



COCINAS CENTRALES UCP Unidades Centrales de Producción

Grupo roig cuenta con innova concept, una organización multidisciplinar con sedes y actividades en diferentes países. Experta y Especializada en el Diseño, Implantación, Organización Integral, Equipamiento y Puesta en Operación de Cocinas Centrales y Unidades Centrales de Producción (UCP) en Línea Fría Completa y en Línea Mixta.

Tenemos la capacidad y la experiencia de nuestros profesionales de plantilla propia, que comprende desde la creación de todo el Sistema hasta la operación de cocinas centrales e industrias alimentarias. Creamos sistemas integrales -organización + infraestructuras + operación- que permiten garantizar el éxito de nuestros proyectos y así obtener el menor coste de producción, equilibrando la inversión y cuidando la Seguridad Alimentaria, la Nutrición, la Innovación, la Higiene y la Calidad de los platos: éstos son algunos de los criterios que Santos Grupo tiene en cuenta a la hora de diseñar centros de producción.

Modernizamos cocinas profesionales y centrales existentes, mejorando sus costos y su rentabilidad transformándolas en centros de producción industrializada, adecuando la Organización, las Tecnologías, las Técnicas, el Software, gestionando el Cambio Cultural, Formando y acompañando al Personal en la Operación.

Cadenas de supermercados, empresas de catering y colectividades, hospitales, grupos de residencias de mayores e industrias alimentarias son algunos de los destinatarios de nuestros proyectos, en los que nuestra Misión consiste en responsabilizarnos **“de un todo de principio a fin”** de forma integral. **Nuestra responsabilidad empieza por el diseño conceptual y de los procesos... y acaba en el plato del comensal:** todo lo que hay en ese camino es nuestro trabajo y su creación y sincronización es nuestra responsabilidad. Éstos son nuestros valores añadidos, nuestro compromiso y nuestra garantía, *¿hablamos?*



El focus está en la viabilidad y ajuste de costos de operación del negocio y para ello rediseñamos y automatizamos procesos logísticos repetitivos, reducimos los costos de producción para toda la vida de la instalación, garantizamos la seguridad alimentaria y la inocuidad, innovamos y creamos sistemas competitivos en un clima laboral profesionalizado garantizando el éxito de la implantación con mínima dependencia del factor humano: creamos entornos seguros, organizados, eficientes y sobre todo muy rentables.

Introducción – Generalidades

¿Cocina Central... o Cocina Grande?

Una premisa:

Una cocina central es una industria alimentaria, y como tal en necesario aplicarle los modelos de operación y gestión de un sistema industrializado. Una UCP Unidad Central de Producción Alimentaria debe ser concebida como un todo, ya que vende seguridad alimentaria a sus usuarios. Los criterios que deben aplicarse en todas las etapas de implantación de una UCP deben estar íntimamente relacionados. *Una UCP no es “una cocina más grande”, sino un sistema que engloba todo un proceso industrializado, completo, pensado y dotado con un sistema organizativo integral que dé respuesta a las necesidades presentes... y sobre todo futuras.*

El término “cocina central” lleva implícita la utilización de la técnica de Línea Fría *que nosotros denominamos Línea Fría Completa LFC*. Un Sistema funciona en Línea Fría Completa cuando la cocina central desde su concepción organizativa ha sido diseñada y funciona a partir de una ingeniería integral de (todos) los procesos diseñados bajo conceptos de LFC, donde **toda su producción utiliza un concepto que disocia el momento de la producción del momento y lugar de servicio**; es decir, se produce *hoy para los siguientes 5/21 días o meses... y se distribuye a lugares o establecimientos que pueden estar a horas o kilómetros de distancia...* y todo ello a bajo costo, manteniendo las cualidades organolépticas y garantizando la seguridad e inocuidad alimentaria en todo momento!!

UCP: Un concepto logístico avanzado

El elemento logístico esencial para la gestión de una industria alimentaria -como saben muy bien los gerentes de proyectos logísticos- es la vida útil de los platos, pudiendo alcanzar 5 días, 21 días, 12 meses... *¿cuál es su necesidad?*. Es necesario simplificar la logística y sus costes derivados, erradicando las mermas y pérdidas.

