio de calidad con las normas de seguridad alimentaria, está ofreciendo a los operadores la posibilidad de aplicar en sus empresas los principios de la línea fría, a la hora no sólo de planificar sus elaboraciones gastronómicas, sino también de organizar los procedimientos ligados a la distribución y servicios de comidas.

Sin embargo, por el momento, son pocos los foros profesionales en los que, las empresas de restauración escolar poseen, para poder debatir la problemática derivada de la aplicación de esta técnica y filosofía de trabajo en el segmento profesional que representan, por lo que ANTA ha decidido dedicarles sus IV Jornadas sobre Cocina de la Barqueta, con el fin de contribuir a acercar las posiciones de operadores y proveedores.

ANTA desea reunir en estas Jornadas, a todas las empresas de restauración que ofrecen sus servicios en centros de enseñanza...con el fin de informarles de:

Las experiencias vividas por algunas empresas de su sector en materia de aplicación de la línea fría.

Las técnicas y equipamientos en las que se basa la línea fría.

La posibilidad de combinar el uso de estos procedimientos con la selección de platos elaborados por terceros, que pueden ayudarle a completar su gama de oferta, según tipo de acto, clientes y lugares de desarrollo de los actos.

La apertura a mercados no tradicionales, fruto de disponer de una estructura de elaboración de platos que le permite, por ejemplo, servir a domicilio.

Modalidades de participación

1 Como Patrocinador:

Estará presente con un stand/mesa expositora para sus productos y folletos. Podrá entregar a cada uno de los asistentes sus folletos dentro del dossier oficial que entregará a la organización a cada inscrito. Además, tendrá la posibilidad de que los asistentes degusten sus productos y tendrá acceso a toda la información de los asistentes y empresas que asistan a las Jornadas. Recibirán las conferencias que se escuchen durante la Jornada y podrán ser partícipes de las conferencias. Tendrán acceso hasta cinco personas gratuitamente de su empresa y accederán a dos invitaciones gratuitas para sus clientes.

Precio: 1.000€ + 16% IVA (160€): 1.160€

2 Como Asistente a las diferentes Sesiones:

En esta modalidad los asistentes tendrán acceso a todas las conferencias, y degustaciones en Mercarest, además de la carpeta dossier con toda la información de los patrocinadores.

Precio: 100€ + 16% IVA (16€): 116€

Nota:

Los derechos de inscripción en la modalidad elegida, tendrán que estar abonados 48 horas antes de la fecha de celebración, no atendiéndose inscripciones a partir de esa fecha ni durante el día de celebración de las sesiones. Las empresas participantes pueden solicitar tarifas especiales para la inscripción de grupos cuyo tamaño supere las cinco plazas.



Información e inscripciones:

Via Laietana, 32, 4º despacho 93
08003 Barcelona
Tel. 933 196 637 Fax 932 681 860
e-mail: anta@ass.e.telefonica.net

Con el patrocinio de



Con la colaboración técnica de



PROGRAMA

09,00 h. Control de inscripciones.

09,30 h. Inauguración:

Dña. Margarita Arderiu, Presidenta de ANTA.
"El sistema catalán de seguridad alimentaria"
D. Eduard Mata, Director General de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària. Generalitat de Catalunya.

10,00 h. Sesión I

10,05 h. "Política de Alimentación Colectiva en los Centros de Enseñanza".

Introducción y Moderador:
Dña. Concepció Agustí, Vocal de la Junta Directiva de ANTA.
Ponentes:
Panorámica del sector:
D. Joan Cots, Secretario de la Asociación de Veterinarios Higienistas de Cataluña (AVHIC).
La escuela privada con autogestión de la cocina y el comedor:
Colegio con comedor
Empresa concesionaria de cocinas y comedores escolares:
Grupo Allessa.
Familias:
D. Joan Jordi Rosell Casas, Presidente de FAPAC*.

11,30 h. Pausa café.

11,45 h. Sesión II

"La línea fría en restauración escolar".
Introducción y moderador:
D. Angel Sancho, MERKO CONSULTORES. Vocal de la Junta Directiva de ANTA.
Ponentes:
Colegios: GRUPO ROCHAS.
Dietistas: CESNID.
Proveedores: MERCABARNA.
Alimentación especial: CELIACOS / DIABÉTICOS.

13,45 h. Coloquio.

14,00 h. Visita a Mercarest 05. Degustación en los Stands.

16,00 h. Mesa redonda sobre la nueva normativa en materia de comedores escolares
Introducción y moderadora:
Dña. Margarita Arderiu, Presidenta de ANTA.
Representación de la Generalitat de Catalunya.
Representación de empresas de Catering.
Representación de profesionales de la seguridad alimentaria: AVHIC.
Representación de Familias: FAPAC*

16,45 h. Coloquio.

17,30 h. Clausura.

* Federació d'Associacions de mares i pares d'alumnes de Catalunya.

Solicite en ANTA el alta: www.anta-asoc.org

V JORNADAS SOBRE COCINA DE LA BARQUETA BANQUETING '05

APLICACIONES DE LA LÍNEA FRÍA EN EL CATERING DE BANQUETES

Madrid, 20 de octubre de 2005
En el marco de la Feria HOREQ
IFEMA, MADRID



Asociación de Pequeñas y Medianas Empresas
para el fomento del uso de nuevas tecnologías
en la Alimentación fuera del Hogar

Via Laietana, 32, 4º despacho 93 08003 Barcelona
Tel. 933 196 637 Fax 932 681 860
e-mail: anta@anta-asoc.org

Con el patrocinio de



SALÓN DEL EQUIPAMIENTO
PARA HOSTELERÍA
HOTEL AND RESTAURANT
EQUIPMENT SHOW



IFEMA
Feria de
Madrid

Las actividades de prestación de servicios de alimentación fuera del hogar, en los capítulos más vinculados a las relaciones sociales, el ocio, actividades lúdicas e incluso deportivas, ha hecho crecer el número de empresas dedicadas ya no sólo a las colectividades tradicionales, sino también a las que se especializan exclusivamente en el servicio de banquetes, bien sea en sus propios locales, ya sea desplazándose a lugares singulares como casas solariegas, instalaciones deportivas e incluso a parajes en plena naturaleza.

La necesaria obligación de combinar objetivos como los de la prestación de un servicio de calidad con las normas de seguridad alimentaria, está ofreciendo a los operadores la posibilidad de aplicar en sus empresas los principios de la línea fría, a la hora no sólo de planificar sus elaboraciones gastronómicas, sino también de organizar los procedimientos ligados a la distribución y servicios de comidas.

Sin embargo, por el momento, son pocos los foros profesionales que las empresas de catering de banquetes poseen para poder debatir la problemática derivada de la aplicación de esta técnica y filosofía de trabajo en el segmento profesional que representan, por lo que ANTA ha decidido dedicarles sus V Jornadas sobre Cocina de la Barqueta, con el fin de contribuir a acercar las posiciones de operadores y proveedores.

Bajo el nombre de BANQUETING'05, ANTA desea reunir en estas Jornadas, a todas las empresas de restauración que ofrecen sus servicios para la celebración de bodas, banquetes, comuniones, reuniones de empresa, congresos y convenciones...con el fin de informarles de:

Las experiencias vividas por algunas empresas de su sector en materia de aplicación de la línea fría.

Las técnicas y equipamientos en las que se basa la línea fría.

La posibilidad de combinar el uso de estos procedimientos con la selección de platos elaborados por terceros, que pueden ayudarle a completar su gama de oferta, según tipo de acto, clientes y lugares de desarrollo de los actos.

La apertura a mercados no tradicionales, fruto de disponer de una estructura de elaboración de platos que le permite, por ejemplo, servir a domicilio.

PROGRAMA

10,00 h. Acreditación de inscritos y entrega de documentación.

10,10 h. Apertura de las Jornadas por la Presidente de ANTA.
Dña. Margarita Arderiu.

10,15 h. Sesión inaugural:
"La seguridad alimentaria y las empresas de catering".
Agencia Española de Seguridad Alimentaria.
"El valor de la marca en las empresas de banqueting".
D. Miguel Huguet. Director General de Maxim's España.

10,40 h. Presentación de las firmas patrocinadoras de las Jornadas.

10,50 h. Pausa café y tiempo para visitar la zona de información sobre los patrocinadores.

11,00 h. Sesión I
"Servicio de banquetes y aplicaciones de la Línea Fría"
D. Carles Camps. Catering Castell Arnau.
Chef invitado: D. Mario Sandoval. Grupo SANHUER.

12,15 h. Coloquio.

12,30 h. Sesión II
"El Equipamiento adecuado y óptimo para un catering de banquetes en Línea Fría"
Conferencia: D. Miguel Moreno. Grupo Mallorca.
Panel de Expertos:
- Maquinaria Productiva para la elaboración de Comidas de Banquetes
D. Cipriano Hernández. Grupo Areas.
- Equipos de Frío y Calor:
D. Albert Salazar. Product Manager de Frigicoll.
- Envases para el transporte de servicios de catering:
D. Rafael Lazaro. Degerman.
- La importancia de los Recursos Humanos en la utilización de nuevas tecnologías:
D. Angel Sancho. Director de Merko Consultores.

14,00 h. Clausura y copa de vino.

Jornadas y seminarios

I Jornada de la Cocina de la Barqueta

Un triunfo de la Primera Jornada de la Cocina de la Barqueta, celebrada en los salones De Torres de Madrid en donde se asistió a exposiciones de interesantísimo contenido profesional y a la degustación de 76 platos diferentes elaborados en veintidós Cocinas Centrales.

El pasado 26 de junio, se celebró la "I Jornada de la Cocina de la Barqueta", que organizada por **COCINA FUTURO** y la asociación profesional **ANTA** junto con la decisiva y extraordinaria participación del equipo humano y técnico de **ILPRA SYSTEMS ESPAÑA** de la mano de su director **Fernando Abadía**, constituyó un éxito sin precedentes en este tipo de convocatorias.

Los **Salones de Torres** de Madrid, a cuyo frente se encuentran don **Ventura de Torres**, fundador de la dinastía, y don **Pedro de Torres**, su hijo, se desvivieron derrochando gentileza, profesionalidad y buen hacer, dando acogida en tres de sus amplios salones y en sus cocinas a los más de 180 asistentes que siguieron con suma atención e interés, tanto el desarrollo de las ponencias, las intervenciones en los coloquios, como la cata de los más de setenta platos del bufé que constituyeron el aspecto de ejemplo práctico de la jornada.

Unas breves palabras de bienvenida y presentación por parte de doña **Montserrat León**, presidenta de **ANTA** y de nuestro director **Gaspar Rey**, dieron paso al primer bloque de



ponencias de la mañana, en el que se analizó el proceso de gestión del cambio. En él se realizó un preciso análisis por parte de **Montserrat León** de las necesidades que empujan la cocina tradicional hacia las nuevas tecnologías: las elaboraciones lentas, la necesidad de que las recetas tengan un estándar de calidad e higiénico/sanitario en el tiempo, conseguir periodos de caducidad más

largos, etc. Para esa necesidad de racionalización, la inversión en una cocina central aparece como una reducción de inversión económica a nivel global de una empresa, puesto que las cocinas de ensamble necesitan nada más que un equipamiento para la conservación del frío.

El profesor **Juan Fradera**, de la Escuela de Hostelería de Barcelona, trató de la formación del personal y

cómo "personalizar" los platos en tiempos de falta de personal, tratando cuestiones concretas como la obtención de asados jugosos (precocción sin color) de cochinillo, cordero, etc., y retermalización por aire caliente, tratando también el problema del "refrito" o la doble cocción de grasas. Don **Gregorio García** expuso su amplia experiencia, desde 1990, en entrega de comida en barqueta para retermalizar en servicios de ayuda domiciliaria. Nuestro colaborador **Jean Claude Lobato** desarrolló temas de gestión y coordinación informática, fichas técnicas, etc. y don **Cipriano Hernández** director de Producción de Recigsa se centró en temas como los pedidos "abiertos" y "cerrados" y las ventajas del uso de la 5ª gama en esos casos.

Sin duda uno de los fines más importantes de jornadas como ésta es el dar a conocer los resultados que se pueden conseguir con este tipo de cocina, puesto que como se dijo a lo largo de una de las ponencias: "Sólo el desconocimiento es lo que nos da el desprecio al producto", pero insistiendo en que las nuevas tecnologías vienen unidas de forma casi imprescindible a dos cosas: el ensamble y la personalización, por una parte, y el correcto uso de la retermalización como paso final importantísimo.

Tras el descanso del café break, don **Fernando Abadía** expuso y moderó la segunda mesa de la jornada que versaba sobre nuevos equipos y últimas tecnologías. En ella empezó exponiendo las tres formas que consideraba posibles para la incorporación a las nuevas tecnologías: la primera, la creación de una cocina central completa (es el sistema más rentable, pero también el más difícil por todo cuanto conlleva de formación de personal, etc.); la segunda, consistiría en adaptar las cocinas actuales a cocina central con la incorporación de algunas máquinas para empezar a trabajar las nuevas tecnologías (no es lo más rentable, pero sí es lo más seguro para empezar a conocer y experimentar las nuevas tecnologías... instalar unos abatidores de temperatura, una máquina especial de 4ª gama, etc. y apoyarlo siempre en cursos de entrenamiento, fundamentales para sacarles auténtico rendimiento a

EMPRESAS COLABORADORAS

Queremos expresar nuestro agradecimiento a todas aquellas empresas que con su inestimable colaboración, cada una desde su sector, constituyó una ayuda impagable para el éxito de esta jornada. Para todos ellos, muchísimas gracias.

Los lectores interesados en recabar cualquier dato referente a nuestros colaboradores pueden dirigirse a **COCINA FUTURO**.

Lista de empresas colaboradoras

Rensika
Quality Food
Bozano
Cármicas Ibéricas Caballero
Pesca Salada Manolo
Andros Food
Diesa
Alidel
Noel

De la Mar al Plat
Chef Emilio
Recigsa
Kernel
Catar
Cimex
Postres Los Vázquez
Da Giorgio
La Selva
Restauración Siglo XXI
Tecno Gourmet
Innovadores & Gourmets
Paellas y Tapas
Ángel Bosch
Alleuras
Ubago
Fundació Torres Falguera
De Ángeles
Porto - Muñíos
Granja Armengol

Jornadas y seminarios

Después de estas dos sesiones se pasó al salón comedor en donde se pudieron degustar hasta 72 platos preparados por seis jefes de cocina: **Francisco González Cruz**, Chef director Producción de Noel, **Juan Fradera**, chef Profesor de la Escuela de Hostelería de Barcelona, **Juan Ramón Pérez**, chef Profesor de la Escuela de Hostelería Gambrinus (Sevilla), **Carlos Núñez**, chef director Producción de Paellas y Tapas, **Ignacio Laguna**, chef Producción Euresit Serv Air y **Francisco Fuentes**, chef director Catering Enrico sobre los platos precocinados que las empresas colaboradoras les habían suministrado. La alta calidad gastronómica fue una constante de

Después de la comida, los seis chefs protagonizaron la tercera sesión de la velada en la que, mediante la proyección de fotografías digitales que se habían tomado durante la preparación de los diferentes platos, fue-

Del alto nivel profesional que alcanzan las sesiones da prueba el desarrollo de las intervenciones en los coloquios, como el que sobre el tema de la salud alimentaria, planteó la doctora **Cruz Pascual**.

La Jornada del día 26 queda como verdadero referente en el sector y vehículo privilegiado para encontrar soluciones a los nuevos retos y demandas con las que el profesional de la hostelería tiene que batallar en el día a día de su trabajo.



Ven al IV Congreso Mundial de la Gastronomía y el Vino
Del 18 al 22 de septiembre. Sevilla



Santo Domingo de la Calzada, 5 - 41018 Sevilla - Tel.: (+34) 954 981 089 Fax: (+34) 954 577 863
www.gastrovinos.com - gastrovinos@gastrovinos.com

Cook Chill

4



Conocida también como cook-chill, esta técnica de elaboración de comidas muy usadas en las cadenas hoteleras empezó a llegar, de forma más generalizada, a la restauración colectiva en los años noventa, no sin problemas en cuanto a su aceptación y adaptación al entorno profesional e incluso al de su clientela.

Por un lado suponía la entrada de nuevos equipos y procesos en la actividad productiva, como el abatidor y los hornos de retermalización o puesta en temperatura que, además de modificar procesos tradicionales suponía costos adicionales. Por otro, existía cierta actitud de rechazo entre los comensales al considerar que la comida resultante se podía tasar como industrial.

En ANTA se encargaron principalmente de difundir sus ventajas Angel Sancho desde Merko/ Mersatel y Concepció Agustí como profesional independiente. Sus actuaciones en eventos como los de ExpoRest en Madrid (1999) Hostelco (2001) u Horeq (2003)

fueron definitivas para que además de impartir conocimiento, se le añadieran otros profesionales, defendiendo la aplicación de la técnica,

Todos ellos usaron las jornadas de ANTA, como las de la Cocina de la Barqueta, principalmente, en sus ediciones de 2005 y 2007, tratando casos notorios de aplicación, desde el sector de event-catering a los hospitales públicos (como los de Galicia y Andalucía) y profundizando en aspectos específicos del uso de algunos equipos esenciales, como los abatidores de temperatura (Irinex 2010).

Fueron años de intensa actividad, no exenta de dificultades al tener que superar la defensa numantina de algunos colectivos de profesionales y usuarios, sobre la posible pérdida de organolepsia y calidad de los platos elaborados con dicha técnica que, a medida que fue mejor conocida y mayormente utilizada, terminó por generalizarse su implantación y uso.

FERIAS

La cadena fría en acción

La cadena fría fue la gran protagonista de Horeq 2003. Surgió de la iniciativa de la Federación Española de Hostelería, Fehr, que instaló en el pabellón 6 un prototipo de este avanzado sistema, al que se denominó *Cadena fría en acción*, y cuyo funcionamiento causó gran interés a juzgar por el elevado número de visitantes que recibió durante todo el certamen.

Por definición, la cadena fría o *cook chill* es un sistema basado en la preparación y producción centralizada de comidas, seguida de un enfriamiento rápido y posterior almacenamiento a baja temperatura (entre 0 y 3 grados) para su retermalización en el momento del servicio. hoteles, restaurantes, hospitales y empresas de catering tienen así la posibilidad de separar la elaboración del servicio, además de crear platos a partir de productos ya preparados. Todo un avance tecnológico que garantiza la seguridad alimentaria y favorece una óptima planificación de la producción.

La exposición de este sistema acercó a los profesionales a este sistema de trabajo, elaboración y pro-

ducción, mediante la puesta en marcha de una cocina completamente equipada, que estuvo en funcionamiento durante todo el certamen. En su visita guiada por expertos, los profesionales, que accedían a dicha instalación por riguroso turno y en cantidad limitada, presenciaron todos los pasos que se siguen en este proceso: desde el almacenaje de materias primas o la elaboración de las comidas, hasta su refrigeración y posterior retermalización. Además también tuvieron la oportunidad de degustar los platos allí elaborados.

Hace sólo cinco años que España importó de la cultura anglosajona este sistema de producción, nacido hace más de 25 años con el objetivo de erradicar los focos de infección, directamente relacionados con el calor. En Europa, la cadena fría está plenamente instaurada, y, de hecho, Francia es uno de los referentes de este sistema de platos a la carta. La aplicación de las nuevas tecnologías en este campo favorece una óptima política de compras, puesto que permite prever las necesidades, planificar los costes y reducir las pérdidas.



artículos técnicos

Marzo | 411
Alimentaria | 2010

¿Cómo se logran estos criterios? En la cadena fría se trabaja en sistema tradicional, con algunas pequeñas variaciones. Se planifica semanalmente la producción, trabajando en un turno los días laborales. Se deben seguir al pie de la letra las fichas técnicas de cada plato.

Una vez realizada la comida, debe abatirse la temperatura hasta $+3^{\circ}\text{C}$ en el corazón del producto en menos de 2 horas. Esta comida se envasa en barquetas termoselladas o bandejas gastronorm y puede conservarse a $+3^{\circ}\text{C}$ al menos cinco días, ya que si se utilizan otras tecnologías de envasado o de producción, como la pasteurización, puede alargarse la vida útil del producto considerablemente.

El emplatado se realiza en frío, por lo que no hay prisas y pueden emplatarse menús completos, comenzando el proceso con mayor antelación.

En este mundo globalizado y con una dinámica cada vez más acelerada, los parámetros de calidad y efectividad en la restauración no deben decantarse únicamente a favor del primero en aras de una supuesta "mayor categoría".

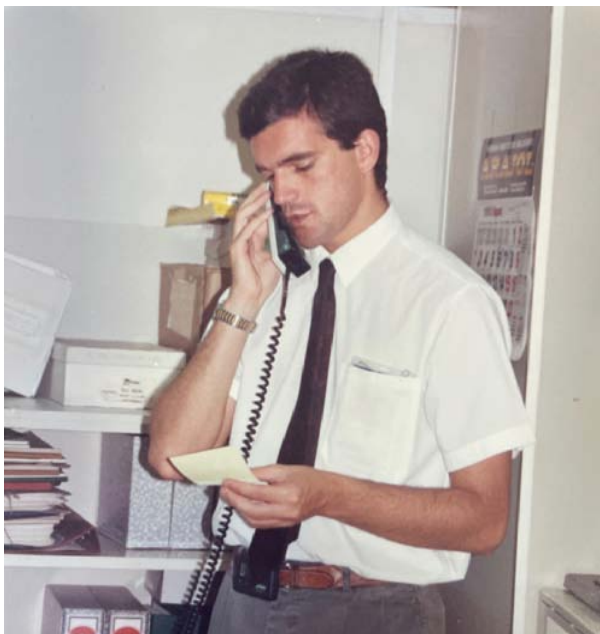
Los costes de producción son cada vez más elevados y descartar por desconocimiento la aplicación de nuevas tecnologías, como el "cook & chill", es un paso hacia atrás en la profesionalidad y, por supuesto, puede serlo, en la cuenta de resultados del chef o restaurador.

Apostemos con fuerza a favor del reciclaje de los actuales profesionales de la cocina y de los que están en fase de formación en nuestras prestigiosas Escuelas de Hostelería, para que se integren en este grupo de expertos, que sin hacer dejación de sus conocimientos en la cocina de autor, los apliquen con mayor difusión y perspectiva de futuro en el apasionante campo del "cook & chill".



La cadena fría es la innovación tecnológica actual con más futuro y mejor resultado que se aplica a los procesos de elaboración, almacenaje, distribución y servicio de comidas elaboradas para grandes colectividades, tanto en el ámbito de la restauración social, la restauración colectiva o la industria alimentaria

La opinión de Jordi Company



La Línea fría: un reto tecnológico, pero sobre todo de cambio de mentalidad del personal de cocina

La evolución de los sistemas de producción en cocinas de colectividades, pero también en la restauración comercial, ha sido notoria en los últimos 20 años.

La necesidad de mejora en la productividad por un lado, pero también en la seguridad alimentaria, impulsaron las técnicas de cocina en línea fría y “sous vide”, pasteurizando los alimentos y dándole una caducidad de hasta 20 días sin mermar las cualidades organolépticas del producto, lo que abría un escenario absolutamente nuevo en la forma en la que plantear los servicios de alimentación para colectividades.

A esto se le ha de añadir, en los últimos años, que el alto coste del metro cuadrado hace que nuestros cliente ya no quieran dedicar grandes espacios para cocinas in situ y se plantean pequeñas cocinas de regeneración que obligan a proveerse de producto en 5ª gama de cocinas centrales. Este es el caso de muchos proyectos hospitalarios y de empresas.

Mi experiencia de más de 30 años, primero en Operaciones en ARA-HUSA (ahora Aramark), después ya en Sodexo hasta el día de hoy, me han llevado a conocer e implantar diversos proyectos

que fueron pioneros en su momento. A destacar la primera instalación en línea fría en el mundo hospitalario en España, que Sodexo implantó allá por el año 1998 en el Hospital de Basurto, con casi 700 camas, en lo que fue una revolución para el sector sanitario.

En este caso, aprovechamos la experiencia de nuestros centros en Francia, donde nos llevaban algunos años de ventaja en este campo, para realizar una instalación que nos permitía poder producir en un solo turno de mañana, mejorando así notablemente la productividad, pero también estandarizando los procesos de producción.

Sin duda un reto tecnológico, pero sobre todo de cambio de mentalidad del personal de cocina, que pasaban de un sistema tradicional donde la iniciativa personal era una de las bases, a un sistema totalmente procedimentado que requería mucha más rigurosidad y estandarizaba todo el proceso de elaboración.

A día de hoy, casi 30 años después, el Hospital de Basurto continua con el mismo sistema de producción en su cocina.

La opinión de Alfonso Salido



Testigo singular de los comienzos la línea fría en la restauración colectiva

Hace más de 20 años trabajando como Chef ejecutivo en Matachana, una de las primeras empresas que se apuntó a facilitar la innovación y el desarrollo tuvo la oportunidad de conocer a directivos de ANTA que trataban de unir las fuerzas de todos los profesionales que trabajaban en la alimentación colectiva (jefes de compra, chefs, dietistas, nutricionistas...) para promover la implantación de la línea fría (cook chill) en las cocinas de colectividades de colegios o centros sanitarios,

Eran momentos de dar a conocer en demos y show-cookings la importancia de manejar y sacarle el máximo rendimiento a los Abatidores de temperatura, junto a sofisticados equipos como los Hornos Mixtos, las Basculantes Multicocciones, las Marmitas con agitador, los Texturizadores, las Envasadoras de vacío, las Cámaras de producto acabado, las líneas de emplatado refrigeradas y los equipos de Distribución de comidas en línea fría, que permitían servir las comidas a temperatura idónea, bien mediante personas físicas o robots.

Qué decir de los avances en packaging donde en el emplatado cabía el uso de material desechable partiendo del polipropileno, o en barquetas de celuloide preparadas para poder aguantar todo

tipo de tratamiento térmico, contemplando su reciclabilidad para la conservación del medio ambiente tal como después se haría con los bols y vasos de un solo uso.

Tales cambios y aplicaciones contribuyeron a valorar lo positivo que era disponer y trabajar desde una cocina central; donde el trabajo se realizaba con una uniformidad espectacular, en todos los aspectos culinarios y de control de trazabilidad calidad y seguridad alimentaria, a la vez que a sus operarios les permitía tener calidad de vida y sentirse orgullosos, por la gran variedad de dietas que se podía llegar a elaborar sin ningún estrés y amando cada vez más la profesión de cocinero y como no, la de chef.

Estoy muy satisfecho que mi trabajo desde Antonio Matachana (1997-2014) haya coincidido con la etapa de ANTA, donde su esfuerzo por dar a conocer las ventajas de usar la línea fría, en las cocinas de las colectividades, fue sumamente aprovechada por los profesionales y empresas del sector de la restauración colectiva, para convencerse de que debían incorporarla a sus sistemas de elaboración, conservación, retermalización y servicio de comidas.

Ventajas del uso de la Línea Fría



Incorpora alta tecnología a las cocinas de colectividades e incrementa la seguridad y calidad alimentaria.

1. Establece jornadas laborales más estables y reduce personal en días festivos
2. Permite planificar con antelación la compra y consumo de alimentos
3. Facilita la elaboración de los menús hasta con 5 días de antelación, manteniendo intactos los valores nutritivos y alimenticios
4. Incorpora las nuevas tecnologías a la cocina
5. Mayor control en el proceso de los puntos críticos.
6. Mejora la presentación del plato y su calidad gastronómica.
7. Garantiza la temperatura del servicio en platos fríos y calientes.
8. Facilita la planificación y organización de la producción del centro.
9. Incrementa la seguridad alimentaria en el tratamiento y elaboración de las comidas
10. Garantiza que el transporte, traslado y reparto de platos.
11. Facilita la implantación de las Normas de Aseguramiento de Calidad " ISO9000 "
12. Mejora el primer coste de explotación



SEMINARIO
EN EL MARCO DE EXPOEST

como retermalizar
platos elaborados
mediante la
aplicación de
nuevas tecnologías
en restaurantes que
practican los
principios de la
cadena fría

Madrid
21 de Mayo de 1999
IFEMA
Parque Ferial
Juan Carlos I

Colabora

AFESPAN

Organiza

ANTA

Patrocina

CATERDATA

MASTERCLASS

Línea fría.



Cocinas centrales

5



Una década después de que los eventos de 1992 presentaran “en sociedad” la utilidad de las cocinas centrales, sitas en Mercabarna, para atender la demanda de alimentación de la familia olímpica, y que durante Alimentaria 92, la sociedad Caterdata con la colaboración de Anfitrios, sorprendiera a cadenas de restaurantes y empresas de restauración colectiva, sobre la bondad de los menús de ejecutivo, servidos en la feria, a base de platos hechos en la cocina central sita en Madrid y varias semanas antes de su consumo, los pedidos a ingenierías y fabricantes de equipos para montaje de cocinas centrales, se multiplicaron.

Las primeras unidades fueron para el sector de restauración colectiva más que para la de tipo comercial y ya, desde el principio, asomó una duda a sus receptores: ¿Quién sería el responsable de hacerlas funcionar? ¿Un chef? ¿Un ingeniero? ¿ninguno de los anteriores?

La soledad de este profesional, director de una cocina central, tardó bastante tiempo en resolverse, pese a que ANTA y otras instituciones (IAMED en Málaga en 2007) los convocaban para que expresaran al público profesional sus experiencias, ya fueran positivas o negativas, pudiendo conocer a colegas con los que intercambiar información.

Pero fue en 2008 cuando ya definitivamente se convocó la primera reunión de responsables de cocinas centrales, en el marco de Expofoodservice (Restauracion News) y, abriéndose una vía más permanente de información, canalizada a través de ANTA.

Hubo las primeras presentaciones de tipo conceptual (Jordi Vilá de Enodis) y prácticas (Concepció Agustí) y de las conclusiones de dicha reunión ya salió una hoja de ruta que daría pie a más reuniones anuales (hasta tres), coincidiendo o no con

ExpoFoodservice u otros eventos (como Hostelco) y emergiendo consultores como Jean Pierre Aguirre (que pese a que su foco eran las cocinas hoteleras, venía marcando pautas de actuación muy interesantes, para todas las empresas de restauración) o directores de UCP con interesantes aportaciones innovadores que darían lugar a ser reconocidas con alguno de los premios Innovanta que se había convocado, en su primera edición, en el mismo 2008, siendo entregados en Hostelco de aquel año.

A la vista que el colectivo de directores y responsables de cocinas centrales iba formateándose, ANTA creó los premios EXCEL45 para incentivar a las empresas cuyas cocinas centrales fueran referente, postulasen por dicho galardón y ya en 2012 se concedieron los primeros; pero fue en 2014, cuando con la ayuda de Horeq en Ifema, ANTA decidió convocar la I Convención de Cocinas Centrales que resultó sumamente interesante, en cuanto a la selección de proyectos presentados, calidad de la asistencia y propósito de darle continuidad a este tipo de encuentro.

Y así fue, pues al año siguiente el colectivo convocado (cual II edición de la Convención) tuvo la ocasión de participar en el Congreso de Restauración Colectiva organizado por el portal restauracioncolectiva.com creado por Anna Turón, que tantas ediciones celebraría después hasta la pandemia (luego adquiriría otro formato), mientras que ANTA aún volvería a convocar en 2016 su III Convención de Cocinas Centrales, esta vez para dar carpetazo a todas sus iniciativas, visto que entre el aludido portal digital y la no reconocida, pero aquí sí, labor de las propias empresas proveedoras de equipos y servicios, contratando chefs para sus demos en propios labs con completas instalaciones, no tenía razón de ser su ya más que prolongada actividad en 20 años.



Asociación para el fomento
del I+D+I en la Hostelería

Partner Institucional



Partners



holaBIO!

Partner de Comunicación



Madrid 2 de Octubre.
Salón Neptuno,
Centro de Convenciones.
Sector Norte IFEMA.
Parque Ferial Juan Carlos I

PROGRAMA

9,00 - 9,30h.

Acreditación y registro de participantes. Entrega de documentación.

9,30h.

Salutación y Bienvenida a cargo de Raúl Calleja, Director de HOREQ y Javier Rodríguez, Presidente de ANTA.

9,40h.

Sesión I: "Nuevas tecnologías y mejora de la productividad en las cocinas centrales"

Aurum Process: Jesús Pagán, Consejero.

Foodtopía: Norberto Navarro, Director técnico / MRM Solutions: Jesus Sanchez Bella, Area Operaciones / Condimenta: Olivier Lucel, Director general.

11.00h.

Coloquio moderado por Guillermo Lobato. Rational.

11.10h.

Pausa. Café ofrecido por feria Horeq.

11.30h.

Sesión II: "Mantenimiento y eficiencia energética en cocinas centrales"

CostOut Consulting: Juan Romera, Director general.

Chillida Compendia: Antonio Blanco, Area Ingeniería / ACE: Francisco Espinosa, Socio director.

12.20h.

Coloquio moderado por Fernando Laso, Hobart.

12.30h.

Sesión III: Uso de Alimentos Bio en Cocinas Centrales"

Bo i Sa Servei d'Apats: Francesc González, Director Técnico de Bo i Sa

13.15h.

Coloquio moderado por Gustavo Barroeta, Director general HolaBIO.

13.30h.

Sesión IV: Entrega de los Premios Innovanta y Trofeos Excel 45 Premios INNOVANTA (4a Edición).

Presentados por Jordi Gallego, Area I+D+I Custom Culinary.

Se entregan a: Arcasa Appetito / Doña Pepa / Bo y Sa / Sancyd / Comer Bien

Trofeos EXCEL 45 (2ª Edición).

Presentados por Herbert Zimmermann, Area Comercial de Schur GmbH Se entregan a: Mediterránea / Cook & Events / Enasui / Hospital Carlos Haya

14,30h.

Coctail de Clausura

Más información:

Secretaría CCC: ANTA

www.anta-asoc.org

gestion@anta-asoc.org

Tel. 34 609766595

Sujeto a modificaciones.

Éxito total de la jornada profesional sobre cocinas centrales, organizada por Anta

Crónica recogida de
<http://www.restauracioncolectiva.com>

El pasado día 2 de octubre Anta (Asociación para el Desarrollo Tecnológico de la Hostelería), celebró la I Convención de cocinas centrales en Feria de Madrid con el apoyo de Ifema (Horeq) como patrocinador institucional; Custom Culinary, Hobart, Schur, Rational y HolaBio! como colaboradores comerciales; y www.restauracioncolectiva.com como partner de comunicación.

Tal como estaba previsto, la sostenibilidad fue el eje común de todas las ponencias de la convención. En la jornada, se abordó desde la presentación de equipos con mejoras en la productividad, gestión de compras y uso de alimentos bio; hasta las mejoras en eficiencia energética, destacando también el modelo de gestión de pymes.

Desde Anta se han mostrado plenamente satisfechos de esta primera edición de la convención tanto por el número de asistentes (120 profesionales inscritos) como por el ambiente de negocio y contacto profesional generado entre los asistentes, quienes destacaron la necesidad de encuentros de este tipo para los responsables de cocinas centrales, de I+D+I, y para los propio cocineros de dichas instalaciones.

Javier Rodríguez, presidente de Anta y Raúl Calleja, director de Horeq, inauguraron la jornada instando a los participantes a sacar el máximo jugo de la convención como el foro de encuentro profesional que fue. Así mismo, Raúl Calleja presentó a los asistentes la feria Horeq explicando su nueva filosofía, “no se trata de una feria al uso –comentó–, sino de un espacio de encuentro comercial a nivel personal... donde buscamos ser socios y partners de las empresas para ayudarles a hacer negocio.

“La producción industrial no ha podido clonar lo que ocurre en una sartén o un wok”

La primera de las mesas de la convención se conformó entorno al tema ‘Nuevas tecnologías y mejora de la productividad en las cocinas centrales’. Jesús Pagán, consejero de Aurum Process, fue el encargado de abrir la sesión y empezó planteando una interesante pregunta al auditorio “¿por qué en cocina es el único sector donde todos valoramos ‘lo casero’ muy por encima de lo industrial? No se nos ocurre preguntar por un coche fabricado de manera casera o por un horno... pero sí valoramos por encima de cualquier quinta gama, la comida casera”.

Partiendo de este interrogante, Pagán explicó que los procesos industriales no han podido clonar aún lo que ocurre en una sartén o un wok donde la comida está buena porque el utensilio casero tiene un grosor de 2 mm lo que favorece la transferencia térmica; porque el acero al carbono, en el caso del wok, tiene una conductividad térmica tres veces mayor que el acero inoxidable; y porque se cocina con alta potencia térmica.

Según Pagán, el mundo de la alimentación se ha quedado atrás porque no ha evolucionado de la mano del mundo de la ciencia ni ha generado empatía con él. En el caso de las marmitas convencionales que usan la mayoría de cocinas centrales, por ejemplo, uno de los problemas es que la superficie de transferencia del calor hacia la comida es insuficiente...

