



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Tecnología y equipamiento /

Cinco cambios en una cocina de colectividades digitalizada y una ventaja que no esperabas

Cinco cambios en una cocina de colectividades digitalizada y una ventaja que no esperabas

Martes, 31 de mayo 2022

La especial idiosincrasia del sector de las colectividades, con muchos tipos de centros, de menús, de sistemas de elaboración, de normativas, controles, etc. hace especialmente necesaria su digitalización. Los registros en papel, las estimaciones a 'ojo' y los controles basados en la memoria son cosas del pasado... además de peligrosas. Aquí os dejamos cinco grandes cambios que la digitalización traerá a tu cocina de colectividades... y una ventaja inesperada.

La restauración es un sector de personas trabajando para personas. Desde antes de que la materia prima entre por la recepción de mercancías hasta que los platos salen al comedor, hay una gran cadena de personas implicadas para que el comensal reciba lo mejor en su plato.

Para los que nos dedicamos a esto, ése es precisamente el encanto del sector: que trabajamos con y para otras personas. Y es que como siempre se ha dicho: 'no hacemos tornillos', ¿verdad?

La automatización casi total que ha llegado a otros ámbitos dentro del sector de la alimentación no se podrá implantar de la misma manera en la restauración, al menos para la gran mayoría de tareas que son realizadas de forma manual y en muchos casos personalizada.

¿Esto significa que no haya avances y que la restauración funciona igual que hace diez años? ¡Ni hablar! La digitalización nos hace la vida más fácil en muchas de las tareas en la cocina y el comedor, y estamos cometiendo un grave error si no nos aprovechamos de ello.

Todavía hoy, en muchos establecimientos nos encontramos con registros de APPCC que se cumplimentan en papel que a veces se pierde, producciones elaboradas basadas en estimaciones 'a ojo', o pedidos recurrentes en torno a la rueda de menús, basados en 'lo que solemos comprar siempre'... pero esto esto es fácil de solucionar.

Por eso y por despejar dudas, enumeramos las cinco grandes mejoras que hemos apreciado en las cocinas con las que trabajamos, tras implementar diferentes herramientas digitales en algunos eslabones de la cadena:

Información:

Cuando implantamos una nueva herramienta digital en un centro, de repente se hace la luz. Y es que toda la información que nos ofrecen a nivel de datos, de informes o de previsiones nos deja ver dónde estamos y facilita las decisiones que tomaremos a continuación.

Control:

Lo primero que percibimos es que se gana control sobre el proceso digitalizado: la trazabilidad del producto, la seguridad alimentaria, las compras, los *stocks* o la producción con recetas estandarizadas.

Personalización:

Una característica de estas herramientas es que son muy adaptables al establecimiento para el que se configuran, pudiendo hacerle un 'traje a medida' añadiendo más módulos o 'prendas' en función de lo que se necesita o del proceso que se quiere mejorar.

Agilidad:

Sin duda, estas ayudas digitales nos ahorran mucho tiempo en el día a día. Y eso al cabo de los meses, supone una enorme diferencia.

El tiempo que se dedica inicialmente a su correcta definición y configuración (¡importante!) y posteriormente a formar al equipo en su uso, es muy poco en relación a lo que nos ahorrará en el futuro.

Ahorro:

La ventaja que todos esperamos. Dependiendo de la herramienta implantada, el ahorro económico vendrá por: producción ajustada en base a escandallos y previsiones, reducción de mermas y excedentes, eliminación de *sobre-stocks*, minimización de

caducidades...

Pero también reducimos papel, espacio ocupado por archivos y registros (que normalmente no nos sobra) y como hemos visto antes ahorramos tiempo, que es uno de nuestros recursos más valiosos.

Y para terminar... una ventaja inesperada pero muy importante: **mejora de la satisfacción del equipo**.

Pues sí, en muchos casos para sorpresa de todos y una vez salvadas las reticencias iniciales (que siempre las hay, no nos engañemos, que en casi todos los equipos cuestan un poco los cambios al principio), la herramienta se integra rápidamente en el desempeño de las personas, agiliza muchas de sus tareas más tediosas y se convierte en un medio de trabajo que aporta.

La inversión en digitalización supone un desembolso inicial considerable, pero las ventajas que vemos ya a corto plazo la convierten en algo muy recomendable y casi imprescindible hoy día.

Un recordatorio. Este año las ayudas a la digitalización para pymes de los fondos europeos a través del Kit Digital hacen que el desembolso sea mucho más asumible.

¡Vamos, que no hay excusa. Es un gran momento para ponerse con ello!

Noticias Relacionadas

- [La digitalización como solución al desperdicio alimentario en restauración colectiva](#)
- [Puesta en marcha de una herramienta de gestión: todo lo que hay que saber](#)
- [Long Fresh, la tecnología que permite consumir como frescas, frutas y hortalizas congeladas](#)
- ['La inteligencia artificial necesita la colaboración de personas para aplicar el sentido común'](#)

Silvia Mayor es experta en Cocina y Gestión de Restauración / **Xavier Beltrán** es dietista colegiado y post-grado en Restauración Colectiva. Ambos dirigen **Agar Asesoría Alimentaria**, un equipo formado por dietistas,

Silvia i Xavier _ AGAR profesionales de la cocina y la gestión, especializados en formación y desarrollo de proyectos para colectividades e industria alimentaria. Son Agentes Digitalizadores autorizados de Kit Digital. @:
agar@agar.cat.