

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 micro-ondas, 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).