Las cocinas centrales elaboran grandes cantidades de alimento cada día y necesitan el mejor sabor y la mejor calidad; para ello Aurum Process ha creado una nueva tecnología que respeta la proporción de las medidas de los utensilios caseros y los tiempos de cocinado. Pagán habló de la ‘T-Sensation’ como de una instalación que ofrece un nivel de productividad a la altura de la economía de mercado, consiguiendo el sabor de siempre en los alimentos gracias a su enorme cantidad de superficie con transferencia de calor. Se trata además de un equipamiento altamente eficiente dada la disminución de los tiempos de cocción.

Norberto Navarro (director técnico de Foodtopía), siguiendo la línea argumental de Pagán, insistió en que la tecnología tiene que estar al servicio de la calidad. En su caso, centró su ponencia en el análisis de las tendencias para las nuevas cocinas industriales del futuro. Las instalaciones del futuro, según Navarro, deberán cumplir fundamentalmente los siguientes parámetros: producir platos baratos y para un amplio espectro de consumidores; producir con el máximo soporte posible de proveedores, productores y distribuidores locales; producir



Reportajes

platos de alta calidad organoléptica que además sean sanos, naturales y basados en el recetario tradicional; y por último, producir platos sostenibles, anti-cambio climático, anti-energía fósil, anti-envase y ecológicos. Se trata en definitiva, de ir hacia un nuevo modelo donde los nuevos equipamientos lo hagan posible y rentable y donde se evolucione hacia una responsabilidad social diferente a la actual.

Navarro insistió, además, en que los productores de la comida diaria de los colectivos más vulnerables (niños, enfermos, mayores, tercer sector...) “van a necesitar cambios profundos para satisfacer las demandas y retos que les planteen las nuevas exigencias de sus clientes”

En tercer lugar intervino Jesús Sánchez, de MRM Solutions, quien abordó la mejora de la productividad en una cocina central, poniendo el foco en la gestión de la materia prima y la planificación de menús.

Según Sánchez, las palancas para el ahorro y la mejora de la productividad son cinco, “la racionalización de proveedores, racionalización de ingredientes, estandarización de recetas, planificación de menús y control de materias primas; y todo ello se puede englobar en tres grandes áreas: negociación con proveedores (en la que inciden las tres primeras palancas), planificación (en la que inciden la estandarización de recetas y planificación de menús) y el control de materias primas”. Con la racionalización de ingredientes y proveedores, por ejemplo, Jesús Sánchez afirmó que se puede

conseguir un ahorro de hasta un 12% y con una buena planificación de menús, entre un 5% y un 10%. Eso sí, para conseguir estos objetivos es vital según el ponente, “contar con un sistema de información integrado en el que los ingredientes que se utilizan en la producción estén bien actualizados y mantenidos; integrados con las fichas técnicas de producción y los pedidos a los proveedores; y que incluya un proceso de trazabilidad que garantice la viabilidad de las cinco palancas, la automatización de los procesos (gestión de pedidos, planificación de la producción, proceso de distribución, generación de etiquetas) y por último, y no menos importante, la seguridad alimentaria”.

Cerró esta primera sesión Olivier Lucel, director general de Condimenta, quien basó su explicación en la cocina de ensamblaje y la mise en place. En su caso habló de platos cocinados, a partir de recetas caseras elaboradas de una manera tradicional, envasadas al vacío y seguido de un tratamiento térmico adecuado para así conseguir como mínimo 30 días de caducidad desde que el cliente recibe el producto. El resultado, platos elaborados a base de materias primas simples y de precio ajustado para el consumo diario.

“El kilowatio más barato es el que no se consume”

La segunda de las sesiones de la convención se centró en el mantenimiento y eficiencia energética en las cocinas centrales, un tema de gran actualidad y preocupación por parte de todos los profesionales.



Reportajes

En ella intervinieron Juan Romera, director general de CostOut Consulting y habitual colaborador de nuestra revista; Francisco Espinosa, socio director de ACE; y Antonio Blanco de Chillida Compendia.

Juan Romera inició su exposición con dos máximas en relación al mantenimiento y la eficiencia energética: “Hagamos fácil lo que vemos difícil” y “El kilowatio más barato es el que no se consume”. A partir de estas dos premisas y partiendo de su experiencia en cocinas centrales explicó que normalmente el tema del mantenimiento se ve como una fuente de problemas y gasto, mientras que la eficiencia energética se contempla como algo intangible y muy técnico, por lo tanto difícil de abordar; y también como algo difícil de implementar, de elevada inversión y bajo retorno.

Los factores clave en la reducción del coste de mantenimiento son, según Romera, la actuación sobre los recursos (conocer con exactitud el gasto/inversión destinado al mantenimiento; disponer de trazabilidad en la gestión de activos, productividad de recursos propios y externos, optimización de costes logísticos/administrativos...), mejorar los procesos de control, mezclar correctamente las políticas de mantenimiento (preventivo y predictivo / correctivo y mantenimiento bajo demanda) y orientar la disponibilidad presupuestaria al negocio. Está demostrado que un correcto control y gestión de la energía puede contribuir a una reducción

del consumo eléctrico entre un 10% y un 20% de promedio; mientras que la correcta y eficiente gestión del mantenimiento, puede reducir los costes entre un 10% y un 15% de promedio, en un plazo de dos años

Por su parte, Francisco Espinosa centró su ponencia en el gasto energético aportando luz sobre el precio que las empresas pagan por la energía propiamente y el precio que se pagan por diversos peajes (transporte, distribución régimen especial, energías alternativas...). Insistió así mismo que existen diversas tarifas y que es importante conocerlas para saber cuáles son las más adecuadas.

Por último, Antonio Blanco analizó cuáles son los errores más habituales en restauración y analizó la nueva normativa sobre refrigeración, que entrará en vigor a partir del próximo 1 de enero.

En cuanto a los errores más habituales destacó: la iluminación encendida en salas y cámaras de frío sin ocupación y estando cerradas; pasillos iluminados sin presencia de personal; alumbrados exteriores en funcionamiento fuera del horario laboral; instalaciones de climatización habitualmente en marcha, a veces de manera ininterrumpida; ventiladores de campana extracción en funcionamiento al 100% durante producción; máquinas de producción como cocción y hornos en standby entre periodos de funcionamiento;



centralización de la producción de frío con distribución por tuberías, teniendo que mantener la instalación a una presión determinada, aunque no haya necesidad de refrigeración; potencia contratada elevada para centrales de producción de frío; falta de un sistema de gestión de activos que permita tener un inventario real de los equipos e instalaciones, disponer de una trazabilidad sobre la gestión de los mismos en cuanto al nº de reparaciones, conocer el coste asociado vs valor residual, controlar las garantías tanto de compra como de reparación, planificar correctamente los mantenimientos normativos y preventivos, medir la disponibilidad de los activos críticos, disponer de KPI's de gestión para tomar las decisiones adecuadas de forma ágil, etc.

Respecto a la nueva normativa de refrigeración, el objetivo principal es reducir muy notablemente el impacto medioambiental que supone la emisión de gases fluorados de efecto invernadero (hidrofluorocarbonos HFC, perfluorocarbonos PFC, hexafluoruro de azufre o cualquier mezcla que contenga los anteriores), y para ello se pretenden reducir en un 80% en el año 2050, respecto al año 1990. La entrada en vigor de la nueva norma supondrá un control exhaustivo y pautado de todo el proceso. Para ello se establecerá de manera obligatoria: un control y registro de las instalaciones y usuarios (cantidad y tipo de gas fluorado existente, índices de fuga, identidad de la empresa de mantenimiento, registro de reparaciones, control de gases recuperados...); el control y registro de fugas (la certificación de fugas será obligatoria, además de una serie de inspecciones en función de la cantidad de toneladas equivalentes de CO₂); una nueva normativa en la fabricación (entre otras cuestiones, no se podrá comercializar ningún equipo que contenga gases fluorados de efecto invernadero que no disponga del nuevo y correcto etiquetado exigido); la prohibición del uso de ciertos refrigerantes (se irán prohibiendo el uso de ciertos gases de efecto invernadero en función de su impacto medioambiental); la prohibición de la comercialización de ciertos equipos, ahora comunes; y la reducción progresiva de la comercialización de HFC (toneladas equivalentes de CO₂).

“Para que todos los niños coman lo mismo, hay que limpiar los menús de alérgenos”

Para cerrar el programa de ponencias, y antes de celebrar la entrega de premios ‘Innovanta’ y ‘Excel 45’, intervino Francesc González, director técnico de Bo i Sa, quien habló sobre el uso de

alimentos ‘bio’ en las cocinas centrales. Bo i Sa está en este momento, a punto de inaugurar una cocina central alrededor de la cual “pivotarán todos nuestros centros”. Según González, Bo i Sa utiliza en sus menús escolares alimentos ecológicos a diario “no todo es ecológico, pero todos los días servimos algún alimento ecológico”, y lo hace gracias a soluciones como las que aporta holaBio!, con su amplia gama de alimentos ecológicos ultracongelados “el problema de los proveedores locales de proximidad es que a veces no te pueden garantizar el producto y por tanto, se puede complicar bastante la planificación de los menús”.

Francesc González explicó que con los productos ecológicos (frescos o ultracongelados), el análisis del coste se tiene que hacer al final del proceso “a veces nos pueden ofrecer un corte de carne en apariencia fantástica y muy bien de precio, pero que cuando la cocinas merma mucho y se queda en nada; con el producto ecológico esto no pasa y, aunque de entrada quizás es un poco más caro, al final el coste es igual o menor”. González hizo hincapié también en que cuando se trabaja con calidades altas en los alimentos, no sólo lo notan los niños a nivel organoléptico, sino que todos los profesionales que trabajan en su elaboración lo hacen de forma más consciente y cuidando mejor el desarrollo de todo el proceso.

Otro de los temas que destacó el ponente en su exposición fue el de los alumnos alérgicos, un número que aumenta año tras año. “En el día a día de nuestro trabajo –comentó González–, está el servir menús libres de alérgenos; queremos que todos nuestros niños coman lo mismo así que la única solución es limpiar al máximo las dietas de alimentos que contengan alérgenos”. En Bo i Sa se da mucha importancia al tema de las dietas especiales y por eso, se replantean todo el proceso, desde la compra de materia prima, hasta la presentación del plato para que todos los escolares se sientan iguales a la hora de comer. Con ello se disminuye el coste de producción de elaborar dietas especiales “aunque aumente un poco el coste de algunos productos” y el comensal se siente totalmente satisfecho y agradecido “ganamos calidad y disminuimos los riesgos de contaminación cruzada, etc.”

La clave de la filosofía de Bo i Sa es, según su director técnico, analizar al cliente, escucharlo, apoyarlo y ser honesto y transparente en todo, “las exigencias del mercado y de los clientes han cambiado mucho... el ‘todo vale’ ya no vale”.



Superadas las previsiones de asistencia para la II Convención de Cocinas Centrales

II Convención de Cocinas Centrales: nace el Congreso de Restauración Colectiva

Durante su existencia como dinamizadora de la promoción tecnológico-productiva en la restauración colectiva, las distintas directivas de ANTA han estado siempre por la colaboración, la cooperación y el pacto con empresas y entidades.

Así que cuando el portal restauracioncolectiva.com adquirió la suficiente representatividad, como foro del sector asumiendo el compromiso de mantener informado a sus empresas y colectividades de los acontecimientos que le pudieran afectar, ANTA llegó a un acuerdo con Anna Turón para organizar conjuntamente la II Convención de Cocinas Centrales; pero con la intención de que la

continuidad de sus programas se alojara en un naciente CRC, Congreso de Restauración Colectiva, que tal como puede observarse en el desarrollo del programa de conferencias, brilló con luz propia, mientras ANTA se ocupaba, de la entrega de los premios InnovAnta y EXCEL45, en el transcurso del evento.

Nació así CRC para convocar periódicamente al sector, mientras que ANTA aún celebraría al año siguiente una II Convención de Cocinas Centrales pero con el viso claro de su despedida.

Conocer lo que dio de sí la III CCC/ICRC puede encontrarse en:

www.restauracioncolectiva.com



Organizado por



Asociación para el fomento
del I+D+I en la Hostelería

Partners



AVANCE DE PROGRAMA

9,00 h.

Acreditación de participantes.

9,40 h.

Apertura a cargo de Javier Rodríguez, Presidente de ANTA:

"Homenaje a cocinas centrales pioneras del desarrollo de la V gama en los años 90"

9,50 h.

Sesión I:

"Tecnología de Altas Presiones: cómo conservar los alimentos sin alterar su calidad sensorial".

A cargo de:

Francesc González, Gerente de TCT y vocal de la Junta Directiva de ANTA.

10.30 h.

Coloquio.

11.00 h.

Pausa. Café.

11.20 h.

Sesión II:

"Nuevos desarrollos en Hornos: MicVac: Evolución desde el MMT: Micvac microwave technology) al MOT (Mocvac Oven Technology) para llegar al MVOT (Micvac Vacuum Oven Technology).

A cargo de:

- Martin Gustavsson: Ingeniero Químico - Director Técnico de Comercial 258.

- Núria Robert: Directora Comercial de Comercial 258.

12.50 h.

Coloquio.

13.00 h.

Sesión III:

Entrega de los premios InnovANTA (6ª edición) y EXCEL45 (III edición)

14,00 h.

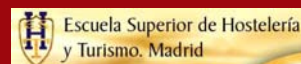
Clausura de la Jornada.

Madrid

12 de abril de 2016

**Escuela Superior de
Hostelería y Turismo**

**Avda. Puerta del Ángel, 5
28011 Madrid**



Información e Inscripciones:

PLAZAS LIMITADAS AL AFORO DEL AULA DE COCINA DE LA ESCUELA DE HOSTELERÍA DE MADRID

Para responsables de cocinas centrales y chefs corporativos, de empresas de hostelería, la inscripción es gratuita; sin embargo, para confirmar su plaza, deberán enviar mail con sus datos a gestion@anta-asoc.org y sólo cuando se les conteste afirmativamente, la acreditación será válida. Igual sistema registrará para directores de calidad y de I+D+I de empresas de hostelería.

Aquellas cocinas centrales que no perteneciendo a empresas de hostelería, desean asistir como invitados, deberán formular su petición que quedará condicionada a la existencia de plazas libres, no ocupadas por los perfiles profesionales anteriores.

III Convención de Cocinas Centrales: crónica gráfica

El pasado 12 de abril se celebró en la Escuela de Hostelería de Madrid, la tercera edición de la Convención de Cocinas Centrales de ANTA, evento en cuyo programa constó de presentaciones sobre la tecnología de altas presiones (Apaprocessing) y cocinar en microondas con envases de última generación (MicVac) se incluyó también:

- La entrega de placas conmemorativas a los fundadores y primeros directivos de la asociación con motivo del 20 aniversario de su existencia.
- La entrega de los premios Innovanta en su sexta edición.
- La entrega de premios EXCEL45 en su cuarta edición.



20 aniv. ANTA, Norberto Navarro recibe de Fernando Abadía.



VI Edición Innovanta: Norberto Navarro ANTA entrega a Ramon A. Rodriguez de PREZO.



III Convención Cocinas Centrales.



20 aniv. ANTA, Mario Cañizal recibe de Javier Rodríguez.



20 Aniv. ANTA, Carlos Hernández recibe de Cipriano Hernández.



20 aniv ANTA Fernando Abadía recibe de M. Cañizal.

Reportajes



VI Edición Innovanta: M. Cañizal ANTA entrega a Yon Elia COMEDOR SALUDABLE.



VI Edición Innovanta: Martin Gustavsson de MicVac entrega a A. Cartier de Salycop.



IV Edición Excel45: J. Rodríguez ANTA entrega a ARAMARK2.



IV Edición Excel45: Baldomero Gas de miplato Bodegas Mezquita.



IV Edición Excel45: J. Rodríguez ANTA entrega a Serunion.



VI Edición Innovanta: F. Badía ANTA entrega a la Dra O. Martín de TECAL Lleida.

La opinión de José M. Plaza



Cocina in situ o cocina diferida: ésta es la cuestión

Cuando hablamos de Restauración Colectiva en España, es conveniente retroceder a sus orígenes, para comprender que nace con el objeto de dar respuesta a problemas o necesidades que tenían, en aquellos momentos, los clientes potenciales y posibles demandantes de este servicio: las colectividades.

Estas necesidades abarcaban un amplio abanico de casuísticas: infraestructuras e instalaciones, problemáticas de personal, mejora del servicio, optimización de costes, controles de calidad, sostenibilidad y un largo etc. En el seno de colectividades, ya fueran públicas o privadas, pequeñas o grandes, tan diferentes.

Como las que reunían a nuestros menores o mayores, en zonas con hábitos y culturas (migrantes) gastronómicas diferentes, por no citar su riesgo a las alergias.

Por todo lo anterior, era muy importante realizar un diagnóstico detallado del punto de partida en el que se hallaba el cliente/colectividad; con el fin de poderle “prescribir” un proyecto que se ajustara a sus necesidades y aspiraciones reales.

En definitiva, había que hacer “un traje a medida” para cada circunstancia, puesto que se solía argumentar que, el servicio de alimentación en una colectividad requería cumplir del lema de “zapatero a tus zapatos” y por tanto los responsables de aquella buscaban, o a los mejores profesionales para autogestionarlo (que los hubo y hay, procedentes de hoteles y restaurantes en sus inicios) o externalizarlo, si no los encontraba.

La adaptación de la oferta a la demanda, con el paso del tiempo fue, probablemente, más lenta de lo esperado, pero finalmente, consistente incorporando en el servicio profesionales expertos en cada materia en organigramas propios de los grupos de restauración organizada.

Sirva como ejemplo, la incorporación progresiva de productos de 4ª y 5ª gama, lo que supuso una mejora sustancial en la elaboración de los platos permitiendo ahorro de personal y estandarización de la calidad del producto final, así como facilitar la logística y almacenaje en colectividades con limitaciones de espacio.



Asociación para el fomento
del I+D+I en la Hostelería

PREMIOS InnovANTA y EXCEL45 2016

PREMIOS INNOVANTA

6ª Edición

Ganadores de los premios InnovANTA 2016

La asociación profesional ANTA lleva desde 2008 convocando los premios InnovANTA para distinguir a aquellas empresas, instituciones y profesionales que se han distinguido, por sus trabajos y aportaciones en materia de innovación, promoción comercial tecnológica y sostenibilidad, en el seno de la restauración y de la alimentación colectiva.

En esta ocasión, el Jurado profesional que ha estudiado los dossiers finalistas de la edición 2016, han decidido fallar a favor de la cocina central, especialista en platos preparados para la hostelería, Salycop; del proyecto conjunto de empresas navarras de restauración colectiva Comedor Saludable Proyecto de Restauración Escolar con alto contenido de actividad sostenible; de los profesionales Ramón Rodríguez, restaurador, y Daniel Cruz, ingeniero de sistemas, por su plataforma-software de gestión de compras Prezo, mientras que el cuarto premio ha ido a parar a la Dra. Olga Martín-Belloso, catedrática del Departamento de Tecnología de la Universidad de Lleida, por sus investigaciones en materia de desarrollo de producto y aplicaciones tecnológicas con empresas de restauración colectiva.

El común denominador de los ganadores, este año, ha sido su afán por cumplir con objetivos vinculados a la innovación, la eficiencia y a la filosofía del desarrollo sostenible. Así, mientras Salycop creaba nuevas sopas frías como el gazpacho y el salmorejo, Comedor Saludable apostaba por la eco-innovación y el trato con proveedores locales, entre otras herramientas, para alcanzar la sostenibilidad. Prezo se erige en una plataforma de gestión insustituible para optimizar la cadena de suministro y la Universidad de Lleida, se incorpora a los foros universidad/empresa donde el sector de Foodservice debe poseer un definitivo asentamiento para mejorar su acervo relacionado con el I+D+I de sus empresas.

Los premiados se incorporan a la ya numerosa lista de empresas que junto a instituciones y profesionales, son reconocidas por ANTA debido a su labor en materia de desarrollo de producto, proceso, servicios o iniciativas de desarrollo sostenible, y que figuran al lado de los ganadores de las ediciones de Excel45, en el cuadro al final del informe.

INNOVANTA

Ampliación de la información sobre los ganadores



Salsas y Comidas Preparadas (Sallycop) produce platos preparados y salsas tanto para el sector de la restauración como para su venta directa en supermercados (food retail), un ámbito en el que se encuentra en expansión.

En el año 2011 el propio equipo de Sallycop diseñó y puso en marcha sus nuevas instalaciones, ubicadas en el municipio de Humanes de Madrid, dando un salto importante en su apuesta por la innovación y la implantación de nuevas tecnologías. Con producciones basadas en técnicas de cook chill y un completo equipo de Calidad formado por profesionales de varias disciplinas, la empresa puede garantizar los más altos estándares en eficiencia y seguridad alimentaria. En la actualidad posee la certificación ISO-9001, sus platos cuentan con el sello M de Madrid, que distingue la apuesta por la calidad de los productos fabricados en esta región, y en 2015 recibió el premio FECOES a la mejor industria alimentaria, entre otros. Los trabajadores, una plantilla estable y comprometida con el proyecto, están inmersos en constantes procesos de formación.

Sallycop fue fundada en el año 2000 por Narciso Barraza, un cocinero con amplia experiencia que decidió utilizar lo aprendido a lo largo de su trayectoria profesional para, más allá de ver nacer su propio proyecto, mejorar globalmente el sector; empujando la cultura de calidad, buenas prácticas y confianza que siempre han sido la seña de identidad de la marca Sallycop. Durante este tiempo, Sallycop se ha convertido en un referente de las empresas del canal Horeca, creando desarrollos de éxito para algunas de las marcas más potentes y reconocidas del sector. A su vez, ha mantenido siempre la cercanía, eficacia y capacidad de respuesta ante las necesidades de los clientes que sólo una empresa tan profesionalizada y adaptada puede ofrecer. En la actualidad Sallycop emplea a más de 40 personas y produce más de cien mil unidades mensuales.

Además del completo catálogo de productos refrigerados que posee bajo la denominación de Sallycop, Narciso Barraza también desarrolló una serie de productos 'gourmet' de entre los que destacan el gazpacho y el salmorejo, comercializados bajo la marca Tomate&Tal, que enseguida han encontrado su sitio en el mercado y reciben una excelente aprobación de quien los conoce.

Sallycop sigue avanzando. En 2016 dará el salto a la venta online. Sallycop.com se dirigirá a todos los consumidores exigentes con la calidad y las buenas materias primas que necesitan los platos de quinta gama para hacer su día a día sin que ello suponga perder en salud o en el placer de comer bien. Dos conceptos que se resumen en el eslogan "comer a gusto": despreocupado por la calidad de los alimentos, disfrutando la calidad del sabor.

Más información en: www.sallycop.com



COMEDOR SALUDABLE, Proyecto de Restauración Escolar

En COMEDOR SALUDABLE, Proyecto de Restauración Escolar: puesto en marcha por las empresas navarras Tallunce, Irigoyen, Serval a través de la Fundación Comedor Saludable, trabajan con el objetivo común de llevar las ventajas de la alimentación saludable a los comedores escolares y no sólo al alumnado sino también a sus familias.



Asociación para el fomento del I+D+i en la Hostelería



Asociación para el fomento
del I+D+i en la Hostelería

En la actualidad, se sirven más de 12.000 comidas diarias, todas ellas en cadena caliente. La mitad de ellas se elaboran en las dos cocinas centrales del grupo y el resto en cocinas "in situ". Se define como comedor saludable, aquel en el que se ofrecen alimentos de buena calidad combinados de manera equilibrada y adaptados a las necesidades nutricionales de los niños y niñas; además, se contempla como espacio feliz, vivo y alegre, donde se adquieren normas básicas de comportamiento y valores esenciales para la convivencia y un desarrollo emocional sano.

Esta iniciativa, es una propuesta innovadora que además de promocionar unos hábitos de alimentación e higiene saludables y unas normas de convivencia que promueven principios y valores adecuados, está sustentada sobre una base pedagógica que favorece la educación emocional y se adecua a las modificaciones que contempla la nueva ley de mejora de Educación (LOMCE), que atañen tanto al contexto formal como informal del ámbito educativo.

Su campo de actuación va más allá del escenario y horario de comedor y propone llevar a cabo una serie de actividades programadas y muy bien fundamentadas para cumplir los objetivos que plantea. Asimismo, ofrece formación continua para los responsables de comedor en materia de educación emocional, resolución de conflictos, escucha activa y actitud asertiva a cargo de una pedagoga.

El Jurado de los premios innovANTA, para reconocer a COMEDOR SALUDABLE, con uno de los premios, ha valorado también los principios de desarrollo sostenible que considera su concepción de comedor escolar saludable, ya que cuenta con proveedores de frutas, verduras y hortalizas de origen local y cultivo ecológico, entre los que se encuentran por ejemplo, Gumendi, Elkarkide o Verlise y proveedores de ternera y potro ecológico y local como Trigo Limpio, Finca Sarbil y Señorío de Arieltz. Añadir también que gracias a su participación en el proyecto eco-innovación, ENECO 2, desarrolla actividades tanto en compras sostenibles y gestión de residuos e impacto social, como en pos de sensibilizar a alumnado y formadores en temas de sostenibilidad, al igual que a sus empleados.

Más información en: www.comedorsaludable.org



Una innovadora herramienta para hacer crecer y mejorar la productividad del restaurante

Un restaurador Ramón Rodríguez y un ingeniero de software David Cruz, son los creadores de Prezo, una plataforma de centralización de pedidos que permite ahorrar tiempo y dinero en la gestión de las compras, acceder en tiempo real a las ofertas del mercado y a la evolución de los precios, conocer el estado de los pedidos o estar en contacto permanente con los proveedores. En definitiva, ganar tiempo, dinero, eficiencia y vida. Disponible desde ordenador, tablet o móvil, la herramienta –totalmente gratuita para restauradores– acerca productos y simplifica procesos, ayudando a hacer crecer y mejorar la productividad del restaurante.

Los usuarios de la herramienta pueden gestionar en directo las 24 horas del día los siete días de la semana su mercado online, navegando y comparando de forma ágil y rápida entre un catálogo de productos de restauración, que no deja de crecer (a enero de 2016, más de 21.000 referencias), interactuando con el proveedor, e incluso añadiendo algunos si no se encuentran ya en la herramienta.

Al centralizar todas las gestiones desde una misma plataforma, el restaurador consigue un importante ahorro de costes (hasta el 30%), reduciendo los errores en el proceso de compra. Para agilizarlo, la herramienta permite aplicar filtros por ingrediente, familia o proveedor en todas las búsquedas y sugiere según historial. Además, Prezo permite organizar escandallos con ingredientes para un seguimiento más pormenorizado, crear alertas y comparar proveedores con el mismo producto, y sugiere ofertas y tarifas en función de las características y volumen de cada negocio, así como tiempo de preparación, precio de venta y margen de beneficio en base al producto comprado para controlar mermas.

Prezo completa sus ventajas con un servicio de alergólogos para que el cliente disponga de toda la información necesaria, con la posibilidad de que éste otorgue roles de usuario a diferentes colaboradores y con la seguridad de control en la protección de datos.

Prezo es usado ya por más de 100 restaurantes pertenecientes algunos a importantes grupos empresariales que han visto en esta herramienta, un modo de mejorar la relación con los proveedores, pudiendo hacer el seguimiento de los pedidos hasta el momento de su recepción. Además, al generar un historial que sirve como herramienta de análisis, facilita futuras tomas de decisión.

Más información: www.prezo.es



Universitat de Lleida
Departament de Tecnologia
d'Aliments

Departamento de Tecnología de Alimentos. Universidad de Lleida

Su titular es Olga Martín-Belloso, catedrática del área de Tecnología de Alimentos en la Universidad de Lleida y responsable del grupo de investigación sobre *Nuevas tecnologías para el procesamiento de alimentos en el departamento de Tecnología de Alimentos*, así como responsable del Servicio científico-técnico de *Ensayos en planta piloto de procesamiento de alimentos*.

Su objetivo es desarrollar alimentos listos para comer seguros y de alta calidad, así como valorizar los subproductos que se generan en las industrias de transformación de frutas y hortalizas especialmente. Para ello utiliza técnicas convencionales y novedosas de tratamiento y conservación, incluyendo el calor y otros alternativos al mismo. Ha llevado a cabo numerosos proyectos de investigación para desarrollar tecnologías y contratos con empresas alimentarias con el fin de mejorar procesos de elaboración y desarrollar nuevos productos.

En este último ámbito, posee 4 patentes y recibió, en 1988, la medalla de oro del gremio de panaderos de Lleida por el desarrollo de nuevos productos de panadería-bollería con fibra dietética de fruta. En los últimos años ha desarrollado, bajo contrato con empresas, nuevos productos lácteos, cárnicos y vegetales en los que los recubrimientos comestibles tienen un papel preponderante.

La ampliación de instalaciones de la planta piloto con equipamiento versátil pero enfocado a la restauración colectiva está siendo de utilidad para las empresas del sector, de manera que se pueden desarrollar productos y la tecnología asociada a ellos, como paso previo a su implementación a mayor escala.

La Dra Martín-Belloso, es una investigadora muy reconocida a nivel nacional e internacional, impartiendo conferencias en congresos y publicando múltiples artículos en revistas profesionales de las que en algunas es asesora editorial; además es miembro de los comités ejecutivos de varias organizaciones científicas y profesionales como la División de procesamiento no térmico del Instituto de tecnólogos de alimentos (NPD-IFT) de EEUU y la Federación europea de ciencia y tecnología de alimentos (EFFoST), de la que es Secretaria General.

Su excelencia en investigación le ha hecho merecedora de varios premios de prestigio internacional.

Más información en: www.tecal.udl.cat



Asociación para el fomento
del I+D+i en la Hostelería



Ganadores de los premios EXCEL 45 en su cuarta edición

La iniciativa promovida por la asociación ANTA (www.anta-asoc.org) de seleccionar anualmente, a aquellas empresas de restauración, que contando con cocinas centrales, se vienen distinguiendo por su labor en la prestación de servicios a restaurantes y/o colectividades, posee nuevos galardones, al haber elegido el Jurado de los premios EXCEL45, quienes son los ganadores de su cuarta edición.

En esta ocasión, los seleccionados han sido las cocinas de **Serunión** en San Fernando de Henares, la de **Aramark** en Sevilla y la de **miplato del Grupo Bodegas Mezquita** en Córdoba.



Del conjunto de las 15 cocinas centrales con las que opera Serunión, cabe destacar la recientemente construida, en una superficie de 1.200 m², tras invertir 2 millones de euros, y emplear a 50 trabajadores, en San Fernando de Henares (Madrid), por las novedades que incorpora en cuanto a equipos que contribuyen no sólo a una mayor productividad, sino también a la eficiencia y sostenibilidad.

La producción de esta cocina se dirige principalmente a la restauración ferroviaria (5.500 bandejas/día), y en especial a los viajeros de los trenes AVE, sin menoscabo de atender también a parte de la demanda de sus clientes de colectividades.



Esta nueva cocina central en Sevilla, se inauguró en 2014 tras invertir 1,5 M, y en la cual actualmente se elaboran más de 16.000 menús diarios, mediante la técnica de cocina tradicional refrigerada. Ocupa 1.400 m² y puede producir 25.000 comidas diarias, con destino básicamente a la restauración escolar.

La innovación continua en cuanto proceso de producción, tecnología y equipamiento utilizados y en consecuencia la mejora de los ratios de explotación ha sido valorado por el Jurado que igualmente ha reconocido la excelente contribución tanto en seguridad alimentaria, como en calidad técnica y organoléptica.



miplato Grupo Bodegas Mezquita

En cuanto a *miplato*, con reciente cocina central en Córdoba, se reconoce con un premio EXCEL45, debido al esfuerzo que sus promotores, el Grupo Bodegas Mezquita, ha hecho, por poner a disposición de los clientes de sus restaurantes, sus afamadas raciones y tapas andaluzas; pero también de quienes quieren degustarlas en 48 horas post pedido en cualquier parte del territorio peninsular, gracias a la venta on-line, en formatos de 300gr, 1kg y 2,5kg conservados en frío positivo.



Asociación para el fomento del I+D+i en la Hostelería



Asociación para el fomento
del I+D+i en la Hostelería

Ampliación de la información sobre los ganadores



Cocina central de San Fernando de Henares (Madrid)

Esta cocina central, con 1200 m² de superficie ocupada, y que apenas posee 18 meses de funcionamiento, donde se han invertido cerca de 2 millones de euros creando cerca de 50 empleos directos, satisfará la demanda de distintos clientes de Serunion, entre ellos Renfe, sirviendo principalmente a la restauración a bordo de los trenes AVE contando para el diseño de sus menús con la colaboración de los chefs hermanos Torres. También trabajará para abastecer al sector educativo y geriátrico. En la actualidad ya supera la elaboración diaria de 5.500 bandejas para viajeros y 7.000 menús para colectividades.

Esta nueva cocina central, incorpora la más avanzada tecnología en el ámbito de la restauración colectiva, no solamente cumpliendo con todos los estándares de calidad y seguridad alimentaria, sino que también incluye las últimas tecnologías aplicadas a la elaboración de los productos, su mantenimiento y su distribución.

Las nuevas instalaciones se han concebido como un proyecto totalmente sostenible, con un mínimo impacto en el medio ambiente. Cuenta con una estación propia de tratamiento de residuos. Por otra parte, la reducción de los consumos, tanto energéticos como hidráulicos, la optimización y ergonomía de los espacios y la maquinaria de última generación y de gran producción, permiten lograr la máxima eficiencia productiva.

Así por ejemplo, los elementos de cocción multifunción son capaces de cocer, pochar, hervir o actuar como plancha y los trenes de lavado cuentan con una bomba de calor que recupera el vapor producido por ellos y lo reutiliza para climatizar las zonas de trabajo.

Serunion es una empresa de restauración colectiva con más de 30 años de experiencia en el sector y líder en el mercado. Desde 2001 pertenece al Grupo Eloor.

Con una plantilla de 18.000 profesionales la empresa opera en más de 2.900 centros y sirve diariamente a más de 450.000 comensales, alrededor de 84 millones de menús anuales, tanto en escuelas, empresas como en hospitales y centros de la tercera edad.

Más información en: www.serunion.es



ARAMARK España inauguraba en 2014 esta nueva cocina central en Sevilla, tras invertir 1,5 M, y en la cual actualmente se elaboran más de 16.000 menús diarios mediante la técnica de cocina tradicional refrigerada. Se trata de un innovador sistema que combina la cocina tradicional con enfriamiento ultrarrápido de los alimentos, conservando su sabor, textura y calidad nutricional hasta su consumo.

La cocina central de ARAMARK en Sevilla cuenta con más de 1.400 m² y con una capacidad de producción para 25.000 comidas diarias, y se suma a las otras dos que la empresa tiene en España (Zaragoza y Valladolid).

Es precisamente la innovación continua en cuanto proceso de producción, tecnología y equipamiento utilizados y en consecuencia la mejora de los ratios de explotación lo que le ha valido a la cocina central de Sevilla el reconocimiento Excel45.

A parte el jurado también ha reconocido la excelente contribución tanto en seguridad alimentaria, como en calidad técnica y organoléptica que contribuye a incrementar de forma importante la satisfacción de cientos de clientes de colegios de Andalucía y miles de consumidores finales.

En el año 2012, la cocina central de Zaragoza también fue galardonada con este premio lo que ambos galardones posicionan a ARAMARK como referente y experta en innovación tecnológica dentro del sector del catering con un claro enfoque a cliente y consumidor. La compañía factura en España más de 160 millones de euros y ofrece servicios a más de 700 clientes con una plantilla de más de 6.000 trabajadores. Actualmente, cuenta en España con sedes en Madrid, Barcelona, Valladolid, Zaragoza, Salamanca y Sevilla, desde las que atiende a más de 300.000 usuarios al día.

Más información en: www.aramark.es



Miplato, cocina andaluza para el comercio on-line

Bodegas Mezquita se crea en 1998 con base en una empresa familiar vinculada a la hostelería cordobesa desde los años 60. Actualmente posee dos tabernas restaurantes y una tienda gourmet junto a la Mezquita de Córdoba, empleando a 40 personas. En 2013 y después de tres años de trabajo investigando y haciendo miles de pruebas, su equipo de I+D+I desarrolló una serie de procedimientos, basados en las ventajas de la V gama, que les permite, desde una moderna cocina central, elaborar platos de manera tradicional, manteniendo sabores, las texturas y su valor nutricional pero con hasta 60 días de caducidad, sin ningún tipo de conservantes, ni aditivos artificiales.

