



El futuro pasa porque la comida vaya 'sobre ruedas', desde la cocina al comedor de los centros.

Dos terceras partes de los servicios de colectividades podrían hacerse 'sobre ruedas'

13-11-2019

Las barreras arquitectónicas entre los centros de producción y los comedores han sido una de las razones por las que la distribución de comida se ha venido haciendo en España a base de mover a mano contenedores isotérmicos. Hoy en día ésto ha cambiado y el sector está preparado para implementar nuevos sistemas que faciliten el tráfico logístico horizontal continuo, tal y como vemos que se hace en el resto de Europa.

En la cocina, como en todos los ámbitos, hay que variar los sistemas para evolucionar, facilitar la operativa y adaptarnos a las nuevas necesidades. El campo del reparto y distribución de comidas es una de esas áreas clave donde, más que apostar por una empresa o por productos de uno u otro fabricante, es importante tomar conciencia de que un cambio de sistema es posible.

Más de 50 años moviéndome entre recipientes y contenedores de catering me han dado una experiencia y conocimiento profundo del sector. Habiendo recorrido medio mundo visitando instalaciones de hostelería, grandes cocinas y colectividades, siempre me ha sorprendido que en Europa, por encima de Pirineos, no se usan contenedores o maletas térmicas para el reparto de comidas a mano, como sucede en la Europa del sur.

Nuestros vecinos del norte lo mueven todo en carros, sea cual sea el tipo de colectividad: pocas unidades, bien limpio, a la temperatura correcta, cómodo de distribuir, efectivo en destino... en definitiva todo 'sobre ruedas'.

¿Cuál es el problema entonces? ¿Por qué nosotros no hacemos lo mismo? La respuesta es sencilla. Hace años en España no estábamos preparados para mover carros porque, entre el centro de producción y los comedores siempre había barreras arquitectónicas insalvables para los carros con ruedas. Era casi imposible no encontrarnos escalones, escaleras, bordillos... en definitiva, obstáculos físicos que hacían imposible un tráfico logístico fácil.

Me he pasado años estudiando esta idea y recopilando información para ver cuantos de nuestros clientes y/o servicios en volumen

de comidas podían verse afectados por esta discontinuidad en el tráfico logístico horizontal. La conclusión es que los afectados rondan 1/3 de los servicios, es decir, 2/3 partes de nuestro sector puede llevar sus comidas en carros desde la cocina central a los comedores.

Este descubrimiento ha sido decisivo para adquirir desde Dégerman un compromiso de exclusividad con la firma sueca ScanBox, hoy por hoy el mejor fabricante del mundo de este tipo de carros. ScanBox fabrica equipos superligeros para trabajos pesados, ayudando a implementar esta nueva manera de distribuir las comidas en colegios, universidades, residencias, hoteles, banquetes, aeropuertos, centros de convenciones, etc.

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

Noticias Relacionadas

- Sustituir las cajas isotérmicas por el transporte en carros, una tendencia en todo el mundo
- Recomendaciones para la mejora de las temperaturas en la comida transportada
- Los problemas de temperatura en el transporte y la distribución de la comida en caliente
- ¿Cómo sé si la comida mantendrá la temperatura correcta durante el transporte?



Rafael Lázaro es socio-gerente y director Comercial de **Dégerman**, 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. @: rlazaro@degerman.es. ([Todos los artículos](#)).