

Gastronomía

e
Ediciones
Especiales



Edición Especial Gastronomía

MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

Un aspecto fundamental en el arte de la gastronomía

La gastronomía hoy está convertida en un arte. Los platos gourmet hasta las comidas más tradicionales requieren de un tratamiento especial para deleitar a cada una de las personas que van a degustar los ricos alimentos.

En medio de esta premisa en la cocina, el mantenimiento y cuidado de los equipos gastronómicos se torna fundamental. Cuidar los implementos como la cocina donde se preparan los alimentos o los utensilios que se usan en la elaboración de las comidas es un aspecto que requiere eficiencia hasta en el último detalle.

Un buen procedimiento, asegura eficacia, resguardo, cumplimiento de las medidas de seguridad existentes y respetar las exigencias sanitarias a las que están expuestos restaurantes o locales de preparación de alimentos.

Si se respetan cada uno de los protocolos y se realizan los mantenimientos pertinentes a los equipos de cocina de manera frecuente, es posible disminuir la tasa de accidentes y la optimización de los recursos. Además, al utilizar herramientas e implementos que se encuentren en buen estado, el personal podrá realizar un mejor trabajo.

Cuidado en equipos de cocina

Ejercer el mantenimiento periódico en equipos de cocina sirve para conocer el verdadero estado de las instalaciones en el área de preparación o en cocinas industriales.

Por otro lado, permite un considerable aumento de la vida útil de los implementos, aspecto importante, sobre todo, en lugares donde se trabaja durante jornadas completas para la elaboración de alimentos, como en el caso de restaurantes, hoteles y resorts.

El incremento en el consumo de fluidos (electricidad, gas, agua y otros productos) está producido en parte por la mala regulación y falta de limpieza en los equipos de producción, por lo que con las revisiones periódicas se consigue ajustar dichos equipos y reducir el consumo.

Por último, el mantenimiento permite mejorar el servicio prestado al cliente, ya que se reducen y agilizan las intervenciones. Además, reduce la responsabilidad

Evitar accidentes, cumplir con las medidas de seguridad necesarias y respetar los protocolos de sanidad son algunos de los principios básicos que deben ser aplicados para usar de buena manera los equipos y utensilios gastronómicos.



legal de la instalación ya que al existir un mantenimiento preventivo, parte de esa responsabilidad recae en el proveedor que realiza el mantenimiento y no en el propietario o usuario de la misma.

Tipos de mantenimiento

A la hora de cuidar los equipos gastronómicos, se debe considerar que existe una importante variedad de mantenimientos donde destacan:

Correctivo: Como su nombre lo indica, su función es reparar alguna falla que ya ha sido detectada. Antes de realizarlo, es

necesario evaluar el problema y determinar todos los posibles escenarios, para encontrar la solución más adecuada. Cabe destacar que este tipo de mantenimiento puede realizarse de manera programada o de emergencia. En este último caso, la rapidez es fundamental.

Preventivo: Como su nombre lo indica, este tipo de mantenimiento de equipos de cocina, busca prevenir y evitar futuras fallas. Esto pretende evitar que la maquinaria deje de funcionar de manera inesperada, entorpeciendo las labores diarias. Se realiza de manera periódica y exhaustiva, con el objetivo de anteponerse ante los imprevistos.

Predictivo: Se trata de realizar pruebas de manera constante, en diversas condiciones, para predecir posibles inconvenientes que pudieran generarse en un escenario determinado. Este tipo de mantenimiento se basa en cómo deberían funcionar los equipos, según en el estado en el cual se encuentran. Por supuesto, busca solucionar la falla antes de que se genere.

El brindar un servicio de calidad para los clientes está en manos exclusivas de las personas que trabajan grandes cocinas con equipos y utensilios. Existen diversas formas de cuidado y cada aspecto puede determinar el cuidado tanto del personal como del consumidor, además de beneficiar a los propietarios. La regularidad en las mantenciones y aseos permite estandarizar el valor del producto, cumplir con las normativas sanitarias y entregar el servicio que el cliente busca.

Recomendaciones para considerar

Prevención de accidentes: las maquinarias en mal estado generan una serie de inconvenientes, los cuales pueden derivar en accidentes de diversa consideración. Si se realiza la mantención adecuada, se disminuye al mínimo la posibilidad de incidentes.