Bajo la marca *miplato*, Bodegas Mezquita ofrece una carta con alrededor de 100 referencias, (bajos en calorías y en carbohidratos, veganos 'sin gluten...') que, mediante compra on-line, puede servir en 48h a cualquier lugar del territorio español, en formatos de 300gr, 1kg y 2,5kg, conservados en frío positivo y donde valores como salud, sabor y sostenibilidad están presentes.

En este último aspecto, en *miplato* preocupa la salud del planeta y se trabaja para ser sostenibles en todos los sentidos (ambiental, económico y social) y para ayudar a aquellos que necesiten una mano amiga. Por cada pedido en *miplato*, se ofrece una comida para quien lo necesite mediante la donación de una parte de los ingresos al Banco de Alimentos Medina Azahara de Córdoba e intentan compensar huella de carbono, que genera cada entrega, colaborando en el programa de restauración de bosques de la ONG WWF España. También efectúan una gestión responsable de los residuos y procuran utilizar materiales reciclados.

Más información en: www.miplato.es



Asociación para el fomento del I+D+i en la Hostelería

Relación de empresas e instituciones distinguidas con los premios InnovANTA y los trofeos EXCEL45 desde el año 2008.

Año	InnovANTA	EXCEL45
2008	Grupo Tunnel Areas Carlos Rocha	
2010	Catering Arcasa Marpo Catering Mas Corts Brassica R5G Gustauria	
2012	Alicante New Food 7iTriá Grup Cuina-UPV	Aramark Igmo Culinaria
2014	Bo i sa Doña Pepa Arcasa Apetito Sancyd Comer Bien	Mediterránea Enasui Cook&Events Hospital Carlos Haya
2015	Foodtopia Cuinatur Hábits Project Ampro	Serunion-Málaga Magui-Ausolan Hospital Sant Pau
2016	Salycop Tecal. Univ. de Lleida Prezo Comedor Saludable	Serunion Aramark miplato Grupo Bodegas Mezquita



Asociación para el fomento
del I+D+i en la Hostelería

Sobre los premios InnovANTA y Excel45 más info en:
www.anta-asoc.org **gestion@anta-asoc.org**

La opinión de Olivier Lucel



Cada época su evolución y cada momento su actualización.

Los tiempos cambian y las metodologías deben evolucionar en su justa medida en relación con ellos. Sobre los años 1995/2000 el mercado en el que estábamos trabajando, se vio inmerso en fuertes cambios organizativos, incluido el que era el mío profesionalmente.

Si antes éramos por parte de los F&B un departamento considerado pilar de la hostelería, todo cambió al transformarse en centro de coste y lo que parecía en el fondo lo mismo en su filosofía, en la práctica nos obligaba a lograr el mismo resultado con menos costes presupuestarios. Los métodos que hasta la fecha se habían aplicado con éxito, ya no eran válidos y había que reinventarse para dejar paso a la actualización de procesos.

Las “MEP” «Mise En Place» in situ, dejaron su plaza a las preparaciones fuera de lugar de consumo. Nadie pensaba preparar sus fondos, salsas, postres, etc. en sus cocinas locales y los pensamientos de la deslocalización del 50% de la parte productiva estaba a la orden del día. Los pequeños restauradores ya tenían una cocina central y los mas grandes hosteleros sus fábricas de soluciones culinarias para poder unificar las funciones en el ámbito profesional de la restauración.

El concepto se creó en base a los problemas existentes: fuerte temporalidad en los restaurantes de los hoteles vacacionales, falta de personal cualificado, demanda de mayor surtido de recetas étnicas, ampliar la propuesta para dar mas opciones para

satisfacer la clientela, tiempos de servicios cada vez más amplios, reducir los tamaños de las cocinas (back office) para entregar mas metros cuadrados a las salas (front office), reducción al mínimo de las horas dedicadas a la preparación de MEP (horas de trabajo con restaurante no abierto y respectivamente sin su correspondiente ingreso), etc.

La solución era clara; había que aplicar un cambio radical en la manera de entender las cosas. La producción fuera de los puntos de consumo nos dio respuestas positivas a todos los problemas que teníamos acompañado de un control perfecto para los tiempos necesarios en las elaboraciones, control de plantillas laborales, mas satisfacción de la clientela, control de la oferta y mucho más. El cambio valió la pena.

En la corporación empresarial en la que trabajaba, se dijo que había llegado la macdonalización al sistema de trabajo de los F&B. La única diferencia y como tal sustancial, era que la dicha empresa comercial citada era y es de comida rápida con una oferta muy limitada y teníamos que aplicar la misma teoría a la restauración más global en todos sus aspectos y categorías.

Ahora existen muchas empresas en HORECA que se dedican al suministro de soluciones de comida; pero hace unos años la oferta era muy limitada. Los restaurantes que hoy no compran ningún producto transformado son raros y/o de mucha categoría (Michelin o ticket medio alto).

La opinión de Jean Pierre Aguirre



Una figura de futuro para la cocina de producción, organizada y gestionada.

Mario Cañizal entrevista a Jean Pierre Aguirre

Jean Pierre Aguirre. Un cocinero con alma de organizador y con sensibilidad de empresario, dedicado al asesoramiento de cocinas de producción, pequeñas, grandes e industriales.

En un entorno atenazado por una crisis generalizada y en la búsqueda de un aire nuevo, que aporte dinamismo a un espacio estático como es la cocina de producción y, que no repita los términos de “nuevas tecnologías” o de “procesos innovativos” hasta hacerlos antiguos, he entrevistado a Jean Pierre Aguirre, un profesional “rara avis” por su ubicación geográfica y especialización, que nos brinda la oportunidad de conocer qué piensa y opina sobre la situación actual de las cocinas de los establecimientos hosteleros y la alimentación colectiva.

La larga entrevista, será publicada en cuatro partes, no sólo porque su contenido estructurado lo permite (temas sobre el jefe de cocina, director de la cocina y director de la empresa), sino también porque en este año de 2012, en el que Restauración News se declara decididamente por atacar la problemática económica del equipamiento en la hostelería, la polémica con fines constructivos está servida.

¿Quién es Jean Pierre Aguirre?

He dedicado mi juventud a aprender algo tan fascinante como la gastronomía y después he visto que lo que había aprendido tenía distintas aplicaciones económicas. Me explicaron que toda actividad económica con éxito, corresponde al desarrollo de una buena gestión. He intentado orientar lo que aprendí creando métodos de gestión, a través de JPA-consulting.

Desde mi empresa, finalmente, he descubierto que mis conocimientos con su aplicación en forma de gestión, más el enriquecimiento de las aplicaciones reales, me ofrecían una identidad profesional que me hacía “libre”, y me gustó como para seguir y seguir.

¿Y a que te dedicas, concretamente?

Me dedico a observar ese fascinante mundo de la gastronomía, al que he dedicado mi aprendizaje, cuando deja de ser una emoción privada para ser una actividad económica. Una actividad económica social o comercial donde el éxito de los administradores o de los empresarios depende del nivel de consideración que reservan a la gestión.

En algunas ocasiones, administradores o empresarios que, quieren una lectura imparcial de su realidad, o que buscan un cambio de futuro (organización, procesos, nuevas tecnologías, formación, seguridad sanitaria, gestión, control o rentabilidad), o que quieren asegurar la definición de nuevos desarrollos; pueden necesitar de JPA-consulting.

¿Cómo concibes la gestión en tu actividad?

Es la armonización en clave funcional y económica de la compra de los alimentos, los recursos humanos y la tecnología; con los tiempos y la calidad pactados con los clientes y todo esto, adecuadamente controlado y protegido con la necesaria seguridad sanitaria. Sin perder de vista la formación necesaria.

Esta es la esencia de JPA-consulting.

¿Podemos profundizar y matizar un poco más?

De forma esquemática se trata de, para empezar, en materia compra de alimentos, balancear los objetivos de trazabilidad con los de calidad (hay mucho que hacer) y armonizar conceptos y parámetros (para poderlos gestionar coherentemente en términos de compra, administración, recepción, economato y almacenes).

En lo que se refiere a los recursos humanos, la clave es la formación y la información, (cómo se hace y para qué sirve) contando para que sea eficaz, con la participación y la integración de todo el personal.

La opinión de Jean Pierre Aguirre

Sobre tecnología: Tiene que ser una elección económicamente rentable en el proceso de producción y con la vista puesta en la dinámica de desarrollo de la actividad.

En cuanto a clientes, éstos desean una repuesta eficiente, a la calidad pactada; valoran la capacidad de asumir drásticas modificaciones de cantidades o menús en tiempos muy reducidos y agradecen propuestas novedosas.

Finalmente, es indispensable la formación y la información de todos los actores en materia de seguridad higiénico-sanitaria.

Si todo esto se cumple, la cuestión clave es "el control".

¿JPA-consulting. tiene un método de trabajo para todo ést?

Efectivamente, el desarrollo operativo del asesoramiento de JPA-consulting está dividido en tres fases:

A. Realización de un análisis, de la situación de un centro de producción existente o del plan/proyecto de un centro de producción de nueva planta. Este análisis termina con un plan operativo consensuado con la orientación de la propiedad y que normalmente recoge: aspectos comerciales, área de producción, recursos humano orientados a la producción, dinámica operativa, controles, factores económicas y de gestión.

B. Conducción de la fase operativa caracterizada por el diseño de un timing, la coordinación, el control, la formación y la puesta en marcha del plan.

C. Auditoria periódica de las desviaciones sobre el plan, con las intervenciones necesarias.

Tengo entendido que estás trabajando en un programa informático de gestión dinámica de la producción. ¿Lo podrías describir sucintamente?

Estoy trabajando en una herramienta informática muy específica que me permita responder eficazmente a todo lo comentado con referencia al área de producción. Además, esta herramienta deberá, poder organizar la producción sobre valores históricos aceptando variaciones de última hora, poder dimensionar el inmovilizado para responder a drásticas variaciones de producción, poder controlar los procesos de recuperación de los excedentes de producción, poder permitir la lectura del coste del vendido "real" a previsión (Escandallo) y además, permitir un control analítico en tiempo real y una visión global de los parámetros gestionables, para un adecuada toma de decisión.

Esta herramienta será muy útil a todo profesional responsable operativo de un área de producción

y para ello estoy pensado en ofrecer cursos de formación con acreditación.

¿Jean Pierre, cuales son los principales problemas o retos operativos para un Responsable de una cocina de producción? Los problemas primarios que lastran su operativa.

He oído de todo, pero me quedo con estos comentarios ya que la mayor parte de los Responsables de cocina se sentirán identificados y hasta reflejados en ellos.

- No sé cuál es el coste de lo que he producido ya que no tengo el coste de los platos.
- Me están cambiando cada dos por tres la mercancía.
- Les interesa más el precio que la calidad.
- Cuando hago la previsión de la mercancía no sé los clientes que vamos a tener realmente a una semana vista, una valoración intuitiva del pasado me puede llevar a variaciones de hasta el doble.
- Se quejan, que nos sobran muchos platos y que los clientes se quejan que se repite la comida, pero al mismo tiempo nos exigen que el buffet esté lleno hasta el final. Para que los costes no suban, tengo que reutilizar la comida.
- No tenemos medios para poder conservar los platos y ofrecerlos la semana siguiente y así evitar las quejas de los clientes y que los costes suban.
- Los empleados no quiere comer la comida sobrante de los clientes y el director no quiere problemas con el comité.
- La Empresa no quiere gastar dinero en la cocina y cuando lo gastan no me preguntan mi opinión.
- En el economato siempre faltamos de mercancía.
- Tengo que tirar mucha verdura y fruta frescas, porque me la entregan en mal estado.
- No tengo tiempo para controlar la mercancía.
- Los proveedores hacen lo que quieren, cambian la calidad continuamente.
- Me falta personal.
- Cada inventario de fin de mes es una pelea con la administración.
- La administración me pide que informe sobre las desviaciones en recepción y no puedo hacerlo ya que recibo los documentos para cotejar con una semana o diez días de retraso.
- Un administrativo debería hacer el inventario conmigo, así se enteraría del porque me vuelvo loco con los formatos que cambian cada dos por tres.

La opinión de Jean Pierre Aguirre

- Compra, no se entera de lo que compra.
- El personal de cocina no está cualificado y tiene sueldos bajos.
- No tengo tiempo para supervisar el desarrollo de la producción y menos todavía para controlar lo que se utiliza.
- Cada persona se busca la vida ya que lo importante es terminar a tiempo para que coman los clientes.
- Me informan al último momento de los eventos. El comercial va por libre y después tenemos problemas para producir los platos contratados.
- El servicio técnico no me arregla las máquinas averiadas, parece como si todo diera igual.

¿Jean Pierre, cuáles son los principales problemas o retos operativos para un Responsable de la gestión del área de alimentación? Los problemas primarios que lastran su capacidad de gestión.

He oído de todo, pero me quedo con estos comentarios ya que la mayor parte de los Responsables de la gestión del área de alimentación se sentirán identificados y hasta reflejados en ellos.

- Cuando el Jefe de cocina pide la mercancía al economato, no sé valorar si el pedido es correcto o menos.
- La cocina no respeta los presupuestos previstos.
- El Jefe de cocina siempre me evidencia la falta de personal como razón de sus apuros.
- Cada vez que informo de un evento el Jefe de cocina aprovecha para evidenciarme sus dificultades.
- El Jefe de cocina siempre se queja de la falta de mercancía, pero al mismo tiempo tira comida.
- Los clientes del buffet se quejan porqué no hay variedad en la oferta de comida.
- Cuando informo el Jefe de cocina del mayor coste real sobre lo presupuestado siempre me contesta que no entiende lo que ha pasado.
- Ni siquiera cuando los hoteles están llenos conseguimos respetar los costes en la cocina.
- Vendemos demasiado barato y no hay margen, pero es peor todavía con el “todo incluido”, donde no hay forma de realizar un control.
- El Jefe de cocina no tiene un mínimo de formación en gestión y cuando hablo de “escandalo” se manifiesta con una gran incomodidad.
- Aunque hagamos un escandalo, resultará inútil en la gestión de costes ya que no se actualiza.

- Hago presupuestos tomando como referencia el consumo del año anterior sin conocer realmente los márgenes.

- La cocina pide constantemente mercancía al economato, llenándolo de albaranes y creando un tapón administrativo e imposibilitando un control.

- El Jefe de cocina se queja constantemente de la calidad de la mercancía, pero nunca me presenta un estudio sobre el rendimiento y la calidad de la misma.

- En la cocina maltratan la maquinaria y luego el Jefe de cocina se queja del deterioro de los equipos y la falta de su mantenimiento.

- Siempre reclamo al Jefe de cocina una mayor implicación con la limpieza de la cocina y siempre recibo evasivas.

- Compra cambia de proveedor por precio y no por una política de compra coordinada, así que al momento de hacer inventario y por el problema de las unidades, hay siempre desviaciones que no se pueden explicar.

- El personal contratado no está cualificado y hace lo que puede.

- La Dirección presiona constantemente para reducir los costes, pero no tengo más margen de maniobra y siempre terminamos quitando personal.

¿Jean Pierre, en tu opinión cuáles son los aspectos del área de producción de alimentos a los cuales el Empresario en general no reserva una suficiente atención, o tienes alguna consideración que hacer?

Hay que distinguir entre los factores referidos a una inversión de nueva planta y los que están referidos al desarrollo de una planta existente; excluyendo las áreas de producción industrial ya que éstas tienen un alto nivel de desarrollo en todos los aspectos. Primero voy a relacionar mis consideraciones sobre “inversiones de nueva planta” en áreas de producción de alimentos, pequeñas o grandes.

- No hay un desarrollo suficiente del plan de marketing. Ingresos/Coste del vendido, como para valorar la oportunidad en la utilización de mercancías entre la primera y la sexta gama o la proporción de las mismas.
- Un proyecto nuevo, en la definición de los espacios, la definición de los equipos y los flujos operativos, está normalmente desarrollado por los fabricantes de los equipos y analizado de forma intuitiva por el Empresario con la ayuda, a veces, de un cocinero o de un arquitecto o de personas de confianza.



La opinión de Jean Pierre Aguirre

- Los recursos humanos, se centran esencialmente en la elección de un Jefe de cocina que a su vez creará un equipo fruto de una negociación o compromiso con el Empresario.
- La gestión de la cocina será responsabilidad del Jefe de cocina que la realizará de forma intuitiva y voluntariosa.
- La seguridad sanitaria será responsabilidad del Jefe de cocina y dependerá de su interpretación del riesgo.
- Si existiera un Responsable del área de alimentación, éste no conseguirá nunca establecer un dialogo sobre la gestión con el Jefe de cocina.
- La utilización de módulos de gestión incluidos en los programas de administración, contabilidad, almacén, compra, etc., resultarán inadecuados y a la larga crearán mas problemas.
- En definitiva, un Empresario debería dedicarse a profundizar en el plan de marketing y delegar el desarrollo de la organización y la gestión en una entidad que sepa armonizar en clave funcional y económica, la compra de los alimentos, los recursos humanos y la tecnología; con los tiempos y la calidad pactados, y todo esto, adecuadamente controlado y protegido con la necesaria seguridad sanitaria. Sin perder de vista la formación necesaria.

Una vez que ha puesto en marcha el plan, dicha entidad realizaría periódicas auditorías de control sobre su funcionamiento.

Dejar la planificación, la organización, la formación, la gestión y el control, al acierto de la intuición, no es rentable.

Y estas son mis consideraciones con referencia al desarrollo de una planta de producción de alimentos, pequeña o grande, pero ya operativa:

- La lectura de la organización, la gestión y el control de una planta operativa es muy opaca debido a su enfoque y conducción intuitivos.

- El cambio hacia una organización, gestión y control transparentes estaría fuertemente lastrado por la operativa diaria que no se puede interrumpir y por el escepticismo del Empresario.

En todo caso dicho cambio debería contar con los espacios existentes, con las maquinas existentes, con los flujos operativos existentes, con los recursos humanos existentes y la muy baja disponibilidad al cambio de los actores directos e indirectos.

Un cambio evolutivo solo se puede activar con el aval y un compromiso muy firme de una convencida decisión empresarial.

- En una actividad económica en marcha, el reflexionar sobre la competitividad es una constante.

En empresas con una organización, una gestión y un control tan opacos como son la mayoría de las empresas de este Sector, se realizan grandes esfuerzos de competitividad reduciendo la calidad de las mercancías, reduciendo el personal y reduciendo el volumen individual del vendido. En definitiva esos esfuerzos reducen la calidad y consecuentemente reducen la capacidad de competir, dejando las empresas progresivamente sin margen de maniobra.

Productividad es un término muy conocido pero muy poco aplicado.

- Dejar la organización, la gestión y el control, al acierto de la intuición, no es rentable.

¿ Jean Pierre, puedes poner tu broche final a esta entrevista?

Soy consciente que el resultado de mi actividad de asesoramiento debe ser inequívocamente rentable para mis Clientes. En esta entrevista he hablado de los “porque” y del “como” y lo he intentado hacer en clave de rentabilidad. Si los Empresarios quieren que trabajemos juntos para rentabilizar el Área de mi competencia, verán además como las Áreas interrelacionadas evolucionarán también en positivo.

La bandera es la productividad.

Packaging

6



La Cocina de la Barqueta como movimiento colaborativo profesional tenía que incluir, si o si, el tratamiento de la maquinaria de envasado y los envases utilizables.

Desde su creación ANTA contó con la inestimable colaboración, primero de Fernando Abadía, alma mater de la cobertura “con las ilpra” de la mayor parte de proyectos de platos de V Gama y posteriormente de Patrick Berguignat que, desde Nutripack, acompañó a un buen grupo de empresas en sus singladuras de cómo usar barquetas en sus instalaciones productivas.

Efectivamente, más de dos millares de Ylpra en sus distintas versiones campan o han campado, por las empresas del sector foodservice y de platos preparados. En los años noventa, como anécdota o referencia histórica, un equipo básico de termoselladora, con vacío y gas, dos hormas: una

gastronómica y otra doble para monodosis, máquina de campana para bolsas modelo 320 y compresor semi-silencioso monofásico, podía adquirirse por la módica cantidad de tres millones, de las antiguas pesetas (sin incluir el IVA que en aquella época era del 16%).

Por lo que respecta a Nutripack, filial del grupo ImpactGroup ofreció distintas soluciones de envasadoras y envases para mejorar la conservación y organolepsia de los productos acabados y fue precursora del reciclaje de las barquetas multiración.

De esta empresa francesa aún gozamos de desarrollos más sofisticados como el valvo-pack que sería precedente de la llegada después de desarrollos tecnológicamente más sofisticados como los de Schar y MicVac, a los que ANTA ofreció la posibilidad de presentarse ante sus asociados y seguidores.

INFORME
EQUIPAMIENTO

Cuando los problemas encuentran soluciones y generan ahorro de costos

No es frecuente que los directores de producción y chef corporativos se reúnan para trabajar en común sobre temas que están pendientes de resolver; ni que los fabricantes de equipamiento se ofrezcan a -oídos aquellos- presentar, tras no pocos esfuerzos en materia de desarrollo de procesos, soluciones alternativas a lo que en la jerga de la asociación ANTA se denomina la fórmula HILEVIM. Es decir, a la problemática de la unidad central de producción (UCP), talleres y cocinas centrales, relacionada con la higiene, la limpieza, la ergonomía, la visibilidad y el mantenimiento de los equipos que constituyen, en la actualidad, lo que se denomina, ANTA así lo bautizó, la cocina de la barqueta.

Y así fue como el día de la Virgen de la Almudena, las instalaciones de Proplast, en el Penedés barcelonés, fueron la sede de la reunión de una docena de empresas de restauración comercial y colectiva, así como de colectividades en autogestión que, venidas desde Canarias a Aragón pasando por la CAM, con día festivo incluido, y cuyos responsables de producción, calidad e incluso compras (¡hay tanto que debatir sobre equipamiento para los que deben decidir qué seleccionar y adquirir para las cocinas!) decidieron conocer los avances en especial en temas de flexibilidad y rapidez en el cambio de los formatos en las termoselladoras eléctricas, sistemas de dosificación, emplatado robotizado, reciclaje de envases y sistemas para alargar la caducidad de un producto, actuando en esta ocasión como anfitrión la citada empresa, líder en soluciones de packaging para sistemas de cocina diferida.

La posibilidad de que el análisis y debate de los temas citados se suscitara ante equipos en funcionamiento, enriqueció los diálogos intercambiados por aquellos profesionales que comentaban cómo se podía incrementar la productividad de procesos operativos si efectivamente se podía acomodar el formato idóneo (por ejemplo de los diferentes tipos de gastronorm) a las necesidades del cliente, evitando el despilfarro actual, generado por barquetas parcialmente rellenas, exceso de consumo de film y menores ritmos de producción.

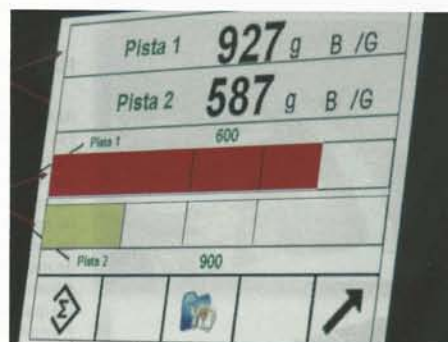
Otros celebraron que ¡por fin! estén en el mercado sistemas de dosificación que mejoren el estado del arte, aludiendo a aquel caso de una conocida empresa de restauración social que, ante la penalización que por contrato podía imponerle su cliente -una colectividad-, por no cumplir con el gramaje convenido por barqueta, rellenaba con más cantidad de producto del que se había convenido, llegando a calcular una desviación del ¡15% en más.

Y así, durante una tan intensa como agradable jornada, los participantes llegaron a la conclusión de que cuando los responsables de las cocinas se reúnen con fabricantes de equipamiento y éstos les escuchan, muchas de las carencias que existen, y existirán en las tareas de la producción en serie, de alimentación colectiva, pueden ir paliándose.

El tiempo en que los equipadores vendían una máquina por catálogo, o en una feria, la cobraban y la servían, ha pasado a la historia. Sólo de la interrelación y, a veces, de una alianza estratégica entre el cliente, operador de restauración y su proveedor, puede resultar un win win que catapulte a la hostelería moderna a usar los abundantes recursos tecnológicos que el mercado ofrece. ●

RN

Indicadores de gramaje y tolerancia en la dosificadora.



Ivan Leroy y Josep Mariet.



Prácticas con la dosificadora.



Debate en vivo.

EQUIPAMIENTO

Nuevas tecnologías de envasado para nuevas oportunidades de negocio

Que la crisis aguda el ingenio es el lema utilizado por ANTA para proseguir con su labor de reunir a la profesión más sensible con los dossiers abiertos por la situación económica actual.



Carlos Hernández, Precocinados Fuentetaja.



H. Zimmerman, Schur.

Si a primeros de octubre convocaba una interesante sesión, en Barcelona, sobre cómo gestionar mejor los gastos de mantenimiento y eficiencia energética (ver www.anta-asoc.org) -en la que los asistentes declaraban abiertamente que el asunto se les había "ido de las manos", por falta de riguroso análisis económico del gasto e imprecisión de competencias en lo que a adscribir a un departamento dicha tarea se trataba-, más recientemente se enarzaba en el debate sobre el dilema bolsa-barqueta para el envasado de las elaboraciones de las UCP, cocinas centrales y obradores, tanto de empresas de restauración organizada, como fabricantes de platos refrigerados.

Ante una representación de directi-

vos y técnicos -tanto de producción, como de calidad y compras-, la asociación que preside Javier Rodríguez contó con la colaboración de Carlos Hernández -uno de los fundadores de ANTA y en la actualidad director técnico de Precocinados Fuentetaja-, que se encargó de introducir a los asistentes en el tema central de la reunión, mediante un análisis de las analogías y diferencias que reinan entre las principales funciones de las bolsas flexibles y barquetas a la hora del envasado de alimentos preparados.

Desarrollos actuales

A continuación, dos empresas asociadas a ANTA, Schur Systems GmbH, representada por Herbert Zimmerman, y Mic Vac, por Martin Gustavsson, explicaron los desarrollos actuales que, en materia de bolsa flexible para envasar y para producir en microondas, están siendo utilizadas por empresas europeas del sector, para atender los objetivos de conveniencia, frescura y alimentación saludable.

Los asistentes a la convocatoria hablaron en el coloquio de la asimetría existente entre el uso de tecnologías como las relatadas y las precariedades del mercado, cada vez más orientado al precio para el cliente y con restricciones de tipo financiero, limitaciones a las que añadir el desdén de los rectores de la economía por la función económica y sobre todo social, de la restauración colectiva.

Pese a ello, y a la vista que el sector citado debe buscarse nuevas fronteras y mercados, las tecnologías presentadas, tanto de proceso como de producto, se validaron como idóneas para actividades vinculadas al vending, la asistencia domiciliar, el take away o simplemente mejorar la percepción de valor que se crea, con el uso de las nuevas gamas de productos. ●

RN

EQUIPAMIENTO

El envasado en bolsa, una baza para los usuarios de la cocina diferida

En su afán por rendir un permanente servicio de mejora continua a los profesionales vinculados a cocinas y obradores centrales, la asociación ANTA ha organizado una sesión de trabajo sobre packaging flexible, que ha contado con la activa presencia de Herbert Zimmermann, delegado en España de la empresa alemana Schur Star Systems.

Esta compañía está especializada en envasado en bolsa flexible, técnica que está adquiriendo cada vez mayor protagonismo, no sólo por su funcionalidad en relación a las prestaciones que ofrece la barqueta como envase, sino también por su mejor posicionamiento en materia de política medio ambiental de las empresas con producción centralizada, en cuanto a costo como residuo.

Zimmermann reconoció que, en la actualidad, los equipadores deben ser auténticos partners de los operadores de restauración, superando atávicas posturas de los primeros, en cuanto a generalizar situaciones de los segundos, cuando cada política de producción centralizada de éstos es un mundo y diferente completamente, entre sí. Por eso, hizo mucho hincapié en abrir las puertas de su oficina de proyectos, para estudiar conjuntamente con el cliente la mejor y personalizada situación.

La reunión, celebrada en Barcelona, contó con la presencia de representantes de empresas de platos preparados como Audens Food o Meritem, de restauración colectiva como la Xarxa Santa Tecla, Serhs, Bo i Sa, Gastrofira, Aramark..., de restauración para viajeros como Gate Gourmet o Areas o cocinas de cadenas hoteleras como Quick Chef, por ejemplo.

Un coloquio muy animado, por las intervenciones de Norberto Navarro (Vicepresidente de Anta y responsable de I+D+I de Foodto-



Aspecto de la sala.

pia), Francesc Gonzalez, (director de producción de Bo i Sa), o Juan B. Agreda (Chef ejecutivo de Areas), dejó entrever que, si bien el mercado no pasa por su mejor momento para decidir inmediatos cambios de políticas, en materia de envasado, las tecnologías de flexible packaging se irán imponiendo, en especial si mejoran las tecnologías que ya se están aplicando para el retail en lo que concierne a la incorporación del microondas, en las tareas de elaboración de platos preparados y el uso de envases con válvula, tal como se encargó de destacar Nuria Robert, representante de la firma sueca Micvac.

Cocinar en el propio envase y en microondas

Robert destacó cómo se está generalizando en Europa y EEUU, el uso de proce-

dimientos de cocción en microondas dentro del envase con válvula, diseñadas para abrir y cerrarlo a presión y temperatura determinadas. Los asistentes a la reunión de ANTA, pudieron observar algunas de las virtudes de esta tecnología, como por ejemplo el mantenimiento del color en los alimentos, a través de las muestras de diferentes productos que ofreció para su examen.

La reunión terminó con un almuerzo en el que, los participantes en la reunión, no sólo aprovecharon para proseguir cambiando impresiones sobre las tecnologías presentadas, sino también sobre diversos aspectos de sus cotidianas labores profesionales, con intercambio de experiencias y opiniones sobre ellas, algo sobre lo que no tienen oportunidad de hacer ya que, como colectivo profesional, salvo las reuniones que convoca ANTA, en pocas ocasiones tienen la posibilidad de hacerlo.

En este sentido, directivos de la asociación informaron que tras el verano, convocarán nueva reuniones con diversos contenidos de interés. Una convocará a los responsables de calidad de restaurantes para el análisis de la legislación que, sobre alérgenos, les afectará a partir de octubre de 2014 y otra sobre gastos de mantenimiento y eficiencia energética dado, en este caso, la progresiva e imparable importancia que van adquiriendo, en las unidades de producción centralizada de las empresas de restauración. ●

RN



Mesa de oradores: H.Zimmermann (Schur Star Systems), Nuria Robert (Micvac) y N.Navarro (ANTA).



60 • 1-30 Septiembre 2006

informe
HOSTELCO

Cocinar con tecnología valvo pack



1



2



3



4



5



6

En 1998 Mario Cañizal creó desde la Asociación ANTA, el término "Cocina de la barqueta" e incluso se han organizado jornadas profesionales bajo ese nombre. Hoy cocinar en barqueta es algo corriente. He aquí un ejemplo donde se da un paso más: incorporar a la barqueta la válvula valvo-pack desarrollada y comercializada por Nutrimeca (www.nutripack.es).

Ejemplo de las Fases del proceso

- 1.-Colocar en la barqueta los ingredientes en crudo.
- 2.-El chef Fradera procede a termosellar la barqueta.
- 3.-Aplicar la válvula valvo-pack.
- 4.-Hornear las barquetas.
- 5.-Abatir las barquetas.
- 6.-Ensamblar y emplatar el producto listo para comer.

**Premios
InnovANTA y
Excel45**

7



Los premios: De InnovAnta a Excel45

La ilusión con la que las empresas asociadas a ANTA y las que no lo fueron nunca abrazarán las iniciativas que promovía la asociación, provocó la aparición de originales innovaciones que si bien podían atesorar más elementos heterodoxos que ortodoxos, permitió aflorar desarrollos de empresas que, quizá, nunca tuvieron la oportunidad de darlas a conocer y mucho menos ser reconocidas y publicitadas.

Ese fue el espíritu primero de la creación de los premios InnovAnta en 2008 y de los Excel45 después, en 2012.

Hasta 2016, respectivamente, hubo seis actos para concesión de los primeros y tres para los segundos, recibiendo empresas conocidas, pero también poco conocidas, ya fueran del sector de la restauración comercial o colectiva, fabricantes de productos de V Gama o simples UCP como Foodtopía.

En suma, un esfuerzo con muy pocos recursos para promoción comercial que, como fue habitual, contó con el apoyo de los titulares de los venues donde se entregaron, tales como Hostelco, Horeq...

Entrega de los I Premios Innovanta en el area Cocina Advance de Hostelco 2008

ANTA, ha concedido los premios INNOVANTA en su edición del 2008 a los profesionales cuya labor en pos del fomento de la innovación y el desarrollo tecnológico, representan un referente para quienes desean contribuir, con su dedicación especial a estos menesteres, a profesionalizar el sector de la hostelería en su vertiente de procesos culinarios.

Los premios, se entregaron en la zona de exposición de COCINA ADVANCE de Hostelco 2008 y fueron recibidos por

- Francesc González Cruz; Director Técnico de R5G Soluciones Alimentarias.
- Federico J.Ch. Irschick; Chef Corporativo de Broad Bar (Grupo Tunnel).
- Xavier Torrents, Director de Hostelería Técnica del Grupo AREAS.

Con InnovAnta, la asociación ANTA pretende que aflore y se valore, la callada labor que, una serie de profesionales, están realizando en el seno de sus empresas y que destaca por resolver con aplicaciones tecnológicas, las dificultades que acarrea, en la actualidad, prestar servicios de alimentación bien en la restauración, bien en las colectividades, ya sean públicas o privadas.

Los galardonados han acreditado suficientes méritos profesionales como para ser seleccionados definitivamente como ganadores del citado premio,

como consecuencia de sus contribuciones al desarrollo de,

- En el caso de Francesc González, nuevas unidades de producción centralizada de comidas para empresas de restauración y colectividades, caracterizadas por el uso de modernas tecnologías, tanto de proceso como de producto, con el fin de elaborar principalmente platos de cuarta y quinta gama, aplicando en todos los procesos productivos un riguroso control de calidad, al amparo del contenido de las normas ISO 22000.
- Nuevas técnicas de cocinado para empresas de restauración comercial y de banquetes, procedentes de ancestrales culturas culinarias de Lejano Oriente, como es el caso de Federico Irschick con especialización en la cocina "hakka" de China, contando también con un Master en Gestión para la Restauración Comercial y Colectividades recibido en el CETT(curso 2006-2007)
- La División de Hostelería Técnica en una empresa de restauración, como Areas, en lo que se refiere a Xavier Torrents, que vele por la coordinación de proyectos, desarrollando nuevos productos y conceptos, así como políticas y procedimientos de merchandising, con un conocimiento profundo del producto, además de implicarse en el diseño, layouts, desarrollo del propio producto, de los procesos, de la aplicación de nuevas tecnologías de producción, servucción e implementación de todos los conceptos y proyectos del grupo de restauración a la que, dicha División, presta servicio.



J. A. Pérez Aranda, F. Irschick, X. Torrents, M. Cañizal, F. Gómez, J. Rodríguez y A. Sancho protagonistas de los premios Innovanta.

El espacio *Cocina Advance*, marco de los premios *Innovanta* al fomento del desarrollo tecnológico

La Asociación para la Aplicación de Nuevas Tecnologías Alimentarias (Anta), ha fallado los premios *Innovanta* en su edición de 2008 a los profesionales cuya labor en favor del fomento de la innovación y el desarrollo tecnológico, representan un referente para quienes deseen contribuir a profesionalizar el sector de la hostelería en su vertiente de procesos culinarios.

Los premios se entregaron el pasado 17 de octubre en la zona de exposición de *Cocina Advance*, dentro del marco de Hostelco. Recibieron los premios:

- **Francesc González Cruz**, director técnico de R5G Soluciones Alimentarias.
- **Federico Javier Chebel Irschick**, chef corporativo de Broadbar (Grupo Tunnel).
- y **Xavier Torrents Daviu**, director de Hostelería Técnica del Grupo Áreas.

Con *Innovanta*, la asociación Anta pretende que aflore y se valore la labor que los profesionales están realizando en el seno de sus empresas y que destaca por resolver, con aplicaciones tecnológicas, las dificultades que acarrea el prestar servicios de alimentación bien en la restauración, bien en las colectividades (ya sean públicas o privadas).



La junta directiva de ANTA ha fallado los Premios INNOVANTA 2010. Los premiados de esta edición han sido las empresas Gustauria, Brassica, Catering Arcasa, Restaurante Mas Corts y Marpo Catering. Los galardones se entregarán el próximo día 9 de noviembre, en el transcurso de la clausura de las VII Jornadas Profesionales, organizadas por ANTA en Hostelco.

