



Nuevas Soluciones la 4,5 gama Valor Añadido



T.C.T.



¡ EL CONCEPTO DE LA
COCINA CON VALOR
AÑADIDO!





MI SUERTE

- ▶ DE CAMARERO A COCINERO
- ▶ ARNADI
- ▶ MATACHANA
- ▶ COCINA CENTRAL
- ▶ A INDUSTRIA ALIMENTARIA
- ▶ A UNIDAD CENTRAL DE PRODUCCION UCP
- ▶ CAPACIDAD PRODUCCIÓN 20 TN TURNO



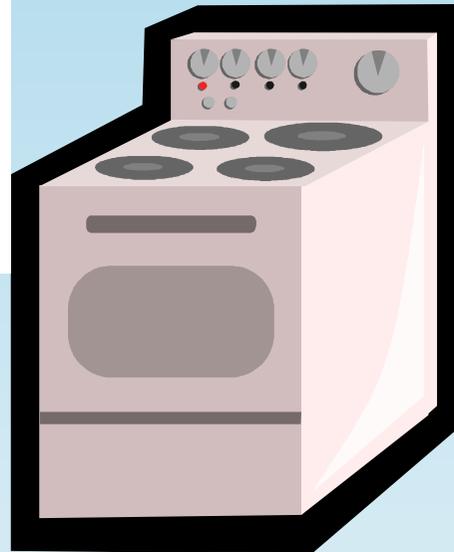


Cambio y necesidades de la hostelería

“La evolución de un oficio”



De la cocina de carbón...



... a la inducción





**De los huevos de
nuestras gallinas...**



**... a los huevos
pasteurizados y liofilizados**





**De la huerta que nos
suministraba hortalizas
para el consumo
anual...**

... a la Biotecnología





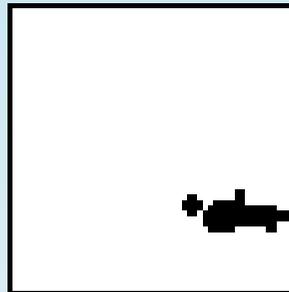
De la cocina de subsistencia al laboratorio en que se ha convertido la cocina





• ¿Y LA HOSTELERIA QUE?

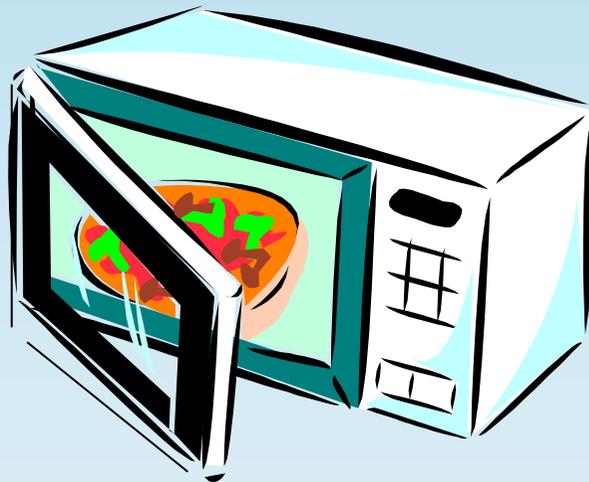
- ▶ La revolución de los pucheros.
- ▶ Treinta años de nuestra más reciente historia.
- ▶ Sabemos de donde venimos pero,
¿a dónde vamos?





Años 80...

- ▶ Han comenzado a aparecer unos extraños hornos que funcionan con energía eléctrica o gas y que tienen un raro sistema de cocción por medio de un ventilador.

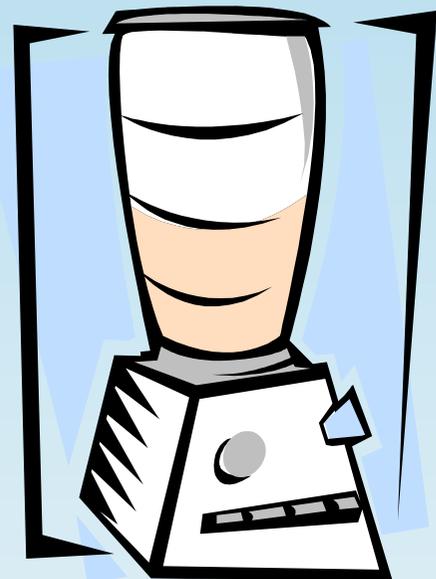




Ya nadie se acuerda de los calores que debíamos soportar, ni de lo temprano que teníamos que levantarnos, ni de los pasa-purés con rodillos por los que pasábamos nuestras salsas y cremas...

