



Evita contaminaciones alimentarias durante una reforma, con los módulos de cocina Kitchening

04-09-2019

A raíz del grave brote de listeriosis ocurrido este verano cuyo foco se ha encontrado en una empresa de Sevilla, y sobre el que, entre otras causas, se ha hablado de unas obras de ampliación de la nave de producción, desde Kitchening quieren hacer hincapié en lo importante que es no descuidar la seguridad alimentaria durante el periodo de reformas en una instalación de cocina.

Está claro que no podemos jugárnoslo todo (la salud de los consumidores y la reputación de la empresa) por una mala gestión durante el proceso de reformas u obras en una cocina. Cualquier modificación en un centro de producción alimentaria, debe hacerse asegurándose que los alimentos quedan totalmente aislados de la zona de la reforma. ¡La salud de los consumidores es lo primero!

Para garantizar el buen funcionamiento de una cocina provisional, Kitchening dispone de módulos portátiles que están diseñados siguiendo la normativa vigente en materia de seguridad, prevención de riesgos laborales e higiene, para sustituir una cocina profesional, ofreciendo el mismo nivel de prestaciones, capacidades y seguridad alimentaria.

La firma mallorquina lleva más de diez años aportando soluciones para satisfacer las necesidades, en situaciones provisionales y de emergencia, de centros empresariales, hospitalarios, educativos, geriátricos o grandes eventos, adaptándose a cualquier necesidad y en cualquier espacio. La intervención de Kitchening ayuda a mantener el normal funcionamiento de las instalaciones y sus trabajadores durante la parada técnica que supone una reforma que puede durar meses.

Además de los módulos, Kitchening dispone de un amplio catálogo de equipos profesionales de alquiler que va renovando, año tras año, adquiriendo las últimas novedades del mercado (hornos, cocinas, lavavajillas, mobiliario de acero inoxidable, armarios frigoríficos, vitrinas refrigeradas...). Su objetivo es personalizar y flexibilizar las necesidades de equipamiento de hostelería a todas las empresas que necesitan una solución para no comprometer sus recursos en la adquisición de maquinaria que únicamente se usa de forma temporal. El alquiler de cocinas, de frigoríficos o de vitrinas refrigeradas son soluciones puestas al alcance de las empresas e instituciones de España y Portugal.

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

Noticias Relacionadas

- [Kitchening instala 35 módulos de cocina en Navantia, durante la reforma del 'The World'](#)
- [El 'Hospital El Escorial' confía en Kitchening para no interrumpir el servicio durante las obras](#)
- [Arcasa contó con módulos Kitchening durante la obra de la cocina del Hospital de Meixoeiro](#)
- [La firma de alquiler de equipamiento de cocina Kitchening, abre delegación en Barcelona](#)