

El desafío de diseñar instalaciones de procesamiento o servicios de alimentación en espacios reducidos

Que debe permitirnos el local que diseñemos

Ser eficientes

Trabajar seguro

Cumplir con el Medio ambiente

Estudiar la utilización correcta de la energía nos hará más eficientes.

Considerar en todo momento como minimizar nuestras emisiones y residuos nos evitará futuros problemas

Un empresario responsable,
de **Instalaciones Operativas** que permitan la rentabilidad
considera los principios del

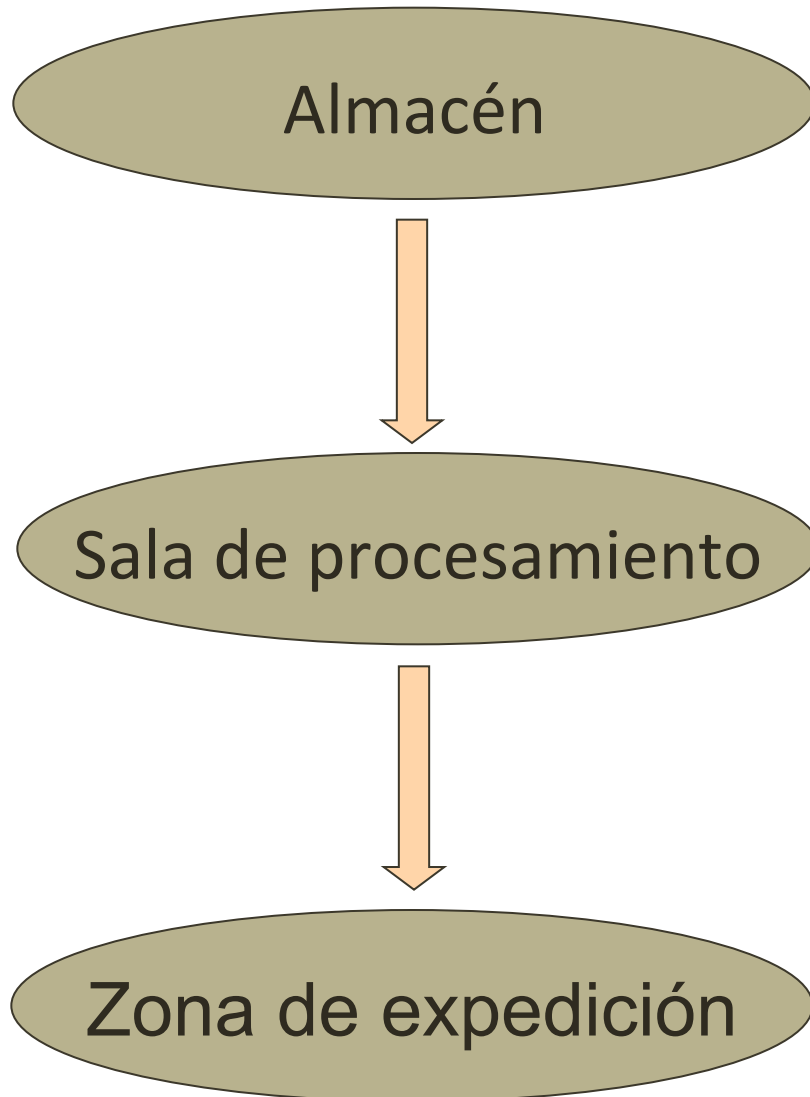
CODEX

✓ Puestos de trabajo ergonómicos ↔ Comodidad
Cumpliendo la legislación de su país.

✓ Ahorro energético y gestión de emisiones y residuos
Siguiendo los estándares reconocidos mundialmente.

✓ Que el resultado sea más inocuo para el cliente o consumidor

Zonas necesarias para trabajar



Los productos se consumen en nuestro establecimiento, o salen de él.

Si **salen de él**:

Se los lleva el cliente o

Los llevamos nosotros al cliente,

Las respuestas a esta pregunta definirán el diseño de nuestra zona de expedición.

