

Treball num 1.1 Nota 6

Alguns comentaris al vostre treball:

Parleu de regenerar les barquetes al buit mitjançant marmites basculants. Més endavant, en canvi, dieu que s'utilitzaran forns per escalfar abans de servir.

El diagrama dels plats exemple sembla incomplet. Dir "elaboració del plat" és tant indeterminat que podria indicar moltes coses. Entenc que en la fitxa de producció s'especifica, però en un diagrama hauria d'estar més clar.

En la fitxa de producció del pollastre empanat falten les línies i els passos de l'empanat. En la poma seria convenient que haguéssiu indicat: higienitzar

Pel que fa als intolerants a la lactosa dieu que s'ha de fer canvis però no dieu com. I en el de l'al·lèrgia al gluten només proposeu que ho faci a la planxa, quan hi ha molts productes per arrebossar sense gluten

El vocabulari és poc professional: "fer línia freda i d'envasament al buit és que al transportar i al vendre els nostres productes, tindriem molts menys problemes de temperatures i aliments en mal estat, ja que estarien ben conservats..." "...En quant a la resta d'aspectes no tocaríem res més ja que la nostra empresa està pensada per satisfer tant al client com al servei com a nosaltres mateixos amb la feina feta" en aquest apartat us demanàvem com ho faríeu per adaptar els vostres plats a una dinàmica de venda a supermercats, quines modificacions en la composició, en els espessants, quins additius, etc. utilitzaríeu per obtenir un producte apte per vendre individualment.

1.1

Treball final

Elaborat per:

Índex

| | |
|---|---|
| Definir les característiques del tipus d'empresa que elaborarà els plats: | 2 |
| Model de negoci | 2 |
| Descriure les característiques del sistema de producció | 3 |
| Definir un establiment "tipus" de restauració col·lectiva al que hauran de subministrar (hospital, escola, geriàtric, companyia aèria, menjador d'empresa, cantina universitària, etc.) | 4 |
| Definir el tipus d'oferta gastronòmica (cuina de mercat, catalana, tradicional..., aliments eco, de proximitat...)..... | 4 |
| Dissenyar un menú tipus (primer, segon i postres) | 4 |
| Fer la fitxa de producció de cada recepta per 100 persones | 4 |
| Fer el diagrama de cada preparació..... | 5 |
| Proposar alternatives (productes i metodologia) per dues possibles dietes, al·lèrgies o intoleràncies alimentàries..... | 5 |
| Adequar la formulació i/o procés a la nova situació..... | 6 |

Definir les característiques del tipus d'empresa que elaborarà els plats:

Model de negoci

El nostre negoci és una empresa familiar heretada dels nostres avis, amb aquest model de negoci podem dir que enfoquem la nostra perspectiva a llarg termini, som més flexibles gracies a la dualitat empresa-família, el talent de portar un negoci el portem a la sang i fa que portem aquest negoci en la direcció correcta, i tenim una relació amb els nostres clients més propera, degut a la llarga relació que tenim amb la majoria d'ells i intentem aconseguir una bona relació de proximitat client-proveedor professional amb l' intenció de convertir-los en clients fidels.

Demostrem ser capaços d'afrontar els moments crítics gracies a la nostra flexibilitat, confiança entre els membres i estabilitat en els llocs de treball, entre altres característiques que no poden imitar els altres models de negoci.

Disposem d'una empresa petita, però coneguda per tot Catalunya, està situada a la Garrotxa, a prop de Campdevàrol. Repartim els nostres productes arreu de Catalunya, encara que ens agradaria a la llarga repartir-los arreu d'Espanya.

Molts dels nostres clients són de confiança, cada any contem els mateixos i a més a més s'afegeixen de nous, i per aquest motiu tenim preparada una política de preus acord amb la clientela. Com bé hem dit abans, també ens truquen molts clients de fora de Catalunya, però com que de moment no tenim els recursos necessaris per arribar fins a tant lluny, ens hem quedat per la comunitat autònoma, més endavant ja ens plantejarem obrir aquest tipus de negoci nacionalment.

