



## Importancia y ventajas de llevar a cabo un buen mantenimiento preventivo

29-10-2014

**Todas las instalaciones están reguladas por una normativa industrial específica, pero la complejidad de las cocinas radica en que, al ser centros en los que se elabora comida, hay que tener en cuenta además, la normativa sanitaria y la normativa de prevención de riesgos laborales, ya que se dispone de personal.**

Las cocinas son fábricas donde se realiza la elaboración de la comida a diario, y se caracterizan en general por ocupar una superficie muy pequeña, en las que existe una elevada concentración de equipos, instalaciones y personal. Las normativa sanitaria exige, entre otras cosas, que exista un control y trazabilidad desde que se receptiona la materia prima hasta que se sirve la comida elaborada. En cuanto a la Ley de Prevención de Riesgos Laborales exige que el lugar de trabajo se encuentre en unas condiciones seguras y adecuadas para el trabajador.

El mantenimiento preventivo supone una herramienta que ayuda a vigilar y controlar el buen uso de los equipos e instalaciones, ya que en las cocinas el factor más determinante para el buen funcionamiento de las mismas es el factor humano. Cualquier incremento o reducción del coste de mantenimiento está motivado por este factor y vigilando este factor conseguimos optimizar y mejorar el funcionamiento de las cocinas.

### Ventajas principales de un buen mantenimiento preventivo

Mediante las revisiones periódicas favorecemos y optimizamos el funcionamiento de las cocinas obteniendo siete ventajas principales:

- Cumplimiento de la normativa industrial, sanitaria y de prevención de riesgos laborales.
- Conocemos el estado real de la instalación, puesto que se hace un seguimiento continuo desde el punto de vista técnico, con lo que podemos determinar el mejor momento para realizar las inversiones.
- Aumentamos la vida útil de los equipos, con lo que se podrían reducir las inversiones entre un 10% y 20%.
- Reducimos las posibles situaciones de riesgo que se produzcan, ya que entre los puntos que se revisan se encuentran los

sistemas de seguridad, con lo que reducimos accidentes laborales, contaminaciones, incendios, explosiones, etc...

– El incremento en el consumo de fluidos (electricidad, gas, agua...) está producido en parte por la mala regulación y falta de limpieza en los equipos de producción, por lo que con las revisiones periódicas conseguiríamos ajustar dichos equipos y reducir el consumo.

– En una cocina, tener un equipo parado puede llegar a suponer un mayor coste de personal, pérdida de materia prima, cambio de menú e incluso la pérdida del cliente... con el mantenimiento preventivo nos anticiparíamos a esta situación.

– Por último conseguimos mejorar el servicio prestado al cliente, ya que se reducen y agilizan las intervenciones. Y además y no menos importante, se reduce la responsabilidad legal de la instalación ya que al existir un mantenimiento preventivo, parte de esa responsabilidad recae en el proveedor que realiza el mantenimiento y no en el propietario o usuario de la misma.

Por último recordar que para conseguir una buena gestión del mantenimiento preventivo hay que adaptar ese mantenimiento a cada instalación; con ello se puede conseguir un ahorro directo de un 20% en el coste de mantenimiento y un ahorro indirecto incalculable, puesto que evitamos un gasto en diferentes áreas de la compañía, como en recursos humanos (horas extra, accidentes...) sanciones, materia prima, inversiones, energía, etc.

Del mismo autor:

[¿Por qué es compleja la gestión del mantenimiento en restauración colectiva?'](#)



**Miguel Rueda** trabaja en [MRM Solutions](#), como responsable técnico; es ingeniero especializado en Industria Agroalimentaria. Máster en Prevención de Riesgos Laborales. Gestor y negociador de servicios de mantenimiento, limpieza y compras técnicas para diversas multinacionales del sector servicios desde hace más de 10 años.

@: [mantenimiento@mrmsolutions.es](mailto:mantenimiento@mrmsolutions.es)