

“La convicción de querer hacer las cosas bien, conlleva a la mejor decisión sin importar el costo, porque se está seguro del objetivo a lograr... Nosotros teníamos el desafío de cambiar la mentalidad del servicio, que no nos miraran como posada sino como restaurante y para ello hubo que invertir. Con los beneficios que obtuve con el Self Cooking Center de RATIONAL ya la inversión se pagó”.



RESTAURANTE AGUA DE PIEDRA



Restaurante Agua de Piedra
Entrevista: Claudio Vidal
Chef Administrador General

Agua de Piedra, es un restaurante ubicado en la ruta 68, Kilometro 55, Curacaví, lleva 62 años en servicios de comida, y este año realizó un profundo trabajo de transición, cambiar su imagen de Posada a Restaurante. Claudio Vidal, Chef Administrador General comenzó a retomar el concepto de cocina tradicional, donde el condimento se había perdido. Frente a este cambio “la gente notó la diferencia, observó una cazuela hecha como en casa, antes se cocinaban los productos separados papas, carnes, etc., ahora se cocina junta, se hace una cazuela completa y eso se va al Abatidor de Temperatura IRINOX que nos da la posibilidad de enfriar rápidamente y no exponer los productos a temperaturas de riesgo y así triplicar la vida de éstos, luego lo separamos, lo guardamos y vamos ocupando sólo lo que necesitamos.”

Dentro de los platos típicos se destaca la cazuela y el pastel de choclo, siendo este últimos uno de los platos principales, “para nosotros este plato era un duro trabajo se preparaba durante la mañana y antes de servir a la mesa se calentaba en el microondas, donde solo podíamos hacerlo de uno en vez, ahora con el Centro de Cocción Automática RATIONAL hacemos diez a la vez, le damos al plato el gratinado perfecto y no se queman. Antes nos atrasaba mucho el pastel de choclo, teníamos cuatro microondas pero no dábamos a basto para servir. Hoy con el Centro de Cocción Automática RATIONAL en 5 min. sacamos 10 pasteles de choclo gratinados y listos para servir”.



“Hoy con el Centro de Cocción Automática RATIONAL en 5 min. sacamos 10 pasteles de choclo gratinados y listos para servir”.



ENTREVISTA CLIENTES REFERENCIALES

Otra preparación que ocupa Agua de Piedra con el Centro de Cocción Automática RATIONAL, es el proceso de asado nocturno para los perniles. “Antes el pernil se cocía en una olla con mucha agua y debía tener supervisión por todas las horas que duraba su cocción, cocción que muchas veces no era la óptima, en cambio hoy, dejamos 5 perniles en asado nocturno y queda una pierna que puede cortarse de la forma que se requiera, con una cocción lenta y con mejor sabor, ya que la grasa se aprovecha muy bien y la merma es mínima”, “el equipo se programa a las 12 de la noche para el asado y eso lo hace la última persona que se va del local. El equipo queda trabajando sólo”. El turno de la mañana saca los perniles del horno los abate y los guarda en las cámaras.



"Hemos reducido en un 60% el gas y la electricidad no subió más de un 20% ya que consideramos un Centro de Cocción Automática RATIONAL y un Abatidor de Temperatura IRINOX eléctricos. El ahorro ha sido realmente significativo".



Gracias al mismo trabajo con los equipos RATIONAL e IRINOX se desarrolló el departamento de producción, un área que no existía en la empresa, “este departamento funciona a la perfección, la gente tiene tareas específicas: ordenar, alisar, porcionar, etc., con esta organización transferimos a 2 personas de la cocina quedando a cargo del área de producción, ellos deben abastecer al resto de los departamentos con los insumos ya porcionados, lavados y listos para ser cocinados. Podemos concluir con esto que estamos logrando maximizar los recursos tanto humanos como materiales, lo que conlleva a un mejor resultado final de nuestras preparaciones tanto en presentación, sabor, temperatura y tiempo”.

Con respecto a los ahorros de energía del restaurante, Claudio nos cuenta que han sido significativos, “yo saqué las cuentas de nuestros ahorros con este nuevo sistema de cocción y no me creyeron!!! Mis jefes creen que los estados están malos. Nosotros gastábamos semanalmente 500.000 pesos en gas en promedio, eso se redujo considerablemente un 70% aproximadamente.

Claudio Vidal, Chef Administrador General



Hoy en día, Agua de Piedra ha mostrado grandes avances en su organización, “en un principio costó mucho adaptarse a los cambio que nos demandaba el Centro de Cocción Automática RATIONAL...volvían al sartén, a la plancha, fue un trabajo de mucho tiempo pero que siempre fue apoyado por el equipo de Marsol”, En la actualidad, “nuestra gente ya tomó el ritmo del trabajo gracias a la asesoría completa por parte de Marsol para llegar a lo óptimo”...Hoy, mis trabajadores no se acostumbran sin el Centro de Cocción Automática RATIONAL...,durante la última mantención en el local que tuvo el equipo, lo extrañaron, fue un caos nuestra cocina volviendo a los sartenes.

“Con el Self Cooking Center de RATIONAL y el trabajo en conjunto con el Abatidor de Temperatura IRINOX el tiempo de espera de nuestros clientes se redujo de 25 a 15 min. desde que el cliente se sienta en el restaurante. Nuestros clientes han notado este cambio y nos felicitan”.



Áv. Ejército Libertador 733
Santiago - Chile
Central: (56-2) 729 20 00
Ventas: (56-2) 729 20 20
mail: ventas@marsol.cl

www.marsol.cl