

A top-down view of a grid of various food dishes. The dishes are arranged in a repeating pattern of rows and columns. The dishes include: red tomato soup, broccoli and chicken salad, white rice with yellow curry, spaghetti with tomato sauce and cheese, fried fish, green pea soup, and chocolate swirls. The text 'FIREX PER LE CUCINE CENTRALI' is centered in a white box over the middle of the grid.

**FIREX PER LE CUCINE CENTRALI**

# Cucina Centrale - Definizione

Un'unica area di produzione dove gli alimenti vengono preparati, impacchettati, immagazzinati e trasportati in punti di utilizzo che possono trovarsi in aree geografiche relativamente lontane.



# Cucina Centrale – Vantaggi Operativi



## A. Espansione del business

- Utilizzare l'impianto centralizzato per la produzione di pasti da distribuire a scuole, mense, ospedali, case di riposo etc. (partecipazione a contratti pubblici);
  - Utilizzare la ricetta di un semilavorato (es. salsa) come prodotto finito da rivendere in altri canali.
- 

## B. Standardizzazione del prodotto

- Dal momento che tutto viene prodotto nello stesso luogo, allo stesso tempo, utilizzando le stesse attrezzature, le aziende possono garantire una maggiore consistenza e qualità del prodotto.
- 

## C. Efficienza

- Le cucine centrali sono più efficienti perché consentono di automatizzare il processo di produzione, stabilizzare il carico lavorativo degli operatori ed abbattere i costi di acquisto della materia prima.
- 

## D. Reddito extra

- Nel caso in cui l'impianto non stia producendo in regime di saturazione è possibile affittare gli spazi ad altre società andando ad abbattere l'incidenza di costi fissi, oltre che generare vendite extra.

# Cucina Centrale – Aree di eccellenza

**Processo di acquisto:** ottimizzazione degli acquisti centralizzati della materia prima.



ACQUISTI

**Attrezzatura:** Impianti automatizzati che garantiscono standardizzazione e flessibilità produttiva;

**Manutenzione:** Impianti robusti, service affidabile e programmi di manutenzione preventiva;

**Risorse Umane:** Necessità di ridurre il numero di persone impiegate e la loro specializzazione;

**Layout:** Progettazione secondo logiche Lean per ottenere la massima efficienza, organizzazione e pulizia.



OPERATION  
(approccio LEAN)

**Conservazione:** Packaging e conservazione del prodotto finito;

**Consegna:** Milk-run per efficientare le consegne;

**Gestione degli alimenti:** Come gestire lo spreco di cibo, le perdite e i furti?



LOGISTICA

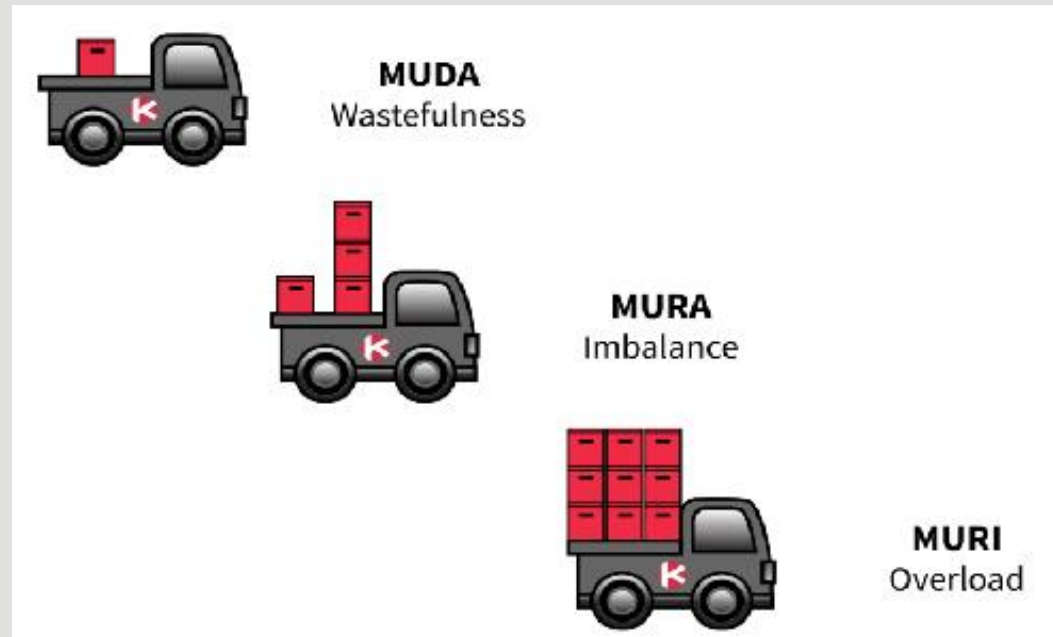


**firex**

# Cucina Centrale – Aree di eccellenza secondo FIREX



Implementare un approccio Lean con FIREX è possibile: riduce gli sprechi di tempo, lavoro e materia prima (MUDA), bilancia il carico lavorativo programmando e automatizzando la tua giornata (MURA), incrementa la capacità ed abbatte i sovraccarichi (MURI).