El preu que marquem dels nostres productes, és el que ens permetrà recuperar la inversió que hem fet en la producció i comercialització, entre d'altres aspectes per jugar amb uns marges no molt grans però si constants. A més a més, el preu serveix per posicionar-nos en el mercat, ja que el seu valor monetari ajuda a transmetre el posicionament que volem donar al producte. Com que el preu és l'únic element del màrqueting mix generador d'ingressos per a l'empresa, té una relació directa amb el valor dels productes pel client i la necessitat que satisfà. És per aquest motiu que el nostre negoci intenta estalviar amb les distàncies fins els centres receptors, que estan situats a un radi estudiat per poder arribar a tot Catalunya, i amb el mètode de transport dels aliments ja que utilitzem camions elèctrics fent una ruta circular passant per tots els punts.

Descriure les característiques del sistema de producció

En aquest negoci familiar, utilitzarem productes de gamma 1, ja que tenim terres i fabriquem nosaltres mateixos els aliments que necessitem. Contem amb una producció de verdures, fruites, hortalisses, cereals, farines, etc. de primera gamma, després, altres ingredients que necessitem són de 4a gamma. Dit això, juguem amb aquestes gammes en funció de les necessitats del client. Ja que en els plats de 5 gamma usem més productes de 4 gamma per la seva elaboració més ràpida i més econòmica, mentre que per la línia de que es dedica a subministrar menús a establiments, ens centrem més en utilitzar productes de primera gamma per afegir-li un millor sabor per als clients, un valor afegit.

Fem també produccions sense gluten i sense lactosa. Aquest model de producció inclou a tothom i és més econòmic ja que ens centrem en estalviar en el transport i en el re aprofitament dels productes. El nostre sistema de distribució es basa amb una cadena de línia freda, en gran part però podríem dir que es mixta ja que tenim una petita part de línia calenta, i tots els plats de línia freda els envasem en barquetes al buit per tal de no tenir cap problema al transportar, ni en el mateix establiment en el que repartim.

En els establiments receptors de línia freda, tindrem marmites basculants per regenerar els plats a més a més de altres materials de regeneració o de refrigeració en cas dels plats que es serveixen en fred.

Definir un establiment “tipus” de restauració col·lectiva al que hauran de subministrar (hospital, escola, geriàtric, companyia aèria, menjador d’empresa, cantina universitària, etc.)

Nosaltres subministrarem la nostra producció a escoles, i cantines universitàries, ja que és el lloc on podríem associar la nostra idea de negoci i producció.

Cada dia produïm una gran quantitat de productes, ja que haurem de subministrar a moltes escoles i universitats. El nombre ronda pels 50 establiments, fent que cada any vagin sumant. En cada establiment repartim 30 menús del nostre tipus.

La distància, com hem comentat anteriorment, és dins de la comunitat autònoma de Catalunya, per tant amb 10 camions que cada un passa per 5 establiments ho tenim solventat. De moment utilitzem camions que tinguin una temperatura adequada per conservar l’aliment amb la temperatura en la que estava, però a la llarga també voldrem augmentar aquest tipus de cadena.

Els aparells necessaris en l’establiment receptor seran gastrònoms per dipositar el producte envasat al buit, neveres i congeladors per conservar la temperatura de la línia freda, safates de forn i forn per poder escalfar abans de servir, i una vaixella de plats plans grans per servir i que no perdin la forma i l’estructura que nosaltres els hi hem donat. Aquests són els imprescindibles, després alguns establiments també poden disposar d’altres aparells que els hi siguin útils i necessaris.

Definir el tipus d’oferta gastronòmica (cuina de mercat, catalana, tradicional..., aliments eco, de proximitat...)

