

## 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**

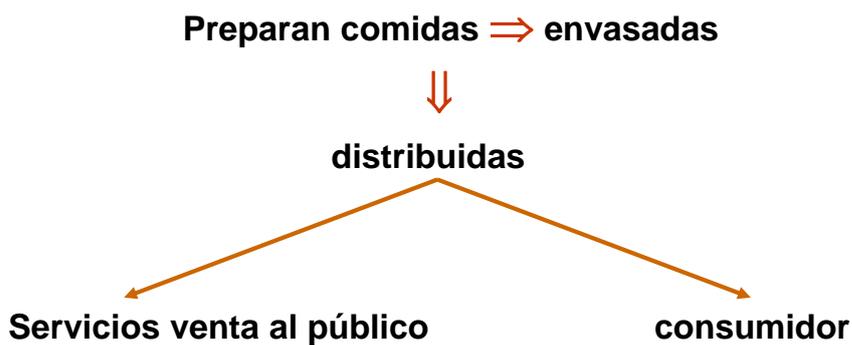
Lugares donde se sirven las comidas a grupos homogéneos

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**

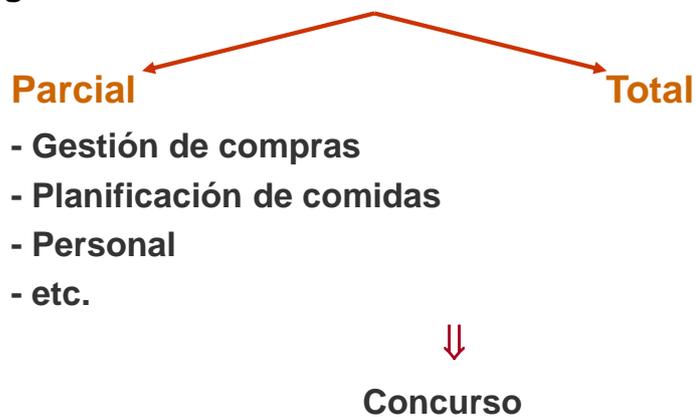
**Elaborados cuidadosamente ⇒ Valor nutritivo**

**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