

Gabriel Stein se ha especializado en el rubro gastronómico

Este arquitecto tiene la receta clave

A partir de una rica experiencia, ha desarrollado toda una carrera en proyectos para servicios de alimentación. También se dedica a diseñar y remodelar cocinas con sistema kósher, como por ejemplo la del nuevo Mercaz Kehilatí.

No es chef, pero sabe de cocinas como ningún otro. Es arquitecto y se ha especializado en el diseño de cocinas industriales y domésticas, con profundos conocimientos en cocinas kósher a raíz de la demanda registrada en la comunidad judía en Chile.

Gabriel Stein, arquitecto de la Universidad de Chile, trabajó cinco años como jefe de Proyectos de Arquitectura de Sodexo, partiendo con un training en países del Golfo Pérsico y África, para ver y estudiar los grandes contratos mundiales que se manejan en campamentos de explotación y sitios remotos. Luego, en Chile, le tocó recorrer casi todo el país, desarrollando proyectos para clientes de la empresa en campamentos mineros, hospitales, clínicas privadas, universidades, colegios, bancos, industrias, instituciones de gobierno y empresas, dándole un valor agregado a la organización a nivel profesional, creativo, técnico y tecnológico.

Hoy se dedica casi exclusivamente a esto, tanto a nivel industrial y comercial como doméstico, remodelando instalaciones existentes o bien creando proyectos nuevos.

Los principales clientes que contratan su asesoría son empresas de alimentación, oficinas de arquitectura que están desarrollando proyectos que incluyen áreas de alimentación colectiva, como un colegio, una industria o un hotel, y empresas que requieren proyectos. Así, se puede mencionar que actualmente está trabajando en proyectos para Santa Martina, Tur Bus y en los nuevos casinos de juegos que funcionarán en Chile. A esto hay que sumar los clientes particulares que quieren remodelar sus cocinas.

—Gabriel, ¿cómo derivaste a la especialidad de arquitectura gastronómica?



STEIN EN SU OFICINA.

—En realidad, como arquitecto, uno sale de la universidad con conocimientos generales en todas las áreas de la arquitectura, lo que te permite un amplio campo de desarrollo, y a la vez hace necesario que busques especializarte como profesional, en tal sentido yo diría que dentro de la arquitectura existen muchas áreas de especialización, como por ejemplo: colegios, hospitales y servicios de alimentación, ya que cada una tiene sus desafíos, complejidades y estrictas normativas que las regulan y las hacen interesantes.

—¿En qué consiste exactamente lo que tú haces?

—Se trata de una consultoría técnica en planificación, arquitectura, diseño, construcción e inspección técnica de proyectos para servicios de alimentación y cocinas industriales. Para esto, hay que manejar varios conceptos y criterios de arquitectura, diseño interior, funcionalidad y optimización del espacio, tecnología, costos de inversión y otros, aplicando y respetando siempre las normativas vigentes en el país, exigidas por el Ministerio de Salud, bajo la Autoridad Sanitaria (ex SESMA), y el Reglamento Sanitario de los Alimentos. También es muy importante tener un conocimiento detallado del

equipamiento de cocina con el cual estás trabajando, de tal forma de planificar de acuerdo a los requerimientos de cada cliente en particular, y para esto viajo a ferias y seminarios en el extranjero, donde se pueden ver las últimas tendencias en diseño y tecnología a nivel mundial. (En estos últimos dos años Stein ha viajado a Suecia, Dinamarca, Italia, Alemania, Estados Unidos, entre otros).

LÁCTEOS Y CÁRNEOS

Debido a diversos requerimientos de personas que querían equipar sus cocinas para una vida kósher, Gabriel Stein fue especializándose también en este segmento. Cada vez más gente se cambia cerca de los colegios y sinagogas y cuando lo hacen una de sus principales inversiones es la cocina y, por eso, aprovechan de adaptarlas al sistema kósher.

Para abordar estos proyectos, Stein se basa en los conocimientos alhájicos adquiridos en la sinagoga, en los consejos de sus rabinos, y en la experiencia práctica del día a día de una casa kósher como la que él y su familia llevan.

«Estos proyectos implican una remodelación que pone énfasis en la separación de los espacios entre lácteos y cárneos: idealmente deben haber dos áreas de lavado, dos hornos, dos microondas, dos cocinas, dos mesones de trabajo y dos zonas de almacenamiento de vajilla, etc. La única excepción es el refrigerador, que puede ser común, porque los alimentos son fríos», explica. De esta manera es más fácil cumplir con la halajá de kashrut y es menos probable equivocarse y mezclar.

—¿Cuál es el mayor desafío en este tipo de proyectos?

—El principal tema es el espacio. Lo ideal es tener lugar para hacer todo doble, pero si no hay espacio hay que identificar y separar claramente los lugares cárneos de los lácteos, las áreas de preparación de carne y de leche. Además, con poco espacio la sugerencia es, a modo de ejemplo, tener horno para carnes (y parve) y un hornillo eléctrico para lácteos, ya que en realidad esta clase de alimentos involucra menos preparaciones, básicamente pizza, cremas para pastas, budines, quiches, puré, etc. También es recomendable lavar la loza usada con carne separada de la usada con leche dejando una cubeta de lavaplatos para cada una.

Cocina del Mercaz

El tema comunitario tampoco es ajeno al quehacer profesional de Gabriel Stein. Además de haber apoyado en el diseño de la cocina del centro de eventos de Jabad y de participar en un estudio de proyecto de remodelación para la cocina del Instituto Hebreo, también puso su firma al diseño de la cocina que tendrá el nuevo centro comunitario y cultural Mercaz Kehilatí.

«Me hice cargo del proyecto de las áreas de cocina que atenderá el centro de eventos con capacidad de hasta unas 500 personas, ya sea para eventos cárneos o lácteos, lo que involucra separación de las áreas de almacenamiento y refrigeración, preelaboración y producción de los alimentos, etc. Es un proyecto grande, en que la cocina es industrial, con tecnología de punta y 100% kósher», señala.

Al igual que en cualquier cocina kósher, la principal dificultad estuvo en los espacios, por la necesidad de duplicar varias áreas. «Cuando recién abordé el proyecto hice un preestudio y no daba para cocina doble, dado el volumen de gente que tiene que atender. Fuimos trabajando en conjunto con la oficina de arquitectura de Gabriel Bendersky, para así obtener los espacios necesarios para desarrollarla. Esto se logró también gracias a la incorporación de un equipamiento de alta tecnología, con certificación kósher del rabinato de Alemania, para los hornos de alto rendimiento, que por su sistema de fabricación, lavado y cocción, permiten 'kasherizarlos' y así ser usados alternadamente para eventos lácteos y cárneos.

¡Beteavón!



VISTA DE UNA COCINA REMODELADA.



ESQUEMA DE UNA COCINA KÓSHER.



VISTA GENERAL DE UN CASINO INDUSTRIAL.