Dissenyar un menú tipus (primer, segon i postres)

En el nostre menú, al ser un menú per escoles i universitats, ens han demanat per normativa que compleixi un certs requisits d’equilibri en el mateix, per tant aquest es un exemple de un dels dies del nostre menú:

Primer Plat: Amanida de lleties

Segon Plat: Pollastre arrebossat

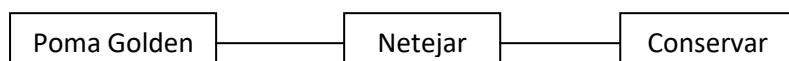
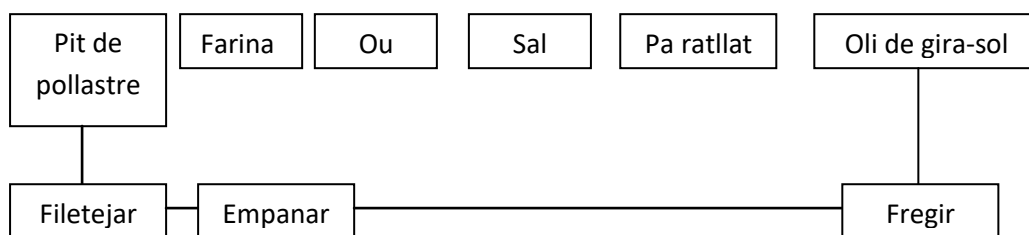
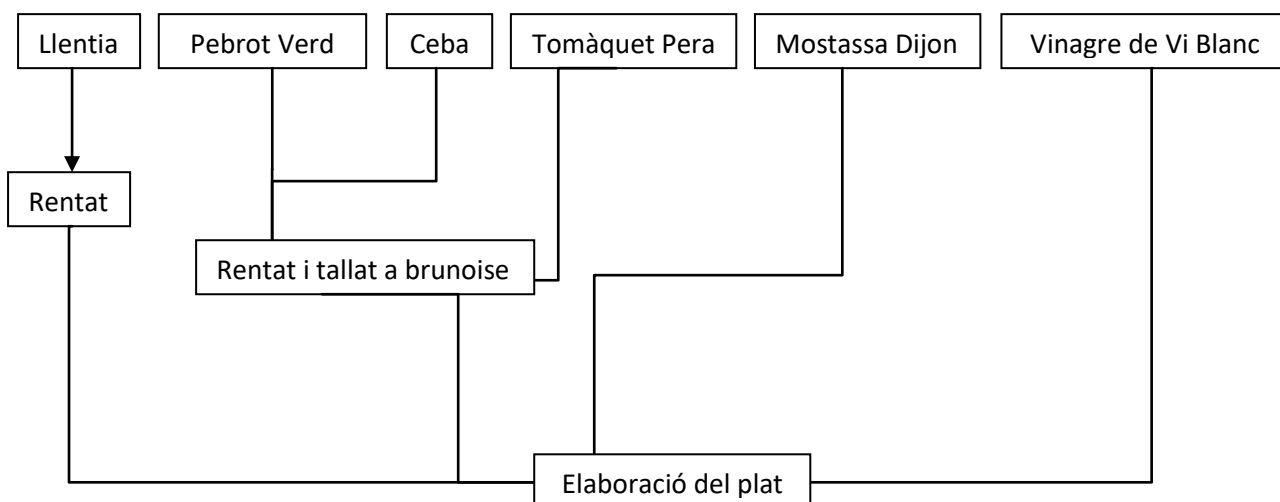
Postres: Poma

Tros de pa

Fer la fitxa de producció de cada recepta per 100 persones

Presentat en el excel adjunt.

Fer el diagrama de cada preparació



Proposar alternatives (productes i metodologia) per dues possibles dietes, al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Les nostres alternatives serien per gent amb intolerància a la lactosa i al·lèrgia al gluten, les nostres alternatives serien les següents:

En el lloc del intolerants a la lactosa; no haurem de fer cap variació en aquest cas però si en altres dies en els que podríem substituir tota la elaboració o només algun ingredient.

En el cas dels al·lèrgics al gluten; en aquest menú substituiríem el pollastre arrebossat per pollastre a la planxa, marcat prèviament i acabat de coure al establiment.

