

PLANIFICADOR *expres* PARA CENAS DE GRUPO Y OTROS EVENTOS

Las cenas de grupo no tienen por qué ser un dolor de cabeza, sino una oportunidad de negocio rentable y fácil de gestionar. Con una planificación inteligente y una cocina flexible, puedes optimizar los costes y el tiempo, maximizando las ganancias sin complicar la operativa.

Descubre cómo nuestro planificador te ayuda a ofrecer soluciones rápidas, flexibles y seguras para adaptarte a cualquier cambio en la demanda.



PASO 1

ANTES DEL EVENTO

- 1 ¿Cuántas **personas** se esperan?
- 2 ¿Qué **formato de cena** se va a ofrecer?
> Menú cerrado | Buffet libre | Servicio en mesa
- 3 ¿Qué tiempo tienes para la **producción**?



Crea siempre menús que aseguren margen: menos platos pero más atractivos

PASO 2

CÓMO CALCULAR TU TIEMPO REAL DE PREPARACIÓN

TIPO DE PLATO	RACIÓN ESTÁNDAR (g/pax)	NÚMERO COMENSALES	TOTAL A PREPARAR (kg)	TIEMPO RACIÓN (min/pax)	NÚMERO COCINEROS	TIEMPO REAL DE PRODUCCIÓN (min)
Entrante frío	125	40	5	2	4	20
Plato principal	275	40	11	5	4	50
Guarnición	125	40	5	3	4	20
Postre expres	110	40	4,4	1	4	10

- 1 **Número de comensales:** Viene de la sección 1 (Anticipa la demanda). Esa cifra se multiplica por la **ración estándar para obtener el total en gramos**.
- 2 **Tiempo por ración:** Estipula el tiempo para cada plato (dependiendo de si usas V gama o cocción, mise en place adelantada, tipo de receta, tamaño del equipo...).
- 3 **Tiempo real de producción:** Se calcula con una fórmula sencilla:

FÓRMULA FINAL: Tiempo real = (tiempo por ración × nº comensales) ÷ nº cocineros



EJEMPLO PRÁCTICO:

- **Plato principal** (ensaladilla rusa) = 15 min/ ración (incluye tiempo cocción -con los costes asociados-, y ensamblaje).
- Si tienes **40 comensales**: 600 minutos de trabajo total.
- Pero si en cocina hay **4 personas trabajando**, se divide entre 4: son 150 minutos reales de preparación (2,5h).

CONSEJO

Si preparas un entrante con Ensaladillas V gama, además de liberar fogones y reducir costes, ¡el tiempo estimado x ración baja a 1 min!



¡Accede a la plantilla descargable y prepara tu propio planificador!

En esta herramienta podrás editar directamente:

- El nº de comensales
- La ración estándar
- El nº de cocineros

Y automáticamente se recalculan:

- Los kg totales a preparar
- El tiempo real de producción según el equipo.

¡Ya estás listo para comprar!

PASO 3

CREA TU LISTA DE COMPRAS

- 1 Añade los ingredientes en las **proporciones que necesitarás**.
- 2 Usa productos con **vida útil planificada**.
- 3 **Reduce preparaciones críticas:** más tiempo en servicio.
- 4 Mantén un **stock flexible**.



Con soluciones de V gama compras menos, ocupas menos espacio y evitas mermas.

RECETAS SUGERIDAS:



• **Entrantes:** ensaladilla de marisco, crema de verduras.



• **Principales:** caldereta de pescado, pasta con setas.



• **Guarniciones:** arroz al horno, verduras asadas.



• **Postres expres:** mousse de chocolate, tarta fría de queso.



PASO 4

PREPARA LA LISTA DE TAREAS

- 1 **Anota las tareas** sin olvidar el tiempo de preparación.
- 2 **Asigna tareas** a tu equipo.
- 3 Considera quién y cuándo **puede hacer cada tarea**.
- 4 **La última revisión:** detecta posibles mejoras y prepara contingencias.



CONSEJO DEL CHEF

Usando nuestras bases para sofritos o ensaladillas ya preparadas, porcionadas y listas para personalizar, puedes **dedicar el tiempo de tu equipo a los acabados y la presentación**, no a tareas repetitivas que implican tiempo y costes, como la cocción.



Unilever Food Solutions



Descubre nuestros productos y compra online en **ufs.com**