Detección temprana en cuenta a fallas: al verificar el estado de nuestros equipos frecuentemente, podremos anticipar posibles fallas o

accidentes.

Mayor eficiencia en la cocina: cuando todos los implementos necesarios funcionan adecuadamente, la cadena de procesos funciona mucho mejor, favoreciendo la eficiencia y productividad en la cocina, tan importante -sobre todo- en cuanto al tiempo.

Mejora en la calidad del servicio ofrecido: si el equipo de cocina falla constantemente, los tiempos de espera aumentarán y la calidad de

los productos disminuirá. Cuando la maquinaria funciona adecuadamente, seremos capaces de entregar al cliente un servicio de integral.

Mantención de la higiene y limpieza: en caso de la maquinaria que tenga contacto directo con los alimentos (refrigeradores, picadoras, cortadoras, entre otras), las fallas en su funcionamiento pueden acarrear problemas asociados a manipulación de los productos.

Edición Especial Gastronomía



Herméticos especiales al servicio de la gastronomía nacional

La tradicional empresa penquista y la mundialmente reconocida empresa española formaron una sociedad para vender productos para la conservación de alimentos en Chile. Contenedores especiales de almacenamiento son los utensilios preferidos por hoteles, casinos y restaurantes del país.

Ferretería La Sierra es una de las empresas de mayor tradición en la región del Bío-Bío. Nacida bajo el alero de Abásolo y Compañía y con más de un siglo de tradición se ha ganado la preferencia de los clientes gracias a ofrecer un servicio de calidad que con el correr de los años ha sido perfeccionado permitiendo la ampliación del rubro hacia otros mercados.

En medio de este importante crecimiento, La Sierra realizó una sociedad representación en Chile con Araven, empresa española con más de 40 años en el mercado del diseño, fabricación y comercialización de productos dirigida a los profesionales del sector de la hostelería y el sector del equipamiento comercial en el área del almacenaje de alimentos.

“Nos enfocamos en traer productos Araven, destinados a la conservación de alimentos. Son contenedores especiales para el área de la gastronomía. Tienen gran resistencia, fundamentalmente en materia de olores. La empresa española gracias a la calidad de sus productos se ha instalado en varios países”, explica Isabel Orive, gerente general de Abásolo y Compañía.

Productos importados

Dentro de los principales productos que Ferretería La Sierra trae desde España gracias a la sociedad con Araven son recipientes para la hostelería, especialmente para la manipulación de alimentos. Además, se importan productos para servicios y exposiciones ligados a los populares catering.

40

años de experiencia tiene Araven y sus productos en el mercado gastronómico internacional.

Innovador hermético gastronómico

Uno de los productos más vendidos en Chile son los contenedores herméticos en polipropileno Colorclip, producto diseñado exclusivamente para profesionales de la hostelería que tiene como función el cumplir con la normativa higiénico-sanitaria para evitar la contaminación cruzada entre los alimentos, cuenta con doble cierre hermético que hoy se torna imprescindible en el equipamiento de este rubro. En Chile, sobre todo, en Concepción, ha sido uno de los favoritos en hoteles, restaurantes y pastelerías.

“Como empresa, estamos trabajando arduamente en fortalecer esta sociedad. Queremos llegar con nuestros productos a todo Chile. De momento, vamos bien encaminados y con el esfuerzo de todos nuestros trabajadores queremos lograr los objetivos que nos trazamos. Ya estamos viendo resultados positivos”, cierra Isabel Orive.

La importancia de los utensilios en la cocina

La cocina es una parte fundamental en la elaboración y obtención de los alimentos que diariamente se consumen.

Después con el desarrollo de la tecnología, los utensilios y métodos de caza, preparación y consumo de alimentos fueron modificando, dando lugar al uso de utensilios de cocina menos rústicos y más eficientes.

En la actualidad las empresas de servicios de alimentación buscan utensilios que les brinden mejores beneficios y sean los necesarios para llevar a cabo una práctica adecuada, que contribuya al beneficio propio de la empresa y sobre todo de los comensales.

Clasificación

Existen utensilios que permiten realizar un trabajo determinado y se clasifican de la siguiente manera: utensilios de preparación, utensilios de manipulación, utensilios de cocción, utensilios de preparación y los empleados para mezcla.