Adequar la formulació i/o procés a la nova situació.

Veient els sistemes de conservació que hem decidit per utilitzar en el primer moment, i veient que ara hauríem de vendre també en alguns supermercats, no ens fa falta canviar gaire la formulació ni el procés per la nova situació. Els avantatges que tenim de fer línia freda i d'envasament al buit és que al transportar i al vendre els nostres productes, tindríem molts menys problemes de temperatures i aliments en mal estat, ja que estarien ben conservats, a més a més de que la majoria de plats no poden ser consumits al moment, ja que necessitaran una petita regeneració, també tenim plats que es podem menjar al moment com les amanides.

Per tant, per tal d'aconseguir una vida comercial més llarga, decidim seguir amb el nostre sistema de conservació que és línia freda i línia freda envasada al buit. L'apartat de línia calenta el deixem exclusivament per els establiments.

El que faria falta millorar, seria el transport, disposar de més camions en fred, disposar també de més personal de confiança i disposar de més material.

Respecte a la qualitat del producte no afectaria gens introduint aquest nou canvi, el que potser afectaria més seria en la quantitat, els supermercats ens demanarien quantitats més elevades, i tenint en compte que molts productes són de primera gamma no ens sortiria rentable, sinó que alguns d'altres els hauríem de substituir per productes de tercera o quarta gamma. En quant a la resta d'aspectes no tocaríem res més ja que la nostra empresa està pensada per satisfer tant al client com al servei com a nosaltres mateixos amb la feina feta.

primer plat

PORCIONS: 100

| ETAPA | OPERACIONS | QUANTITAT | INGREDIENTS | Temps | ° C | EXPLICACIONS | PUNTS CLAU |
|-------|--|-----------------------------|------------------------------|-------|-----|----------------------------------|------------|
| | rentat i | 6 Kg (seca) o 18 kg (cuita) | llentia seca o llentia cuita | | 25 | Preparació a temperatura ambient | |
| | rentat i tallat a brunoise | 2 Kg | pebrot verd del tipus italià | | 25 | Preparació a temperatura ambient | |
| | rentat i tallat a brunoise | 2 Kg | ceba | | 25 | Preparació a temperatura ambient | |
| | rentat i tallat a brunoise | 2 Kg | tomate tipus pera | | 25 | Preparació a temperatura ambient | |
| | incorporació posterior al preparat de la amanida | | mostassa de Dijon | | 25 | Preparació a temperatura ambient | |
| | incorporació posterior al preparat de la amanida | | vinagre suaud de vi blanc | | 25 | Preparació a temperatura ambient | |
| | incorporació posterior al preparat de la amanida | 500 g | Sal | | 25 | Preparació a temperatura ambient | |
| | incorporació posterior al preparat de la amanida | 500 g | Pebre | | 25 | Preparació a temperatura ambient | |

| segon plat | | | | | | | PORCIONES: 100 |
|------------|-------------|-----------|------------------|-------|-----|--------------|----------------|
| ETAPA | OPERACIONS | QUANTITAT | INGREDIENTS | Temps | ° C | EXPLICACIONS | PUNTS CLAU |
| | filetejar | 15 Kg | Pit de pollastre | | 8 | | |
| | empanar | 2 Kg | ou pasteuritzat | | 8 | | |
| | empanar | 2,5 Kg | pa rallat | | 25 | | |
| | empanar | 1,5 Kg | farina | | 25 | | |
| | condimentar | 500 g | Sal | | 25 | | |
| | Fregir | 10 L | Oli de girasol | | 165 | | |

| postres | | | | | | | PORCIONES: 100 |
|---------|------------|-----------|-------------|-------|-----|------------------------------------|----------------|
| ETAPA | OPERACIONS | QUANTITAT | INGREDIENTS | Temps | ° C | EXPLICACIONS | PUNTS CLAU |
| | Netejar | 20 Kg | Poma Golden | - | | 2 Unic proces; netejar i conservar | |