Han aparecido las trituradoras eléctricas... el paco jet

y la TERMOMIX





DISCORDANTES

- ▶ Profesionales con miedo a los cambios
- ▶ Estructura actual de las instalaciones
- ▶ Organizaciones actuales
- ▶ Comparativo de costes
- ▶ Consumidor final
- ▶ Mentalidad en general por falta de conocimientos o ser realistas





El entorno actual
No podemos quedarnos de brazos cruzados esperando



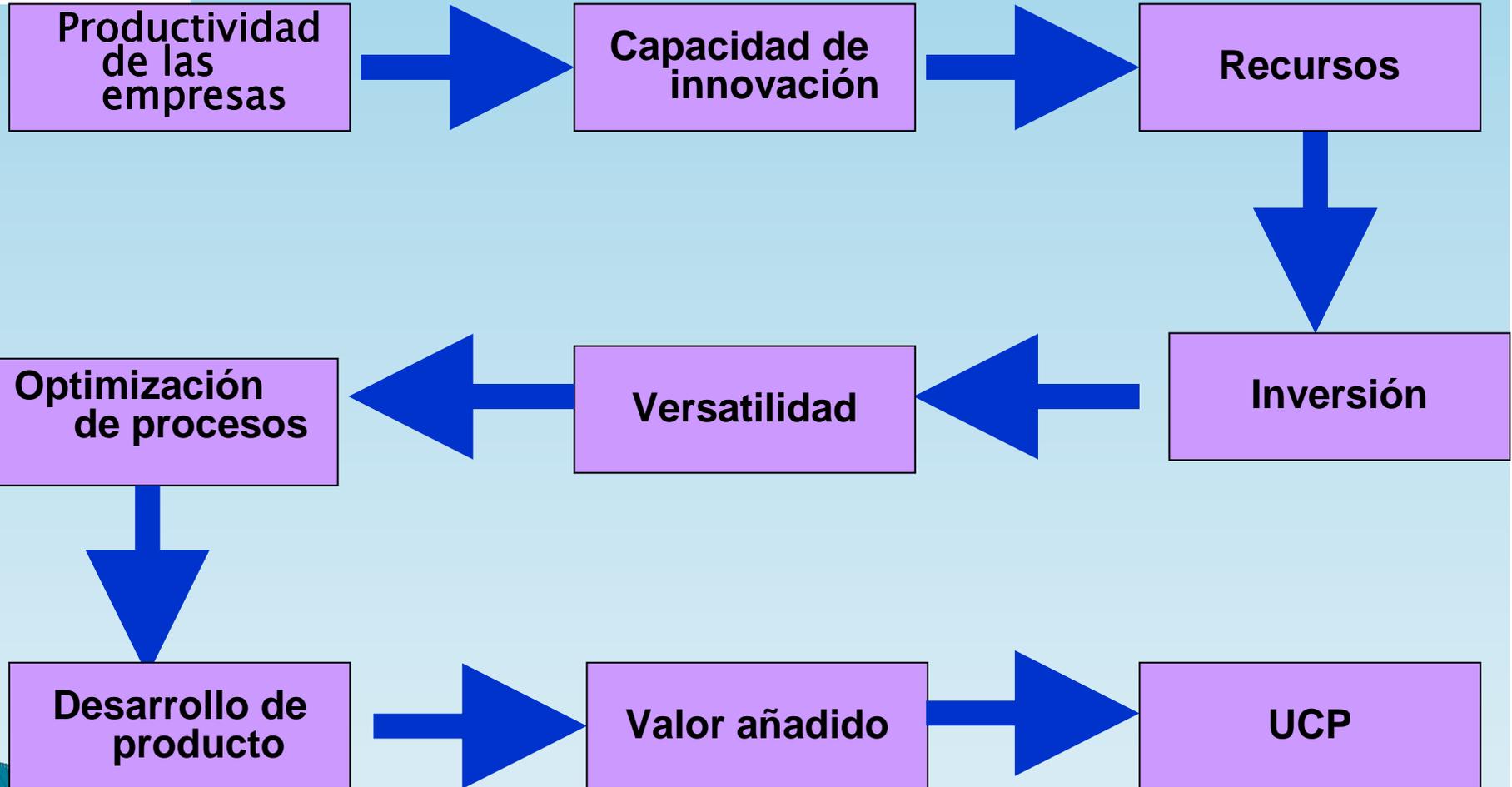
Tenemos que buscar nuevas alternativas para los consumidores y tendencias

“INVENTAR O REINVENTAR LA COCINA”