Con la elección de tres nuevas empresas —recientemente se dio a conocer la elección de Gustauria y Brassica como ganadores— se da por finalizada la labor de selección del jurado que en ANTA ha trabajado para elegir los premios INNOVANTA 2010, correspondientes a la segunda edición. La entrega de los galardones se realizará en el marco de las VII Jornadas Profesionales de ANTA, que este año están dedicadas al desarrollo sostenible y especialmente a los alimentos ecológicos y a la eficiencia energética en los restaurantes y empresas de restauración.

Los galardonados con los Premios INNOVANTA 2010

Catering Arcasa ha sido elegido por el jurado de ANTA por su labor en cooperación en materia de restauración colectiva con el Hospital de Sant Pau de Barcelona, para la creación de una modernísima cocina central bajo régimen de línea fría.

El Restaurante Mas Corts, situado en Sant Fost de Camporetelles, es una típica masía catalana del siglo XIX restaurada y convertida en restaurante para banquetes, comidas de empresa y otros clientes, que está dirigida por la familia Cardús-González y cuya cocina se distingue por el desarrollo de producto.

Marpo (antigua Hermanos Martínez Poveda S.L.) es una empresa ubicada en Azuqueca de Henares (Guadalajara) con más de dos décadas de recorrido profesional, que actualmente se ha constituido en una joven e innovadora compañía dedica-

Fallados los Premios INNOVANTA 2010

Los galardonados son Brassica, Gustauria, Catering Arcasa, Restaurante Mas Corts y Marpo

da al sector de platos preparados y catering, y que ha apostado por modernas tecnologías para la elaboración de sus servicios y ofertas, dando un paso adelante en todo lo que es la elaboración de preparaciones con modernos robots multifunción.

Gustauria es una entidad de economía social sin ánimo de lucro con sede en Igualada (Barcelona), que integra a personas con discapacidad con vocación de liderazgo en el sector de la restauración para colectividades y la entrega a domicilio. Gustauria es una iniciativa de Taller Auria (Centro Especial de Trabajo con personal discapacitado) y Alessa Catering Services (empresa líder en servicios de alimentación para colectividades con 25 años de experiencia). Su carácter social, la proximidad que genera al cliente, la capacidad de adaptación a los cambios y la calidad del servicio la han posicionado en un lugar de referencia en el mercado tan sensible como es el de nuestros mayores.

Brassica es un grupo empresarial español de restauración colectiva con 40 años de trayectoria profesional. Con sede en Cádiz, Brassica combina los servicios de alimentación colectiva con otros más propios de la restauración comercial, sin menoscabo de que se caracterice también por comulgar con el desarrollo sostenible, como viene demostrando a través de incorporar a los menús alimentos ecológicos. Actualmente, Brassica está presente en toda España y cuenta con más de 250 centros de trabajo, donde presta servicios de alimentación y facility services a unos 50.000 usua-

rios. El reconocimiento de ANTA procede no solo de la reciente apertura y funcionamiento de la cocina central en Jerez sino también del exquisito cuidado que pone en el nivel de servicio ofrecido a los comensales que sirve, dentro de las concesiones que obtiene por riguroso concurso.

Sobre ANTA

ANTA nace en 1996 como consecuencia del esfuerzo de una serie de profesionales y empresas ligados al sector HORECA, promoviendo el desarrollo tecnológico en el seno del sector, especialmente en el de la alimentación colectiva. ANTA es una asociación de profesionales y empresas, sin ánimo de lucro, que se rige por los clásicos órganos de gobierno, de este tipo de entidades: la Asamblea y la Junta Directiva.

Desde su inicio ha organizado, entre otras actividades y eventos, Catas de Platos elaborados con Nuevas Tecnologías; Jornadas de La Cocina de la Barqueta; Seminarios aplicación APPCC; Seminarios sobre Cadena Fría, Mise en Place, Retermalización; Cursos a distancia sobre APPCC, Tecnologías de Pasteurización, Cadena Fría y Cocina al Vacío; Cursos sobre Informática aplicada a la elaboración de Menús equilibrados desde el punto de vista nutricional; Seminarios para Directores de Cocinas Centrales, en Expofoodservice 2008; y el Premio INNOVANTA, 1ª ed. entregado en Hostelco 2008.

Para más información www.anta-asoc.org o e-mail gestion@anta-asoc.org



Premiados con Innovanta 2010.

ANTA sorprende presentando EXCEL45 con los premios Innovanta



Purificación García, Grup Cuina UPV.



Cartel Innovanta con trofeos



Directivos de Culinaria recogiendo el trofeo Excel 45.

Gracias a las facilidades que la organización de Hostelco brinda a ANTA, que desde 2008 entrega en el marco de esta feria los premios Innovanta, esta modesta pero dinámica asociación llegó a tiempo de hacer coincidir dicha ceremonia con la entrega de los galardones a las empresas que, mediante una encuesta pasada a cerca de quinientos profesionales del sector, deseaba reconocer la labor anónima y callada de los responsables de las cocinas centrales de las empresas de restauración colectiva.

Institución, industria y algo más que un catering

Los premios Innovanta, que tratan de reconocer la labor que se realiza en el seno de la hostelería - específicamente en el área de producción- en materia de I+D+I, recayeron en el Grup Cuina de la UPV, cuyos profesionales no cejan de aportar innovaciones tanto en materia de desarrollo de producto (platos preparados a base de pescado de crianza) y procesos (fueron protagonistas en la Gastrovac), en el ya citado grupo empresarial Foodtopia-ANF-Fondemar, como consecuencia del desarrollo de una nueva y revolucionaria marmitta, con la que se elaboran los productos que comercializan bajo la marca COMO y una empresa de las que se faja con la administración autonómica, en este caso la de Cataluña, para perseverar, pese a los recortes

presupuestarios en los colegios, en la labor de convertir el comedor escolar en un espacio educativo: 7iTriá, la cual viene confiando, en los últimos meses, en la línea fría, para la elaboración de comidas para escolares.

También son famosos

Nos referimos a los responsables de grandes cocinas, cocinas centrales o UCP de las empresas de restauración colectiva. Aquellos profesionales que se encargan de que se coma cada día en comedores colectivos, a través de producir miles o cientos de miles de platos.

A tal fin, los resultados de la encuesta promovida por ANTA, llevó al jurado calificador las opiniones de los profesionales que participaron en el objetivo de seleccionar las más representativas en materia de determinadas buenas prácticas de elaboración de comidas.

EXCEL45 no es un premio con jerarquización de ganadores. Podría decirse que son premios ex aequo; ya que su convocante ANTA sólo quiere contribuir a que la profesión recuerde que "hay vida más allá de las tapas, los gastrobares y los restaurantes gastronómicos", tal como nos señalaba uno de sus directivos.

Y a ciencia cierta que ha logrado su objetivo, que no era más que llevar a Hostelco, una iniciativa que debe ser considerada por la propia feria como uno de los "fleurons" de la próxima edición. Y a los hechos nos remitimos:



Xavier de Blas, de Gastronorm Europe, entregó el trofeo Innovanta a Norberto Navarro, de ANF.



José Lorente entregando premio excel 45 a Aramark.

la cocina central de Aramark en Zaragoza, la de Igmo en Burgos y la de Culinaria en Silleda (Pontevedra) fueron las distinguidas con el trofeo EXCEL45, para representar a un colectivo de empresas, instalaciones y profesionales que no gozan de muchas ocasiones para conocer y darse a conocer. ●



Francesc Canals y Sabina Amáu, de 7iTriá.



De izq a dcha, representantes de Restauracion News, ANTA, 7iTriá, Culinaria, UPV, ANF, Aramark, e Igmo.



Javier Rodríguez, presidente de ANTA, entrega el Excel45 a Darién Barrio, de Igmo

ANTA celebra la III edición de los Premios INNOVANTA estrena los Premios Excel45 en Hostelco 2012

Los galardonados son Grup Cuina de la UPV, Alicante New Food, 7iTria, Aramark, Igmo y Culinaria

En el marco del Salón Internacional del Equipamiento para Restauración, Hostelería y Colectividades Hostelco ANTA (Asociación para el Desarrollo Tecnológico en la Hostelería) celebró sus VIII Jornadas Profesionales, dedicadas a los avances en I+D+i y a la implantación de la línea fría en cocinas para colectividades.

En el transcurso de dichas jornadas, se hizo entrega de la III edición de los Premios Innovanta 2012.

Dichos galardones tienen el objetivo de distinguir a empresas de hostelería y restauración que destacan por el desarrollo e implantación de I+D+i, tanto en sus productos como en sus procesos. Asimismo, ANTA estrenó en esa edición los primeros premios Excel45, dirigidos a seleccionar las mejores cocinas centrales que en su calidad de unidad central de producción de alimentos, operan en las colectividades.

Los III Premios Innovanta y los I Premios Excel45 recayeron en:

- Premio I+D+I y desarrollo de producto en la Hostelería, para la Unidad de Apoyo a la Gastronomía y Restauración Colectiva, Grup Cuina del Departamento de Tecnología de Alimentos de la UPV.
- Premio I+D+I en desarrollo de procesos en la Hostelería, para la empresa Alicante New Food.
- Premio al mejor uso de la línea fría, para la empresa 7iTria.
- Premios Excel45, para Aramark, Igmo y Culinaria.

Los galardonados de los premios Innovanta 2012 han sido elegidos por un jurado formado por socios de ANTA en activo, además de por miembros del Club 20, todos ellos vinculados a instituciones y empresas de restauración colectiva.

Por su parte, la designación de las tres empresas con cocinas centrales distinguidas por Excel45, deriva de las respuestas y opiniones de alrededor de unos 500 directivos y profesionales del sector, que han participado en una encuesta lanzada por ANTA en dos oleadas realizadas en julio y septiembre de 2012.

Sobre los premiados

El Grup Cuina destaca en el ámbito del I+D+I por su labor, entre otros, en la Red Indaga. Ha participado

en el diseño y lanzamiento de equipos como la Gastrovac, creación de postres para poblaciones sensibles, o encuentros entre investigadores y restauradores en la Comunidad Valenciana. Para el Jurado de los Innovanta 2012, por ejemplo, ha sido definitivo su trabajo actual en la “aplicación de nuevas tecnologías para el diseño y desarrollo de productos de dorada, procedentes de acuicultura”.

Alicante New Food es una empresa de nueva creación dedicada a la elaboración de productos alimenticios de bajo costo y alto valor nutritivo, partiendo de la nueva marmita denominada T-sensation, y que comercializa bajo la marca Como. Su labor se centra, principalmente, en la posibilidad y oportunidad de transferir una tecnología de proceso como la tecnología T, que podría resolver importantes carencias en el ámbito de la restauración colectiva, aunque también en la de la restauración comercial. En la actualidad, esta empresa elabora ya un variado catálogo de ingredientes y alimenticios conservados en frío negativo, para apoyar el trabajo de los profesionales de las cocinas, en especial las de colectividades, y donde se obtiene una alta productividad, gracias a las prestaciones de la nueva marmita. Ésta cumple con los principales criterios de desarrollo sostenible que se exige a la maquinaria para la hostelería.

7iTria, cuya razón social es Serveis Educatius i d'Alimentació SL, es una empresa con más de veinte años de experiencia en las tareas de hacer de los comedores escolares auténticos espacios educativos. Ellos fueron pioneros en la implantación de monitores debidamente formados, así como en la implantación de la línea fría, para atender la demanda de aquellos centros docentes que carecen de cocinas para elaborar los menús escolares. Los directivos de 7iTria son proactivos en el compromiso de la transversalidad pedagogía-cocina, para un universo de 10.000 alumnos, y organizan periódicamente encuentros profesionales como las Trobadas de Cuines de 7iTria.

Aramark es una empresa fundada en EE.UU. en 1936. En el año 1993, Aramark inició su actividad en España, donde su crecimiento ha sido continuo y sostenido. Actualmente, Aramark cuenta en España con sedes en Madrid, Barcelona, Valladolid, Badajoz, Sevilla y Zaragoza desde donde se gestionan más de 700 centros en todo el territorio nacional, atendiendo a más de 300.000 usuarios al día. ARAMARK cuenta con más de 6.000 profesionales en España y proporciona servicios de catering, cafetería, vending y limpieza en seis áreas de negocio. El Premio Excel45 ha distinguido en su primera edición a la cocina central en línea fría que Aramark tiene en Zaragoza.



Reportajes

Igmo, empresa de restauración colectiva creada en 1986 y con sede en Burgos, trasladó su actividad y cocina central a unas nuevas instalaciones en Gala, en el año 2009, donde instaló una zona basada en la línea fría. Actualmente sirve a 1.000 colectividades de diferente tipo, cifrándose el número de servicios en unos 17.000, en su mayor parte para centros de educación. Además, se encarga de la distribución de comidas en empresas, residencias, y hospitales, aunque destaca la nueva división creada recientemente, el servicio de catering (comidas realizadas en sus cocinas centrales y trasladadas al lugar de consumo en termos especialmente

acondicionados). La empresa emplea a 450 trabajadores.

Culinaria es una empresa perteneciente al Grupo Sociser, compañía gallega con más de 26 años de trayectoria, especializada en la prestación profesional de servicios asistenciales y de proximidad. En concreto, Culinaria, cuya cocina central está ubicada en Silleda, Pontevedra, gestiona el servicio de elaboración de comida en línea fría para distintos servicios de restauración colectiva. En la actualidad, la empresa da respuesta diaria a las necesidades nutricionales de más de 2.750 comensales.

Anta entrega sus galardones Excel 45 e Innovanta a siete empresas del sector

El 28 de mayo del 2015, tuvo lugar en el recinto Gran Vía de Feria Barcelona y dentro del marco de la II Convención de cocinas centrales, la entrega de los premios 'Innovanta' y 'Excel 45'. Unos galardones entregados por Anta (Asociación para el Desarrollo Tecnológico de la Hostelería) que van ya por su quinta y tercera edición respectivamente.

Quinta edición de los premios Innovanta

Los premios Innovanta tienen el objetivo de distinguir a empresas y entidades de hostelería y restauración que destacan por el desarrollo e implantación de I+D+i, tanto en sus productos como en sus procesos, así como en comulgar con los principios de la sostenibilidad. Los ganadores han sido elegidos por un jurado formado por socios de Anta en activo, además de por miembros del Club 20 de dicha entidad, todos ellos vinculados a instituciones y empresas de restauración colectiva.

Los ganadores de esta edición han sido:

– Projecte Hàbits. Trabajar manipulando y elaborando alimentos para diferentes colectivos supone una gran oportunidad para crear y promover hábitos de vida saludables entre la sociedad y a la vez conlleva la responsabilidad de garantizar una alimentación segura, sana y de calidad. Pero esta tarea no es siempre sencilla. Hay un gran número de factores y procesos que las empresas del sector deben tener en cuenta y que son determinantes para asegurar su éxito y competitividad: seguridad alimentaria, valor añadido en los servicios, formación del personal, responsabilidad social corporativa...

La seguridad alimentaria y todo lo aquello que se relaciona con ella puede resultar intimidante para algunas empresas que, a menudo, se sienten solas para afrontar los retos que tienen que ver con ella. Hàbits nace con la voluntad de convertirse en un partner que acompañe a empresas que, bien por carencia de personal, tiempo o conocimientos, necesitan este apoyo que no tienen. No se trata de tener una relación puntual, es emprender un viaje conjuntamente.

La tranquilidad de la experiencia y el rigor de Hàbits, con más de 10 años de experiencia en seguridad alimentaria y nutrición, nace para ofrecer el acompañamiento que muchas de estas empresas necesitan.

– Cuinatur está especializada en la cocina para comedores escolares y gestiona en la provincia de Castellón 18 centros públicos (14 de infantil y primaria, dos institutos de secundaria, una escuela

infantil para niños menores de tres años y un centro de día para mayores); además esporádicamente se ocupa también de eventos como festivales musicales o colonias de verano.

La empresa realiza un tipo de cocina basada en la tradición gastronómica de la zona, utilizando un alto porcentaje de productos frescos, de proximidad y ecológicos, y apuesta por un modelo de restauración colectiva basado en la sostenibilidad, por lo que trabaja con proveedores de su entorno para obtener un producto más fresco y que conserva mejor sus propiedades nutricionales.

Cabe señalar que Cuinatur considera que el modelo ideal de comedor escolar es el que cuenta con cocina propia, por lo que no tiene cocinas centrales ni almacén de materias primas. Sus proveedores realizan directamente la distribución de las materias primas a cada comedor que gestiona según el calendario de entregas marcado, para que el producto esté siempre en el punto óptimo de frescura.

La implantación de su modelo de comedor escolar sostenible por el que apuesta la firma implica una revisión de los menús para incorporar un nivel óptimo de legumbres, verduras, frutas, pescado, etc. y controlar que no haya un exceso de fritos, proteína animal o productos pre-elaborados.

–Foodtopía presenta una nueva generación de marmitas, aparentemente pequeñas, pero de muy alto rendimiento, para cargas de 5, 10 y 20 kg., que son capaces de hacer muchas cargas por hora. Proceden de la experiencia acumulada de las grandes marmitas industriales que han suministrado a empresas multinacionales adaptadas ahora a pymes de restauración colectiva. Son capaces de saltar con efecto wok, dorar, evaporar, freír y actúan también como una olla a presión excepcional. Rompen a hervir en minutos y trabajan rápido y bien.

Estas marmitas son las compañeras ideales de los hornos de vapor TH10 y TH40, ambos de alto rendimiento y con 10 kg de carga y 40 kg de carga, respectivamente. Sus ciclos de cocinado son muy cortos y pueden cocinar de manera muy rápida un potaje, una carne o un plato difícil. Hacer 40 kg de cocido completo tradicional de dos vuelcos en 17 minutos es un logro y el resultado organoléptico es sorprendente.

La firma también ha desarrollado un sistema modular de hornos a presión atmosférica muy eficaces, muy eficientes térmicamente y muy bien aislados. Les denominan hornos durmientes, pues inicialmente los diseñaron para trabajar de noche y sin personal presente. Son la excelencia del 'chup chup'. Cada módulo alberga un carro GN 1/1 con 100 kg de carga

Reportajes

útil. Un grupo de 4 módulos procesa 400 kg en ciclos de 2 horas hasta 6 horas, según las recetas. Se les tilda de ultra rápidos, pero también pueden ser los ultra lentos, eso sí, con gran capacidad y calidad de producción.

Tercera edición de los premios Excel 45

El objetivo de los premios Excel 45 es destacar la labor de los responsables y directores de las cocinas centrales que tienen al usuario de la restauración como destinatario final (colectividades, hoteles, restauración en ruta, comercial...); y reconocer la labor profesional de quienes están al frente de las cocinas centrales, sea cual sea la tecnología que utilicen, pero siempre y cuando aporten al mercado alimentos, en cualquiera de las gamas que la profesión tiene establecidas, con la calidad y la seguridad alimentaria debida.

La designación de las cocinas centrales distinguidas por Excel 45, es el resultado de las respuestas y opiniones de alrededor de unos 800 directivos y profesionales del sector, que han participado en una encuesta lanzada por Anta. Tras el análisis de las encuestas quedaron 15 finalistas, a las que se examinó con un cuestionario sobre sus características y actuaciones y se les realizaron visitas técnicas.

Los ganadores de esta edición han sido:

- Cocina central de Málaga de Serunió. Del conjunto de cocinas centrales con las que opera Serunió, entre las que cabe

destacar la recientemente construida en San Fernando de Henares (Madrid), el jurado se inclinó por premiar la de Málaga, que opera en línea fría, y produce 3,5 millones de servicios al año con destino a la restauración escolar.

- Cocina central de Vitoria de Magui (Grupo Ausolan). Magui, filial de Ausolan en Vitoria desde 2011, es fiel reflejo de la filosofía del grupo, basada en la cercanía a sus clientes, localizándose muy cerca de ellos para darles un servicio de máxima calidad. Magui es un sólido apoyo para la presencia del grupo en Euskadi, elaborando 10.000 menús diarios, con destino a la restauración escolar y con predominio de la producción en línea caliente.

- Cocina del Hospital Sant Pau (Arcasa). Arcasa ha sido distinguida por el original e innovador diseño de la cocina central que opera en el Hospital de Sant Pau (Barcelona), desde 2010, en régimen de línea fría, con un consumo in situ, del orden del 92% de una producción anual de 558.000 servicios.

- Cocina central de Catering Depersonas. El jurado ha querido destacar también, por su aportación a los objetivos de sostenibilidad en restauración colectiva, a la firma cántabra Catering Depersonas Cocinando con Sentido; una empresa promovida

por el Ayuntamiento de Santander y la asociación Ampros, que cuenta con la asistencia técnica del grupo de restauración De Luz y que se distingue por el uso de productos de proximidad en su cocina central en línea fría, además de contar en su plantilla, con casi un 90% de personas con algún grado de discapacidad. Actualmente sirve más de 1.000 menús diarios a diferentes colectivos (colegios, centros de atención de día, residencias...).

Fuente: www.restauracioncolectiva.com



La Escuela de Hostelería de Madrid, sede de la entrega de los premios Innovanta y Excel45 en su edición de 2016

En las instalaciones de la Casa de campo de Madrid, ANTA celebró la entrega de premios Innovanta en su sexta edición y Exle45 en su tercera convocatoria.

Las empresas galardonadas fueron: con los premios InnovANTA, Salycop, Comedor Saludable, Prezo y la Tecal de la Universidad de Lleida, y con los EXCEL45 las empresas Serunion, Aramark y Miplate (Bodegas Mezquita).

Además de los premiados con los respectivos trofeos, ANTA aprovechó la ocasión para reconocer la labor de algunos de los directivos de ANTA, que en sus 20 años de actividad, contribuyeron a que la asociación mantuviera su nivel de servicio para con los profesionales de la alimentación fuera del hogar más próximos al uso de nuevas tecnologías para la elaboración, producción, distribución y servicio de comidas en colectividades.

El presidente de ANTA, Javier Rodríguez Benítez, después de haber sido entregadas las placas conmemorativas a Carlos Hernández, Norberto Navarro, Mario Cañizal, Fernando Abadía y Juan Salado Soto, y a título póstumo a Angel Sancho y Patrick Berguinat, aprovechó para recordar la labor también de las ex-presidentes Margarita Arderiu o Montserrat León y de técnicos como Yves Sinclair o Concepció Agustí, entre otros profesionales que han mantenida activa la capacidad de convocatoria de ANTA, en materia de las jornadas de cocina de la barqueta, la restauración sostenible o los seminarios especializados sobre eficiencia energética, alérgenos o packaging.



La opinión de Xavier Torrents



Convertir productos cocinados en vivencias únicas

El impulso en I+D y el fortalecimiento de la cocina de ensamblaje hacen que en restauración moderna vayan ahora de la mano cocineros e industria, en busca de un modelo de cocina donde prima la rapidez, y una estrategia que favorezca la cooperación entre industria alimentaria, tecnología e investigación de nuevos procesos y productos que el mercado demanda.

Desde la innovación, nuestro principal objetivo es encontrar soluciones para simplificar los procesos en forma de coaching gastronómico para el desarrollo de productos cocinados a baja temperatura con buen sabor/textura, siendo prioritario el desarrollo de productos BestSeller.

El éxito es posible, siempre compartiendo nuestro conocimiento con vocación gastronómica, y siendo a la vez generadores de metodología de trabajo en el desarrollo de nuevos productos de conveniencia que mejoren en rapidez en el punto de venta con una calidad sostenida en todos los locales de una misma marca.

Nuestra misión como innovadores se enfoca siempre a promover el diseño, desarrollo y mejora de nuevos procesos, productos que ayuden a incrementar las ventas y el margen comercial de nuestros clientes.

Nuestra visión es saber siempre enfocar la filosofía de la operación de un producto/concepto al mercado y tipo de cliente, manteniendo un equilibrio de la oferta en forma de estándares que se adapten a la demanda con una calidad sostenida.

Nuestro objetivo principal es maximizar el buen uso del conocimiento en procesos y productos, sumado a la creación de un nuevas recetas/productos de ensamblaje, pues con ello ayudamos a customizar y adaptar productos ya testados a conceptos con nuevas tendencias, pero adaptando los procesos a los nuevos equipos, garantizando una calidad sostenida, y buscando la rapidez en el momento de la verdad que es la venta.

**DSE2 Hacia la
Sostenibilidad**

8

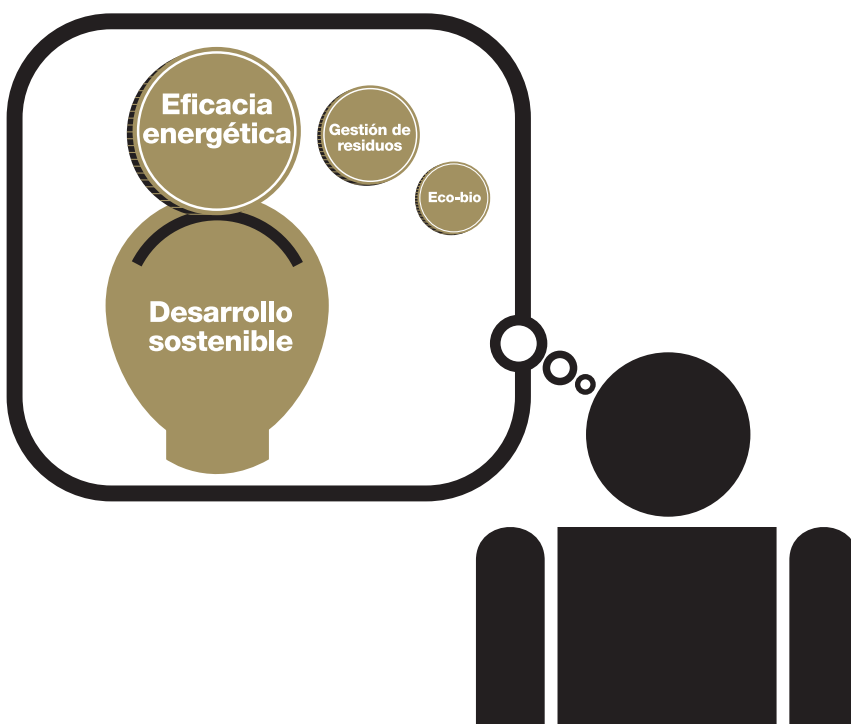
DSE2: De la eficiencia energética a la sostenibilidad plena

A medida que la crisis energética iba incidiendo en el sector de la hostelería, donde apenas se sabía lo que podía suponer, no solo el coste del consumo de energía, sino también el palpable despilfarro de la misma, la directiva de ANTA se sensibilizó con el tema y creó un grupo de trabajo, fruto sobre todo de las conclusiones de la VII Jornadas de la Cocina de la Barqueta (Hostelco 2010), que bajo el nombre de DSE2, Desarrollo Sostenible y Eficiencia Energética, comenzó a analizar cómo reducir tamaño gasto.

Para ello, se contó con la inestimable colaboración de CostOut una consultora creada por Joan Romera que lideró las reuniones que se celebraron en Madrid, Barcelona y Valencia (el uso de algunos gases refrigerantes ya empezaban temer en temas medio ambientales) para tratar de crear

metodologías de análisis de los costes, ocultos o no, su control y alternativas para reducirlo.

Del análisis de la energía y el coste del mantenimiento de sus instalaciones, se pasó en DSE2 a reunir profesionales vinculados a este tema, para tratar otros temas relacionados con el cambio climático, con interesantes reuniones en el marco de ExpoFoodservice, Hostelco y Mercabarna; lo que daría lugar a que los restaurantes más sensibilizados con él, se unieran en diferentes asociaciones de restaurantes sostenibles que en Barcelona, Madrid y Andalucía, terminarían tras importantes hitos profesionales (ver el ebook Sostenibilidad en Restaurantes) promoviendo la creación de la actual Fundación de Restaurantes Sostenibles.



Premios
Innovanta

VII JORNADAS PROFESIONALES DE

Conferencias:



La adopción de una política de Desarrollo Sostenible en el sector de la Restauración

Hostelco-Fira de Barcelona. Barcelona 9 de noviembre
Pabellón 2 - Sala D

Patrocina:



Motivo de la convocatoria

Anta es una asociación de profesionales que desde 1996 fomenta la innovación y el desarrollo tecnológico en la restauración moderna así como la difusión de nuevas tendencias y estrategias empresariales, que permitan la profesionalización de las empresas de este sector.

Son de sobras conocidas las sucesivas ediciones de jornadas sobre Catas de Productos de V Gama, o las Jornadas de la Cocina de la Barqueta, además de sus cursos de formación sobre APPCC o cocina al vacío, adelantándose a la oferta actual de e-learning. Su página web www.anta-asoc.org es una de las más visitadas en la actualidad, para acceder a información sobre tecnologías, de proceso, producto y servicios para la restauración moderna.

Gracias a la organización de Hostelco en Fira de Barcelona, este certamen será sede de una nueva edición de las Jornadas Profesionales de ANTA que, en esta ocasión, constará de dos actos de singular interés para la profesión:

- Las conferencias sobre Desarrollo Sostenible en el sector de la Restauración
- La entrega de los premios Innovanta

JORNADAS SOBRE DESARROLLO SOSTENIBLE

La Junta Directiva de ANTA ha elegido la temática del Desarrollo Sostenible, por considerar que es el momento de analizar si ha llegado la hora de que las empresas de restauración, sean de tipo comercial o social, se dediquen a servir banquetes o a la restauración de servicio rápido, como han hecho ya en el sector algunas cadenas hoteleras, asuman el compromiso de prepararse para cumplir con el sinnúmero de requisitos que tal política empresarial supone, puesto que es evidente que supondrá asimilar innovación tecnológica capaz de otorgar a quien lo logre, una importante ventaja competitiva.

Ante la complejidad del tema y la necesidad de no agotarlo en una reunión, la Junta de ANTA ha elegido, para desarrollar en el transcurso de las VII Jornadas, dos aspectos de relevante importancia en las empresas de restauración:

- El abastecimiento de materias primas, en especial las de origen ecológico.
- La eficiencia energética a través de la renovación y el uso de nuevos equipamientos.

PROGRAMA

La reunión se desarrollará en dos sesiones durante la mañana del 9 de noviembre en Fira de Barcelona y durante la celebración de Hostelco, teniendo como programa el siguiente:

9.30-10.00 h.

Acreditación de participantes y entrega de documentación

10.00 h.

Apertura a cargo de Javier Rodríguez, Presidente de ANTA

10.05 h.

Introducción a las Jornadas:

"Un auténtico Desarrollo Sostenible para los Restaurantes"

Mario Cañizal, Vicepresidente Ejecutivo de ANTA

10.20 h. Sesión I

Desarrollo sostenible y abastecimiento de materias primas

en la restauración organizada

Restauración Colectiva:

- BRASSICA, Manuel López Gallardo

Cadenas de Restaurantes Casual:

- LE PAIN QUOTIDIEN, Regina Fischer

Restauración Independiente

- LUKA SANDWICHSTUDIO, Tania Bojic

Moderador: José Manuel Montis - Cafés Toscaf y CAFENETO

11.30 h. Coloquio

Eficiencia Energética y Equipamientos para la Restauración

11.45 h. Sesión II

La posición de los equipadores de cocinas, hornos, muebles de

frio y lavavajillas:

- MANITOWOC (Enodis, Hobart), Pere Taberner

La posición de las empresas de restauración:

- R5G, Francesc González

- AREAS, Xavier Torrents

Moderador: Javier Martínez, Vocal de la Junta Directiva de ANTA

13.00 h. Coloquio

13.15 h. Clausura de las Conferencias

13.30 h. Entrega de los Premios INNOVANTA a las empresas:

Catering Arcasa, Gustauria, Brassica Group, Restaurant Mas

Corts, Marpo Catering

14.00 h. Clausura de las VII Jornadas profesionales de ANTA

Dirigida a:

- Empresas de restauración comercial, restauración social y banquetes.
- Fabricantes de equipamiento para la hostelería.
- Empresas de servicios de consultoría en materia de desarrollo sostenible.
- Fabricantes de alimentación y bebidas con certificación ecológica.

Información e Inscripciones:

La asistencia al seminario tiene un coste de participación de:

- 60€ (IVA inc.) por persona de empresas no expositoras de Hostelco
- 50€ (IVA inc.) por persona de empresa titular de un stand de Hostelco

(*) Las inscripciones de segundas y cada una de las siguientes, de una misma empresa, pertenecientes a ambas categorías tendrán un precio unitario de 40€ (IVA inc.)

Los derechos de inscripción facilitan:

- El acceso a Hostelco.
- Asistir a todas las conferencias y pausa-café.
- La documentación del acto.

Secretaría de La Jornada: ANTA

Mail: gestion@anta-asoc.org Tel. 649 491 989

www.anta-asoc.org

Modo de Inscribirse:

Mediante e-mail dirigido a: gestion@anta-asoc.org indicando nombre y cargo de las personas que se inscriben, razón social de la empresa y NIF. La organización enviará una factura cuyo importe deberá ser abonado en la cuenta corriente 2100-3006-96-2200818765, avisando la empresa participante, de nuevo por e-mail, que la transferencia ha sido efectuada. **Sólo este medio servirá para inscribirse en la jornada, no aceptándose inscripciones después del 5 de noviembre.**

Organizan:



Asociación de Negocios y Hoteles de España
para el fomento del uso de nuevas tecnologías
en la Alimentación fuera del Hogar



EQUIPAMIENTO
ESPECIAL HOSTELCO

Jornadas en Hostelco ANTA se convierte en pionera del desarrollo sostenible en restaurantes

Mesa sobre
alimentos
ecológicos
y desarrollo
sostenible.



Ganadores de los premios Innovanta 2010.



Las gestiones de Javier Rodríguez, presidente de ANTA (www.anta-asoc.org) con la dirección de Hostelco, culminaron en la decisión de ambas entidades de que, dicho certamen fuera la sede de las VII Jornadas Profesionales de la asociación, en las que se quería presentar el nuevo servicio que ANTA va a ofrecer a las empresas de restauración: la introducción a las políticas de desarrollo sostenible a través de DSE2, acrónimo con el que se conocerán las actividades que en pos de divulgar

los objetivos y herramientas para el desarrollo sostenible en restauración, desarrollará ANTA, tal como ha hecho antaño con los protocolos sanitarios basados en el APCC, la quinta gama, el sous-vide, el cook-chill o la línea fría y que no desatenderá.



Mesa sobre eficiencia energética y desarrollo sostenible.

Para sostener la necesidad de la creación de este nuevo servicio, ANTA dedicó sus VII Jornadas Profesionales a tratar dos temas del sinfín de ellos que, esbozados por Mario Cañizal, a la sazón vicepresidente ejecutivo de ANTA, van a afectar a los restaurantes que quieran incorporarse a la "green attitude" que ya está llegando a los Pirineos (de hecho se celebró recientemente en Montpellier una reunión similar para informar a los restaurantes de las tendencias que están llegando a ellos en esta materia).

Alimentos ecológicos igual a menos contaminación

Y estos temas fueron los alimentos ecológicos y la maquinaria que contribuye a la eficiencia energética. De la primera mesa de trabajo se ocupó Jose M. Montís, de Cafés Toscaf, empresa asturiana que posee ya sendas líneas de café (100% arábica) y chocolate ecológico, que introdujo al medio centenar de asistentes y socios de ANTA a las presentaciones efectuadas por Manuel García Gallardo, director general de Brassica Group, empresa de restauración colectiva con crecimiento espectacular en Andalucía y que, en breve, inaugurará una moderna cocina central en línea fría en Jerez; por Regina Fischer, directora de marketing de la cadena LPQ, especializada en restaurantes-panaderías donde todos los productos son ecológicos y que ya posee seis locales en Madrid; y finalmente, Tania Bojic emprendedora de un nuevo concepto de sandwich-bar Luka Sandwich Studio, donde su modelo de negocio comulga desde el principio con la sostenibilidad.

Las intervenciones (pueden obtenerse en www.anta-asoc.org) de las tres empresas versaron sobre la mayor o menor dificultad de encontrar productos a buenos precios pero coincidieron en que en el futuro parte de las sociedades va a exigir alimentos ecológicos porque creará en las ventajas del desarrollo sostenible para el planeta. En el coloquio, se encontraron posiciones antagónicas sobre la velocidad con la que esta tendencia se implantará, pero la conclusión general es que nace una nueva demanda que dotará a quienes puedan atenderla de importantes ventajas diferenciales y competitivas.

Equipamiento para ser más eficiente

En lo que respecta al segundo tema, bien diferente, Javier Martínez, director comercial de Tecfood, empresa asociada a ANTA, que posee entre los equipos y la maquinaria que distribuye, marcas como por ejemplo los abatidores IRI-NOX, que ya figuran dentro del denominado "green spirit", presentó un plantel de directivos donde destacaba sobremanera Pere Taberner, director general de Manitowoc, cuyo



Pere Taberner entrega el premio a Manuel García Gallardo.



