



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

¿Cómo puede ayudar Kitchening a materializar de manera eficiente los proyectos de cocina?

¿Cómo puede ayudar Kitchening a materializar de manera eficiente los proyectos de cocina?

Miércoles, 15 de noviembre 2023

El alquiler de equipamiento de hostelería y módulos de cocina es la solución para muchos proyectos de restauración; evita costosas inversiones y optimiza la eficiencia. **Jordi Gargallo**, director Comercial de la marca, explica en qué casos los servicios de Kitchening pueden ayudar llevar hacia adelante, de manera más eficiente, algunos de esos proyectos.

Gargallo es un profesional con más de 25 años de trayectoria gestionando servicios de restauración, diseñando y liderando proyectos nacionales e internacionales de reforma para negocios de restauración comercial y colectividades. También es profesor en diferentes universidades y escuelas de hostelería. Ahora, como director Comercial de Kitchening, recuerda algunas de las situaciones, vividas en primera persona, en las que el haber contado con los servicios de una empresa como Kitchening, le hubiese ayudado a desencallar o materializar de manera más eficiente y segura un proyecto.

Ejemplos prácticos explicados en primera persona

Basándose en su propia experiencia, Gargallo enumera a continuación algunos casos prácticos en los que los equipos de Kitchening son la mejor solución.

– **Caso 1. Caso de una cocina que deba reformarse** porque tiene el suelo y las instalaciones en mal estado, pero no hay tiempo para hacerlo, ya que se ofrece servicio los 365 días del año (caso de la mayoría de instalaciones de colectividades). Hasta ahora la solución pasaba por una externalización temporal de la cocina, que en muchos casos ni gusta a los responsables del servicio ni se lo pueden permitir. Otra opción era acometer el proyecto de reforma por fases, pero esto alarga la ejecución y, por lo tanto, aumenta la inversión, además del riesgo sanitario subyacente que supone. Otro problema que puede aparecer con cualquiera de estas soluciones es que el equipo humano de cocina acabe viviendo situaciones bastante estresantes.

– **Solución.** Kitchening puede instalar **módulos de cocina** para que el personal siga trabajando *in situ* y con comodidad, durante el periodo de reforma.

– **Caso 2. Fluctuaciones en la demanda** que obligan a aumentos puntuales de la producción que son inasumibles con el equipamiento del que se dispone. Por ejemplo: ¿cómo conseguía doblar temporalmente la capacidad de los hornos? ¿Cómo conseguía lavar el doble de vajilla y cristalería durante unos días?

– **Solución.** Esos problemas puntuales se pueden evitar alquilando hornos o lavavajillas, durante el tiempo necesario, mientras dure el pico de producción. De este modo te ahorras tener que hacer una inversión de la que no hay certeza que se pueda amortizar.

– **Caso 3. Aquel evento concreto** donde se requieren soluciones para poder transportar y servir los platos o bien para producirlos en condiciones limitadas y poco seguras porque el evento es en un espacio que carece de las instalaciones adecuadas. ¿Una boda junto al mar? ¿Un evento musical en el desierto? ¿Una fiesta gastronómica en un castillo medieval?

– **Solución.** El alquiler de módulos o equipamiento que suplan al 100% las necesidades de cocina según el servicio.

– **Caso 4. La avería** de algún equipo crítico sin solución en poco tiempo. Hablamos de equipos que requieren reemplazo rápido para suplir los largos plazo de entrega para su reposición, ofrecidos por los servicios técnicos.

– **Solución.** El alquiler de equipamiento es una solución eficaz para cubrir la necesidad mientras el servicio técnico encuentra la solución definitiva.

– **Caso 5. Limitaciones para realizar una inversión.** En muchos momentos no es posible invertir hasta el próximo ejercicio o simplemente se quiere testear un nuevo modelo de producción o servicio, validando antes de hacer la inversión, si es sostenible y si se va a poder amortizar.

Tal como comenta Jordi Gargallo, *“creo que como en el sector inmobiliario, en España y Portugal se tiende a pensar que la compra, y por lo tanto, la inversión, independientemente del sistema de financiación, es siempre la única o mejor opción. Creo esta manera de pensar no siempre es acertada y, al igual que cuando voy de vacaciones alquilo un vehículo en el aeropuerto, o cuando necesito una grúa para un proyecto, nunca me planteo comprarla, el equipamiento de hostelería puede también alquilarse como ya hace muchos*

años se viene realizando en el norte de Europa”.

Contacta con **Kitchening** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- [Kitchening, máxima higiene y seguridad alimentaria en todo tipo de cocina provisional](#)
- [Kitchening pone a disposición del sector sociosanitario sus equipos, a precio de coste](#)
- [Evita contaminaciones alimentarias durante una reforma, con los módulos de cocina Kitchening](#)
- [Kitchening instala 35 módulos de cocina en Navantia, durante la reforma del 'The World'](#)