



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Tecnología y equipamiento /

Reducción del coste operativo para conseguir rentabilidad en restauración colectiva

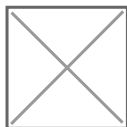
©Dégerman.

Reducción del coste operativo para conseguir rentabilidad en restauración colectiva

Miércoles, 06 de marzo 2024

La reducción del coste operativo es esencial en la empresa, y pasa por el ahorro en tiempo, energía y espacio. Son aspectos fundamentales que pueden ser abordados de manera demasiado genérica. El autor de este artículo, Rafael Lázaro, presenta un ejemplo concreto y compara las cajas isotérmicas con los carros térmicos 'ScanBox', proporcionando cálculos precisos para ilustrar las ventajas operativas de estos últimos.

Hace unos meses publicamos [un artículo](#) explicando las ventajas operacionales del uso de estaciones térmicas móviles 'Banquet Master' respecto al carro caliente tradicional; en esta ocasión vamos a incidir un poco más en este análisis, comparando el uso de los carros térmicos con el de las cajas térmicas para la distribución de comidas en colectividades. Nos han servido de inspiración para el artículo unas fotografías que nos han mandado de la zona *office* y comedor de un colegio de Finlandia, mostrando las ventajas operacionales del uso de carros térmicos comparado con las cajas térmicas.



Son clave, el ahorro de tiempo, la energía y el espacio, tres parámetros esenciales para los responsables de operaciones en un servicio de colectividades. Defendemos en este artículo, con números contrastados, por qué y cómo es posible esta triada de ahorro sustituyendo las tradicionales cajas isotérmicas por una distribución sobre ruedas con carros térmicos 'ScanBox'.

Sobre el terreno, ya podemos decir que estamos perfectamente preparados para una distribución de comidas sobre ruedas.

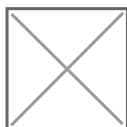
Vamos a explicar cómo este nuevo sistema operativo permite amortizar el sistema tradicional de contenedores isotérmicos, de forma clara y precisa.

Tomamos dos ejemplos:

- El carro más vendido en colectividades 'ScanBox', Ergo Line Hot 12 GN 1/1, con una capacidad para 12 cubetas GN 1/1.065. Con 25 raciones.
- El contenedor isotérmico más vendido en Colectividades, Caterbox GN1/1 de 40 Lts, con una capacidad para 3 cubetas GN 1/1. Con 25 raciones.

¿Dónde ahorramos?

Un carro 'ScanBox' sería el equivalente en capacidad a cuatro contenedores isotérmicos Caterbox.



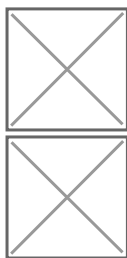
¿Cuál es su rentabilidad?

- Cuatro veces mayor en espacio de producción, reparto, lavado y almacenajes.
- Cuatro veces mayor en horas de trabajo de producción y reparto.
- Cuatro veces mayor en ahorro de energía de mantenimiento y regeneración (frío/calor).

- Cuatro veces mayor en el servicio, lavado y almacenaje.

En cuatro años el sistema de carros 'ScanBox' queda amortizado si lo comparamos con el sistema tradicional de contenedores isotérmicos.

Cuenta de explotación para un servicio de 1.000 plazas de comida para restauración colectiva (colegios, residencias y hospitales)



¿Cuál es el beneficio?

En menos de tres años se paga la diferencia por sí sola. Y en cuatro años se amortiza el equipo 'ScanBox' al completo, ¡a partir de entonces todo son ganancias!

Conclusión

En Europa lo llevan todo en carros, allí los costes de personal, de energía y el espacio son más altos y sin embargo en dos años los equipos 'ScanBox' quedan amortizados. En nuestro caso, los gastos de explotación están aumentando por encima del IPC y esto nos obliga a analizar el coste operacional continuamente. ¿Aún le quedan dudas? Le invitamos a solicitar tanta información como sea necesaria. Personalmente, estaré disponible para ayudarle y ofrecerle asesoramiento profesional de calidad para garantizar que su decisión sea un acierto completo.

Noticias Relacionadas

- [Mejorar nuestro entorno más directo... tan fácil y tan complejo a la vez ¡Feliz Navidad a todos!](#)
- [Los tres pilares de la rentabilidad operativa en la restauración colectiva y sector sociosanitario](#)
- [EPP thermoboxes: la delicadeza de las perlas en una caja isotérmica para transporte de comida](#)
- [Cuatro soluciones para la distribución de menús que marcan tendencia en colectividades](#)

Rafael Lázaro es CEO y director Comercial de **Dégerman**, una empresa con más de medio siglo de historia, especializada en equipos y medios de transporte, conservación y distribución de comidas en óptimas condiciones térmicas e higiénicas. Máster en Calidad y Seguridad Alimentaria. @: rlazaro@degerman.es. ([Todos los artículos](#)).