



De izquierda a derecha: Enrique Ordoñez (Quirón Salud), Mariana Gasca (Mediterránea), Jesús Pagán (Foodtopia-Termopolios), Juan Carlos Jiménez (Mapal) y Mario Cañizal (moderador)..

Larga vida a las cocinas centrales gracias a la digitalización, la sostenibilidad y la innovación

14-03-2023

El 8 de marzo, en el marco de HIP2023, se celebró una mesa redonda dedicada a analizar el pasado, presente y futuro de las cocinas centrales; unas instalaciones que supusieron la más absoluta vanguardia a principios de los 90 y que siguen jugando un papel importantísimo en el desarrollo de los servicios de colectividades por capacidad productiva, economías de escala, seguridad alimentaria e innovación tecnológica. Mario Cañizal, fue el moderador y él mismo nos relata las conclusiones.

“Larga vida a las cocinas centrales gracias a la digitalización, la sostenibilidad y la innovación”. Con esta frase cerré la mesa redonda sobre cocinas centrales que se celebró el pasado 8 de marzo, bajo el título ‘Cocinas centrales: pasado, presente y futuro’ en el marco de la feria HIP 2023 y que me tocó moderar. En la sesión intervinieron: **Enrique Ordoñez** (Quirón Salud), **Mariana Gasca** (Mediterránea), **Jesús Pagán** (Foodtopia-Termopolios) y **Juan Carlos Jiménez** (Mapal).

Y es que el tema elegido tenía motivo de análisis puesto que las cocinas centrales han jugado un papel singular en la consolidación de pilares básicos del sector de restauración colectiva, en especial en el de las concesiones. No hay que olvidar que, si bien se utilizaban ya antes, en 1992 fueron esenciales en la prestación de servicios de restauración en los JJOO de Barcelona. En esa época también Ifema se había convertido en sede de una de las primeras cocinas centrales de referencia en España (Anfitríos), mientras que en *event-catering* el Grupo Paradis fue el pionero; por cierto, tal como comenté y teniendo en cuenta la fecha en la que se celebró la mesa redonda (8M), me gustaría destacar la figura de **Concepció Agustí**, una de las primeras mujeres que se puso al frente de una cocina central, en España.

Ante el crecimiento de la demanda, las empresas de restauración colectiva han pasado por diferentes etapas; desde la transición del trabajo con cocinas *in situ*, a la creación de cocinas centrales, primero en línea caliente y después, para evitar las TIA (toxiinfecciones alimentarias), utilizando la línea fría o *cook chill*, lo que supuso la entrada de más instalaciones y nuevos equipos, como los abatidores, cámaras en frío positivo, hornos para la retermalización, envases para la conservación de comidas como las

famosas barquetas gastronómicas o los monodosis, sin olvidarnos de medios de transporte refrigerado.

Actividad situada en un, valga la expresión, 'fuego cruzado' entre los requisitos por no decir exigencias, de un cliente institucional cicatero en materia presupuestaria y otro, el comensal, al que le ha costado asumir conceptos como cocina diferida, cocina de ensamblaje o las nuevas gamas basadas en tecnologías de proceso o producto. Todo ello han tenido que pasar su rubicón en cuanto a la puesta a punto. Han sido miradas con lupa, no sólo por los agentes citados, sino también por un personal carente de nociones sobre cocinado al vacío, pasteurización, cuarta o quinta gama... falta de información y formación que se ha ido paliando con reuniones profesionales como las sucesivas jornadas de 'Cocina de la barqueta' o las más recientes convenciones de cocinas centrales (el I Congreso de Restauración Colectiva trató en 2015 sobre ellas), además de con el esfuerzo de unos directivos que para sacar las empresas adelante, han estado más cerca del 'milagro de los panes y los peces', que de lograr cuadrar las cuentas de explotación, con precios fijos en los menús y un *prime costs* siempre rampante, si se deseaba comprar y servir calidad.