Una Cocina Central, podrá funcionar sin duda también en línea caliente, pero sin embargo, pronto podrá verse fuera de mercado en sus costos debido a que la línea caliente presenta importantes condicionantes que multiplican el personal, los consumos energéticos, los costos en general y además reducen el ámbito geográfico de venta: los alimentos una vez cocinados se degeneran rápidamente (<2h), lo que reduce su calidad con el paso del tiempo... al mismo tiempo que se produce la inevitable y temible proliferación microbiológica: la peor amenaza de una cocina es un accidente por toxi-infección alimentaria.

¿Qué va antes, el huevo o la gallina?

La gallina?

- Lo primero en fase embrionaria es desarrollar la fase conceptual y de Organización: **planificar hasta el más mínimo detalle de forma anticipada**: procesos, fichas técnicas, recetas, fichas de puesto, planificación de la producción, formación, software, trazabilidad... y así un largo etcétera. Todo ello determinará las necesidades para el dimensionamiento y diseño de las infraestructuras: sectores, instalaciones y equipos.

El huevo?

- **El error frecuente y reiterado que encontramos casi siempre** consiste en que primero se *diseña, construye y equipa la infraestructura*, para a partir de la apertura tratar de desarrollar o improvisar la Organización... Aquí es cuándo tendremos los ingredientes para una "tormenta perfecta": ya será muy tarde porque existirán limitaciones arquitectónicas, funcionales y tecnológicas insalvables y disfunciones que afectarán y complicarán al personal, que no dispondrá de un sistema organizado y que por estas razones será resistente al no conocer, entender ni compartir el proyecto: sencillamente el personal no podrá luchar contra la tormenta de dificultades de todo tipo que aparecerán por todos los flancos mientras reciben la presión de la necesidad de producir, de la exigencia de calidad y entrega puntual de los platos. Las deficiencias estarán derivadas de múltiples factores que sorprenderán al personal, como fichas técnicas desajustadas, recetas incorrectas, equipos inadecuados, procesos no definidos, sistema informático incompleto, falta de formación, espacios mal dimensionados, sectores mal ubicados... y así un largo etcétera que poco a poco impondrá limitaciones que alejan la cocina de un modelo de gestión optimizado.

En grupo roig primero creamos la gallina: el huevo viene después. Esta es la primera premisa que sugerimos se pregunte el propietario de una cocina central: ¿huevo o gallina? ¿cocina grande o industria alimentaria?

Nuestros Valores Añadidos:

- a. **Ajustamos la inversión** a las necesidades de cada cocina, tenemos en cuenta los retornos-ahorros y el equilibrio entre inversión y amortización.
- b. **Minimizamos los costes de producción-explotación** para garantizar la máxima competitividad. Aplicamos conceptos de modularidad trazando una hoja de ruta modulada que permiten un crecimiento ordenado del negocio -simultaneado con la producción actual- basado en un adecuado diseño y planificación de la cocina central UCP.
- c. **La seguridad e inocuidad alimentaria**, aspecto absolutamente irrenunciable que va unido a los más avanzados conceptos nutricionales y dietéticos, respetando la cultura alimentaria del entorno.
- d. **Creamos integralmente Sistemas racionales**, implementamos y mejoramos una Organización y una Logística sincronizados en todas sus etapas. Es decir: **una misma mano experta se responsabiliza y dirige el proyecto de principio a fin aplicando una metodología científica y experta en estrecha colaboración con sus cuadros de mando, complementando su experiencia y apoyándoles.**
- *Diseñamos y mejoramos los Procesos en equilibrio de la inversión/costes de explotación */Diseño del Proyecto y Lay Out acorde con los procesos */Supervisión de la Ejecución de obras, instalaciones y equipos */Creación del MOF Manual de Organización y Funcionamiento */Creación de las Fichas Técnicas y Recetas */Implementación del Software de Gestión Integral de la Actividad y de la Trazabilidad */Creación de los Programas y Plannings de Fabricación */Formación del Personal */Puesta en Marcha tutelada y */Auditoría o acompañamiento presencial por nuestro personal experto en la Operación durante el tiempo necesario... sin olvidar la */Organización y MOF para los puntos de venta*