José M. Montís entrega a Lluís Cardús

EXPERTOS EN TUS NECESIDADES
SOLUCIÓN COMPLETA
24 H. X 365 DIAS DE SOPORTE
Servicio a toda la Península Ibérica
RÁPIDO DE IMPLEMENTAR
FINANCIACIÓN A SU MEDIDA

Software CODYSHOP:

- Pantalla Táctil
- Personalizable 100%
- Múltiples centros de preparación
- Multi Tarifa, Multi Cobro
- Gestión de Promociones
- Múltiples formatos de Impresión
- Planos de Mesas
- Reservas y Listas de Espera
- Fidelización de Clientes
- Control visual de producción en Cocina
- Comandas por Radiofrecuencia



Nuestra Experiencia para su Negocio

CODISYS **SIGHORE**

C/ Rioja, 12
28042 Madrid
Telf 913294461

codisys@codisys.es
www.codisys.es

C/ Frederic Mompou 3, 4º B
08960 San Just Desvern
Telf 934188922

info@sighore.es
www.sighore.es

**WINCOR
NIXDORF**



entrega su galardón a Augusto Martínez.



de Áreas, durante el coloquio.

portfolio de conocidísimas marcas (de Convothem a Merrychef pasando por Hobart) está ya preparadas para contribuir a la eficiencia energética.

Como aplicaciones prácticas, acompañaban a Taberner dos de sus mejores clientes: la cocina central R5G y el grupo Areas de restauración viajeros; Carlos Rocha fundador de la empresa del mismo nombre y que, aunque ahora no regenta, sí la modernísima cocina central que ha creado en La Pobla de Lillet (Barcelona), capaz de elaborar platos por un equiva-

lente de 200.000 kg al mes, dio datos y cifras espectaculares de los ahorros de costes logrados al aplicar criterios de eficiencia energética y usar modernas tecnologías. Por ejemplo, citó que, sólo pasando del propano al gas natural se había ahorrado 150.000 euros en combustible y que, gracias a la geotermia, los costes energéticos habían bajado un 25%.

Por su parte, Xavier Torrents, director de hostelería técnica e I+D+I del Grupo Areas, destacó en especial que "ningún momento mejor que una crisis para abordar la gestión medioambiental" pues no en vano, "la sostenibilidad no sólo es un tema de eficiencia y prevención de la contaminación, sino también mucho más económico". Torrents que como Francesc González, colaborador de Rocha en R5G, fue premio Innovanta en 2008, destacó de forma pormenorizada las iniciativas que el Grupo Areas desarrolla en pos del desarrollo sostenible y que les ha permitido bajar los costes en los consumos de agua, gas y electricidad, a través de acciones específicas y también de compra de equipos que ya contribuyen a ello: por ejemplo freidoras, hornos combi de convección y microondas, implantación de cortinas de aire en cámaras frigoríficas...

El coloquio de esta segunda mesa fue también variado en intervenciones, dando paso a la de Gustavo Vicario, recién egresado de la UPV, que presentó un moderno sistema de eficiencia energética que recabó la atención de los asistentes.

II Premios INNOVANTA

Las Jornadas de ANTA se clausuraron con la prevista entrega de los premios INNOVANTA que recayeron en esta edición en cinco empresas e instituciones que en los últimos 24 meses se han destacado en la labor de la aplicación de desarrollo tecnológico bien en los procesos o en los productos.

Recogieron pues los premios directivos de las empresas **Catering Arcasa** por su excelente labor de creación de una cocina en régimen de línea fría en el Hospital de Sant Pau en Barcelona; **Gustauria** por idéntica labor pero con la colaboración de personal discapacitado otra unidad de producción centralizada, especializada en platos para nuestros mayores; **Marpo Catering** por el uso de robots de cocina, como el Qbo, para la elaboración de los productos que sirve a los clientes; **Brassica Group**, por su progresivo empeño en incluir alimentos ecológicos entre los menús que ofrece en las colectividades, y practicar la sostenibilidad como política de empresa; y finalmente el restaurante independiente **Mas Corts** de San Fost de Campcentelles, por haberse persuadido de que, con la ayuda de empresas como Custom Culinary, especializada en productos alimentarios intermedios, podía iniciarse en labores de I+D+I para efectuar propio desarrollo de producto.

Así pues, una nueva iniciativa de ANTA, la creación del servicio DSE para la iniciación de los restaurantes en materia de desarrollo sostenible, permite augurar que esta entidad, pasará a ser reconocida como pionera en esta materia, al igual que lo fue en los temas de sous-vide, quinta gama (sus jornadas sobre *cocina de la barqueta* fueron notorias) o aplicaciones de la línea fría. ●



La revista de referencia
en el negocio de la
restauración

www.restauracionnews.com

ANTA estudia el Desarrollo Sostenible en los Restaurantes

Los temas de desarrollo sostenible que ya avanzan sobre las políticas y objetivos empresariales de las cadenas hoteleras, están llegando a los restaurantes y de modo variopinto. Hay quien se inclina por trabajar con alimentos ecológicos pero desconoce cómo sus cocinas contribuyen a la huella de carbono. Los chefs nos hablan del KM 0 pero mucho nos tememos que la construcción y decoración, no hablemos de la refrigeración e iluminación, son temas en los que, por el momento, no se han tenido en cuenta, en lo que concierne a la sostenibilidad.

La Asociación de pequeñas y medianas empresas para el fomento del uso de nuevas tecnologías en la alimentación fuera del hogar (ANTA), que lleva quince años medrando para que las pymes de la restauración moderna sean cada vez más, tras conseguir que los temas de APPCC, cocina de la barqueta y línea fría hayan calado en dicho segmento del sector de la hostelería, ha puesto a trabajar a una serie de socios en una tarea posiblemente faraónica para sus medios, pero no para el alcance y objetivos que quiere obtener: un ABC del desarrollo sostenible para restaurantes.

RESTAURANTES SOSTENIBLES

El grupo de trabajo ha iniciado los primeros contactos con operadores de la restauración colectiva y de la restauración comercial para fomentar e impulsar el movimiento Restaurantes Sostenibles. Los pasados días 4 de abril y 18 de mayo se celebraron sendos almuerzos informativos en el restaurante Cent Onze del hotel Le Meridien de Barcelona, uno de los fleurons de la cadena Starwood en materia de sostenibilidad, con el objetivo de informar sobre esta iniciativa, así como con el fin de poner en común las preocupaciones



Isabel Coderch (Fundacio Futur).

y las actuaciones que ya están llevando a cabo distintas empresas de la restauración, ya que se parte de un escenario de integración de todas las actividades relacionadas con el desarrollo sostenible: materias primas, equipamiento, envases, consumos energéticos, RSC, construcción y decoración, etc.

Por parte de la restauración colectiva, participaron en el almuerzo unas doce empresas, como la Fundación Futur, una de las pocas dedicadas a la restauración colectiva que lleva a cabo en su seno numerosos preceptos sostenibles. Isabel Coderch, de Fundación Futur, explicó su experiencia en el certamen europeo Ecocity, en el que participó la vicepresidente de RRLL de ANTA, Tania Bojic, y que se celebró en Roma esta primavera, y reiteró en la idea de que la gran problemática es “el abastecimiento sostenible” y se quejó por la falta de productores en esa cita: “faltó realmente un punto de vista más práctico”. Asimismo, Coderch insistió en que “en España no hay apoyo institucional, excepto en Andalucía. Así que las empresas que tenemos conciencia sostenible, como fundación Futur, tenemos que emprender una especie de lucha personal para que la administración exija una alimentación más sostenible y ecológica en escuelas e instituciones”.

Otras intervenciones destacables fueron las de Patrick Berguignat, vicepresidente del área de envases de ANTA, quien explicó ante los asistentes las ventajas de utilizar envases ecológicos. “El reciclaje produce tres veces menos contaminación que el combustible del residuo, por eso es la mejor solución para que un envase sea sostenible”, subrayó Berguignat.

Por su parte, Norberto Navarro, vicepresidente del área I+D+i de ANTA, y uno de los artífices de la Tecnología T que cumple con innumerables requisitos en los temas de la sostenibilidad, recordó que “no podemos seguir con una situación como la actual, cuando el 60% de lo que se produce en alimentación y bebidas se acaba tirando; tenemos que tener claro que la sostenibilidad es un tema multidisciplinar y todos nos tenemos que implicar”.

En el segundo encuentro, también presidido por el presidente de ANTA, Javier Rodríguez, se reunieron una veintena de responsables de cadenas y restaurantes independientes, así como de interioristas, como Montse Hernando, interiorista de Accions, estudio liderado por Alfons Tost, responsable del restaurante sostenible Fastvínic. Hernando recordó a los asistentes que “todavía hoy cuesta mucho encontrar en España materiales que estén certificados como sostenibles; además, no hay muchos clientes concienciados en este tema”.

Presupuestos ajustados que no permiten el cambio

Por su parte, proveedores como Manuel Marsol, de Carnia, empresa especializada en suministro de carne de calidad a la hostelería o José Manuel Montis, de Cafés Toscaf; anotaron que en parte son los clientes los que todavía no se interesan por los productos ecológicos, ya sea por desconocimiento o desinterés, o porque siguen primando los costes. Precisamente, operadores como Teresa Docarmo, creadora de Biocenter; y Guido Weinberg, de Woki Organik Market, incidieron en que para abastecerse de productos ecológicos en su gran mayoría hay que acudir a proveedores internacionales, y para mantener precios asequibles hay que renunciar a los márgenes.

También se subrayó la necesidad de certificaciones ad-hoc para restaurantes, por ahora casi inexistentes para la restauración comercial, en España.

Como conclusión de ambas reuniones quedó en evidencia que para la restauración colectiva el tema del desarrollo sostenible ya está en sus dossiers, en especial para licitar concursos públicos, si bien dada la precaria situación económica se están ralentizando decisiones que definitivamente asienten un criterio. En cambio para la restauración comercial, dada que no se mueve en un mercado de precio, lo importante es conectar con una oferta de suministro de productos y de equipamientos que se corresponda con los criterios internacionales que rigen en materia de sostenibilidad.



CALIDAD

Las cocinas centrales, preocupadas por el control de los gastos de mantenimiento y eficiencia energética

A mediados de febrero tuvo lugar en Madrid un seminario profesional en el que la asociación ANTA se reunía con responsables de cocinas centrales y jefes de mantenimiento y calidad de empresas como Serunion, Sodexo, Gate Gourmet, Enasui, Mediterránea de Catering, Hoycosa, Victoria Hall, Comedores Blanco... para presentarles el servicio DSE2, Desarrollo Sostenible y Eficiencia Energética.



DSE2 es un grupo de trabajo que coordina la empresa asociada CostOut Consulting y que dispone de recursos de asistencia técnica y asesoramiento para empresas de restauración colectiva que desean definir una política de control de gastos de mantenimiento y eficiencia energética.

En el seminario, dirigido por Juan Romera, director general de CostOut Consulting, se cuestionaban diversos temas. Por ejemplo:

- ☐ ¿Está seguro de tener las mejores condiciones contractuales con su actual comercializadora de energía o por el contrario piensa que puede optimizarse más?
- ☐ ¿Está seguro de utilizar eficientemente sus equipos de producción e instalaciones desde un punto de vista energético?
 - ¿Despilfarra energía y no sabe cómo controlarla?
 - ¿Dispone de medios de control y medición para evaluar el impacto del suministro eléctrico/gas en sus escandallos de producción?
- ☐ ¿Necesita reducir/eliminar riesgos por una incorrecta manipulación de los equipos de producción y/o instalaciones?
 - ¿Gestiona correctamente y de una forma equilibrada su mantenimiento preventivo y correctivo?



- ☐ ¿Gestiona de manera eficiente sus activos controlando el coste de reparaciones vs costes de adquisición?
- ☐ ¿Necesita aumentar la disponibilidad de sus equipos de producción y evitar tiempos muertos?
- ☐ ¿Esta seguro de controlar correctamente las garantías de compra y/o reparación? ¿Dispone de un sistema de evaluación/control de sus recursos externos (proveedores de mantenimiento) e internos (personal mantenimiento propio)?

Según Romera y los miembros del panel de empresas proveedoras de soluciones y recursos en mantenimiento procedentes de SCE, Chillida y Retailgas, un correcto control y gestión de la energía puede contribuir a una reducción del consumo eléctrico entre un 10% y un 20% de promedio; mientras que la correcta y eficiente gestión del mantenimiento puede hacer reducir sus costes entre un 10% y un 15% de promedio en un plazo de dos años.

Los errores más habituales en la Restauración Colectiva

➤ Como resumen de los diferentes casos estudiados dentro del sector de la Restauración Colectiva podemos decir que los principales errores detectados, desde el punto de vista de eficiencia energética son:

- ❗ Iluminación de salas y cámaras de frío sin ocupación y cerrada la sala.
- ❗ Pasillos iluminados cuando no hay nadie.
- ❗ Alumbraos exteriores en marcha fuera del horario laboral.
- ❗ Instalaciones de climatización siempre en marcha en oficinas y cocinas.
- ❗ Ventiladores de extracción en marcha durante producción.
- ❗ Máquinas de producción como cocción y hornos en standby entre periodos de funcionamiento.
- ❗ Centralización de la producción con distribución por tuberías, teniendo que mantener la instalación a una presión determinada, aunque no haya necesidad de refrigeración.
- ❗ Potencia contratada elevada para centrales de producción de frío.

Seminario Madrid 19-Febrero-2014

www.costoutconsulting.com



De izq. a dcha: J. Rodríguez (ANTA), J. Martínez (Tecfood/Ir inox), C. Rocha (Carlos Rocha), P. Taberner (Manitowoc) y X. Torrents (Areas).

Seminario

RESTAURACIÓN SOSTENIBLE Y EFICIENCIA ENERGÉTICA

PROGRAMA

9,30 - 10,00h.

Acreditación de asistentes y entrega de documentación.

10,00 - 10,05h.

Apertura de las sesiones y presentación de Restaurantes Sostenibles, por Mario Cañizal, Vicepresidente Ejecutivo de ANTA.

Conferencias

10,05 - 10,50h.

Panorámica de la restauración sostenible: Suministros (Product), Sociedad (People), Medio Ambiente (Planet), por Isabel Coderch, Gerente de Restaurantes Sostenibles.

10,50 - 11,15h.

Coloquio y Pausa

11,15h.

Eficiencia Energética y Nuevos equipos de cocina.

- Restaurantes con gas natural, comodidad y economía eficientes: José M. Domínguez Cerdeira. Prescripción. Gas Natural Distribución.
- Hornos: Guillermo Lobato, Jefe de Ventas de Rational.
- Marmitas: por Norberto Navarro, Director Técnico de Foodtopía y Presidente de Restaurantes Sostenibles.

12,00h.

Coloquio.

12,15h.

Mesa redonda.

Experiencias de empresas de hostelería en materia de Desarrollo Sostenible.

- Hoteles: NH Hotel Group. César Gómez F&B Manager y Luis Bartolomé Chef H. Eurobuilding.
- Restauración para viajeros: Autogrill Iberia. Claudio Cabrera, Jefe Nacional de Opex.
- Restauración comercial: Carlos Zamora, Presidente de Grupo De Luz.

13,30h.

Coloquio.

14,00h.

Clausura del seminario.

Madrid 29 de enero 2015

Salón Horeq, Pabellón 2

IFEMA

Parque Ferial Juan Carlos I



Asociación para el fomento del I+D+I en la Hostelería



28 - 30 de enero
Pabellón 2

Con el patrocinio de



INFORMACIÓN e INSCRIPCIONES

La asistencia es gratuita aunque conviene inscribirse previamente para contar con dossier en: gestion@anta-asoc.org

MASTERCLASS
Eficiencia energética.



Equipadores

9



Tanto durante la celebración de las sucesivas Jornadas de la Barqueta como las dedicadas a Línea Fría o Cocinas Centrales, las empresas de equipamiento de hostelería, y en especial las relativas a la actividad de cocina y envasado, siempre estuvieron predispuestas a colaborar con ANTA en el desarrollo de sus iniciativas.

Sin ánimo de exhaustividad, citar a los Matachana, Frigicoll, Rational, Temp-rite, Irinox, Enodis-Manitowoc (hoy Welbilt), Degerman o Nutripack es un recordatorio de que dicho sector estuvo siempre preparado al cambio que se avecinaba destacando dos iniciativas: las demos y show room en sus propios centros y la emergente aparición de chefs al frente de las actividades, con el fin de hacer más sencillo la traslación de las virtudes tecnológicas de los nuevos equipos a los destinatarios, colegas, de los mismos.

En este orden de consideraciones la labor, a título de ejemplo, de Joan Fradera, Francesc Gonzalez y Alfonso Salido, es representativa de la de otros muchos que dinamizaron el cambio sustancial que se produjo en los equipamientos de las empresas de restauración colectiva.

HOSTELCO
SECTOR INTERNACIONAL DEL EQUIPAMIENTO PARA RESTAURACIÓN, HOTELERÍA Y COLECTIVIDADES

RESTAURACIÓN
NEWS

HOSTELCO y RESTAURACIÓN NEWS organizan en Barcelona el 18 de Septiembre (entre las 10:00 y las 13:00) la **III Mesa Redonda:**

“Los Servicios de Diseño y Consultoría en Foodservice”

INTRODUCCIÓN

Como continuación de las reuniones organizadas por las entidades convocantes, Fira de Barcelona, será la sede de una nueva Mesa Redonda que tratará el tema de la situación actual y futura de las empresas de consultoría y diseño especializadas en proyectos de restauración.

Con la colaboración técnica de:



Para ello, se contará con la presencia e intervención de los siguientes expertos:

Día 18 de Septiembre

- **Rosemary Osbourne,**
Presidente EMEA de la FCSI, Asociación Internacional de Consultores en Foodservice.
- **Tony Galvin,**
Presidente del FCSI para Reino Unido e Irlanda
- **Pere Taberner,**
Consejero Delegado de Frau-Enodis
- **Enrich Coderch,**
Jefe de Proyectos de Merko Consultores
- **Jaume Pintó,**
Director General GEI-2A
- **Eric Sinnig,**
Chef Corporativo de Husa Restauración
- **Javier Rodríguez,**
Presidente de ANTA

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES

Dado lo limitado del aforo la presencia, sin coste, en la reunión debe realizarse mediante inscripción previa, a través de las siguientes direcciones de e-mail:

Por mail a los siguientes direcciones de correo de Restauración News

JULIÁN MORENO
jmoreno@restauracionnews.com

OSCAR DELGADO
odelgado@restauracionnews.com

BEATRIZ ALBERDI
balberdi@restauracionnews.com

MANUEL VILA
manel@vilaolmo.com

MERCÈ COMAS DE ARGEMIR
restauracionnews@vilaolmo.com

Introduciendo a:



La consultoría en foodservice se viste de largo



De izquierda a derecha: P. Taberner (Frau-Enodis), R. Ousborne (FCSI-EAM), T. Galvin (FCSI-UK&IR) e I. Piñol (HOSTELCO)

La heterogénea asistencia en la Ciudad Condal se compuso de los socios consultores que coinciden en ANTA, de operadores significativos y de equipadores, donde destacaba la compañía proveedora de equipamiento y soluciones Frau Foodservice-Grupo Enodis, que se había encargado de invitar a los delegados del organismo Foodservice Consultants Society International (FCSI) y de empresas como Ylpra, cuyo gerente, Fernando Padilla, fundador de ANTA, es un incondicional de este tipo de reuniones.

Abierta la sesión por la directora de Hostelco, Isabel Piñol, intervino también Javier Rodríguez, director general de la compañía Nick Chef y presidente, este año, de ANTA. Rodríguez presó su alegría por la celebración de esta reunión ya que "cumplido ANTA su objetivo de vulgarizar la implantación de nuevas tecnologías y en especial de la quinta ma, se dedica ahora a conjuntar diferentes tipos de servicios

LAS FECHAS DE HOSTELCO SE AVECINAN Y LA INCANSABLE ISABEL PIÑOL NO DEJA DE APOYAR INICIATIVAS QUE VAN SUMANDO A LA GRAN FERIA QUE DIRIGE: HOSTELCO. DE ENTRE LOS SEGMENTOS PROFESIONALES QUE LE FALTABA PERSUADIR PARA QUE NO FALTEN A LA CITA ESTÁN LOS DE LA CONSULTORÍA ESPECIALIZADA EN FOODSERVICE. PARA ELLO, CONFÍO EN RESTAURACION NEWS PARA QUE, A TRAVÉS DE SU CAPACIDAD DE CONVOCATORIA, LA SEMILLA CAYERA EN TIERRA FÉRTIL. Y ASÍ, CON UNA REUNIÓN EN MADRID (VER N° 88) Y OTRA EN BARCELONA –CELEBRADA ESTE PASADO SEPTIEMBRE–, LAS EMPRESAS DE SERVICIOS QUE EN MATERIA DE CONSULTORÍA E INGENIERÍA ESPECIALIZADA EN FOODSERVICE TIENEN NOMBRE Y APELLIDOS SE ASOMARON A SENDOS FOROS JUNTO A SUS CLIENTES Y LOS EQUIPADORES



Mrs. Rosemary Ousborne (FCSI-Europa-Africa-Medio Oriente)

de consultoría que actúan en el foodservice".

BRADA ESTE PASADO SEPTIEMBRE–, LAS EMPRESAS DE SERVICIOS QUE EN MATERIA DE CONSULTORÍA E INGENIERÍA ESPECIALIZADA EN FOODSERVICE TIENEN NOMBRE Y APELLIDOS SE ASOMARON A SENDOS FOROS JUNTO A SUS CLIENTES Y LOS EQUIPADORES

Tras estas palabras se dio paso a la primera sesión que dirigieron Mrs Ousborne y Mr Galvin. La intervención de los delegados de FCSI fue al alimón y de entre sus explicaciones sobre los principios de funcionamiento y objetivos, destacaron los relativos a la existencia de un código de conducta y de buenas prácticas, así como un examen de acreditación previa para pertenecer a FCSI, cuyas de-

legaciones en Europa funcionan independientemente en los países donde han sido creadas, pero coalescidas en la división EAM que preside Mrs Ousborne.

Tras una pausa-café, ofrecida por Hostelco, les tocó el turno a los delegados de empresas españolas. Abrió el fuego Jaime Pintó, gerente de la ingeniería GEI-2A, el cual manifestó la necesidad de ordenar los eslabones que en el origen componen la cadena de valor en el foodservice, siendo las ingenierías y consultoras, piezas indispensables. Representando a estas últimas, tomó la palabra Enric Coderch, de Merko Consultores, que sostuvo que muchos se acordaban de ellos "cuando tronaba" y que la prestación de sus servicios era muy poco valorada por no señalar desconocida.

Por parte de los equipadores intervino Pere Taberner, director de Frau Foodservice-Grupo Enodis, quien defendió el papel de las consultoras e ingenierías, destacando que en su grupo empresarial, son totalmente necesarios y no se discute su función.

A continuación, se abrió un acalorado debate, con suficientes intervenciones para enriquecer la de los anteriormente citados. Y si en Madrid resultó que los equipadores solicitaban que hubiera más oferta de consultoría, los titulares de éstas en Barcelona denunciaron la falta de reconocimiento de su trabajo y servicio por parte de los operadores, a los que siempre la parece caro e innecesario, salvo casos de extrema gravedad, la presencia de estos profesionales. Raimón Bagó Jr fue contundente al subrayar que hay mucho consultor "de papel e informe" y pocos que asuman compromisos, fidelidad y permanencia con el cliente. Su grupo empresarial posee experiencia de todo tipo sobre el caso y apeló a que hubiera mayor organización en el seno de esa clase profesional.

Por su parte, los consultores asociados a ANTA, ya fueran ingenierías, consultorías en temas de producción, seguridad alimentaria o marketing estratégico, reconocieron que en el sector hay mucho aficionado y que debería regularse el acceso a la profesión o al menos disponer de una credencial de re-

onocimiento, que muy bien podría venir del FCSI.

Unos y otros, equipadores, consultores y operadores, reconocieron que el *foodservice* español está aún "muy verde" para que se conozca el valor de los servicios prestados por el consultor, puesto que hay empresas que son incapaces de pagar una asesoría de media jornada; mucho menos de varios días, con informe sobre conclusiones y recomendaciones, que en la mayoría de los casos va a parar al instalador de turno, que, por su destreza en el oficio, tomará una nota de lo que le incumba y marginará lo que "no toca".

En este orden de consideraciones, el paquete de formación suele desconsiderarse lo primero, "y si sí les va", señaló Enric Coderch, puesto que es imposible que un proyecto supere la evaluación petecida si el factor humano no se ha formado para lograr ese fin.

Fernando Abadía insistió que las modernas máquinas que están llegando al sector, precisan de muchísima formación; y Francesc González, de Soluciones Alimentarias, se manifestó en el mismo sentido, máxime, cuando "están



J. Rodríguez, Presidente de ANTA, en la sesión de apertura.

llegando a las cocinas, sofisticada maquinaria que nada tiene que ver con la tradicional".

Precisamente, el director de Frau-Enodis, Pere Taberner, les argumentó en contra que, fruto de las carencias de personal cualificado, a los equipadores se les exige máquinas que, mediante un sencillo manual, puedan ser utilizadas por cualquier empleado, provenga o no del sector, dado que la volatilidad de los mismos

hace imposible que el empleador invierta en ellos.

Mario Cañizal, que había actuado de moderador, se dirigió a los delegados internacionales para que expresaran sus opiniones sobre los comentarios de los coloquios, dejando ambos bien claro que la información recogida les servirá para plantear un marco de diálogo con los consultores españoles interesados en FCSI. Finalmente, Cañizal dio por clausurada

la reunión instando a los consultores asistentes que, se incorporaran a la división de ANTA que se ocupa de estos temas para convertirse en interlocutores de FCSI y plantear un modelo "sostenible y eficaz" de interlocución, ante de que cualquier otra iniciativa: "muera de éxito", por el hecho de que se pueble de empresas de servicios que no conocen en absoluto la realidad del sector. ●

I.A

HOSTELCO RESTAURACION

SALÓN INTERNACIONAL DEL EQUIPAMIENTO PARA RESTAURACIÓN, HOSTELERÍA Y COLECTIVIDADES
HOSTELCO y RESTAURACION NEWS organizan el **20 de Octubre de 2008**
en el PALACIO 5 de Hostelco sala 4, en Fira de Barcelona el **Seminario:**

Las Nuevas alianzas que generan valor en FOODSERVICE

INTRODUCCIÓN

La evolución de la demanda de alimentación fuera del hogar somete a las empresas de hostelería al reto de asimilar modernas tecnologías, tanto de proceso como de producto, con el fin de mantener su nivel de servicio y, si cabe, aumentarlo.

Las tecnologías que han sido desarrolladas por las empresas proveedoras, tanto de equipamiento, como de productos y servicios, con el fin de adecuar las disponibilidades de capital y recursos humanos en las empresas de hostelería a las necesidades del mercado.

En embargo, la propia dinámica del sector provoca a veces desajustes en la integración de intereses entre los distintos componentes de la cadena de valor: ingenierías, empresas de equipamiento, de alimentos y bebidas, servicios..., de modo que pese a existir unas necesidades determinadas, el operador de restauración no acaba por vislumbrar los efectos favorables de la toma de decisiones, en cuanto a un cambio tecnológicamente necesario, con la insabida infratutilización de las prestaciones, inversiones no autoliquidables...etc etc

En esta tendencia, hay casos sobrados de alianzas entre los distintos eslabones de la cadena de valor que pueden garantizar que los procesos de cambio terminan por favorecer a los agentes que intervienen en el mismo, sean proveedores de equipamiento, instaladores, fabricantes de alimentos y bebidas, empresas de servicios y como no, a los propios operadores de restauración.

El *restaurant News* ha preparado una serie de casos prácticos, en materia de alianzas entre fabricantes de equipamiento y productos con los operadores finales, que serán desfilados en el Seminario que patrocinado por Hostelco, tendrá lugar en Fira de Barcelona, el próximo 20 de Octubre, a partir de las 10h y hasta las 13h, con el fin de que además de ser conocidos por las empresas de todo el sector hostelero, sirvan para reforzar la idea de que HOSTELCO no sólo es una feria profesional de la hostelería, sino también un foro donde las principales tendencias del sector son analizadas de forma pormenorizada.

Este caso práctico, comprende la experiencia de al menos de tres agentes, eslabones, de la cadena de valor, los cuales se han puesto de acuerdo, armonizando sus intereses para eliminar un proceso de desarrollo que redunde en beneficio del cliente final.

PROGRAMA

Día 20 de Octubre

19:30-10:00 Acreditación de inscritos y entrega de documentación

10:00 Apertura de la sesión

10:05 Inauguración a cargo de **Javier Rodríguez**, Presidente de ANTA

10:10 Sesión I

• COCINAS: **Francesc Rodríguez**, Director Técnico de Soluciones Alimentarias R5G

• FREIDORAS: **Adria Navarro**, KAM de Enodis-Frau

• HORNOS DE PIZZA: **Luis Montes**, Director General de Sveba-Dahlen

11:10 Coloquio

11:30 Sesión II

• LAVAVAJILLAS: **Manuel Tornay**, KAM de Winterhalter

• CAFETERAS: **Juan J. Mach**, Director de Vending&Professional de Saeco

• TERMINALES PUNTO DE VENTA: **Ignacio Fernández**, Director General de Orderman Iberica

• HORNOS FUNCIÓN VAPOR: **Oier Birtxinaga**, Chef Corporativo de Fagor Industrial

13:00 Coloquio

13:30 Clausura

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES

Todas las empresas que se inscriban antes del 15 de Octubre, recibirán en la sala, de forma gratuita, junto a la documentación que se reparte el libro MANUAL DE FOODSERVICE

La asistencia es gratuita pero limitada a las plazas que marca el aforo de la sala, por lo que es necesaria la pre-inscripción por mail a las siguientes direcciones de correo de Restauración News

JULIÁN MORENO

jmoreno@restauracionnews.com

OSCAR DELGADO

odelgado@restauracionnews.com

BEATRIZ ALBERDI

balberdi@restauracionnews.com

MANUEL VILA

manel@vilalmo.com

MERCÉ COMAS DE ARGEMIR

restauracionnews@vilalmo.com

Con la colaboración técnica de



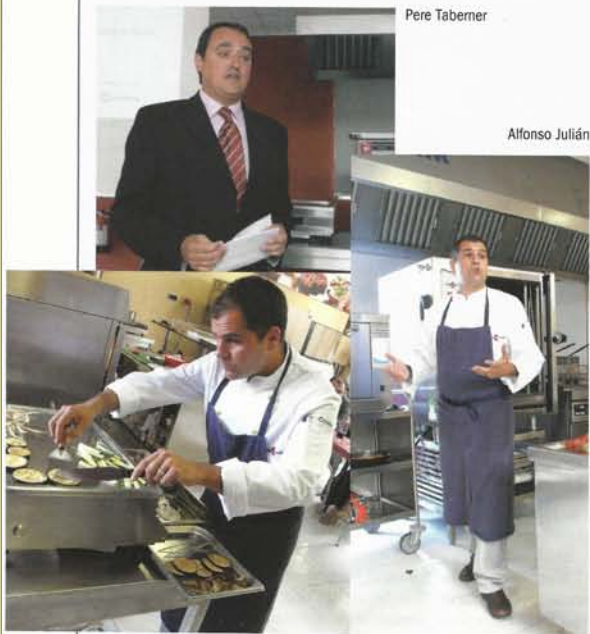
EQUIPAMIENTO

Las empresas de ANTA se fajan con la crisis: Los nuevos equipamientos, la única salida

ACTÚE TECNOLÓGICA Y RACIONALMENTE

Pere Taberner

Alfonso Julián



tecnológicamente: para cocción vertical dos hornos, un horno mixto que combina aire caliente y vapor; y un horno que combina las ventajas del microondas y el aire forzado. Y para un horno de cocción horizontal la revolucionaria placa de inducción, ideal para ahorro energético.

Los asistentes destacaron las ventajas de conocer equipos que se caracterizan por responder a la demanda de elaboraciones estándar, ahorrar energía, tiempo de preparación y elaboración, funcionalidad espacial, ergonomía y productividad.

Apenas dos semanas después, la arrebatadora escuela de Mey Hofmann fue la sede de otra reunión más centrada en el debate sobre el calvario que para los directores de producción supone abrazar la línea fría y no morir en el intento. Durante dos jornadas y gracias a la generosidad de las empresas Tecfood e Irinox, el chef corporativo de ésta empresa italiana, Angelo Bosco, actuó como un auténtico, "entertainment" cerca de jefes de producción de empresas de restauración colectiva, maestros reposteros y dueños de restaurantes, que usando abatidores de temperatura, confiesan que el equipo les puede, fruto de que quien se lo vendió y montó apenas le dejó un manual de instrucciones.

ANTA a quien, con el permiso de los ejecutores de las jornadas, se le ha ocurrido bautizar a la primera como la de "actúe tecnológica y racionalmente" (ACT dicen en Manitowoc) y "únase al frío inteligente" la desarrollada en la Escuela Hofmann, por Irinox y Tecfood, volvió a comprobar lo lejos que está el sector de la hostelería de contar con el apoyo de la evolución tecnológica en el sector y lo mucho que hay que hacer más allá de cocinas moleculares y del tapeo.

Según Javier Rodríguez, presidente de ANTA, los proveedores de equipamiento deberían dedicar más jornadas del tipo de las de Madrid y Barcelona, a reunirse con quienes van a usar los equipos del presente y del mañana, de modo que sus diseñadores y vendedores se retroalimenten -con experiencias buenas y malas- de la problemática actual que poseen, y que ya no sólo es convencerse de su funcionalidad y utilidad, sino de lo que la evidencia empírica cotidiana-léase la realidad del mercado- se erige como barrera para la asimilación tecnológica; necesidad acuciante en los tiempos que vive la hostelería española. ●

La modesta pero dinámica asociación -donde las haya- de empresas y profesionales de hostelería, mantiene un ritmo de reuniones y presentaciones que trata de recordar a las empresas de hostelería que es el momento de la renovación tecnológica, aunque la crisis apriete por todas las cuerdas se ese navío que ha de ajustarse a un presupuesto donde los ingresos menguan y los gastos deben contenerse a toda costa. Algunos se olvidan que hay inversiones autoliquidables y ANTA ha cogido esa bandera.

Y para muestra tres botones: a primeros de junio se reunió en Madrid con los interesados en el I+D+I en el marco de Expo Foodservice 2010 y después en Barcelona, participó y promovió dos encuentros más: uno sobre alta tecnología para cocinar en un palmo de terreno y otro sobre frío inteligente para planificar antes de elaborar, conservar y servir.

Del primer tema ya el número 122 de esta revista se ocupó debidamente (página 53). El segundo fue presentado por Pere Taberner, director general de Manitowoc, la marca paraguas de marcas singulares de equipos en el sector de foodservice y que, con la ayuda del chef Alfonso, dejó constancia que con una inversión de menos de 15.000 euros se puede montar el equipo de una moderna cocina que ambos denominaron ACT, consistente en sacar partido a tres equipos avanzados

ÚNASE AL FRÍO INTELIGENTE

Mey Hoffman y Javier Martínez (Tecfood)



Angelo Bosco, un gran comunicador



PLANEQUIP



Primera mesa redonda de Planequip

Sin pasión, la cocina en colectividades no progresará

El pasado 12 de enero -fruto del acuerdo de cooperación suscrito entre la asociación ANTA y esta revista-, se procedió a poner en marcha el programa Planequip, que pretende dinamizar las relaciones comerciales y tecnológicas de los operadores de restauración y sus proveedores, a través de jornadas profesionales y reuniones entre miembros de ambas partes.

La primera mesa redonda prevista, trató sobre retermalización de platos preparados que -previa firma del acuerdo de cooperación por parte de Manel Vila, director comercial de Restauración News y Javier Rodríguez, presidente de ANTA- se desarrolló en el restaurante Cent Onze del hotel Le Meridien, bajo la atenta mirada de Anna Miquel, RRPP de dicho establecimiento y con la presencia de representantes de firmas como Aramark, Serhs Foodservice, Clece, Gate Gourmet, Areas, Prats-Fatjó, R5G... y entre los equipadores por Rational, Winterhalter, Oms&Viñas, Gastronorm Europa, Flores Valles, Manitowoc, Euroline, Serhs Equipamiento, etc.



Firma del acuerdo para el desarrollo de Planequip



M.Vila, I.Ruiz (Rational), X.Bassa (Aramark) y Juan Espinosa (Manitowoc).

Un excel no es suficiente

La reunión pivotó sobre las intervenciones de tres socios de ANTA: Javier Rodríguez, Francesc Rodríguez y Francesc Bernad. El primero destacó, a modo de introducción, que la relación entre los operadores y sus proveedores de equipamiento sigue siendo en líneas generales poco eficiente; relación que suele acabar en la oficina del departamento de compras de los primeros, pero pecando ambas partes de no profundizar en todos los aspectos necesarios para garantizar la mejor calidad del producto final al cliente. Como se señaló en el coloquio "para decidirse por un equipo, sólo se usa un excel con los precios".

