Restauración colectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Rafael Lázaro es socio-gerente y director Comercial de Degerman, una empresa con medio siglo de historia especializada en recipientes y contenedores isotérmicos portátiles para el transporte y conservación de los alimentos en las mejores condiciones térmicas e higiénicas. A través de estos artículos, Lázaro ha decidido compartir sus conocimientos y experiencias, adquiridas durante más de 30 años en el sector. **www.degerman.es**

Logística para línea fría en colectividades

28-06-2013

Rafael Lázaro

Dentro de la línea fría podemos encontrar la cocina tradicional refrigerada (*cook & chill*) y la línea fría própiamente dicha, la industrial. El primer sistema, el 'artesanal', es idóneo para centros pequeños y medianos que sirven en caliente mayoritariamente y además su radio de servicio está próximo. Cuando la dimensión de la industria es grande y el ámbito de servicio lejano, el sistema industrial es el más adecuado.

Con la primera opción, la 'tradicional', nos referimos a la **cocina tradicional refrigerada**. En este caso se trata de un producto cocinado, con un envasado simple, abatido para refrigeración, transportado si procede, regenerado y servido. La caducidad es de 48/72 horas (*cook & chill*). Puede solventar las situaciones donde en caliente no se llega, pero no ahorra en distribución, caducidad ni planificación general.

La segunda es la **línea fría** propiamente dicha. Aquí se pasteuriza o se esteriliza el cocinado consiguiéndose caducidades de 3 semanas a 3 meses. Esta cocina industrial cambia verdaderamente el sistema de producción y distribución de las cocinas centrales y nos permite grandes ahorros en distribución y organización de la producción.

El primer sistema, el 'artesanal', es idóneo para centros pequeños y medianos que sirven en caliente mayoritariamente y además su radio de servicio está próximo. Cuando la dimensión de la industria es grande y el ámbito de servicio lejano, el sistema industrial es el más adecuado.

En cualquier caso, la legislación y el mercado están como están y elegir radicalmente frío/caliente puede no ser un acierto comercial por lo que deberemos mantener los dos sistemas abiertos mientras se determina el mercado.

Es por ello que la logística deberá proteger ambos procedimientos; en cualquier caso dependerá de la proporción frío/caliente de nuestras rutas.

- Línea fría: furgones refrigerados.
- Resto: furgones isotérmicos o recubrimientos higienizables + contenedores isotérmicos normalizados.

Particularmente en logística de línea fría y tras años de mediciones de temperatura, una de las mejores acciones para proteger la cadena de frío, es comenzar con 4 o 5ºC menos del límite para que al ir perdiéndolos a lo largo de la ruta, no se vea afectado. Este es un procedimiento muy común en el norte de Europa y no tanto en nuestro país, que es mucho más cálido.

¡Funciona, hagan la prueba!

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2024 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.