

Alejandro Terrizzano Gerente de Operaciones de Artic Food

“La Quinta Gama no sustituye al cocinero, le ayuda a desarrollar todo su potencial”

La falta de personal, las mermas y la necesidad de mantener una calidad constante están cambiando las cocinas profesionales. Artic Food defiende una Quinta Gama Gourmet que responde a estos nuevos retos del canal HORECA.

La hostelería se enfrenta a una paradoja: el cliente exige cada vez más calidad en menos tiempo, pero muchas cocinas tienen menos personal, más rotación y unos costes difíciles de controlar. En este escenario, la Quinta Gama ha dejado de ser únicamente una cuestión de comodidad para convertirse en una herramienta de gestión.

Hablamos con Alejandro Terri-



zzano, gerente de Operaciones de Artic Food, sobre algunos de los prejuicios que todavía rodean a este tipo de producto.

¿La Quinta Gama significa renunciar a la calidad?

Esa es probablemente la principal idea preconcebida por aquellos

que no han visto cómo trabajamos. Existe Quinta Gama de muchos niveles, igual que ocurre con cualquier otro producto. Nuestra propuesta parte de cocina tradicional, materias primas seleccionadas y procesos que buscan conservar sabor, textura y calidad. Elaboramos los platos, los envasamos al vacío y

los ultracongelamos para que el restaurante pueda regenerarlos de una forma sencilla y servir un resultado estandarizado de máxima calidad.

¿Y el cliente percibe que no se ha cocinado el plato desde cero en el restaurante?

El cliente no pregunta cuántas horas ha tardado una elaboración: quiere comer bien y encontrar la misma calidad cada vez que vuelve.

Precisamente ahí está uno de los grandes retos actuales: mantener el nivel cuando existe rotación de personal o cuando una cocina tiene que atender muchos servicios. Nuestra Quinta Gama Gourmet permite reducir esa dependencia sin renunciar al plato.

Se habla mucho de falta de personal en hostelería. ¿Vuestra solución puede realmente ayudar?

Nuestro trabajo no sustituye al cocinero. Le permite dedicar tiempo

a aquello donde realmente aporta valor. Preparaciones que requieren horas, control de temperatura o procesos complejos pueden resolverse en pocos minutos. Eso ayuda especialmente en momentos de alta demanda y permite trabajar con equipos más reducidos.

¿Pero dónde está el ahorro real? ¿Qué percibe el restaurante?

El ahorro no solamente se percibe en las horas de cocina; también está en las mermas, el almacenamiento, el control del escandallo y la posibilidad de servir exactamente las raciones necesarias. Los costes invisibles de una cocina pueden marcar la diferencia entre un servicio rentable y uno deficitario.

¿Qué productos ofrece actualmente Artic Food?

Contamos con más de 100 referencias de Quinta Gama Gourmet: platos de cuchara, arroces, guisos, confitados, guarniciones, desmigados, postres... Trabajamos con restaurantes, hoteles, caterings y distribuidores HORECA porque cada vez hay más negocios buscando una forma de mantener calidad y rentabilidad al mismo tiempo.

YouTube: @ArticFood • **Web:** ArticFood.com