Valga como muestra la situación actual: mientras los costos de las materias primas están subiendo un 20%, apenas se ha logrado que los precios de los menús en las concesiones hayan crecido un 4%

Pese a ello, del medio millar de cocinas centrales que operan en España, de las cuales alrededor de 300 son manejadas por las cien primeras empresas del sector, hay algunas que sobresalen por estar dotadas tecnológicamente de importantes avances tanto en materia de proceso como de producto. En la reunión se citaron los casos de la instalada en Barcelona (Hospital Sant Pau) por Arcasa, la de Serunion en San Fernando de Henares, la de Aramark en Sevilla o la más reciente de Colevisa, en Valencia.

Puntos fuertes y áreas de mejora en las cocinas centrales

Una vez planteado el marco de lo que ha sido el pasado de las cocinas centrales en España, Enrique Ordoñez, profesional de larga trayectoria en el sector, citó las ventajas principales de su uso:

- Posibilidad de acceso y respuesta a una demanda creciente y locacionalmente diferente.
- Capacidad productiva propia.
- Precios competitivos.
- Estandarización y homogeneidad de la oferta gastronómica.
- Economías de escala si los costos logísticos se controlan.
- Solución idónea a planes de contingencia.
- Progresivo uso de tecnologías de proceso sofisticadas: desde *sous vide* a cocinar a baja temperatura, cocción nocturna, retermalización...
- Formación del personal en temas culinarios y de seguridad alimentaria (APPCC).

Todas ellas, sin menoscabo también de recordar la importancia de la necesidad de una mejora continua en materia de:

- Recuperación del recetario tradicional.
- Necesidad de abrazar la trazabilidad de los productos.
- Luchar contra la pérdida de nutrientes por las aplicaciones de calor y frío.
- Desviaciones de costos por no practicar el control portion.
- Inconvenientes de trabajar con un abanico de menús ante el crecimiento de usuarios/clientela con alérgenos.
- También se deben mejorar los casos de *greenwashing*, en materia de disparidad entre los menús propuestos para ganar un concurso y lo que realmente después se ha ofrecido.

Introducción de la sostenibilidad y la digitalización en la ecuación

Ese escenario, que podría definir la situación hasta hace poco, se está modificando con la irrupción de nuevos paradigmas, fruto de la necesidad de implantar medidas como las que contienen *dossiers* institucionales como los ODS de la ONU, el *Green deal* de la UE o el 'Plan de recuperación, transformación y resiliencia' del Gobierno de España que proclama la transición, entre otros ámbitos, hacia lo ecológico y lo digital, favoreciendo la creación de sendas hoja de ruta hacia la sostenibilidad y la digitalización.

Este nuevo escenario afectará, como no, a las empresas de restauración colectiva y por ende a sus cocinas centrales. Ejes de coordenadas por donde se cruzan objetivos y actuaciones tal como explicaron Mariana Gasca (Mediterránea), más centrada en los temas de sostenibilidad, y Juan Carlos Jiménez, experto en digitalización de Mapal.

Gasca aludió a las dificultades que supone confeccionar un plan de sostenibilidad en empresas de restauración colectiva y a la gran ayuda que supone la digitalización para monitorizar desde órdenes de compra a la trazabilidad, pasando por la interpretación de datos en cocina ("que nos ayude con los tiempos de cocción y gestión de residuos, control del valor calórico de los platos, variedad según tipologías de consumo o, incluso, con el tratamiento de alérgenos"). También destacó los beneficios de la digitalización respecto al cálculo de la huella de carbono, que ya están exigiendo algunos clientes institucionales y donde la cooperación con los proveedores se hace del todo necesaria. La complejidad de ese cálculo obliga a poner el foco en crear una metodología, por supuesto apoyada en herramientas digitales, para controlar las emisiones totales de gases de efecto invernadero.