La dotación de utensilios en un sistema de alimentación es de los temas más importantes que debe tomar en cuenta la empresa que a ello se dedique, ya que para obtener productos de buena calidad, son necesarios utensilios de buena calidad y especí-



ficos para cada actividad, ya sea preparación, cocción o presentación de los alimentos.

Si dicha empresa no cuenta con los utensilios necesarios, puede obtenerse un producto indeseado tanto para los comensales, así como para la empresa, y ambas partes estarían siendo afectadas.



HOSTELERIA - HOGAR - EQUIPAMIENTO

LA SIERRA

DE
FERRETERIA LA SIERRA

Edición Especial Gastronomía

El Volcán es una tienda especialista en productos de mesa y cocina, además de equipamientos gastronómicos para todo el mercado profesional y hogar, donde podemos encontrar un variado stock de productos y marcas seleccionadas especialmente para la gente de Concepción y de la región.

Sumado al mix de productos especializados, la tienda tiene una serie de convenios disponibles en los cuales destacan importantes descuentos para centros educacionales, los cuales envían a sus estudiantes a comprar la lista de útiles a precios preferenciales.

A nivel regional, la marca está muy bien posicionada. Liderando el mercado HORECA, a pesar de la férrea competencia en la región, pero marca la diferencia gracias a una atención personalizada del cliente, sin dejar detalles al azar, y ofreciendo un servicio de atención de calidad, debido a que los vendedores son capacitados constantemente en las distintas materias y productos, es por esto que El Volcán garantiza un servicio de excelencia.

"Ofrecemos una venta totalmente personalizada. Los vendedores orientan y asesoran a nuestros clientes en el proceso de compra para que se sientan bien atendidos y especialmente seguros en lo que están comprando. Nuestra idea es apoyar al cliente y brindarle la seguridad a la hora de elegirnos", explica Katherine Suárez, jefa de la tienda en Concepción.

Productos en vitrina

Hay que destacar que la mayoría de los

Soluciones integrales a las necesidades de los clientes

La nueva tienda de Concepción ofrece una gran variedad de productos. Accesorios de mesa y cocina, además de equipamiento gastronómico son las principales cartas que la empresa ofrece a sus clientes.

productos comercializados por El Volcán son accesorios de vanguardia y alta tecnología de diferentes marcas. En sus tiendas se puede encontrar implementos para equipar cocinas, restaurants y hoteles, tanto con cubertería, vajillas, maquinaria gastronómica, hornos, mantenedores de frío y todo lo que requiera el mercado HORECA.

"Tenemos más de 64 años de experiencia en el mercado. Nuestro objetivo es ser un socio que genere confianza y entregar lo mejor al cliente, en base a la evolución de la industria en la que estamos insertos. Buscamos ser siempre una solución integral", comentó la jefa de tienda.

Cobertura de la empresa

Actualmente, la empresa tiene sucursales en la zona centro sur del país. Viña del Mar, siete tiendas repartidas por todo Santiago, la tienda de Concepción ubicada en el Mall Plaza del Trébol y próximamente una nueva sucursal en Temuco.

"Estamos en constante movimiento para dar a conocer nuestras marcas des-



tacadas, por ello estamos haciendo demostraciones de productos, y así mejorar nuestra posición en el mercado y abarcar muchos más clientes. El Volcán es una empresa que quiere continuar creciendo", cerró Katherine Suárez.



INFORMACIÓN COMERCIAL

CONCEPCIÓN: 41 23 96 800
SANTIAGO: 22 33 50 076

ediciones.especiales@diarioconcepcion.cl

EL VOLCAN
mesa, cocina y más

65 AÑOS DE EXPERIENCIA EN EL DESARROLLO DEL MERCADO GASTRONÓMICO

Te ofrecemos el mejor equipamiento y asesoría para tus proyectos gastronómicos.

¡VISÍTANOS EN LA FERIA FOOD & SERVICE 2018 EN EL STAND G-18! Y PRÓXIMAMENTE EN FERIA SURMET 2018

ESPACIO
FOOD & SERVICE
2018



25 26 27
SEPTIEMBRE

Concepción: Mall Plaza Trébol (Sector Aires) Av. Jorge Alessandri 3177,
Local F-152, F-154 y F-156C / Tel: (56-2) 29353140

www.elvolcan.cl