Como director técnico de una cocina central de reciente creación, Francesc Rodríguez opinó que la situación actual de las cocinas y su personal, así como los requisitos de tipo sanitario y/o nutricional dejan mucho que desear, debido a la situación real de las instalaciones y, sobre todo, la formación del personal, sosteniendo que un plato recién hecho por un cocinero al momento, siempre será mejor que el de la cocina



F.Bernad (Gastronorm) saludando a J.Marlet (Serhs Foodservice)



Manuel Tornay (Winterhalter) y Joan Rovira (Euroline).



X.Torrents (Areas), entre J.Gargallo y J.Marlet de Grupo Serhs.



Vista general de la sala.

diferida. Pero una vez hecho ese plato, al momento, pasa horas en un armario caliente, luego en la línea del self-service o en la bandeja del comensal, con lo cual pierde lo que no tenía que perder: la mayor parte de sus características organolépticas.

La palabra clave, insistió Rodríguez, es proceso y "el proceso requiere: técnica, cocina y tecnología (T.C.T.)". Lo que sucede es que pocas empresas saben lo que quieren y cuánto producir. Si lo supieran, entonces sería fácil aplicar la T.C.T.

Formación, formación, formación...

Retomando la intervención anterior, Francese Benard destacó que es muy importante un training básico a los usuarios de equipamiento, sobre normas muy simples pero de obligado seguimiento y que aseguren un resultado perfecto. Esas buenas prácticas deben referirse a cómo controlar, por ejemplo, la humidificación, usar envases idóneos, la temperatura y tiempo de retermalización. En su empresa, el operador que le pide y compra un equipo debe comprometerse a firmar independientemente del primero, un contrato de formación personal, que además debe pagar.

Planequip=Networking

Abierto el coloquio, todos los asistentes participaron en el mismo, concluyéndose que la actual maquinaria que equipa las cocinas cumple su función si, por un lado, el empresario tiene claro qué producir, para quién y en qué cantidad, mientras que, por otro, y como señaló uno de los chefs presentes en la reunión, "existe el objetivo empresarial de transmitir pasión al personal, conforme crea que su trabajo es tan bueno o mejor que el que pudiera realizar en un restaurante gastronómico".



Helena Izquierdo (Ciece) y Joaquín Laguna (Gate Gourmet).



F. González (R5G), M. Torres (Prats Fatjó), J. Gilboy (Oms y Viñas) e I. Ruiz (Rational).

También se destacó que pocas escuelas de hostelería poseen programas docentes para formar especialistas en cocina diferida y particularmente en retermalización de platos preparados.

Finalmente, los asistentes agradecieron la convocatoria formulada desde ANTA y Restauración News, como consecuencia del lanzamiento del programa Planequip, debido a las escasas reuniones que se celebran donde los clientes finales, se encuentran con los proveedores de sus equipos, generándose un clima muy conveniente para el networking. ● RN

Más información sobre el programa Planequip:
gestion@anta-asoc.org
mvilal@restauracionnews.com

Simplemente Croquetas

Probablemente las Mejores

Elija entre más de 50 variedades

FRIDELA (Tudela) Navarra
info@fridela.com www.fridela.com

Anta celebró un nuevo seminario: Equipos de cocina para un tiempo nuevo

Como consecuencia del plan de reuniones que se han derivado de las conclusiones de la I Convención de Cocinas Centrales, celebrado en Madrid el pasado 2 de Octubre, ha tenido lugar en Barcelona, el pasado día 2 de diciembre, un seminario en el que se han presentado nuevos equipos de cocina, por parte del grupo de trabajo de I+D+I de ANTA, que dirige Norberto Navarro, director técnico de Foodtopía y que fue acompañado en las presentaciones por Jesús Pagán, director general de Aurum Process.

Los equipos presentados ante una veintena de jefes de producción y responsables de compras de cadenas de restaurantes y empresas de restauración colectiva fueron:

Marmitas t10 y t20. Dos supermarmitas eléctricas de última generación capaces de aunar en una sola máquina el trabajo de una olla, de una sartén, de un wok, de una olla de alta presión (hasta 2 bar), y de la más potente trituradora/emulsionadora. Con rascadores guiados por microprocesador para que nada se pegue. Ideal para resolver todos los problemas y toda la casuística que exige la más moderna y clásica cocina, y la preparación de los platos de la buena cocina tradicional.

Horno de alta presión th 30. Hornos de vapor de alta presión (hasta 3 bar) capaces de emular un autoclave. Especialmente diseñados para cocinar con vapor sanitario atmosférico y vapor a alta presión, totalmente programable. Ideales para cocinar al vapor productos frágiles y pequeñas o grandes porciones de carnes y aves que exijan una cocción “en estático”. Con ellos se puede cocinar al vapor, “ablandar” o pre cocer carnes, aves y verduras que requieran un dorado posterior. Perfectos para ejecutar baños maría y cuajar postres, patés y terrinas.

Gratinador de infrarrojos tg6. Una salamandra múltiple de 6 niveles 1/2 gn. Dorar con luz es más

preciso y más penetrante. Tiempo y temperatura regulables nivel a nivel. Una salamandra de alta producción capaz de obtener los mejores gratinados en lasañas, canelones, pasta en general, aves, carnes, pescados. Ideal para “secar” arroces en paella. Un equipo que complementa los otros tres y muy especialmente al horno th30.

Estos equipos, dadas sus características de polivalencia y eficiencia, pueden suponer en su conjunto una auténtica cocina central de producción que ocuparía un espacio de tan sólo 60m², lo cual lo hace factible para incluso, restaurantes independientes o empresas que quieran montar nuevas cocinas en cualquier tipo de colectividad.

El seminario y su contenido se alinea con las nuevas tendencias que han de regir en el sector de hostelería, ante la necesidad de que sus empresas vayan comulgando con el desarrollo sostenible y la eficiencia energética. No en vano los equipos pueden llegar a ahorrar un 25% de la energía que habitualmente consumen los equipos, por realizar su trabajo en, considerablemente, menos tiempo y logrando una calidad en los acabados, muy superior a las de las producciones actuales.

En el transcurso de la reunión, donde se anunció que la II Convención de Cocinas centrales, tendrá lugar en Barcelona a finales de Mayo, tuvo lugar una cata-degustación de platos hechos con dichos equipos y se dejó constancia de que ante la novedad de los mismos la formación del personal que los utilice será una condición imprescindible, no por su dificultad, sino por la posibilidad de lograr altos índices de productividad, al disponer de nuevos tiempos para elaboraciones, que antes estaban ocupados por las que usaban equipos tradicionales.

El seminario iniciado en Barcelona, tiene la intención de celebrarse de forma itinerante, siendo Madrid la próxima capital elegida, ya en las primeras semanas del 2015.

La opinión de Francesc González



En mi trayectoria profesional durante estos años, en la restauración colectiva he visto llamar de diferente manera a un proceso de trabajo: cook-chill; cocina al vacío; cocina de ensamblaje... Realmente, para mí, ese proceso se llama TCT Técnica, Cocina, Tecnología.

¿Y por qué? Por que, realmente, lo que le queda a la restauración colectiva es ver en las cocinas, como en una fábrica, que procesos contribuyen a mejorar costes, regularidad y rentabilidad.

Una cocina, por el volumen, no es una simple cocina. Según las necesidades de cada centro debemos aplicar el sistema necesario para una mayor funcionalidad que, seguro, es la mezcla de los tres términos citados. Y por eso, los debemos optimizar, por separado.

En la cocina, corazón del proceso, debemos saber que queremos cocinar y cuáles serán las fases que tendrá la receta, desde la elaboración al servicio; la técnica debe contemplar los ingredientes que nos deben ayudar a estabilizar y mejorar los procesos necesarios y la tecnología cómo elegir la maquinaria a utilizar, para que el proceso sea más eficiente tanto en costes como en productividad, sin desmejorar la calidad a ofrecer al comensal.

Welbilt: Agregando valor a través de la conectividad incorporada

por Joshua Walton

13 de diciembre de 2022

Welbilt aprovechará el poder de la conectividad incorporada dentro de su cartera de productos para ayudar a los operadores a autoanalizar su propio negocio para obtener mejores resultados, al tiempo que se centrará en proporcionar soluciones de equipos innovadoras para ayudar a abordar la escasez de personal y reducir el uso de energía, dice Pere Taberner, vicepresidente de la firma para Europa Occidental y África (13.12.2022).

¿Cuáles son las principales tendencias que darán forma a la innovación de productos y al diseño de cocinas en 2023?

La actual crisis de los precios de los servicios públicos significará que los equipos energéticamente eficientes seguirán siendo una de las mayores demandas de los clientes a lo largo de 2023 y más allá. Desde productos y equipos que se calientan de forma más rápida y económica, hasta modelos que permiten a los operadores una mayor capacidad para cocinar fuera de las horas de servicio principales, los modelos de ahorro de energía estarán a la vanguardia de la innovación. El Convothem maxx pro, por ejemplo, viene con un modo de cocción durante la noche de serie, que permite a los chefs configurar el horno para que cocine a una temperatura más baja durante toda la noche, en lugar de requerir que funcione a altas temperaturas durante las horas pico. La otra tendencia que hemos comenzado a ver es cómo dos tecnologías pueden trabajar en conjunto para permitir a los operadores operar un servicio a gran escala en una cocina más pequeña con menos equipos. Por ejemplo, la preparación previa de los elementos del menú en un vaporizador combinado Convothem, antes de terminar a alta velocidad en un Merrychef en el punto de compra o pedido. Esto reduce la huella del equipo en una cocina, creando así espacio adicional.

¿Cuáles son los mayores retos operativos o de menú a los que cree que se enfrentarán los operadores en 2023?

Desde el punto de vista operativo, la contratación de personal seguirá siendo uno de los mayores desafíos, tanto desde el punto de vista de la dotación de personal general como de la capacidad de contratar a personas con los niveles de aptitud adecuados. En última instancia, esto significa que el equipo que los operadores tienen dentro de su



establecimiento debe estar en un nivel en el que la preprogramación y la automatización sean un hecho, en lugar de ser agradables de tener. Esto no solo ayudará a garantizar que el lugar pueda implementar una operación impulsada por procesos, sino que también se garantiza la consistencia de los platos. Ya estamos empezando a ver cómo, dentro de las organizaciones más grandes, los chefs cualificados ahora crean tanto el menú como los procesos, mientras que la implementación diaria está liderada por miembros del personal menos cualificados.

¿De qué otra manera busca apoyar a los operadores con costos de funcionamiento reducidos? ¿Se trata únicamente de innovación de productos y formación?

La innovación y la formación son factores clave, pero igual de importante es asociarse y trabajar aún más estrechamente con el operador para poder ayudar en todos los aspectos del negocio. Con frecuencia, Welbilt se involucra más con todo el P+L para ayudar a sugerir ahorros de costos, una mejor utilización del equipo e incluso modificaciones en los ingredientes y recetas. Esta asociación entre nosotros, como proveedor, y el cliente garantiza que no nos centremos en productos y procesos individuales, sino que seamos más bien un consultor integral para toda su operación.

Una de las áreas clave en las que ayudamos a los operadores es proporcionarles más información de la que han tenido antes. Estos datos están impulsados por el creciente porcentaje de equipos Welbilt que vienen conectados "listos para usar". La conectividad incorporada significa que los operadores pueden analizar un número cada vez mayor de hechos, cifras e información que les permite no solo analizar lo que está sucediendo a nivel de punto de venta, sino también en numerosos lugares y fincas/carteras completas.

Galería

¿Qué significa para ti la palabra “liderazgo”? ¿cómo pretende tu empresa demostrar el liderazgo de la marca?

El liderazgo consiste en conocer todos los elementos del negocio de nuestros clientes y socios. Se trata de participar en todas las etapas del proceso, desde el desarrollo inicial del menú hasta el desarrollo de la eficiencia operativa diaria. Se trata de entender los retos y problemas con los que se encuentra el cliente y proporcionar soluciones y equipos que ayuden a responder a sus necesidades.

El liderazgo consiste en aportar experiencia a las discusiones y asociarse con el cliente para desarrollar su operación. Se trata de garantizar que nuestro conocimiento se comparta con todo su equipo sin importar su nivel de habilidad. Esta es exactamente la razón por la que organizamos eventos de capacitación de clases magistrales

regulares para garantizar que todos en una operación tengan la oportunidad de aprender sobre el equipo, mucho después de que se haya completado la venta inicial.

¿Cuál es la gran área de enfoque para ti en 2023?

Con la reciente adquisición de Ali Group, 2023 se presenta extremadamente emocionante para Welbilt y, por lo tanto, para nuestros clientes. Debido a las sinergias dentro de nuestras operaciones, existe un muro de oportunidades para la innovación de productos y para desarrollar un punto de vista de liderazgo aún mayor dentro del sector. Si bien sería un error destacar planes específicos en esta etapa, es seguro decir que todo lo que hagamos se basará en proporcionar soluciones para los desafíos clave que enfrentamos en la contratación de personal, la escasez continua de habilidades y la reducción del uso de energía aún más



Horno de Welbilt.

**Formación e
Información**

10



Los orígenes de ANTA, y puede señalarse sus objetivos fundacionales, fueron los de ofrecer formación e información sobre nuevas tecnologías de elaboración de comida, a los profesionales de la hostelería, a finales del siglo XX y durante la primera década del siglo XXI.

Se organizaron cursos (los primeros por correspondencia en los años 90), seminarios, congresos(propios y ajenos) y se contó con un newsletter (en papel) y a partir del 2011 de una página web para informar.

Las iniciativas siempre fueron elegidas, por las diferentes directivas de ANTA, por la existencia de carencia de foro para tratar de un tema o por la inmediata actualidad de un tema, como sucedió con la normativa de alérgenos o la novedad del uso de las altas presiones. También se trató de problemas perseverantes, como la logística.

En lo que se refiere a informar, la actividad fue variopinta pues se realizaron, por encargo, demos como las de empresas como Foodtopia (para los dosets y los productos de Como) Lumar (para platos de V Gama a base de pescado) o Custom Culinary (para ingredientes).

Hasta se implementó un plan de dinamización de captación de visitantes profesionales para Hostelco 2012, el certamen de Fira de Barcelona que siempre acogió a ANTA con interés y supo aprovechar sus iniciativas.

Incluso se realizaron estudios encargados por empresas internacionales como la Usa Dry Pea&Lentil Council sobre el mercado de leguminosas en la restauración colectiva o el Basque Culinary Center, sobre como certificar como sostenibles a los restaurantes.

La perspicacia de los directivos de ANTA llegó incluso a intensificar la liason entre los mayoristas de Mercabarna con Mercarest en 1998 y 1999 y los operadores de restauración que, años después, se completaría con un programa 2013-2016 (ver anexo) sobre nuevos conceptos de restauración comercial; anticipándose en años a lo que ahora pretende la restauración colectiva, tal como opina en su columna Enrique Ordóñez, en cuanto a converger en estrategias de marketing y conceptos, con las empresas de restauración comercial.

A continuación, tienen una buena muestra de lo relatado.

La opinión de Xavier de Blas



¿Quién le pone el cascabel al gato?

Una vez finalizada mi carrera de biólogo y realizado un máster de Química Agroalimentaria en el IQS, entre por “azar”, en la Formación Ocupacional para cocineros y dietistas en Restauración Colectiva, a principios de los 90.

Además de formación yo coordinaba las prácticas de los alumnos. En este punto yo empecé a conocer de primera mano, este gran mundo. El valor primordial era el personal, las horas de trabajo y la dedicación. Había muchas empresas, de todo tipo, ya que cubrían diferentes tipologías de cliente, con un margen de beneficios suficiente y adecuado. La exigencia de los centros de reducía a tener un plan de dietas o menús correcto, y que los profesionales tuviesen el infausto “carnet de manipulador de alimentos”. En los años siguientes, se instauró la obligatoriedad de los puntos críticos. Fue un gran salto ya que las empresas debían hacerse cargo de la formación en higiene alimentaria, de una forma más seria y correcta.

En la primera década de 2000, entró la moda de las certificaciones ISO, que ya no nos abandonó y supuso un gran negocio para las empresas certificadoras pero un pequeño avance (discutible) para las empresas del sector.

En paralelo, entró con mucha fuerza la producción en cadena fría, que supuso un cambio de mentalidad ya que reorganizaban los flujos de trabajo e implicó una mayor formación técnica para los mandos intermedios. Los fabricantes vieron una gran oportunidad de negocio, con la venta de regeneradores (para el sector escuelas y residencias) y carros termorefrigerados.

En la segunda década de los años 2000, se acentuó un problema que aún perdura: conseguir buenos profesionales, que, aunque tienen mejor horario que sus “compañeros” de la Restauración Comercial, su retribución sigue siendo muy baja. Es especialmente significativo el desfase del sueldo de un jefe de centro (Hospital o escuela) en relación a los presupuestos y plantillas que gestionan.

El último estoque al sector ha sido la rebaja de beneficios, incluso pérdidas, por la subida de precios de materias primas y la nula flexibilidad de los contratos públicos en este aspecto.

A día de hoy, es un sector poco atractivo a nivel laboral y empresarial, pero de una importancia capital en nuestra sociedad. Las empresas están muy tocadas y los profesionales están buscando salidas y opciones laborales en otros mercados.

Formación continua desde su empresa sobre dos temas de actualidad

Formación a distancia + Seminario de prácticas.

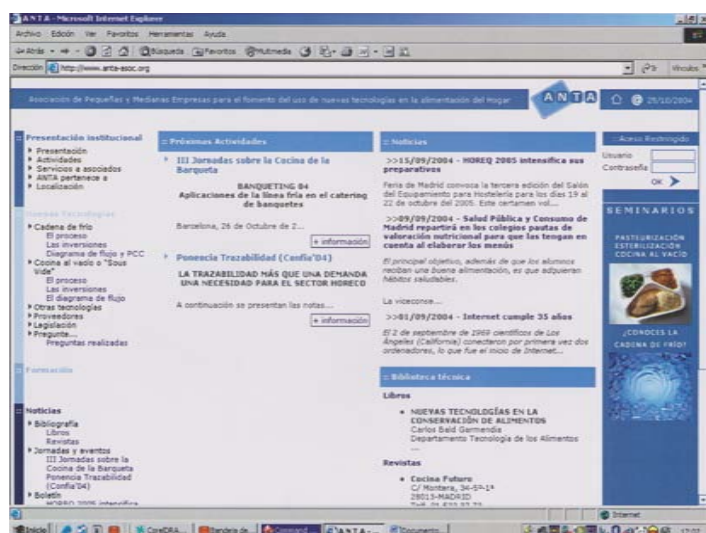
Cada curso consta de cinco módulos de formación distribuidos cada mes con sus respectivos ejercicios de autoevaluación que permiten acceder al Seminario de prácticas. Expertos profesionales actuarán de monitores de los cursos durante el desarrollo de los mismos y después del Seminario.

FECHA DE INICIO
11 de noviembre de 1998

IDEAL PARA EMPRESAS DE RESTAURACION Y COLECTIVIDADES SENSIBLES A LOS CAMBIOS QUE SE ACERCAN

Información e inscripciones: TOM CATERING DIVISION
Mallorca, 250 ático
08008 Barcelona
Tel. 93 488 06 06
Fax 93 205 75 10

Con el Patrocinio de
ANTA
Asociación de PYMES para el fomento del uso de nuevas tecnologías en la alimentación fuera del hogar



EL NOTICIERO DE



Asociación de Pequeñas y Medianas Empresas para el fomento del uso de nuevas tecnologías en la Alimentación fuera del Hogar.

BOLETÍN MENSUAL PARA LOS MIEMBROS DE LA ASOCIACIÓN
Nº 01 Año 2002

SUMARIO

EDITORIAL

CONVOCATORIAS

Empresas asociadas a ANTA serán potentes en el Congreso de Hostelería que se celebra en Salamanca.

El sandwich comienza a adquirir carta de naturaleza en España.

May adelantado el primer viaje de estudios para visitar cocinas colectivas en Francia.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

FEADRS ultima el programa del Master para Directores de Centros de Alimentación Colectiva.

Para el curso 2003-2004 ANTA promoverá en Barcelona un Curso sobre Cocinas Centrales para Hostelería.

NOVEDADES Y DESARROLLOS TECNOLÓGICOS

ANTA promueve las bases para la creación de un label colectivo entre cocinas centrales.

Avanzan los trabajos del CTN 167/SC 1 de AENOR en torno a normas para las actividades de Restauración.

Cinco grandes grupos dominan el mercado mundial.

Una nueva edición de Hostelería sirve para recuperar el tono de la comunicación entre los profesionales de la hostelería que siempre desean actualizar sus conocimientos al calor de las empresas expositoras del certamen.

En esta ocasión, gracias a las facilidades de los organizadores de Hostelería, ANTA puede convocar a sus socios y seguidores en torno a un tema que ya debía haber pasado a los anales de la historia del sector y que, sin embargo, no acaba de ser utilizado por las empresas de hostelería en la medida que cada vez más se hace imprescindible.

“...ha sido provocado por la rotura de la cadena de frío” es la mayor parte de las veces la explicación que se ofrece sobre un episodio en el que la salmonella y sus secuestradores hacen acto de presencia.

Pero ¿de verdad creemos que la hostelería sabe lo que es la “cadena del frío” y qué analogías y diferencias posee con la línea fría, tratada en esta ocasión por ANTA en el marco de Hostelería?

¿Sabían ustedes que algunas de las empresas participantes en este Seminario de ANTA ya habían intervenido con el mismo tema, allá por el Hostelería de 1996, celebrado además, por más setas en Madrid?

¿Qué está pasando? Porque no se implanta como algo generalizado el uso de la línea fría, ya no sólo en restauración social, sino también en la restauración comercial? ¿Alta inversión?, ¿baja formación?, ¿poco conocimientos de sus ventajas?, ¿temores a los niveles de calidad percibidos por los clientes?

Algunas respuestas en el Seminario de ANTA.

Editado por: ANTA

Domicilio: Rafael Batlle 17, Oficina, bajo interior 08017 BARCELONA
Tel. 93 205 39 93 Fax 93 205 75 10
e-mail: tomtrade@ibernet.com

FORMACIÓN

ANTA advierte de los peligros de no empezar a acometer un plan de control de gestión de alérgenos.

Dentro del ciclo de seminarios que ANTA ha realizado en Madrid y Barcelona, durante el mes de octubre (ver www.anta-asoc.org) y con el fin de recabar la atención de los mandos intermedios de las empresas de restauración, a mediados del mes pasado convocó a responsables de calidad de distintas empresas, para debatir sobre los efectos que traerá consigo la aplicación, el año que viene, del Decreto 1169.

La reunión tuvo como ponentes principales a Victoria Castell (responsable del Comité Científico Asesor de Acsa, Agència Catalana de Seguretat Alimentària) y Josep Mestres (director general de Silliker Ibérica). En representación de ANTA, participó Concepció Agustí, responsable de Calidad del grupo de restaurantes Monchos.

Castell comentó que, además de seguir apostando por la seguridad alimentaria, el legislativo de la UE ha querido, con la aprobación del Reglamento 1169/11, igualar en derechos a las personas alérgicas e intolerantes con las que no lo son. Se pretende facilitar información de los platos con alérgenos, para que cualquier comensal sepa qué puede comer o qué no, en igualdad de condiciones que otro y sin tener que identificarse ni pedir trato especial. Se trata de garantizar la ausencia de alérgenos en determinados platos, para que se puedan consumir sin riesgo.

Multas y sanciones incluso de cárcel.

El gran cambio que incluye el reglamento respecto a otras regulaciones está en la responsabilidad directa que se le otorga a la empresa operadora sobre la información alimentaria relativa a los alérgenos que se debe facilitar al cliente. Hasta ahora, la responsabilidad caía en el proveedor de las propias colectividades y del consumidor final, ahora es además el operador quien tendrá que ofrecer esa información. La ley habla de colectividades en general y como tales entiende “cualquier establecimiento (incluidos un vehículo o un puesto fijo o móvil) como restaurantes, comedores, centros de enseñanza, hospitales y empresas de suministro de comidas preparadas en los que, como actividad empresarial, se preparan alimentos listos para consumir, por el consumidor final”.

Como explicó Josep Mestres, “todo plato que sirvamos y que contenga alérgenos, deberá



contar con la información adecuada; es más, si una empresa sirve en un restaurante o en un comedor platos cocinados por terceros, también es responsabilidad suya la información”. Y es que, tal como está planteado el reglamento, la presencia no declarada de un alérgeno en un alimento, se considera un peligro alimentario, comparable con la presencia de una salmonella. De la omisión o mala práctica, en este contexto, se pueden derivar responsabilidades penales (prisión, multas e inhabilitaciones para la profesión, etc).

La norma, cuando haya de aplicarse, establece como obligatoria “la información sobre todo ingrediente que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en forma modificada”. La reglamentación incluye 14 grupos de alérgenos sobre los que se tiene que advertir y que contempla el anexo II del reglamento, tanto cereales sin gluten, como ovoproduitos, leche y sus derivados, pescado... y hasta el apio.

Mestres y Castell hicieron hincapié también en la importancia y la inclusión en el reglamento de las ‘trazas de alérgenos’. “La presencia de trazas de alérgenos como consecuencia de la contaminación cruzada en operaciones de transporte o de procesado de los productos, no declaradas en el etiquetado, son consideradas igualmente un peligro para la salud y tratadas en consecuencia”. Por su parte, Victòria Castell insistió que no se debe utilizar la frase “este alimento puede contener trazas de...”, ya que a nivel preventivo “se debe informar sobre las trazas reales”.

La solución: la gestión pura y dura

Los tres oradores coincidieron en que organizándose con tiempo, las empresas pueden diseñar un plan de



Reportajes

control para la gestión de alérgenos, para no poner en riesgo, no sólo la salud de los consumidores, sino la marca y la propia empresa, remarcando también que, es vital la formación del personal en materia de alérgenos, de forma que se asegure la no transmisión por malos hábitos o malas prácticas de manipulación.

En cuanto a las herramientas para la gestión, se citó la homologación de proveedores (proveedores de confianza significa menos gasto en controles); el plan de control de materias primas; la validación de operaciones de limpieza; la revisión de la información de los menús y fichas técnicas de los ingredientes para asegurar que se declaran todos los alérgenos presentes en el plato; el plan de control de producto terminado; la validación y seguimiento de los métodos de control implementados; y auditorías periódicas que informen del grado de implementación y eficacia de las herramientas.

Por último y a propuesta de ANTA como entidad convocante de la reunión, Concepció Agustí –con una amplia y dilatada actuación en la asociación, desde su fundación, en transferir su conocimiento a terceros colegas, expuso su experiencia en la

cocina (central y satélites) de Moncho's e instó a los presentes a ponerse manos a la obra ya que “con tiempo y previsión se puede dar un buen servicio elaborando dietas específicas para alérgicos e intolerantes alimentarios”. Para esta profesional de la calidad, además de en la formación de los trabajadores y los proveedores de confianza, es fundamental hacer escandallos de los platos totalmente cerrados y con un protocolo creado para realizar cualquier cambio en una ficha técnica; y diseñar un buen sistema de etiquetaje que sea visual e intuitivo para todos. Agustí comentó que el sistema que se había implantado en Moncho's está basado en la guía de la Agència Catalana de Seguretat Alimentària: ‘Los alérgenos alimentarios en la restauración colectiva’.

En suma, una iniciativa más de los directivos de ANTA, en pos de paliar las carencias de información que se suscitan entre la profesión, en la actualidad y que en esta ocasión, posee ficha fija de asumir unos compromisos con la sociedad que, en su defecto y como se ha comentado por los expertos intervinientes, puede acabar con algunos directivos a la sombra.

La opinión de Juan Salado



La importancia de contar con una logística de tres temperaturas

Tras mi etapa por el sector hostelero y específicamente en el área de banquetes, vi una oportunidad en la técnica del vacío, para alargar la vida de los alimentos y así poder conseguir diferir temporalmente la elaboración de comidas, de la “mise en place” y posterior servicio, además de gozar de ventajas tales como control de mermas, escandallos, optimización de procesos productivos etc.

En 1998, decidí montar mi empresa, CARTA MAESTRA, en unas naves cedidas por el Ayuntamiento de La Carlota, tras mi promesa de crear tres puestos de trabajo para su arranque. Dos años después había 43 personas trabajando en centro de producción de costes controlados, usando técnica de vacío, vacío y gas, pasteurización y criogenización para abatir temperaturas, etc.,

La cocina llegó a servir entre 7.500 y 9.000 comidas al día, pudiendo alcanzar hasta las 17.000 si hubiera sido preciso. Disponíamos de 380 recetas homologadas de las que entre 50 a 80 las elaborábamos para el sector de restauración organizada exclusivamente y donde la de carácter comercial (Zena, NH y AC Hotels , Comess, Café&Te,,,) respondió mucho mejor que la de tipo colectivo (Compass, Autogrill...) o el food retail.

Pudimos hacer más; pero en 1998 la logística en frío, no estaba suficiente preparada por lo que sufrimos, roturas de cadena de frío, falta de puntualidad en entregas, etc., aunque en pocos años, el sector entendió la necesidad de responder al cambio de tendencia y avanzó exponencialmente hacia una ostensible mejora.

La opinión de Gonzalo Manen



La gran desconocida en Foodservice LA LOGÍSTICA

Es importante destacar que en el canal Foodservice, por suerte, han cambiado las reglas del juego para las empresas que ofrecen servicios logísticos, sean fabricantes, distribuidores u operadores logísticos, aunque todavía queda un recorrido por hacer.

A principios del 2000, el servicio que se daba en el canal era muy similar o superior a un “Amazon” de turno, todo valía, se servía de todo y a cualquier coste, vamos, era puro servilismo y no se podía entender de otra manera. En el canal hubo varios intentos a través de las punto.com con iniciativas de grandes cerveceros (Horeca.net), pero no se logró, ya que implicaba un cambio de hábito y eso a todos los humanos ya nos cuesta más.

Llegó la crisis del 2008 y empezó el cambio de paradigma, el margen empezó a ser más importante que el cliente, y en el momento que tocas bolsillo parece que las cosas cogen velocidad. Toda la cadena de valor se tuvo que poner las pilas, buscando eficiencias logísticas y alternativas de todo tipo, la restauración independiente tuvo que ajustarse a los nuevos tiempos para sobrevivir, y la organizada también, pero de una manera más profesional y ordenada.

En el canal Foodservice, la logística juega un papel aún más crucial que en otros sectores, ya que los consumidores son especialmente exigentes. El servilismo que se extiende a lo largo de toda la cadena de valor dificulta la viabilidad en cada uno de sus eslabones. Cuando se habla de logística en Foodservice, lo primero que viene a la mente son los almacenes y los camiones, olvidando que cada eslabón –sea fabricante, distribuidor o punto de venta– es crucial en la cadena de valor.

El principal objetivo de un operador logístico/distribuidor es ofrecer el mejor servicio con unas

condiciones económicas que pueda encajar en la cadena de valor teniendo en cuenta cada detalle de esta, de no ser así cualquier desviación que exista influirá en el nivel de servicio. Tras muchos años en sector diseñando y ejecutando operativas sencillas y/o complicadas, creo que los puntos críticos que debería plantearse toda la cadena de valor y de una forma muy simplificada son:

- Qué, me van a entregar / voy a entregar.
- Cómo, me lo van a entregar / lo voy a entregar.
- Quién, me lo va a entregar / lo voy a entregar.

Pongamos un pequeño ejemplo y empecemos con el quién, somos un restaurante que necesitamos proveernos diariamente, ya que por el diseño del local tenemos poco espacio de almacenamiento, y el qué lo marcará la carta ofrecemos, productos frescos y saludables. Estos dos elementos nos marcarán el cómo, la frecuencia de servicio y en consecuencia mayor coste de entrega (bajará el pedido medio, se incrementará el coste de picking en el almacén, se incrementa la probabilidad de errores), probablemente necesitemos que nos lo entreguen a primera hora de la mañana (antes del servicio) y que nos lo dejen cerca de la cámara (o dentro), este elemento nos encarecerá mucho el coste de entrega, ya que si la mayoría de clientes quiere que se le entregue en la misma franja horaria, los costes se disparan (el proveedor necesita más camiones para realizar el mismo reparto).

En definitiva, en logística todos los pequeños detalles suman a la carga de la operativa, y como me dijo una vez un profesor de operaciones de IESE, la variabilidad es el demonio en la operativa y para “combatir” la variabilidad hay que “atacarlas” con previsiones y planificación.



Seminario Taller: LAS ALTAS PRESIONES COMO TÉCNICA EN COCINA



Asociación para el fomento
del I+D+I en la Hostelería

El próximo 31 de marzo, Barcelona será la sede de un seminario dirigido a directores de producción, cocinas centrales, calidad e I+D+I de empresas de restauración y empresas asociadas al Cluster Alimentari Barcelona y a ANTA, interesados en conocer las ventajas de la aplicación de las altas presiones a los productos que se elaboran en sus centros de producción.

Como se sabe, esta tecnología (tratamiento no térmico, que consiste en sumergir en agua alimentos envasados, la cual se presuriza, hasta 6.000 bar, de forma que en el interior del alimento se eliminan los patógenos y microbios existentes) posee innumerables ventajas, por ejemplo, en los platos de V gama, ya que coadyuva a mantener la idónea organoléptica, alargar la vida útil y sobre todo, a incrementar la garantía de seguridad alimentaria en su consumo.

PROGRAMA

31
de marzo
2016

10,00 h.

Acreditación de participantes y entrega de documentación.

10,20 h.

Apertura a cargo de Ramón Just, Director de Apaprocessing.

10,30 h.

Sesión teórica: "Tecnología de Altas Presiones: Cómo conservar los alimentos sin alterar su calidad sensorial"

- Helena Nunes, Responsable de Aplicaciones y Calidad de Apaprocessing.

- Francesc González, Director de TCT y directivo de ANTA.

11.30h.

Coloquio-Café por cortesía del Cluster Alimentari de Barcelona.

12.00h.

Sesión práctica: Visita técnica* a las instalaciones de Apaprocessing

13.00h.

Clausura de la Jornada.

LUGAR DE CELEBRACIÓN:

Instalaciones de Apaprocessing
P.I. Zona Franca
Parc BZ - Calle 28 - nº 62
08040 Barcelona

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES

La Asistencia es gratuita, pero es necesario inscribirse previamente enviando mail a gestion@anta-asoc.org

La jornada está dirigida a responsables de producción de cocinas centrales, jefes de Calidad y de I+D+I de empresas de hostelería, prioritariamente, por lo que, dado que las plazas son limitadas, éstas se adjudicarán por riguroso orden de recepción de e-mail.

Con el patrocinio y colaboración de:



(*) Las empresas elaboradoras que lo deseen podrán optar por realizar una prueba con sus propios platos, en fecha posterior a la realización de la jornada.

Agendar fecha!



Madrid
12 de abril de 2016

inscríbese en
gestion@anta-asoc.org
plazas limitadas

EQUIPAMIENTO

Cata-degustación de dosets en el Cluster de Foodservice de Mercabarna

Mientras Foodtopía acaba su primera cocina central basada en la tecnología T en Mercalicante, sus fundadores, invitados por Mercabarna y ANTA, han tenido la oportunidad de ofrecer a los miembros del Cluster la posibilidad de conocer más sobre la Tecnología T, sus aplicaciones y las ventajas que reportaría la instalación de una unidad central de producción, precisamente en la unidad alimentaria de Barcelona.

Tras la introducción a la reunión realizada por Joaquín Ros y Javier Rodríguez por parte de Mercabarna y ANTA, Jesús Pagán, consejero delegado de Foodtopía, dirigió unas palabras a los asistentes para destacar la oportunidad que se les presentaba a los mayoristas para participar en una UCP sita en los terrenos de la Zona Franca donde quiere crearse una a modo de *food valley* y frenar las ineficiencias de un modelo alimentario basado en el despilfarro y lejos de aprovechar las riquezas naturales de los productos que se comercializan para su consumo. Insistió en que, para la hostelería, la recuperación del recetario tradicional basado en la elaboración de los quince ingredientes básicos mediante la marmita conocida por T, que respeta la calidad de las materias primas que trata, ahorra energía y otro tipo de costos, y que pueden consumirse bajo diferentes escenarios por los profesionales interesados, es un tren que no debe perderse, en los tiempos que vivimos.

