

TEMA 3. MODELOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA

- **Características de establecimientos según la finalidad desarrollada**

- **Características según finalidad**
 - Comercial
 - Social
 - Mixta

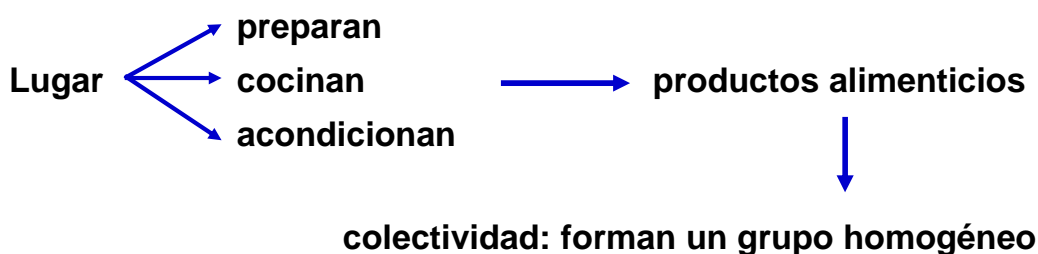
Marta Albisu
Nutrición y Bromatología
Dpto. de Farmacia y Ciencias de los Alimentos
Facultad de Farmacia
UPV/EHU

▪ CARACTERÍSTICAS DE ESTABLECIMIENTOS SEGÚN ACTIVIDAD DESARROLLADA

- Establecimiento

Edificio o zona: elaboran, manipulan, transforman alimentos tras su cosecha, recolección y almacenaje, que dependen de la misma autoridad

- Cocina de Colectividades



Grupo homogéneo: Conjunto de consumidores que presenta una calidad única e idéntica que justifica el tipo de servicio prestado

3. Modelos de Restauración Colectiva

▪ **CARACTERÍSTICAS DE ESTABLECIMIENTOS SEGÚN ACTIVIDAD DESARROLLADA**

- **Cocina central:**

Unidad de producción de comidas preparadas



consumidas en un punto distinto al de su elaboración



puede haber preparación en el punto de consumo o no



actividad: la venta a colectivos o entidades (transporte)



No vende a particulares

- **Comedores Colectivos**

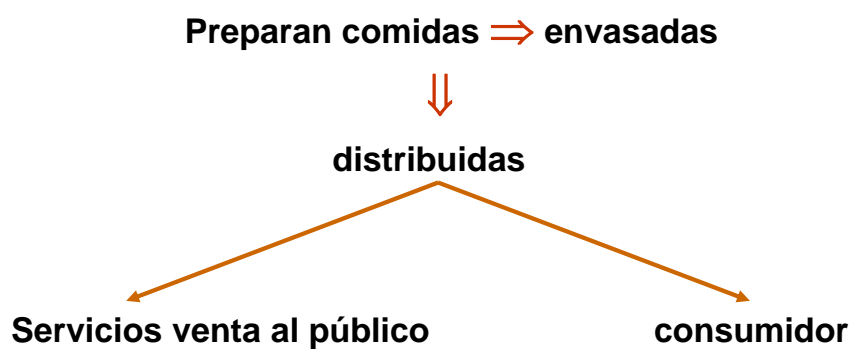
Lugares donde se sirven las comidas a grupos homogéneos

3. Modelos de Restauración Colectiva

Restauración colectiva

▪ **CARACTERÍSTICAS DE ESTABLECIMIENTOS SEGÚN ACTIVIDAD DESARROLLADA**

- **Industrias de Comidas Preparadas:**



- **Máquinas expendedoras**

(vending)

3. Modelos de Restauración Colectiva

- **Características según finalidad**
 - **Restauración Comercial**
 - **Restauración Social**
 - **Restauración por Contrato o mixta**

3. Modelos de Restauración Colectiva

- **RESTAURACIÓN COMERCIAL**

Establecimientos de confección de comidas



comercializar



ganancias

- ✓ Evolución de los grandes jefes de cocina + pequeñas cocinas



Mejoras tecnológicas y de servicio ⇒ Grandes volúmenes

- ✓ Gran oferta ⇒ ocio o lúdicas



Calidad/precio ⇒ Menús variados

↙
Zonas urbanas

↘
Turismo

- ✓ Principal consumidor: USA

España ⇒ Sector Turístico

3. Modelos de Restauración Colectiva

- **RESTAURACIÓN COMERCIAL**

- ✓ **Establecimientos:**

- **Hoteles:** Desayunos, aperitivos, comidas, cenas, banquetes, etc.
- **Restaurantes:** Tradicionales (categorías)
Especialidades: Asadores, étnicos, etc.
Banquetes, etc.