Tal como confirmó Jiménez, en la actualidad los recursos que proporcionan las herramientas digitales, hacen posible medir y cuantificar magnitudes resultantes del protagonismo de los distintos eslabones de la cadena de suministro en una empresa de restauración colectiva, sin menoscabo de operaciones unitarias tales como las de la trazabilidad, el mantenimiento de instalaciones, el cocinar en horas valle o controlar más de una cocina desde un *tableau de bord*, por parte de un chef corporativo situado a kilómetros de las diferentes instalaciones.

Innovación tecnológica

Sostenibilidad y digitalización sí. Pero faltaba un tercer elemento a tratar como determinante del futuro de las cocinas centrales: la innovación tecnológica. En un momento en el que el mercado está cambiando de forma tan importante al imponerse tendencias de alimentación saludable, nuevos momentos y motivos de consumo, mayor presión de las instituciones contratantes siempre con estáticos precios de menús y servicios, etc, la innovación emerge como solución imprescindible de análisis. Jesús Pagán, en representación de Foodtopia, habló de una una marmita de altas prestaciones tecnológicas (la 'Termopol') que está recogiendo sus primeros frutos, en colectividades, en el denominado tercer sector.

Pagán arremetió contra la actual situación económico-social, comentando que hoy, una familia de cuatro miembros, paga por comer en casa y fuera de casa, por gastos directos e indirectos, 1.050 euros, cuando el salario mínimo es 1.080 euros; situación que atraviesan más de cuatro millones de personas en situación de pobreza. La mayoría de ese gasto es energético, con lo que el mayor ingrediente de nuestros alimentos es el fuel. Pagán aseguró que en el futuro inmediato *"las cocinas centrales y el sistema alimentario no podrán subsistir en las condiciones actuales, siendo la solución independizar la producción del uso fósil y la localización"*.

La innovación con la que este profesional lleva años trabajando va en esa dirección. Una 'Termopol' es como una minicocina central. *"Cortas las verduras, incorporas cereales y legumbres, enchufas y en 80 minutos sirves 120 raciones con la energía equivalente a 1kg de pelets"*, aseguró este ingeniero, experto en intercambio de calor en el seno de maquinaria de proceso.

Aunque la reunión hubiese dado para más, el tiempo fijado se agotó así que, como moderador, concluí que:

1. El sector de las empresas de restauración colectiva se merece mayor consideración del que hasta el momento ha tenido, ya que constantemente 'resuelve papeletas' como las de atender la demanda de la alimentación colectiva en escenarios que, económica y socialmente, pueden describirse, en ocasiones, como 'irracionales'.
2. Dentro de su actividad productiva, el uso de unidades centrales de producción de nuevo cuño seguirán siendo necesarias y una buena solución, siempre y cuando las inversiones necesarias posean la financiación debida; financiación que debe proceder, en parte, de los propios ingresos por la prestación de los servicios de restauración retribuidos según escenarios reales y en relación al reconocimiento de la función económica, social y medio ambiental que desempeñan.

Y con todo ello me despedí de asistentes y panelistas con el *claim*: *'Larga vida a las cocinas centrales'*.

Noticias Relacionadas

- La cocina central de Colevisa cumple un año
- La industria española del equipamiento para hostelería recuperó en 2021 las ventas precovid
- Cinco cambios en una cocina de colectividades digitalizada y una ventaja que no esperabas
- Ventajas sobre la utilización de la línea fría en colectividades, ¿aún tienes dudas?



MARIO CAÑIZAL es un economista/consultor con más de 30 años de experiencia en el mundo de la hostelería. *Alma mater* de diversas iniciativas, asociaciones y proyectos a lo largo de su carrera, su último proyecto es **'Supply food for seniors'**. Es también autor de diversos libros y profesor invitado en el CETT-UB y BCC. Participa habitualmente en congresos y jornadas, y colabora en diversos medios. @:
alomario@foodstory.com.es