Como quiera que el movimiento se demuestra andando, Pagán cedió la palabra a Norberto Navarro, vicepresidente de I+D+I de ANTA y consultor técnico de Foodtopía, que a petición de los convocantes de la reunión pasó a describir qué era un doset y para qué podía servir (ver artículo anexo). Y así, con ayuda de material audiovisual, explicó cómo se pueden planificar, producir y usar ingredientes que terminan platos con una calidad inusual a costes increíbles: Pagán citó que el foodcost no superará el euro por ración.

Y para mayor hiperrealismo, gracias a Mercabarna, Norberto Navarro cocinó un menú de siete platos de los que dieron cumplida cuenta en una cata degustación los miembros del Cluster de Foodservice y algunas empresas de restauración colectiva tales como Clece, Sehns, ISS Catering, Exquisitarium...

El feedback de la reunión se reúne en una sola palabra: sorpresa. Pero, agradable. Tanta que algunos de los asistentes pidieron visitar la UCP que en Mercalicante está a punto de hacer los sueños de ingenieros, economistas, y chefs y se pone por delante de otros grupos de empresas de alimentación y distribución, con una carta de mas de un centenar de platos y dosets listos para revolucionar la hostelería. ●

ISABEL ACEVEDO



Joaquín Ros, director de mercados en Mercabarna y Javier Rodríguez, presidente de Anta

Cambios tecnológicos a la vista: una nueva música suena en cocina

Imaginemos por un momento que la industria alimentaria resuelve de un plumazo las situaciones de ineficiencia en cocción y que la mejora quince veces. Si así fuera podría empezar a procesar ingredientes naturales a buen precio. Resuelta la cocción, se resuelven de rebote los problemas de enfriamiento rápido y de congelación de fluidos que, a fin de cuentas, son problemas de intercambio térmico. Y ya está. Ya tenemos productos naturales de calidad gastronómica que ayudan a cocinar barato, como Dios manda, y con el recetario más tradicional en la mano. Las preparaciones previas dejan de ser el problema. Nos las dan hechas desde una nueva modalidad de industria. Y el mundo está lleno de productos y coproducidos esperando ser cocinados como antes.

De súbito, el problema del tiempo en las cocinas cambia radicalmente, los ingredientes de ayuda pegan un subidón y se hace posible minimizar el tiempo cautivo en cocina; el tiempo dedicado a las preparaciones desaparece y todo es tiempo creativo o tiempo máquina.

Imaginemos que esos ingredientes llegan en forma de "pastillas" a las cocinas pequeñas o incluso medianas (pueden llegar de muchas formas y presentaciones, pero en Foodtopía somos adictos a esa modalidad); sí, porciones ultracongeladas (cilíndricas y de 25 grs. cada una), que son en realidad: vegetales fritos o confitados, caldos y fondos y recetas completas. Es una opción fácil de dosificar, y no debe asustarse nadie; llevamos años usando cubitos por lo que no sorprenderá ahora ver una pastilla congelada que es caldo 100% natural y concentrado o un vegetal impecablemente frito.

Va a cambiar la manera de cocinar, o mejor dicho, la manera de precocinar, de preparar todos los ingredientes del plato antes del último acto, de la cocción final. ¿Y qué? Se va a comer mejor, más barato y en menos tiempo. Se va a trabajar menos. Hasta hace pocos años molíamos café y usábamos cafeteras que poníamos al fuego; luego comprábamos el café molido y usábamos cafeteras de brazo en su versión doméstica; ahora usamos cafeteras de alta presión y una gran variedad de cafés encapsulados bajo vacío. Esto es lo mismo. Y se va a ganar en tiempo, sostenibilidad, sanidad, naturalidad y todo va a estar más bueno. El cambio, mientras aporte ventajas y más ventajas, siempre debe ser bienvenido.



Pablo Villanova presenta a Jesús Pagán y Norberto Navarro



Cata degustación de platos elaborados a partir de dosets



Los dosets son la solución de las cocinas productivas

ANTA presenta a los chefs corporativos, las novedades de Custom Culinary en la Fooditeca de Barcelona

¿QUÉ ES CUSTOM CULINARY®?

- ✓ **Custom Culinary®** es un compañero de confianza para el Chef atareado en la cocina que ofrece las soluciones y ayudas culinarias más auténticas y fiables del mercado.
- ✓ **Custom Culinary®** lleva más de medio siglo perfeccionando la técnica de hacer los alimentos más sabrosos. Nos hemos dedicado apasionadamente a proveer una línea completa de auténticas bases, salsas y coberturas que ofrecen siempre unos resultados de primera clase y ayudan a los profesionales del Food-service a crear sus propios menús.
- ✓ **Custom Culinary®** es satisfacción garantizada: todos nuestros productos tienen como base ingredientes de calidad y están elaborados cumpliendo los niveles más exigentes.



QUE OFRECEMOS.....



Las bases **Gold Label Custom Culinary®** fabricadas a partir de carne, ave, marisco y verduras auténticas para darle a los platos su genuino sabor. Solamente Custom Culinary® ofrece la gama más amplia de sabores que permite a los profesionales ser más creativos en menos tiempo y dota a los restaurantes de un mayor despliegue de apetecibles menús.



Con las salsas **Custom Culinary® Master Touch®** hacer salsas culinarias de gran calidad nunca había sido tan fácil. Obtenga en cada ocasión un sabor, una textura y un aroma excepcionales en cuestión de minutos... Añada agua, mezcle y hiérvalo a fuego lento.



Custom Culinary® Zafran™ es una nueva gama inspirada en la cocina tradicional que aporta a sus platos el auténtico sabor que los caracteriza.



Custom Culinary® Chef's Own™ es una selección de coberturas, preparados y complementos. Desde una tempura hasta los panes de tipo japonés, nuestros sistemas combinan aspecto y textura superiores con uniformidad y fácil preparación.



La opinión de Enrique Ordóñez Sánchez



El dilema de la restauración colectiva: del cliente cautivo a la multi-oferta disponible

Recuerdo mis primeros años en la restauración colectiva, por el 1989, donde los clientes cautivos, tenían la obligación de consumir en nuestros centros, éramos los más económicos, había dificultades para salir de los edificios y los niveles de exigencia de los usuarios eran bajos.

No obstante, en 1996, cuando me incorporo a Grupo Cantoblanco empezamos a descubrir que los usuarios de los servicios empiezan a exigir y empiezan a elegir donde consumir, se acaba el cliente cautivo, para empezar a tener consumidores, con mayor capacidad de elección, con más conocimiento y sobre todo más exigentes.

A partir de esta fecha y como una reflexión personal, con mi entrada en el Grupo Cantoblanco, se empieza a implementar métodos de la restauración Comercial en la restauración Colectiva, empezamos a hablar de producto, de presentación y sin conocer el término del retail, algunos nos llamaban locos cuando pasamos de preocuparnos del coste (que también), para preocuparnos por el incremento de ventas. Y empezamos a trabajar con los conceptos de venta cruzada y venta sugerida; potenciamos nuestros servicios especiales como una importante fuente de ingresos incrementando el precio de estos servicios y aportamos valores añadidos a todos nuestros productos, como fórmula de incrementar nuestros ingresos.

Los años posteriores, y a partir del 2010 las exigencias se incrementaron y aparecieron nuevos actores en la escena:

El incremento de oferta de fast food

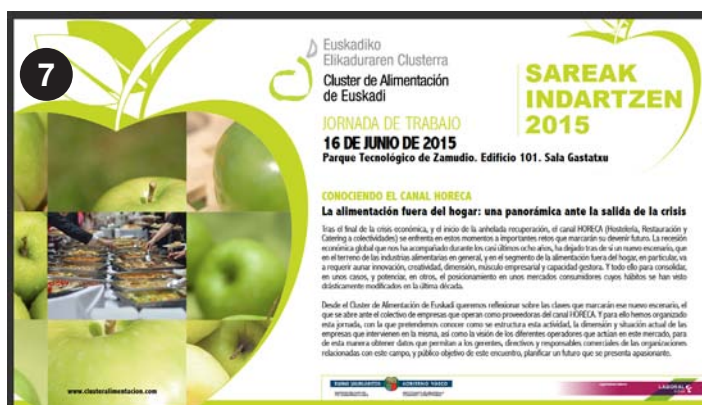
El delivery, permitía tener cualquier producto en cualquier sitio de forma inmediata

El tupperware, el peor enemigo que hemos tenido en el sector de los comedores de empresa

Los establecimiento low cost, por primera vez, los centros de colectividades no tenemos la ventaja competitiva del precio

Por supuesto, esto obligaba a una continua reinversión y el primer quinquenio de la década del 2011 fueron años apasionantes, lleno de retos que permitió desarrollar el mundo de la restauración corporativa desde la perspectiva del consumidor, dentro de las limitaciones presupuestarias, pero sin olvidarnos del usuario de los servicios de restauración colectiva. Por primera vez dejábamos de comprar barato, para compra calidad, cambiábamos el objeto del negocio, de la reducción de costes al consumidor. La tendencia ha continuado y solo las empresas que han sido capaces de incrementar el valor añadido de los servicios, son las que hoy en día consideramos empresas de éxito.

Galería



1. Promoción de visitantes en Hostelco 2012. 2. Poster de Mercarest99. 3. Jornadas sobre Bacalao de Islandia. 4. SEED Congreso de Alimentación en Euzkadi. 5. Jornadas del Cluster de Alimentación de Euzkadi 2016. 6. Estudio para el Basque Culinary center sobre Certificación en Sostenibilidad. 7. Jornadas del Cluster de Alimentación de Euzkadi 2015. 8. Showroom de Lumar en el CETT de Barcelona.

Hacia la convergencia entre la Restauración Colectiva y la Comercial (2013-2016)

RESTAURANTS CONCEPTS 2013

Quieres conocer otras oportunidades de negocio!

Nuevos Conceptos de Restauración. Ven y te lo explicamos!

El día **8 de Mayo**, se celebrará en Mercabarna una jornada a la que se someterán a análisis, nuevos conceptos de restauración. Estos establecimientos se abastecen principalmente de productos frescos (frutas y hortalizas, pescado y marisco, y carne y aves).

Dos tendencias actuales convergirán en los casos de empresa que se analizarán: los restaurantes temáticos (por ejemplo, las hamburgueserías gourmet, los bares de zumos, etc.) y los establecimientos que combinan el concepto comercio detallista con el de restaurante, en los cuales el consumidor puede llevarse el producto para consumirlo en su casa, o bien degustarlo en el propio local.

La Associació Clúster Alimentari de Barcelona con la colaboración de ANTA, organiza esta jornada que quiere mostrar nuevas propuestas de restauración adaptadas a nuevos hábitos y formas de vida de los consumidores.

Objetivo:

- Conocer de primera mano estos nuevos conceptos de restauración, y mostrar como las empresas comercializadoras de productos frescos, y procesados, tienen mucho que decir en el desarrollo de estos nuevos modelos de negocio, debido a la especialización y servicios de valor añadido que estas empresas aportan.
- Ser un foro de relación entre las empresas asistentes y los profesionales del sector de la restauración que han desarrollado estos conceptos.

Fecha:

- 8 de Mayo del 2013, miércoles.

Horario:

- De 08.45 a 13.30 horas (*cierre con almuerzo*)

Ubicación:

- Sala de Actos (1a. Planta), del edificio Centro Directivo, calle Major de Mercabarna, núm. 76 (Barcelona).

La Jornada es gratuita para las empresas del Clúster
Para el resto de empresas su coste es de 50€ (IVA incluido)
El aforo es limitado. Es necesaria inscripción previa llamando a:
93 556 35 30 o a cluster@mercabarna.cat

Programa:

- 08.45: Inscripciones.
- 09.00: **Apertura del acto a cargo del Sr. Josep Tejedo, Director General de Mercabarna.**
Introducción de:
 - Clúster Foodservice de Catalunya. Oportunidades para las empresas. A cargo de Encarnación Avilés, Responsable de Asesoramiento a Clúster Managers de ACC10.
 - Introducción a las diferentes sesiones que se presentarán a la Jornada, a cargo de Mario Cañizal, miembro de la comisión de Foodservice del Clúster Alimentari de Barcelona y editor asociado de la revista Restauración News.

Sesión Inaugural

- 09.30 "Conceptualización de un restaurante. Diversos conceptos en alimentos frescos"
Sesión a cargo de **Xavier Torrents, director Técnico de I+D+i del grupo AREAS.**
Presentación del Caso Delizia. Al finalizar la sesión se abrirá un tiempo para ruegos y preguntas.

Sesión I (pescado y marisco)

- 10.15 Casos prácticos:
 - Restaurante **Fishhh!**, a cargo de Luis de Buen Maldonado
 - Restaurante **MariscoCo**, a cargo de Víctor Arrese
 - Cadena de Restauración **Udón**, a cargo de Joan M. Gill

Moderación a cargo de: Pep Martí, de la empresa Catamar.

Pausa Café

- 11.00 Tiempo para la realización de una pausa café

Sesión II (carne y aves)

- 11.20 Casos prácticos:
 - Restaurante **Chez Cocó** y **Casa Paloma**, a cargo de Cristina Cusi y Enrique Valentí
 - Restaurante **Hamburguesa Nostra** y la **Vaca Nostra**, a cargo de Carlos Rodríguez

Moderación a cargo de: Ramon Agut, de la empresa Companyia General Càrnia.

Sesión III (frutas y hortalizas)

- 12.00 Casos prácticos:
 - Restaurante **Teresa Carles**, a cargo de Jordi Barri
 - Tienda **Parada 901**, a cargo de César Tresserras
 - Bar **Revive Juice Bars**, a cargo de Raul Martí

Moderación a cargo de: Eva Cano, de la empresa Grup Cano

Cierre de la Jornada

- 12.45 A cargo de Pablo Vilanova, clúster manager de la Associació Clúster Alimentari de Barcelona.

Cocktail de Clausura

- 13.00 Almuerzo donde podremos compartir experiencias, con los diferentes ponentes participantes en la jornada.

Organiza:



En colaboración con:



Con la asistencia técnica de:

- Business on Food Service
- Acevedo&Com

Con el apoyo de:



I EDICIÓN

RESTAURANTS CONCEPTS 2013

El Clúster Alimentari de Barcelona reúne star-up de la restauración.

La comisión de Food Service del Cluster Alimentari de Barcelona, cuyo presidente es Josep Tejedo, director general de Mercabarna, preparó para los socios del Cluster unas jornadas profesionales, el pasado 8 de Mayo, con el fin de analizar las características de nuevos conceptos de restauración, basadas en las tendencias actuales vinculadas a los market-restaurant y restaurant-retail.

Es decir, aquellas empresas cuya oferta en la carta se basa esencialmente en alimentos frescos y las que, además de servir a sus comensales posee una oferta de alimentos y bebidas para consumir fuera del local.

La iniciativa estaba apoyada por el Ministerio de Industria, Energía y Turismo, los Fondos Feder de la UE y AEI.

Dossier de Conceptos

La citada Comisión, además del diseño del programa de intervenciones de las jornadas, presentó, con la cooperación de uno de sus miembros, ANTA, una guía de conceptos de restauración, operativos en Europa Occidental, de interés para los que tratan con seafood, carnes o frutas y verduras, precisamente las tres mesas de trabajo que se desarrollaron, tras la magistral conferencia inaugural de Xavier Torrents, Director de Hostelería Técnica e I+D+I de Areas, que se encargó de describir las fases precisas a, antes de que nazca un concepto de restauración. Torrents se ayudó de la reciente experiencia de Areas en el Aeropuerto de Barajas, donde numerosos conceptos, como Deli & Cia, pertenecen a las dos tendencias tomadas como base de la reunión que se comenta.

Actuando como moderadores, miembros del Cluster tales como Pep Martí (Catamar), Ramón Agut (Carnia) ó Pere Sitjar (Cultivar), cada mesa presentó interesantes casos, tales como los que desarrollaron Lluís del Buen (Fishhh!) promotor de oyster-bar o Víctor Arrese (creador de FrescCo y ahora explotando MariscCo) en seafood, o los de Enrique Valenti (Casa Paloma) o Carlos Rodríguez (Raza Nostra) en carnes, mientras que en frutas y verduras, dada la importancia del sector en Mercabarna, llegaron a ser cuatro: Jordi Barri (Teresa Carles), César Tresserras (Cuttings), Raul Martí (Revive Juice Bar) o Jordi Vidal (Udón).

En los coloquios, se concluyó que aún existe poca interrelación entre los mayoristas y distribuidores de

alimentos frescos y los promotores de conceptos market restaurant y restaurant retail, haciendo votos los asistentes, pertenecientes al ramo distribuidor, de recuperar el tiempo perdido visto que términos que hacen suyos los operadores de restauración, como fresco, saludable y rápido, también son propios del ámbito de los mayoristas, que tantos años llevan en Mercabarna.

Cita de star up

Los miembros del Cluster Alimentari vieron o con satisfacción como la Comisión de food service ha sido capaz de propulsar al terreno del benchmarking, iniciativas de emprendedores que aún estando lejos de consolidados profesionales, poseen estrategias de desarrollo que nada tienen que envidiar a las de los que llevan más años y, con más recursos, en el sector.

Así y al lado de las experiencias narradas, por ejemplo, por directivos de Areas (Xavier Torrents fue uno de los artífices del éxito de la logística de alimentación en los JJOO), Fishhh! (Lluís del Buen arrancó con Mariscos Genaro en La Boquería), MariscCo (Arrese fue fundador de FrescCo) o Casa Paloma (Enrique Valenti está considerado como uno de los mejores chef en Barcelona), lo que sorprendió a los asistentes fueron los nuevos proyectos presentados por auténticos star-up.

Efectivamente, se podría así calificar a Jordi Barri, que sentó las bases de los healthy restaurants presentes ya en España pero con inmediata expansión, o a Raul Martí que no en, sigue el camino de Barri al abrir antes del verano su primer juice-bar, como master franquicia de la casa matriz británica, sin olvidarnos de Carlos Rodríguez, ingeniero agrónomo pero de familia carnicera que ha sabido iniciar un pequeño imperio con Hamburguesa Nostra, concepto de retail-restaurant por antonomasia, sin olvidarse de incluir un carnicero en el staff de VACA NOSTRA, tal como en Italia ha hecho Darío Cecchini, el cual desde su Officina de la Bisteca, es capaz de encandilar a los comensales de su carnicería-restaurant.

La jornada fue clausurada por Pablo Vilanova, cluster manager de la Associació Cluster Alimentari de Barcelona, exhortando a los asistentes que aún no pertenecen a dicha entidad, apoyada por ACC10 de la Generalitat de Catalunya tal como se encargó de recordar y ofrecer Encarnació Aviles, representando a organismo en la reunión, se hagan miembros, con la finalidad de gozar no sólo de los beneficios que supone participar en el Cluster, sino también para figurar a la cabeza, en temas de innovación y competitividad. RN

EL DISTRIBUIDOR

El Clúster Alimentari de Barcelona reúne a *start-ups* de la restauración

El pasado 8 de mayo, la comisión de Foodservice del Cluster Alimentari de Barcelona, cuyo presidente es Josep Tejado, director general de Mercabarna, preparó para sus socios unas jornadas profesionales, con el fin de analizar las características de nuevos conceptos de restauración, basadas en las tendencias actuales vinculadas a los *market-restaurant* y *restaurant-retail*.

Es decir, aquellas empresas cuya oferta en la carta se basa esencialmente en alimentos frescos y las que, además de servir a sus comensales, poseen una oferta de alimentos y bebidas para consumir fuera del local. La iniciativa estaba apoyada por el Ministerio de Industria, Energía y Turismo, los Fondos Feder de la UE y AEI.

La citada comisión, además del diseño del programa de intervenciones de las jornadas, presentó, con la cooperación de uno de sus miembros, ANTA, una guía de conceptos de restauración operativos en Europa Occidental de interés para los que tratan con *seafood*, carnes o frutas y verduras. Esas fueron precisamente las tres mesas de trabajo que se desarrollaron, tras la magistral conferencia inaugural de Xavier Torrents, director de Hostelería Técnica e I+D+I de Áreas, que se encargó de describir las fases precisas a desarrollar antes de que nazca un concepto de restauración. Torrents se ayudó de la reciente experiencia de Áreas en el Aeropuerto de Barajas, donde numerosos conceptos como Deli & Cia pertenecen a las dos tendencias tomadas como base de la reunión que se comenta.

Actuando como moderadores miembros del Cluster como Pep Martí (Catamar), Ramón Agut (Carnia) ó Pere Sitjar (Cultivar), cada mesa presentó interesantes casos como los que desarrollaron Lluís del Buen (Fishhh!), promotor de oyster-bar, o Víctor Arrese (creador de FrescoCo y ahora explotando MariscoCo) en *seafood*; o los de Enrique Valenti (Casa Paloma) o Carlos Rodríguez (Raza Nostra) en carnes; mientras que en frutas y verduras, dada la importancia del sector en Mercabarna, llegaron a ser cuatro expositores: Jordi Barri (Teresa Carles), César Tresserras (Cuttings), Raul Martí (Revive Juice Bar) o Jordi Vidal (Udón).

En los coloquios, se concluyó que aún existe poca interrelación entre los mayoristas y distribuidores de alimentos frescos y los promotores de conceptos *market restaurant*



Josep Tejado.



Xavier Torrents, Áreas.

y *restaurant retail*, haciendo votos los asistentes al ramo distribuidor de recuperar el dicho, visto que términos que hacen suyos los operadores de restauración, como fresco, saludable y rápido, son



Representantes de la mesa de Seafood.



Mesa especializada en Carnes.



Mesa que abordó la temática de frutas

Galería



Conferenciantes de Restaurants Concepts 2013.

II Edición 2014



Quiere conocer otras oportunidades de Negocio

Nuevos Conceptos de Restauración 2ª ed.
¡Venid y se lo explicamos!

La Associació Clúster Alimentari de Barcelona, con la colaboración de ANTA, organiza por segundo año consecutivo esta jornada, para dar a conocer conceptos de restauración, adaptados a los nuevos hábitos de vida y consumo, en contribuciones urbanas como la de Barcelona.

Son objetivos de esta jornada, por un lado, conocer directamente nuevos conceptos de restauración moderna, y además en esta ocasión, algunos ya creados que han evolucionado, para adaptarse a la demanda en tiempos de crisis de consumo fuera del hogar y para que la oferta de foodservice, en especial la de alimentos frescos que alberga Mercabarna pueda ofrecer alianzas estancísticas y, por otra parte, ser forúm de relación entre estos últimos y los operadores de restauración que asistan a la jornada, bien como ponentes, bien como oyentes.

- **Fecha:** 21 de mayo de 2014
- **Hora:** de 09:30 a 14:30h (cóctel de clausura)
- **Lugar:** Sala de actos Edificio Centre Directiu (C/ Major Mercabarna, 76, 1a planta)

La Jornada es gratuita, pero el aforo limitado.
Es preciso inscripción previa en :
93 556 35 30 o a cluster@mercabarna.cat.

Con el patrocinio de:



1

Programa:

09-09.30h: Acreditación de inscritos y entrega de documentación

09:30h: Bienvenida a cargo del Sr. Josep Tejedo, director general de Mercabarna y presidente de l'Associació Clúster Alimentari de Barcelona.

09:40 h: Sesión inaugural, a cargo del Sr. Javier Rodríguez, presidente de ANTA,

09.45: "La evolución del concepto", a cargo de:

- Sr. Alberto Cameron Director general de Café&Te Cia del Tropica y Xavier Pellicer, Chef asesor gastronómico
- Sr. Justo Almendros, fundador de "Mercat Princesa". Born, Barcelona
- Sra. Aurora Navarro.- Directora Comercial de Recis. Grupo IC

Coloquio

10.45: Casos prácticos

Sessió 1 (Frutas y Hortalizas)

- Sr. Juan Gallardo, director de la cadena de salad bar "Ensalada y +"
- Sr. Alvaro Visquert responsable de expansión de, "Zummo Health Bar"
- Sr. Javier Medvedovsky, Chef, El Café (raw.vegana, vegetariana...) Fundación Blue Project
- Sr. Manel Jiménez, chef ejecutivo de Sagardi Cocineros Vascos

Coloquio

11:45h: Pausa café

12.15 Casos prácticos

Sessió 2 (carnes)

- Sr. Mario Zóttola, responsable RREE de Xurrasquerias "Brasa y Leña", ibericos "Beher" y asesor del Grupo Guerra de distribución de productos cárnicos.
- Sr. Albert Cortés, socio-director i chef corporativo de "Butifarring"
- Sr. Jordi Campos, responsable de expansión de "Pura Brasa, gastronomic grill-botiga"

Coloquio

Sessió 3 (pescado y marisco)

13.15 : Casos prácticos

- Sr. José Lombardero, presidente de Grupo Lombardo ("Ajoblanco", "Taller de Tapas" y Casa Delfín)
- Sr. Manuel Rodríguez Casado, Director general de la pulpería "Vilalúa".
- Sr. Quim Marqués, director y chef del restaurante "Suquet de l'Almirall"

Coloquio

2

II EDICIÓN

RESTAURANTES CONCEPTS 2014

El Cluster Alimentari Barcelona analiza conceptos de restauración.

Por segundo año consecutivo, esta entidad que pilota Mercabarna y parte de sus mayoristas, se ha mostrado sensible al análisis de conceptos de restauración que puedan destacarse como motores de cambio. En esta ocasión, además de presentar conceptos emergentes, no se olvidó de aquellas cadenas y restaurantes que han acudido a la reinención para ser o seguir siendo competitivos.

La apertura del evento, al que acudieron un centenar de personas entre operadores, sus proveedores mayoristas y distribuidores, fue protagonizada por Alberto Camerón, director general de Café & Te Cía del Trópico, buen caso de reinención de su concepto Café & Te y de otros nuevos como Sky, en los que se ha acudido a un chef gastronómico de la talla de Xavier Pellicer para garantizarse el éxito en su nueva etapa.

En esta sesión, se aludió también a la importancia de la decoración y localización de los establecimientos; ponencias que fueron presentadas por Aurora Navarro de Recis y Alberto Almendros de Mercat Princesa.

Varias mesas de frutas y verduras, carnes y seafoods, analizaron a continuación novedades en cada segmento de la oferta. La más nutrida fue la primera, que contó con el joven emprendedor Juan Guerrero, creador de Ensalada y +, una cadena de salad bar que ya va por el séptimo local propio, todos en Madrid; así como con Álvaro Visquert, presentando el concepto de Zummo Health Bar de comida saludable, donde el comensal dispone del valor nutricional de lo que consume, mediante tablets; y Manel Jiménez chef corporativo del grupo Sagardi, emblema del acopio de proximidad, mientras que la star-up fue Javier Devdedovsky, joven chef de El Café, en Barcelona, que practica comida raw, vegana y por supuesto ecológica.

En el capítulo carnes, Mario Zottola, fue el encargado de analizar los modelos de negocio de la cadena Brasayleña y de Beher, la innovadora tienda de ibéricos que posee sala de degustación y oferta take away de cortes de carne para su preparación y consumo en el hogar.

Por su parte Jordi Campos y Joan Fuster presentaron la utilidad de los hornos Jospers para garantizar el nivel de servicio de los grill restaurant, que tienen expresión en su concepto Pura Brasa, mientras que otro star-up fue Butifarring, concepto muy joven de temáticos de butifarras a la brasa con impensables sabores, presentado por sus creadores Albert Gómez y Eric Camps.

Seafoods

En el capítulo de seafoods, dos modelos consolidados como el Suquet del Almirall y el Grupo Lombardo reflejaron en las respectivas presentaciones de Quim Marqués y Pep Martínez como la innovación debe estar presente en estos negocios. El primero modificando las claves para el éxito, de un restaurante con 25 años de existencia y el segundo exponiendo como José Lombardo, propietario de la cadena El Taller de Tapas, apuesta por nuevos estilos de casual restaurant como Ajoblanco, en la mítica calle Tuset de Barcelona, decorada por cierto por Lázaro Rosa Violán.

Y en esta mesa, fue novel concepto Vilalúa, la creación de Manuel Rodríguez que proclama la identidad y el origen del pulpo gallego, para alejar fantasmas sobre calidades de dudoso nivel y procedencia.

En suma, una apretada agenda de trabajo que erige al Cluster Alimentari Barcelona, como depositario de un voluminoso acervo de conceptos de restauración, muy útil como lugar de networking para preparar a Barcelona para su hegemónico destino de turismo gastronómico, como se demostró el fin de semana anterior a la celebración del evento, donde 32.000 cruceristas desembarcaron, ávidos de restaurantes con la calidad suficiente como para no defraudar en medio de la singular experiencia del viaje por el mar. *RN

Galería



Ponentes de la edición 2014.



Restaurant Concepts



III Seminario profesional sobre Nuevos Conceptos de Restauración

La Associació Clúster Alimentari de Barcelona en colaboración con ANTA organiza, por tercer año consecutivo esta jornada que, reuniendo a operadores del sector de foodservice, quiere mostrar aquellos formatos de restauración que mejor se están adaptando a los nuevos hábitos y formas de vida de los consumidores, en especial en grandes concentraciones urbanas y con alta influencia del turismo.

Los objetivos de esta jornada son de un lado, conocer de primera mano los modelos de negocio de estos restaurantes y de otro, mostrar cómo las empresas comercializadoras de productos perecederos y no perecederos, pueden desarrollar alianzas estratégicas con ellos, dada su especialización y servicios de valor añadido que, como proveedoras les pueden aportar.

El seminario se estructura en cuatro sesiones: tres que vienen siendo tradicionales en función de la especialización de los restaurantes, en el uso de frutas y verduras, carnes y embutidos y seafoods y como novedad una cuarta, en la que se trata de presentar casos en los que el desarrollo sostenible es ya un objetivo de empresa.

Un avance de las empresas* que intervendrán, arrojaría un cuadro de oradores procedentes de: (ver columna derecha)

Barcelona
20 de mayo de 2015
de 09:30 a 14:00h
(coctail de clausura)

Sala de Actos
Edifici Centre Directiu
(C/ Major Mercabarna)

Colaboran



Asociación para el fomento del I+D+i en la Hostelería



Con el patrocinio de



(*) Han participado en las dos ediciones anteriores, entre otras, las siguientes empresas:

Areas, Behar Ibérica, Brasa y Leña, Butifarring, Café&Te, El Suquet de l'Almirall, Ensalada y + Fishh!, Grupo Lombardo, Hamburguesa Nostra, La Paloma, MariscCo, Mercat de la Princesa, Pura Brasa Grill, Revive Juice Bar, Teresa y Carles, Udon, Vilalúa Pulpería, Zumo Health Bar

INFORMACIÓN e INSCRIPCIONES

La Jornada es gratuita pero el aforo es limitado. Se precisa inscripción previa en:

93 556 35 30 o en cluster@mercabarna.cat

Apertura. Foodies y Restaurantes



María Labat



Pablo Vilanova

Sesion 1. Frutas y Verduras



Albert Terés



Xavier Sánchez

Sesion 2. Carnes y Embutidos



David Caballero



Xavi Bru

Sesion 3. Pescados y Mariscos



Ramón Jiménez



Jose Mª Carrillo

Sesion 4. Restaurantes Sostenibles

Introducción: Isabel Coderch



María Guzmán



Ricard Jornet



Sergi di Meià



Xavier Pellicer



III EDICIÓN

RESTAURANTS CONCEPTS 2015

Alimentación saludable y servicio rápido palancas de cambio ante la reactivación del sector de la restauración pilares de la reunión

En la III edición de Restaurants Concepts, el Cluster Alimentari y ANTA seleccionaron casos de éxito tales como

Masqmenos: Para presentar la evolución de los conceptos del Grup Cacheiro hacia fórmulas sencillas de oferta gastronómica y muy vinculados a la dieta mediterránea.

SandwiChez: Similar al anterior, pero ubicado en el segmento del Bakery Café y Sandwich Bar, con una decena de locales abiertos en Barcelona, desde 2009.

Nomo: Grupo de origen catalán especializado en comida japonesa con uso de seafoods con certificación MSC (bacalao de Alaska p.ej) con tres locales y servicio de sushi delivery.

GAFT Restaurants, filial de Gaft Holding, grupo de doce restaurantes en plena re-ingeniería, siendo un ejemplo el iTapa en la Boquería o los Tapatxi, marca común para sus restaurantes de tapas. Posee también las marcas Pita Inn y Pita House.

La Cuina Sana, brasería que conjuga el uso de nuevos hornos de leña, con materias primas de calidad, alineada con los casos ya desarrollados en anteriores ediciones como Hamburguesa Nostra, Pura Brasa o Brasa y Leña.

Enrique Tomás, la cadena de jamonerías que viniendo del retail, se ha establecido en áreas de gran tránsito, tanto a nivel de calles peatonales, como centros comerciales o recintos para restauración para viajeros.

Como colofón al tratamiento de la alimentación saludable, figuró una sesión monografiada en temas de restauración sostenible, que como se sabe comulga con los principios de alimentos orgánicos, ecológicos y de proximidad, moderando un panel de empresas, Isabel Coderch, gerente de la Asociación de Restaurantes Sostenibles, que constó de restaurantes con predominio del uso de alimentos ecológicos y de proximidad, tales como los de Lasal del Varador (Mataró), Organic's y Sergi de Meiá en Barcelona.

Por su parte ANTA presentó en la reunión un cuadro comparativo de los conceptos de restauración con las empresas participantes en las tres ediciones 2013-2015 que se han celebrado en Mercabarna clasificadas según sus características en materia de innovación y asunción de las tendencias del momento.

RESTAURANT CONCEPTS						
III Seminario profesional sobre Nuevos Conceptos de Restauración						
TENDENCIAS	INNOVACIÓN					
		Producto	Procesos	Servicios	Estrategias de diferenciación	Reposicionamiento de la marca
	Consolidación formatos de servicio rápido (Reinvención del espacio y tiempo)	SANDWICHEZ ORGANIC'S		AREAS	MAS Q MENOS	CAFE & TERCIA DEL TROPICO
	Vuelta a las raíces Markets Restaurants (Salud, placer y seguridad)	REVIVE JUICE BARS EL CAFÉ BLUE PROJECT TERESA CARLES VILALUA PULPERIA SERGI DE MEIÀ NOMO	ZUMMO PURA BASA GRILL CUINA SANA LA SAL DEL VARADOR		ENSALADA Y +	
	Comida espectáculo (Experiencia perpetua)	CASA PALOMA BRASA Y LEÑA		MERCAT DE LA PRINCESA LA FOODIETECA MB ESPAI GASTRONOMIC	FISH MARISCO	GAFT RESTAURANTS
	Convergencia retail foodservice (Global y local)	CUTTINGS/PARADA 901			HAMBURGUESA NOSTRA ENRIQUE TOMAS	
	Fusión de culturas gastronómicas (Mestizaje)	UDON		NOMO Home delivery		



Restaurant Concepts



IV Seminario profesional sobre Nuevos Conceptos de Restauración

Mercabarna y la Associació Clúster Alimentari de Barcelona en colaboración con ANTA organizan, por cuarto año consecutivo esta jornada que, reuniendo a operadores del sector de foodservice, quiere mostrar aquellos formatos de restauración que mejor se están adaptando a los nuevos hábitos y formas de vida de los consumidores, en especial en grandes concentraciones urbanas y con alta influencia del turismo.

Los objetivos de esta jornada son de un lado, conocer de primera mano los modelos de negocio de estos restaurantes y de otro, mostrar cómo las empresas comercializadoras de productos perecederos y no perecederos, pueden desarrollar alianzas estratégicas con ellos, dada su especialización y servicios de valor añadido que, como proveedoras les pueden aportar.

La jornada se divide en cuatro partes bien diferenciadas. La primera trata de analizar cómo los restaurantes se vertebran con la identidad del barrio en que se ubican, en una ciudad de las características de Barcelona. En la segunda, se privilegia el considerar aspectos cualitativos de los clientes de los restaurantes, según su procedencia, condición social, laboral, religiosa... para ofrecer mejor nivel de servicio, mientras que en la tercera, como en anteriores ediciones, se presentan conceptos de restauración que están de actualidad, algunos a punto de llegar para, finalmente tratar dos casos de innovación: uno en cómo optimizar los pedidos a proveedores y otro, las ventajas de la integración distribución/restauración.

Organizado por



Han participado en las tres ediciones anteriores, entre otras, las siguientes empresas:

Areas, Behr Ibérica, Brasa y Leña, Butifarring, Café&Te, El Suquet de l'Almirall, Ensalada y + Fishh!, Grupo Lombardo, Hamburguesa Nostra, La Paloma, MariscCo, Mercat de la Princesa, Pura Brasa Grill, Revive Juice Bar, Teresa y Carles, Udon, Vilalúa Pulperia, Zumo Health Bar, La Foodieteca, Espal Food Mercabarna, Masqmenos, Sandwiches, La cuina sana, Enrique Tomas, Grupo Nomo, Galt, Restaurantes Sostenibles, La sal del varador, Organic's, Sergi de Meia

INFORMACIÓN e INSCRIPCIONES

La Jornada es gratuita pero el aforo es limitado. Se precisa inscripción previa en:

935563201 - montells@mercabarna.cat

PROGRAMA

**Barcelona
7 de junio
de 2016
de 09:15 a 14:15 h
Mercabarna**

09,15 h.