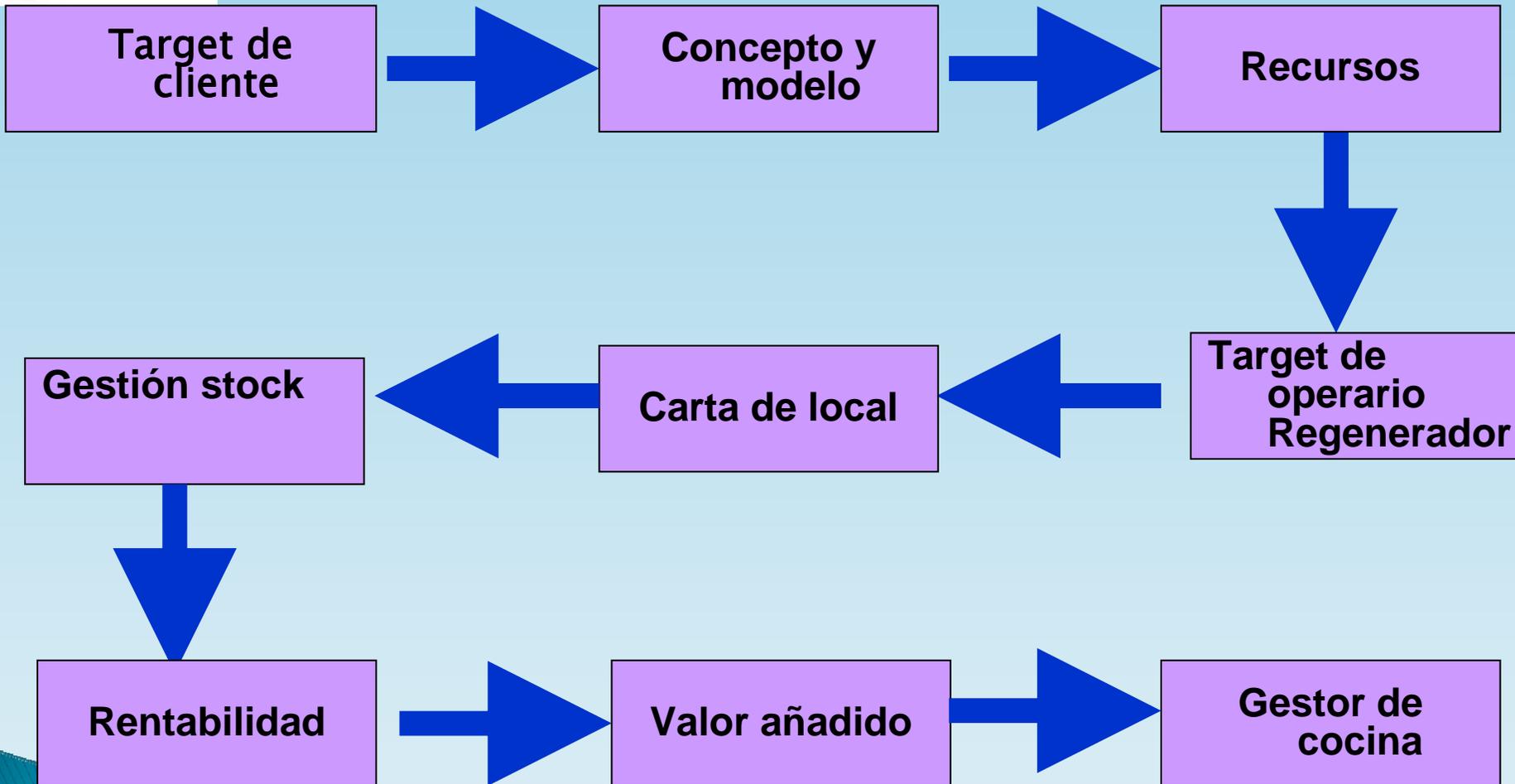


SOSTENIBILIDAD DE UN PROYECTO





EL CAMBIO DE SECUENCIA





NUEVA INCORPORACION?

Mas exigencia en:

Gestión

Informática

Costes

Seguridad alimentaria

Rentabilidad

Productividad

Calidad

O profesionalización del oficio de cocinero:





NUEVA COCINA O MODERNIZA



**COCINA AL VACIO
COCCIÓN AL VACIO
CONSERVACIÓN AL VACIO**

COOK CHILL

COOK FREEZER

LINEA FRIA

COCINA DE ENSAMBLAGE

EN RESUMEN NO ES MÁS QUE:





TCT

TÉCNICA **C**OCINA **T**ECNOLOGIA
=

UNIDAD CENTRA PRODUCCION

**UNA RECETA CONVERTIDA EN
FORMULA**





TÉCNICA

- ▶ Ingredientes de última generación
- ▶ Procesos controlados
- ▶ Preocupación por la salud (sal ,lactosa , gluten, grasas hidrogenizadas, etc.)
- ▶ Control del agua de producción (osmotizada)
- ▶ La sal no es un ingrediente necesario
- ▶ Sin gluten
- ▶ Hvp