# Cucina Centrale – Aree di eccellenza secondo FIREX



## Risparmio di manodopera

Grazie all'automatizzazione, non è necessaria una sorveglianza continua del processo di cottura.



## Spazi di lavoro più piccoli

Con Firex puoi aumentare la tua produzione in spazi ridotti. 1 macchina anziché 3. Ciò consente di risparmiare spazio, ma anche costi di connessione alla rete di alimentazione, di ventilazione e di scarico.



## Organizzazione del processo

Grazie ai controlli e alla programmabilità, un singolo chef può supervisionare fino a 4 macchine e dedicare il suo tempo ad altre attività in cucina.



## Ambiente più sicuro e confortevole

Ambiente più sicuro e confortevole. I principali vantaggi dell'automazione legata al mescolatore sono: minori esigenze di manodopera, minori necessità di personale qualificato ed completo azzeramento degli episodi di bruciatura dei cibi.



1 apparecchiatura **Firex** > 310 litri

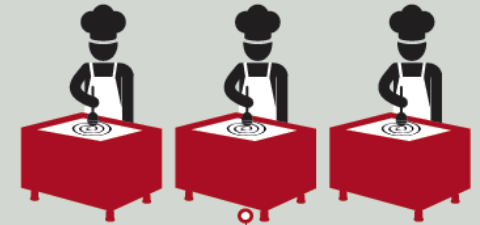


programmare + perfezionare



1/4 persona full time

VS



3 apparecchiature tradizionali 100 litri > 300 litri



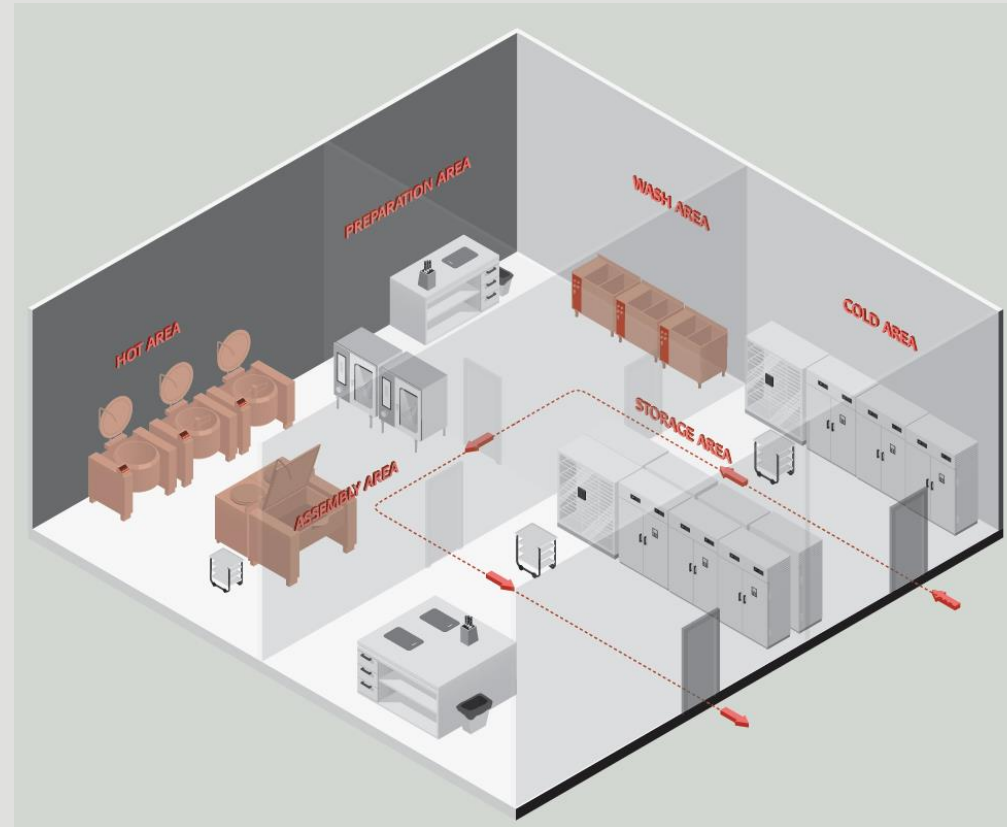
mescolare + supervisionare



3 persone full time

# La cucina centrale secondo il modello Lean «U Cell Production»

Il nostro aiuto per farti eccellere nella qualità e nel controllo del processo. Possiamo assistere: ristoranti, mense, supermercati, scuole, Ghost kitchens, cucine centralizzate, pasticcerie, produttori di piatti pronti.

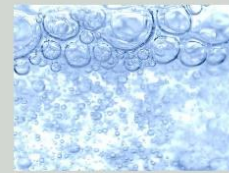


# Cucina Centrale – I processi secondo FIREX

Firex ha una soluzione per ogni esigenza. Vieni a scoprire di più.



Scottare



Bollire



Brasare



Tostare



Friggere



Rosolare e soffriggere



Cuocere sottovuoto



Miscelare



Cuocere a pressione



Pastorizzare



Caramellare



Raffreddare





**FIREX PER LE CUCINE CENTRALI**

**METTITI IN CONTATTO CON NOI**

**[www.firex.com](http://www.firex.com)**