Acreditación de participantes.

09,15 - 09,25 h.

Apertura. Salutación a cargo de Josep Tejedo, Director General de Mercabarna y Javier Rodríguez, Presidente de ANTA.

09,25 - 09,30 h.

Introducción al programa, Mario Cañizal, Vicepresidente Ejecutivo de ANTA.

09,30 - 10,30 h.

Los restaurantes y su vertebración identitaria con los barrios donde se ubican.

- EL RAVAL, Sergio Gil, Grupo El Cafetin (La Peninsular, Colibrí, Llibertaria...)
- BARCELONETA, Jordi Limón, Restaurante Somorrostro
- CORNELLA, Xavier Llanos, Restaurante, Plats

10,30 - 11,15 h.

Análisis de las peculiaridades de los clientes de los restaurantes de Barcelona.

- Las experiencias de Gastrofira a la luz del Mobile 2016, Eduard Avila, P&O Catering Director Gastrofira. Fira Barcelona
- Las experiencias de una cadena multiconcepto y multimarca, David Romero, Director de Área Corporativa. AN GRUP

11,15 - 11,45 h.

Pausa café

11,45 - 13,40 h.

Protagonistas de la oferta gastronómica.

- GRAND HOTEL CENTRAL, Sergio Fernández, Director de F&B
- LA BURGUESA, Andrés Jover, Director
- PRESS&RESET, Ricard Abadías, Director
- LE KIOSKE A PIZZAS, Thierry Rousset, Delegado

13,40 - 14,15 h.

Innovación en la Gestión de Restaurantes.

- Relaciones proveedor/restaurador PREZO, Ramón A. Fernández. Director
- Relaciones distribución/restauración RAW BAR/LA LONJA, Jose a. Mozos. Director de Serpeska

14,15 h.

Clausura de la IV edición del Seminario

**Al Seminario
en Metro!**
Use la L9 Sur!
Solo 15m enlazando
desde Zona
Universitaria (L3)

Más información:

www.mercabarna.es - www.anta-asoc.org

El cliente del restaurante quiere alimentos saludables, sostenibilidad y sorpresas

Las IV jornadas sobre ‘Nuevos Conceptos de Restauración’, coorganizadas por el Clúster Alimentario de Barcelona, ANTA (Asociación de empresas para el fomento de las nuevas tecnologías en la alimentación fuera del hogar) y Mercabarna, el pasado 7 de junio en las instalaciones de Mercabarna reunieron a más de 150 profesionales, entre directivos de empresas de restauración de Barcelona y empresarios mayoristas de Mercabarna.

El objetivo de esta jornada, como explicó Josep Tejedo, Presidente del Clúster Alimentario de Barcelona y director general de Mercabarna es “institucionalizar un marco que sirva de observatorio de las tendencias de la restauración en Barcelona, donde se encuentren restauradores y empresarios mayoristas de alimentación fresca con ganas de iniciar nuevos proyectos y de colaborar entre ellos”.

Perfil del cliente de la restauración: Salud y Sorpresas

Eduard Avila (Gastrofira) y David Romero (AN GRUP) definieron las características comunes de los diferentes tipos de clientes de la alimentación fuera del hogar en España actualmente. Según estos expertos, el cliente de la restauración de hoy es una persona comprometida con el medio ambiente, que quiere consumir productos de temporada y muestra predilección por los productos de proximidad; desea mantenerse en forma e ingerir alimentos saludables; es muy exigente con la calidad y sensible al precio. Además, desea estar bien informado sobre todo lo relativo al restaurante (productos, precios, servicio, local, etc.) y utiliza las redes sociales para buscar y comparar ofertas. Por otro lado, es una persona a la que le gusta el cambio y que quiere vivir una experiencia diferente cuando entra en un local de restauración, ser sorprendido por su decoración, menús, servicio, etc. Es también una persona que prefiere los negocios solidarios y que está preocupada por no malbaratar los alimentos.

Nuevos conceptos de restauración: del fast-good a la fusión de culturas

Aunque el cliente mayoritario de la restauración busca satisfacer las necesidades que acabamos de comentar, según el vicepresidente ejecutivo de Anta, Mario Cañizal, la demanda actual en este sector en España está muy fragmentada. Por eso, para satisfacer a esta amplia demanda existen, según Cañizal, las siguientes tipologías y tendencias dentro de la restauración:

Se incrementan los formatos de servicio rápido como los bares de tapas, vermouths y cervecerías de diseño; Los fast good, de comida rápida pero de mucha más calidad (hamburgueserías, pizzerías, bocadillerías...) y los Bakery Café y Pastry Shop.

Aumentan los restaurantes Saludables, basados en las virtudes de ciertos alimentos, estilos de vida sanos, la ecología y la vuelta a las raíces.

Son cada vez más numerosos los restaurantes de Comida espectáculo, que ofrecen una experiencia continua desde que el cliente entra hasta que sale del local. Se trata de sorprenderlos por la forma de exponer o cocinar los alimentos ante el público, la decoración del local, la música, el tipo de clientela que congregan o el servicio.

También aumentan los Comercios foodservice o tiendas especializadas en determinados productos y los Mercados gastronómicos, donde puedes comprar para degustar en casa o en el mismo establecimiento. Son locales especializados en la venta, por ejemplo, de jamón ibérico, pescado, hamburguesas, sushis, zumos naturales, frutas, etc.

Cada vez son más numerosos también los restaurantes de Fusión de culturas gastronómicas, con menús fruto del mestizaje, sobre todo de la cocina mediterránea con otras de diferentes partes del mundo.

Tendencias actuales: crowdfunding o coworking entre restauradores y agricultores

Así mismo, el restaurador y antropólogo, Sergio Gil (Grupo Cafetín) explicó la importancia de mantener la vertebración identitaria de los bares y restaurantes con los barrios en los que se ubican, “vincular los locales al patrimonio histórico de sus barrios –dijo- nos aporta autenticidad y personalidad, características que atraen a la gente, que huye de lo vulgar y lo estándar”.

Por su parte, Nacho Pérez (Can Gallina, huerto asociado a los restaurantes Somorrostro y Revelot) y Xavier Llanos (Plats) explicaron que no sólo los restaurantes mediáticos pueden disponer de huertos para cultivar alimentos de proximidad, sino

que mediante el crowdfunding o el coworking entre restauradores y agricultores, ellos, por ejemplo también lo están haciendo.

Los directivos y emprendedores, Sergio Fernández y el chef Albert Vicente (Grand Hotel Central), Andrés Jover (La Burguesa), Ricard Abadías (Press and Reset) y Thierry Rousset (Le Kioske a Pizzas) explicaron que se diferencian de sus competidores ofreciendo alimentos saludables y de máxima calidad



Reportajes

en sus establecimientos. Los hoteles urbanos del primero, las hamburguesas premium del segundo, los zumos naturales Press and Reset y las pizzas artesanales de Le Kioske, para los que quieren comer rápido, son buenos ejemplos en este sentido.

Por último, José A. Mozos (Serpeska, Raw Bar y La Lonja) explicó un caso exitoso de integración vertical de negocio, uniendo los roles de proveedor de pescado y restaurador. Por su parte, Ramón A. Rodríguez y David Cruz explicaron cómo el software, prezo.com, puede mejorar las relaciones entre proveedor y restaurador agilizando los pedidos y el escandallo de menús, ya que ofrece precios de mercado en tiempo real, histórico de compras, etc.

MASTERCLASS

La Burguesa.



Restaurantes de Barcelona Tendencias 2016



1

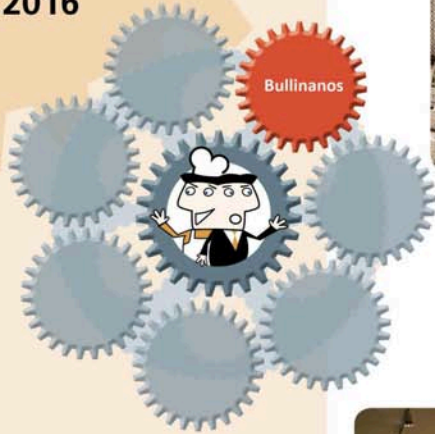
Restaurantes de Barcelona Tendencias 2016

Bullinanos



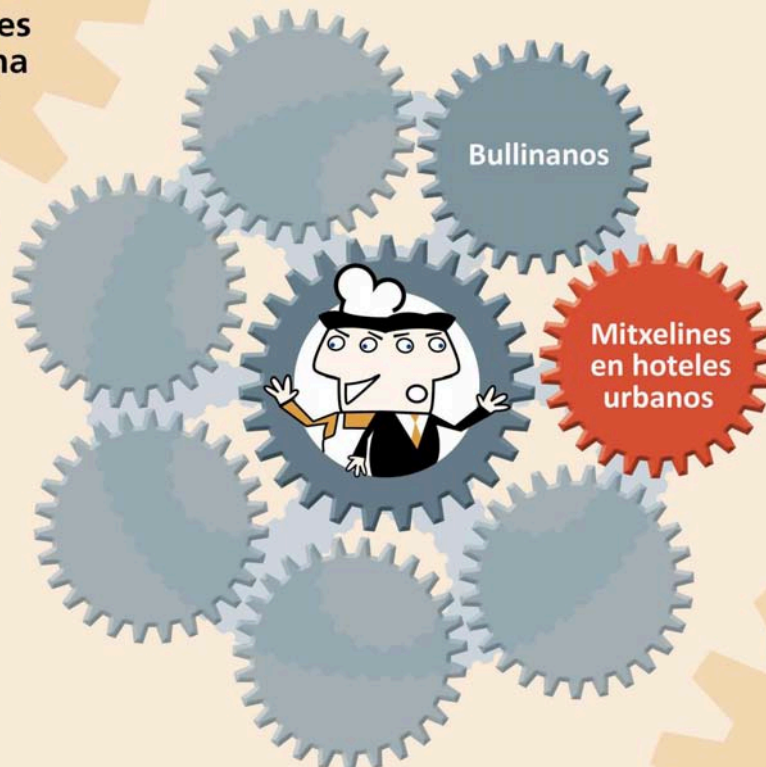
2

Restaurantes de Barcelona Tendencias 2016



3

Restaurantes de Barcelona Tendencias 2016



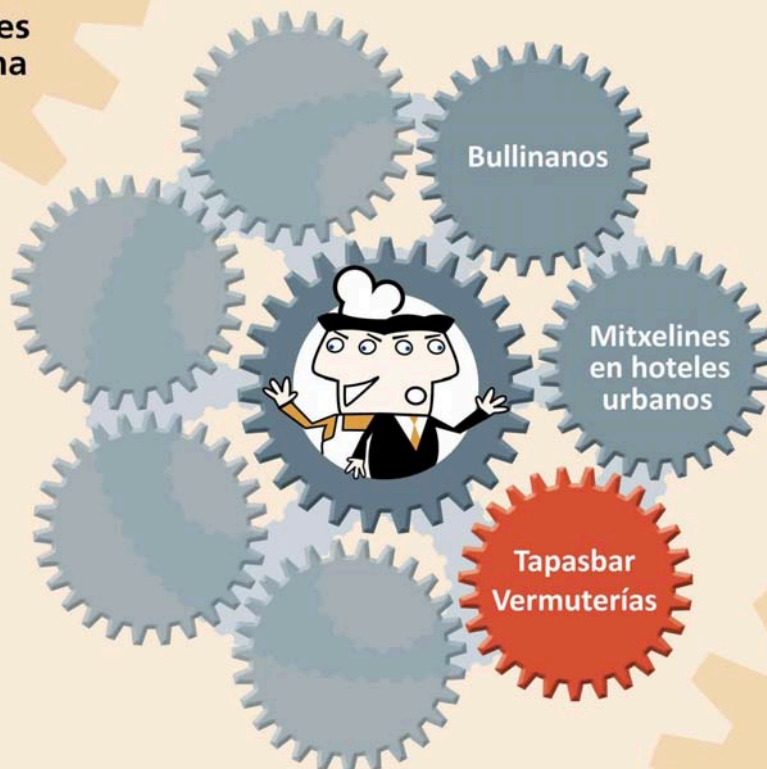
4

Restaurantes de Barcelona Tendencias 2016



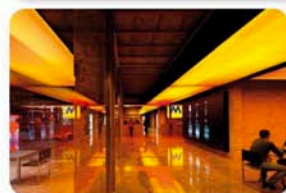
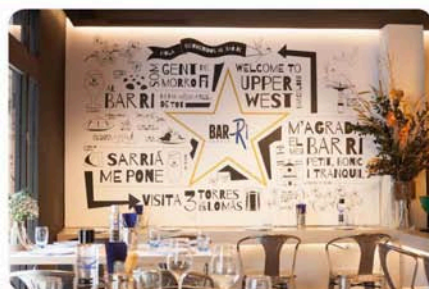
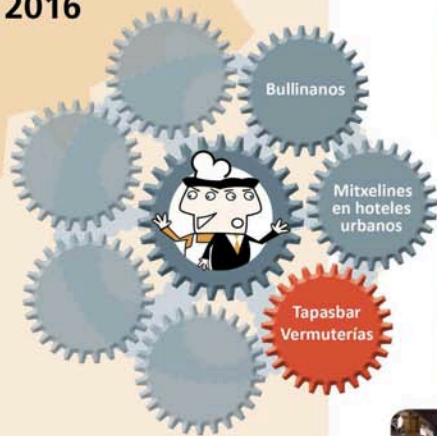
5

Restaurantes de Barcelona Tendencias 2016



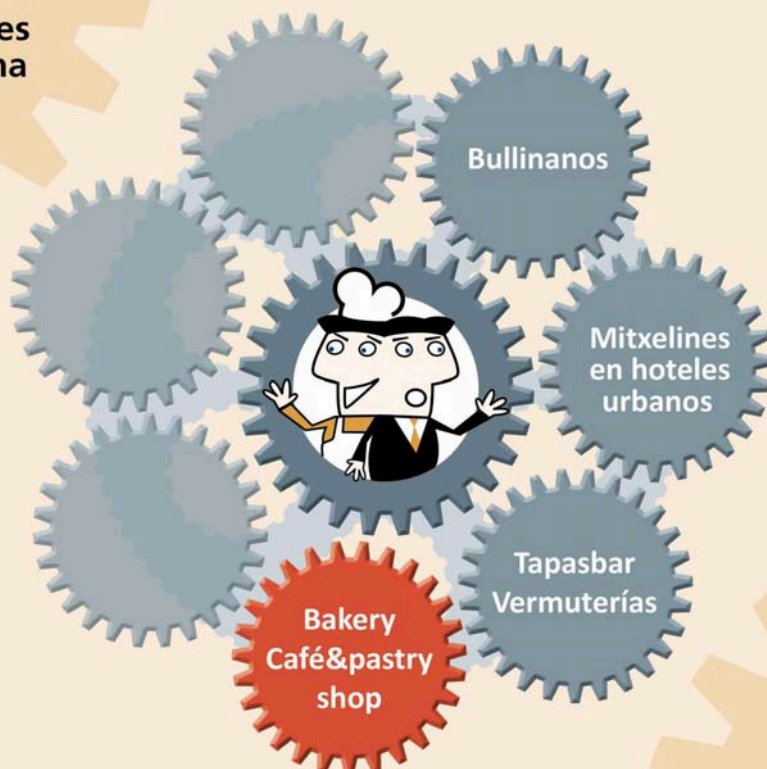
6

Restaurantes de Barcelona Tendencias 2016



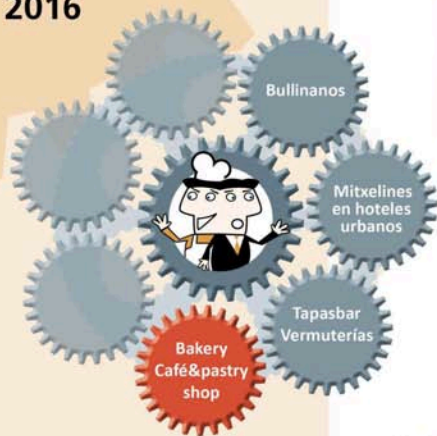
7

Restaurantes de Barcelona Tendencias 2016



8

Restaurantes de Barcelona Tendencias 2016



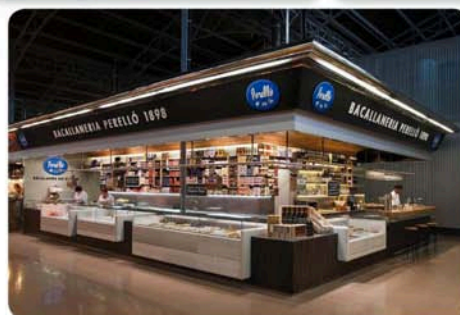
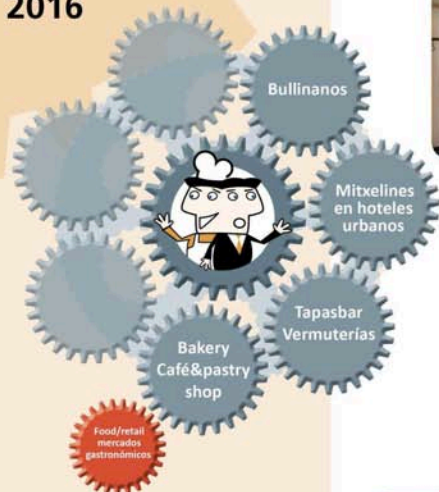
9

Restaurantes de Barcelona Tendencias 2016



10

Restaurantes de Barcelona Tendencias 2016



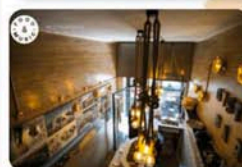
11

Restaurantes de Barcelona Tendencias 2016



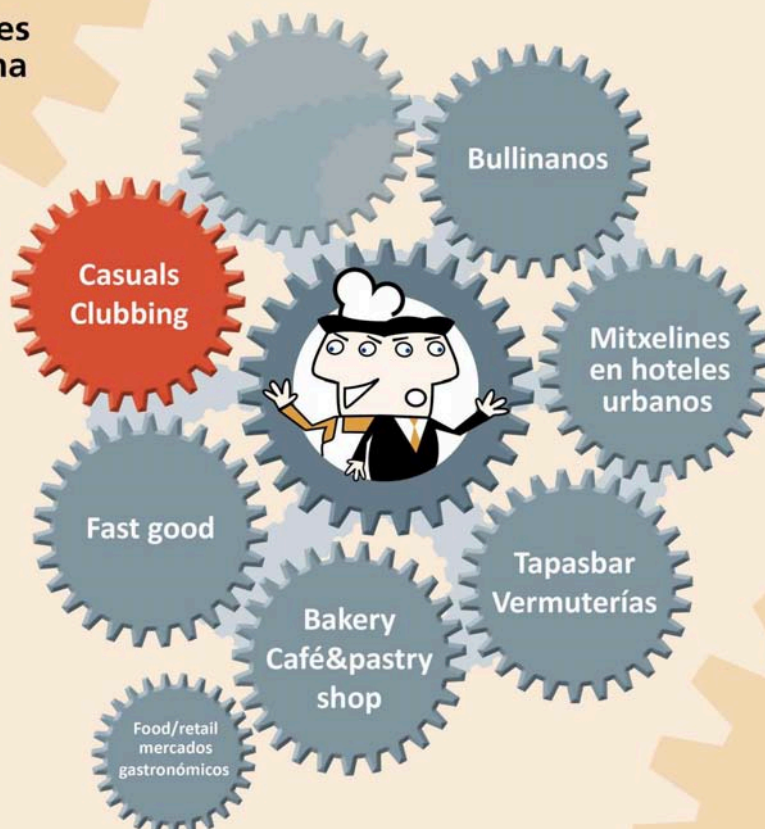
12

Restaurantes de Barcelona Tendencias 2016



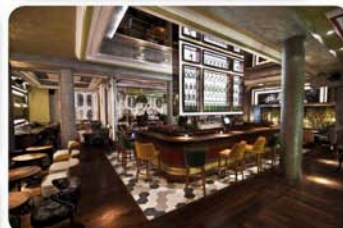
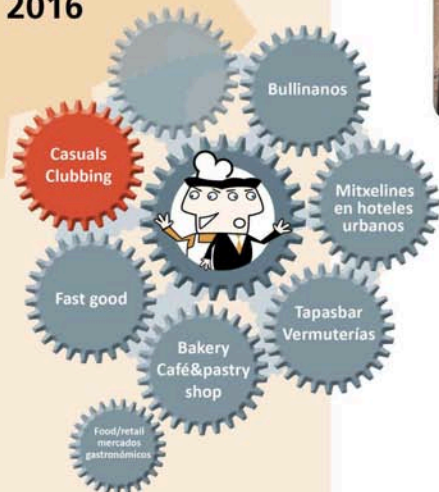
13

Restaurantes de Barcelona Tendencias 2016



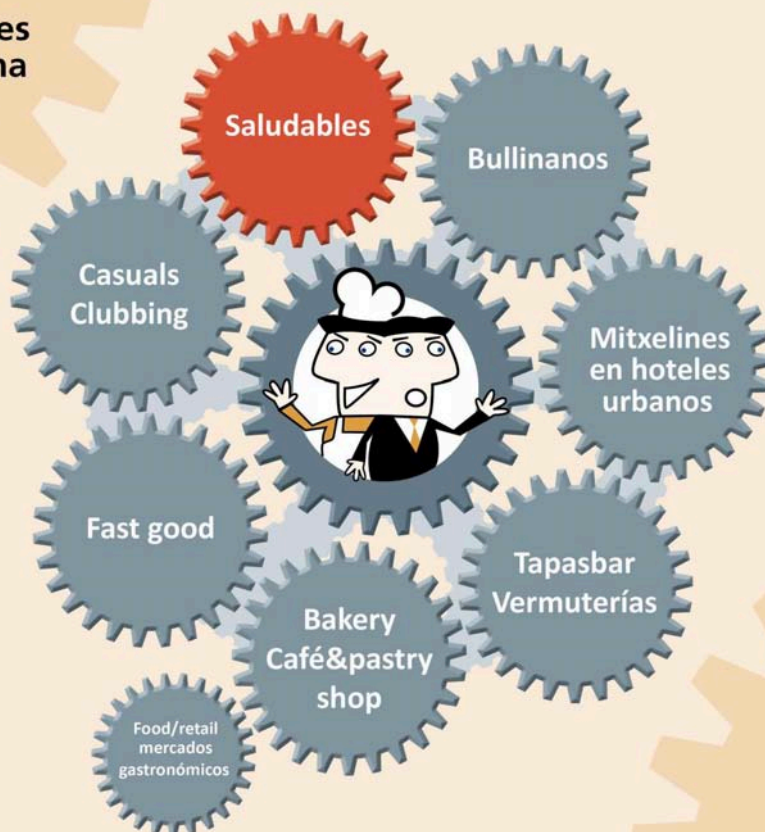
14

Restaurantes de Barcelona Tendencias 2016



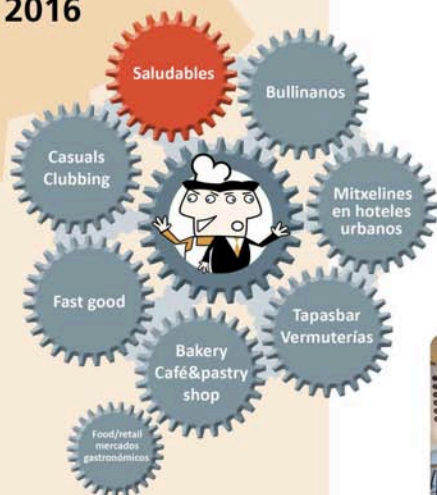
15

Restaurantes de Barcelona Tendencias 2016



16

Restaurantes de Barcelona Tendencias 2016



17

Restaurantes de Barcelona Tendencias 2016



18

Anexo 2

Como identificar un sistema de Restauracion Colectiva

Mario Cañizal

Próxima la fecha de mi definitivo alejamiento de tareas pedagógicas, en materia de restauración colectiva, en Febrero 2025, aún tuve la oportunidad, gracias a mi buen amigo y colega Lucas Vidaller Hediard, de impartir un par de sesiones en la inauguración de un nuevo Master de Restauración (ya había participado en los del Basque Culinary Center y los del CETT, en este ultimo durante casi 20años) que organiza la Escuela Vedruna de Barcelona.

El motivo de que figure un trabajo elaborado en 2025 en un ebook que se planta cronológicamente en 2016, obedece a que tras tantas horas de clase, no se me había ocurrido nunca contextualizar cómo identificar el sistema de restauración que se implanta en una colectividad, pues muy pocos son similares, debido a su propia idiosincrasia: abierto o cerrado, público o privado, permanente o temporal, con precio subvencionado o no, con cocina in o out, en autogestión o concesión...

Así que, para el Master en Gestión y Dirección Integral en Restauración Colectiva, cuya primera edición arrancó en Febrero, organizado por la Escuela Superior de de Hostelería, VerdunaPro, en colaboración con el área de Formación Continua de la Universidad de Vic y el apoyo de Compass Group, diseñé un nuevo pack pedagógico con la ambición de que contribuya a ser utilizado, para identificar los rasgos principales del servicio de restauración que se presta en una determinada colectividad.

No pretendo que el esquema sea inédito ni original, pero me cuesta recordar algún planteamiento similar pese a que, seguro, en los campus de nuestro vecino país Francia, que se ocupa muchísimo más que España en destacar los valores de la restauración colectiva para su economía y sociedad, habrá plurales y mejores versiones de lo que he pretendido comunicar, con mis diapos, a los alumnos del Master.

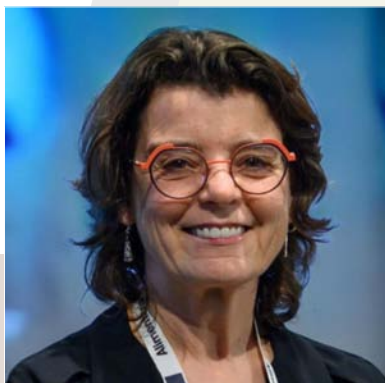
Y por supuesto a aquellos que les llame la atención o curiosidad alguna de ellas y que a continuación se editan, en este final de tan largo ebook.

Juzguen Vds mismos si les pueden ser de utilidad.

MASTERCLASS

Sistema de restauración colectiva.





Epílogo

Ana Turon

Restauración colectiva: de la memoria al futuro, un sector que sigue avanzando

Cuando Mario Cañizal me pidió un pequeño escrito para su segundo ebook sobre la historia de la restauración colectiva lo hizo sugiriéndome recoger el guante de la trayectoria del sector allá donde él la ha dejado. Sus relatos acaban en 2016, solapándose en un par de años con la aparición de la revista online ‘Restauración Colectiva’, así que la transición temporal es perfecta para conectar la realidad pasada con la presente y futura.

Mario ha sido, durante décadas, una de las voces más autorizadas del sector. Su capacidad de análisis, su visión estratégica y su empeño en dar forma a una restauración colectiva más moderna, eficiente y reconocida han sido claves para que hoy, aunque aún quede camino por recorrer, el sector cuente con una base más sólida. Siempre, además, rodeado de profesionales ‘creyentes’ de esta ‘religión’ que son las colectividades.

Su impulso en áreas como la implementación de nuevas tecnologías en cocinas centrales, la sostenibilidad o la adaptación a normativas siempre ha ido un paso por delante, anticipándose a cambios que, con el tiempo, se han demostrado necesarios.

La propuesta de recoger su testigo supone para un reto difícil. Desde 2013, ‘Restauración Colectiva’ ha trabajado para dar visibilidad a un sector esencial para la sociedad, pero muchas veces invisibilizado y maltratado. Hablamos de los comedores escolares, de la alimentación en hospitales, de la restauración en residencias de mayores, en empresas... espacios donde la comida no es solo un servicio, sino un pilar fundamental del bienestar de las personas que dependen de él. A pesar de esta importancia, la restauración colectiva sigue siendo un sector con dificultades para atraer talento, con desafíos normativos y con una falta de reconocimiento que limita su crecimiento y profesionalización. También poco atractivo para las empresas por su propia idiosincrasia y dependencia de concursos públicos que no suelen estar a la altura en casi ningún sentido, menos en el económico.

El objetivo de la revista ‘Restauración Colectiva’, desde su fundación, ha sido ser altavoz de los profesionales del sector, generar debate, compartir buenas prácticas y aportar información rigurosa que ayude a empresas y trabajadores a afrontar los retos del presente y del futuro. La continuidad del trabajo de Mario no consiste solo en plasmar la historia del sector en estos últimos años, sino en seguir luchando por su cohesión y visibilidad, evitando que caiga en la desinformación y el desconocimiento generalizado.

Hoy, al tomar el relevo de esta historia, reafirmo el compromiso con la restauración colectiva, con sus profesionales y con la función esencial que desempeñan en la sociedad. Sigamos construyendo juntos un sector más fuerte, con el reconocimiento que merece y con la certeza de que la labor de todos los que trabajamos en él desde los distintos campos, aunque muchas veces silenciosa, es imprescindible para el bienestar de miles de personas cada día.



El autor

Más de 50 cincuenta años, trabajando de forma permanente e intensa en el sector alimentario, tras cursar estudios en las facultades de Económicas y Derecho de la UB, y un postgrado en Cornell NY, están teniendo como colofón dejar sentadas las bases de cómo la memoria histórica del sector de la alimentación fuera del hogar, ha de impregnar la cotidiana labor de las empresas de hostelería.

Medio siglo que tiene en 1992 su punto de inflexión. Hasta esa fecha, estuvo cimentando nuevas estructuras en el *food retail* con el apoyo del IRESCO: desde implantar un lineal y practicar *merchandising*, en las bisoñas cadenas de supermercados, a posicionar ALIMENTARIA, entre las tres ferias más grandes del mundo; fomentando desde ella, las relaciones comerciales entre España, Latam y Oriente Medio, a través de proyectos de cooperación agroindustrial apoyados por el Gobierno de España (éste y el de Venezuela, le galardonarían por su trabajo), dirigiendo misiones comerciales de exportadores españoles o realizando estudios sobre *joint-ventures* para Onudi o la FAO.

Labor que corrió pareja a iniciativas en el mercado español, como la creación de AECOC (fue su primer Secretario General), del primer despacho (JMT) de M&A, o aportando su conocimiento a la gestión de asociaciones de fabricantes marquisas (Grupo Bonmacor), en especial relacionadas con el sector que, actualmente, se denomina bakery-café.

La ausencia de alianzas estratégicas entre los proveedores de alimentación y la neo-restauración, incipiente en aquellos momentos, con motivo de los cambios en los hábitos de consumo, del hogar a fuera del hogar y la respuesta a ofrecer a la celebración de eventos, como los JJOO de Barcelona y la Expo de Sevilla propició que, junto a otros reconocidos profesionales, creara la sociedad CATERDATA que, con sus publicaciones, estudios y eventos, le permitió conocer en profundidad las raíces del cambio de la hostelería tradicional hacia la restauración moderna.

Tarea que desarrolló contribuyendo a crear soportes de acciones colectivas, tales como ANTA para el fomento del uso de nuevas tecnologías de producción (*cook chill* y *sous vide*) o gamas de producto (IV y V); SANDWICHFORUM para la introducción del bocadillo como plato principal en los menús; el GRECO, para coordinar las estrategias de las divisiones de *food service* de fabricantes marquisas o la creación de la asociación de cadenas de restaurantes, la actual MARCAS DE RESTAURACION, siendo su primer gerente, sin menoscabo de colaborar estrechamente, en materia de alimentación colectiva, con FEADRS (FOODSERVICE ESPAÑA) y la propia patronal del sector, hoy, HOSTELERIA DE ESPAÑA.

Tal cúmulo de conocimientos y experiencias, las ha querido verter al sector, a través de sus servicios de consultoría y de escribir tres libros sobre *food service* y varios e-book sobre sostenibilidad en restaurantes y el origen de las cadenas de restaurantes, dictar conferencias y charlas en escuelas de negocios como el INSTITUTO DE EMPRESA, el INSTITUTO SAN TELMO o ESADE, facultades gastronómicas como el BASQUE CULINARY CENTER o el CETT y ser editor y redactor de revistas profesionales españolas (en su primera etapa escribió, y mucho, en ARAL y DISTRIBUCION ACTUALIDAD) tales como CATERNEWS, RRR y RESTAURACION NEWS, la francesa NEORESTAURATION MAGAZINE, o la alemana FOOD SERVICE EUROPE.

En los años, 2016-2020, con el apoyo del Ajuntament de Barcelona, asumió, el reto de materializar su inacabado proyecto: instaurar la sostenibilidad en los restaurantes. Para ello, desarrolló un proyecto que constará de, desde reuniones internacionales a módulos formativos, pasando por estudios para su implantación y la creación de una red de asociaciones de restaurantes sostenibles, cuya actividad dará lugar a la creación de la FUNDACION RESTAURANTES SOSTENIBLES.

Entre 2021 y 2024 su labor profesional obtendrá el reconocimiento de entidades tales como MARCAS DE RESTAURACION, FUNDACION DIETA MEDITERRANEA, FOOD SERVICE INSTITUTE o ALIMENTARIA (con un Hostelco-Awards), a través de premios y galardones.

En la actualidad prosigue su labor de recopilar su actividad profesional, desde 1975, a través de trabajos monográficos, estando pendiente de editar un nuevo ebook titulado “A recent history about the Food Service in Europe (1996-2022)” que contiene entre otros reportajes sus artículos escritos en revistas europeas.

Todos ellos son accesibles solicitándolos a través de news@foodstory.es

Agradecimientos

Miembros del CLUB 20

Conjunto de profesionales que con sus aportaciones económicas personales además de las profesionales, ayudaron a despegar definitivamente a ANTA en los primeros años del siglo XXI

Concepció Agustí, C A Consultin. Consultoria en foodservice
Raymon Bagó, Grupo Serhs. Hostelería multiconcepto
Angel Caracuel, Hospital Carlos Haya. Colectividad Pública
Ferrán Climent, Cuinats de l'Ampurdan. Cocina Central
Xavier De Blas, Merko. Consultoria en foodservice
Jordi Gallego, Griffith Lab. Productos Intermedios
Francisco Gonzalez, Carlos Rocha. Restauración Social
Carlos Hernández, P. Fuentetaja. Industria Alimentaria
Cipriano Hernández, Areas. Hostelería multiconcepto
Luis Herrera-Cames, Cuisine Solutions. Cocina Central
Jose Jiménez Juan, Q Gama. Distribución Quinta Gama
Ignacio Laguna, Newrest. Restauración Social
Josep Mestres, Silliker Ibérica. Consultoría en foodservice
Carles Miralles, Viena Establiments. Cadena de Restaurantes
Norberto Navarro, Cocimed. Cocina Central
Emilio Pascual, Cisl. Consultoria en foodservice
Javier Rodríguez, Quick Chef. Cocina Central
Juan Salado, Covap. Industria Alimentaria
Javier Sanz, Condimenta. Cocina Central

Colaboradores de la edición de este e-book

A las personas que han colaborado en la redacción de la parte II de LA RESTAURACION COLECTIVA TAMBIÉN EXISTE.

Fernando Abadia	Jose M ^a Plaza
Concepció Agustí	Javier Rodríguez
Margarita Arderiu	Joaquim Ros
Ferrán Climent	Juan Salado
Jordi Company	Alfonso Salido
Francesc De Blas Xavier González	Xavier Torrents
Oliver Lucel	Anna Turón
Gonzalo Manén	Pau Vilanova
Fernando Martínez P.	Josep Mestres
Tony Nieto	Pere Taberner
Enrique Ordoñez	Amando Andradass, Creatividad y Maquetación
Jesús Pagán	

A las publicaciones cuyas web son:

www.restauracionnews.com

www.grupocaterdata.com

www.restauracioncolectiva.com

Y a las revistas Caternews y Restauración News

Publicaciones sobre el sector de Food Service de Mario Cañizal

1996



AGOTADO

2000



AGOTADO

2005



AGOTADO

2022



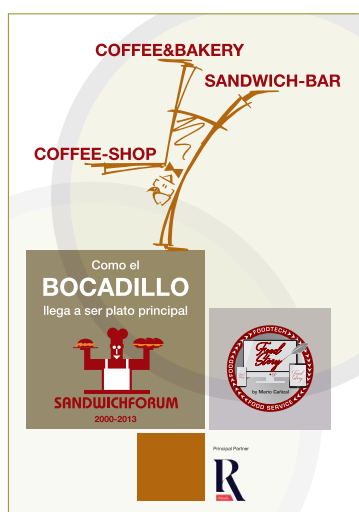
2024



2024



2024



2025



Los e-book pueden solicitarse dirigiéndose los interesados a news@foodstory.es