Texturas





COCINA

- ▶ Cocina basada en la cocina tradicional (con profesionales de la cocina)
- ▶ Ollas tradicionales pero de volumen
- ▶ Hornos mixtos , planchas en continuo
- ▶ Piscina para cocción y basculantes

- ▶ Es el único arte que utiliza los cinco sentidos del ser humano





COCINA





TECNOLOGIA

- ▶ Maquinaria
- ▶ Geotermia
- ▶ Alta presión centralizado (Ahorro de agua)
- ▶ Instalaciones en inox
- ▶ Procesos informáticos producción y calidad
- ▶ Programa control de frío
- ▶ Programa de limpieza registro informatizado
- ▶ Seguridad alimentaria
- ▶ LA ISO MONOSILABA CUMPLIMIENTO





TECNOLOGIA





¿ ESTO ES POSIBLE ?

Si solo si nos ponemos de acuerdo

Los involucrados
Cocina
Dieta
Nutrición

Pudiendo llevar estos beneficios al cliente
Salsa boloñesa colegios





¿ Los Turmix?

- ▶ Producto como toda la vida
- ▶ Mejora de los valores nutricionales Plantilla
- ▶ Mejora de la variedad y aromas
- ▶ El HVP
- ▶ Las vitaminas y minerales
- ▶ Sin gluten
- ▶ Sin sal
- ▶ Sin conservantes







¿POR QUE 14 REFERENCIAS?

Turmix de Judías, Zanahorias & Pollo



Turmix de Lentejas & Cerdo



Turmix de Arroz & Ternera



Turmix de Verduras & Cerdo



Turmix de Carbanizos & Ternera



Turmix de Verduras & Merluza



Turmix de Arroz & Pollo



Turmix de Calabacín, Zanahoria & Lenguado



Turmix de Verduras & Pavo



Turmix de Calabacín, Zanahoria & Huevo



Turmix de Judías Verdes & Pollo



Turmix de Lenguado & Judías Verdes



Turmix de Verduras & Ternera



Turmix de Verduras, Zanahoria & Huevo





¿ Los estrella?

Caldo casero

Concentrado de Caldo casero



Caldo de ave

Salsa Bolognesa:



Caldo vegetal

Salsa Española



Salsa boloñesa



Envase estándar



Envase estándar



Envase estándar

Salsa española



Cremas





¿ Las carnes?

- ▶ Modificar la textura
- ▶ Mejorar la Gustatividad
- ▶ Mejora de la variedad
- ▶ Facilidad de digestión
- ▶ Valores nutricionales





¿ PROCESO?





¿Increíbles sin comerlos?



Lomo de Cerdo asado



Filetes de Lomo a la plancha



Agro de Cerdo asado



Jamón de Cerdo Deshuesado asado



Envase estándar

Muslo de Pollo asado



Filetes de Pollo a la plancha



Jamoncitos de Pollo asado



Redondo de Ternera asada



Estofado de Ternera asada en tacos



Carrillada de Ternera





¿ Resultado ?

- ▶ Mejorar ingesta de las necesidades
- ▶ Mejor valor nutricional
- ▶ Mas seguridad alimentaria
- ▶ Las vitaminas y minerales
- ▶ Cliente mas satisfecho





Un metodo ¿ La linea fria ?

- ▶ Mejor gestión
- ▶ Mas valor añadido
- ▶ Mejor temperatura
- ▶ Mejor presentación
- ▶ Mas seguridad alimentaria
- ▶ Las vitaminas y minerales
- ▶ Cliente mas satisfecho





Con cinta de emplatado





¿ Sin cinta de enplataado?





Devemos convertir

La restauracion socio sanitaria en
Restauracion de valor añadido
Gustativo

Nutricional

Seguridad alimentaria

“El valor de unos profesionales
trabajando en equipo trasmitido al
cliente”





TCT

Un concepto no solo para la restauración de pago es un modelo para mejorar y satisfacer una necesidad de una estancia rutinaria por nadie deseada





ES PREFERIBLE UN MENU



De una semana y pasar el personal a la cinta y dar el valor añadido al trabajo





Gracias por su atención

Francisco González Cruz

Director de fabrica UCP R5G

francisco@solucionesalimentarias.com

Polígono industrial Viña
del Sastre s/n

La Pobla del Lillet 08696

Telf. 93.823.78.96

Mov. 647.46.44.26

