

PLATOS PREPARADOS

Centralización de obradores hoteleros, HORECA.

Obradores polivalentes.

Industrias de catering, platos cocidos, precocidos y ultra congelados.

Cocina al vacío.

Sector de demostrada expansión, tiene en la exigencia de la calidad su principal factor para el éxito de cualquier empresa. Adaptarse a estos niveles de calidad supone un cambio en los procesos de fabricación y, por tanto, una nueva concepción de las industrias de este sector.

GEI-2A ofrece la mejor forma de implantar un diseño adecuado, poniendo al servicio del cliente la experiencia, los criterios técnicos y la creatividad de sus profesionales.

GEI-2A



READY MEALS

Centralisation of Hotel Workshops
Multi-functional Workshops
Catering, Cooked, Pre-cooked and Frozen Meals Industries
Vacuum Cooking

This is a sector of proven expansion, where the quality requirement is the main factor for the success of any enterprise. To adapt to these quality levels implies a change in manufacturing processes and therefore, a new concept in this sector industries.

GEI-2A offers the best way of introducing the appropriate design, putting at the service of its clients the experience, the technical criteria and the creativity of its professionals.

PLATS CUISINÉS

Centralisation d'ateliers hôteliers, HORECA.
Ateliers polyvalents.
Industries de service de ravitaillement des avions, plats cuisinés, pré-cuisinés, surgelés.
Cuisine sous-vide.

Secteur d'expansion démontrée, c'est dans l'exigence de la qualité que se trouve son principal facteur pour la réussite de n'importe quelle entreprise. S'adapter à ces niveaux de qualité suppose un changement dans les processus de fabrication et, donc, une nouvelle conception des industries dans ce secteur.

GEI-2A offre la meilleure manière d'implanter une conception adéquate, en mettant au service du client l'expérience, les critères techniques et la créativité de ses professionnels.