Lo más destacable aquí es **la diferencia**

EN ESTE MOMENTO PODREMOS DECIDIR SI

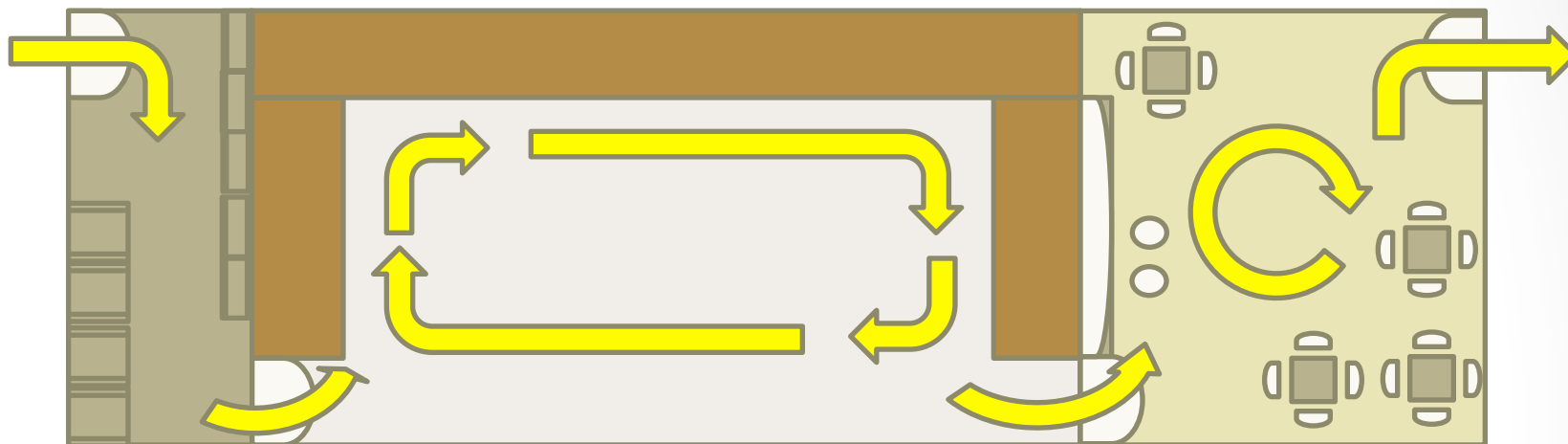


¿PODREMOS PONER EN MARCHA EL NEGOCIO AQUÍ?

servir comida “in situ” no tendrá elementos necesarios para poder distribuirla a casa del cliente, conservadores de temperatura, envasadores, muelles de carga, ...

Así mismo **el tipo de comida que procesemos marcará claramente el diseño de los diferentes locales.**

Cuestiones a considerar en el diseño



1. Capacidades de almacenamiento proceso y dispensación adecuadas que habrá que calcular.
2. Diseño de accesos optimizado para evitar accidentes y contaminación cruzada.
3. Flujo de materiales, productos y personas estudiado.
4. Facilidad de mantenimiento y limpieza.

***Todos los datos o apreciaciones que salgan de este estudio
deben ser***

conocidos – comprendidos – asimilados

***Por el dueño del establecimiento y los diferentes encargados de zonas y/
o turno.***

Sobre la realización de parte de los trabajos en locales externos al que es objeto de diseño

Debemos tener claro un concepto:

No existe límite al tamaño de un local;

Existe límite a lo que se puede hacer en él.

El problema es:

Donde desarrollamos el resto de labores necesarias.

*Como realizamos **el transporte** de las materias primas y de los materiales semielaborados al local objeto de estudio.*

Y por supuesto si este traslado de materiales se puede hacer de forma inocua, evitando los problemas derivados de la contaminación cruzada.

*En ciertos locales se hace necesaria la utilización de Materias primas de IV y V gama adquiridas a un tercero **calculando con la mayor exactitud posible el consumo diario**, para:*

Dimensionar los almacenes intermedios.

Las instalaciones de procesado y la maquinaria.

De acuerdo con el consumo esperado

Sobre las diferentes formas en que se nos puede solicitar apoyo.

Posible planteamiento del cliente:

1. Quiero poner una hamburguesería Aquí.
2. Tengo este local y quiero poner un restaurante.

3. Necesito sustituir la casa que tengo en mi local actual dado el cambio en la demanda.

Los procesos de diseño pueden ser esencialmente diferentes.

Siendo necesario:

1. **Manejar un análisis de costes flexible.**
2. **Identificar el caso en el que nos encontramos**
3. **Seguir los pasos correctos***
4. ** considerando además de los criterios económicos. Los relativos a Seguridad en el trabajo e **Inocuidad de los alimentos.***

4. Se define y capacita el personal necesario.
capacitación del personal.

4. Como último punto, una vez definidos los cambios necesarios, ¿Es rentable incorporar esta actividad?.

Como conclusión, podemos afirmar:

- *La escasez de espacio, nos obliga a trabajar de forma mas rigurosa el diseño de nuestros locales.*
1. Analizar cuidadosamente las cantidades a almacenar de cada materia prima, sus requisitos de almacenamiento y el lugar exacto.
 2. Poner en manos de un equipo especialista el diseño de la zona de elaboración.
 3. Delimitar claramente el tipo de servicios que podemos ofrecer.

La complicación de la escasez de espacio, hace necesario poseer un conocimiento profundo de diseño de instalaciones, seguridad e inocuidad.

Muchas Gracias



Javier Molina Fernández
javier@servicios-icm.com