Características: Cocina común + comedor

Oferta variada de menús ⇒ diversidad de cartas

- ✓ **Establecimientos mas pequeños:**

- **Cafeterías**
- **Bares:** Aperitivos y comidas, etc.
- **Establecimientos temporales**

Características: Rapidez en el servicio

3. Modelos de Restauración Colectiva

- **RESTAURACIÓN COMERCIAL**

- ✓ **Establecimientos ligados al transporte**

- **Compañías aéreas:** Gran volumen de comidas con espacio limitado

- Gran variedad de menús

- Diferentes calidades de menús



Fuente: webislam.com

Características: Cocina central

Elaboración ⇒ caliente/ frío

Servicio en frío o caliente (hornos para su calentamiento)

3. Modelos de Restauración Colectiva

- **RESTAURACIÓN COMERCIAL**

- ✓ **Establecimientos ligados al transporte**

- **Ferrocarriles:** Vagón especial: cocina + servicio de comedor + cafetería

Características: Cocina central o elaboración propia

Elaboración ⇒ refrigeración

Servicio en frío o caliente

Movimiento y espacio

- **Barcos:** Elaboración propia o mixta
Gran variedad de menús → calidades de menús
Condiciones climáticas ⇒ cocinas basculantes

- **Restaurantes de autopista:** Cadenas especializadas en este tipo de servicios

3. Modelos de Restauración Colectiva

• RESTAURACIÓN COMERCIAL

✓ Establecimientos de comidas rápidas (Fast-food)

- Mayor mercado es USA > Asia > Europa
- Comidas consumidas en el establecimiento o fuera
- Principal establecimiento: hamburgueserías y pizzerías
- Grandes cadenas
- Aspectos nutricionales ⇒ variaciones actuales



Fuente: absoluteuu.com



Fuente: eped3.blogspot.com

✓ Establecimientos de comidas preparadas

- Comidas consumidas fuera del establecimiento
- Gran oferta

✓ Comidas a domicilio (Food Delivery)

- Entrega a domicilio con gran rapidez
- Gran oferta: pizzas, delicatessen, étnicos, menús completos, etc.

3. Modelos de Restauración Colectiva

▪ RESTAURACIÓN SOCIAL

Servicio alimentario para colectividades sin desplazamiento



Organismos públicos



Total o parcialmente subvencionada

Objetivo: reducir costes ⇒ máxima eficacia

✓ Establecimientos:

- Guarderías- Escuelas
- Comedores Universitarios
- Fábricas – empresas
- Residencias de ancianos
- Centros de acción social, etc.



Fuente: el gotero.com

Objetivo:

Equilibrio nutricional de comidas ⇒ características colectivo

Alimento principal del día en muchas colectividades

Abundantes, variados y apetitosos

3. Modelos de Restauración Colectiva

Restauración colectiva

▪ Restauración Social

✓ Establecimientos:

- Hospitales
- Ejército
- Prisiones
- Otros



Fuente: humicobiosmart.es



Fuente: saludable.infobae.com

Objetivo:

Alimentos de buena calidad

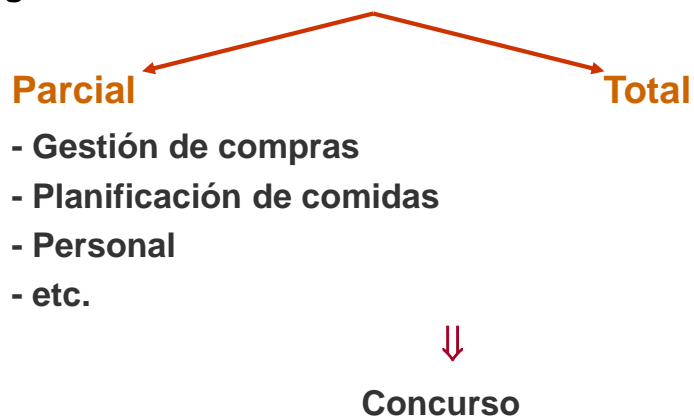
Elaborados cuidadosamente ⇒ Valor nutritivo

Presentados de forma apetitosa

3. Modelos de Restauración Colectiva

▪ RESTAURACIÓN MIXTA O POR CONTRATO

Delegación de la Restauración Social en la Comercial



✓ **Establecimientos:**

- **Empresas de restauración con cocinas centrales que suministran sus servicios a la restauración social**

Características

- **Contratos con restauración comercial**
- **Grandes eventos**
- **Ticket de comida**