



## Importancia de la figura del 'prescriptor de cocina industrial' al afrontar un proyecto nuevo

19-06-2018

**Clave fundamental en cualquier proyecto de restauración social y colectiva es el diseño y construcción de la cocina; un trabajo llamado a conjugar las necesidades de profesionales de diversos campos (gastronomía, operativa, nutrición, seguridad alimentaria...), en pos de un resultado final sostenible, de máxima productividad, rentabilidad y excelencia. Para ellos es necesario un 'director de orquesta' que, en este caso llamaremos, 'prescriptor de cocina industrial'.**

A nadie nos queda la más mínima duda de que a la hora de implantar una cocina industrial del género que sea, son muchas las disciplinas que intervienen y muy diversas: gastronomía, arquitectura, tecnología, ciencia, salud, nutrición, seguridad alimentaria, medioambiente, etc.... todos los profesionales tienen algo que aportar a la hora de crear una cocina industrial y trabajan, cada uno desde su campo, para conseguir que un proyecto de cocina profesional sea sostenible, de máxima productividad y excelencia.

Sin embargo, aunar todos los conocimientos y hacer que todo se realice en armonía es un verdadero calvario para los emprendedores o para la propiedad que pone en marcha este tipo de proyectos; cada figura de la que hablamos intenta siempre que prevalezcan sus criterios en muchos casos por encima del resto y esto va en contra de un buen resultado final.

Después de muchos años intentando, por mi parte y sin éxito, que los programas de educación que se implanten en las escuelas de hostelería incorporen la materia de 'diseño y construcción de cocinas industriales', veo que hoy los profesionales empiezan a darse cuenta de la laboriosa tarea que es implantar y poner en marcha una cocina industrial. Los profesionales de diseño y construcción de cocinas industriales empiezan a observar como los empresarios solicitan sus servicios... la figura del 'prescriptor de cocina industrial' comienza a formarse y crecer como tal. No en vano, la mayoría contamos con muchos los años dedicados a esta profesión y muchos han sido los conocimientos adquiridos de las buenas y malas maneras de trabajar.

El trabajo del 'prescriptor de cocina industrial' es simplemente el recoger las necesidades del cliente, los espacios que proporciona, y a partir de ahí armonizar todos los intervinientes en la construcción de la cocina industrial. Para ello son muchos los factores que tenemos en cuenta y que necesitaría un capítulo aparte para describirlos (este artículo está destinado simplemente a fortalecer y ahondar en el conocimiento de los empresarios y emprendedores, respecto al 'prescriptor de cocina industrial'). Así mismo, observo

que los servicios de estos profesionales son más solicitados a nivel internacional que nacional, esto siempre es una pena, pero es lo que el mercado ofrece y a lo que debemos atenernos hoy en día.

No es de recibo que un empresario o emprendedor encuentre las mayores trabas para poner un negocio de restauración, del tipo que sea, en la construcción de la cocina industrial... pero todo esto viene dado como he dicho anteriormente, porque cada uno de los profesionales que intervienen en el proceso desean que sus ideas y aportaciones sean puestas en práctica y prevalezcan sobre las de los demás.

Uno de los mayores errores estriba en que la persona que desea poner en marcha un proyecto, normalmente se dirige a las empresas de suministros de equipamientos de cocina industrial, y por lo general no a una sola sino a dos o tres para realizar una comparativa adecuada que le lleve a realizar una buena compra. Esto es un error y, además, de dimensiones peligrosas; ¿por qué?... pues muy sencillo: cada una de esas empresas cuenta con un delineante o proyectista que puede o no estar especializado en cocina industrial (por lo general estas personas nunca tienen esta formación) y, por tanto, sus conocimientos vienen dados o bien por el comercial que sigue la venta o por los fabricantes y sus recomendaciones, que naturalmente siempre van a estar enfocadas en vender aquellos materiales que más le interesen por el motivo que sea.

Previo a esto ha intervenido la figura del arquitecto, quien ha realizado la distribución de los espacios en base a sus criterios de construcción, facilitando espacios que favorezcan la 'viabilidad del negocio' y por supuesto sin conocimiento alguno de las necesidades de una cocina industrial.

La recomendación principal y única que quiero hacer a los empresarios que tengan que enfrentarse a un proyecto de cocina profesional es que, si desean evitar quebraderos de cabeza y armonizar y construir con criterios técnicos específicos una cocina industrial, pongan en manos de un especialista neutral su proyecto. De este modo, el arquitecto se adecuará a las necesidades constructivas; el instalador de maquinaria colocará el equipamiento específico que se le solicite para sacar adelante el proyecto y para que los empleados trabajen en condiciones; el ingeniero se adaptará a las necesidades que le plantee el proyecto del prescriptor; y todos los instaladores trabajarán en armonía, sin trabas y con unas pautas trazadas de antemano, que clarificarán su tarea, y que responderán a lo que el negocio precisa, y no a otros intereses.

Con ésto quiero poner en valor el trabajo de los profesionales que, de manera neutral, nos ofrecemos al mercado para hacer esta árdua tarea en favor de instalaciones profesionales, sin intereses mercantiles de por medio y con un grado alto de profesionalidad obtenido a lo largo de nuestra carrera.

A modo de anécdota o símil, ¿alguien piensa que una orquesta pueda tocar en armonía si no existiese un director de orquesta que sabe cómo tiene que sonar una pieza y sin conocer la operativa de cada instrumento?, ¿verdad que no?... pues eso es lo que sucede en la implantación de una cocina industrial, tiene que existir el director que conoce que tocar en cada momento.

## Noticias Relacionadas

- En marcha un Plan Renove de hostelería, en busca de mejorar el consumo energético
- Criterios para el diseño de una cocina profesional bajo el enfoque de la bioseguridad
- Sistema en línea fría, complejidad en la implantación, desarrollo y mantenimiento
- El diseño de cocinas hospitalarias. Principios genéricos (parte 1)



**José Martín** es proyectista, consultor y profesor de diseño de cocina industrial e imparte formación tanto a alumnado como a profesorado de toda España en esta materia. Es gerente de la empresa **UnUn Designs** especializada en el diseño de mobiliario para *buffets de hoteles* y también es el responsable del un **blog**, sobre cocina industrial. @: [martin@unundesigns.com](mailto:martin@unundesigns.com).