



Te encuentras en Inicio /

¿Por qué es compleja la gestión del mantenimiento en restauración colectiva?

¿Por qué es compleja la gestión del mantenimiento en restauración colectiva?

Miércoles, 10 de diciembre 2014

En un artículo anterior hablamos de las ventajas de llevar a cabo un buen mantenimiento preventivo... pero, ¿por qué es tan compleja su gestión cuando hablamos de restauración colectiva? Nos lo resume en este artículo nuestro colaborador Miguel Rueda, experto en mantenimiento.

Actualmente, muchas empresas de restauración colectiva no consideran las cocinas como instalaciones industriales, por lo que ven en el mantenimiento un gasto necesario pero al que no le dan la importancia debida; por ello, la gestión en este área es la mínima y se hace lo meramente imprescindible, cosa que dificulta detectar el origen y/o causa del gasto, y entorpece la identificación de los puntos donde se debe actuar para conseguir una mejor optimización. En un artículo anterior hablamos de [las ventajas de llevar a cabo un buen mantenimiento preventivo...](#) pero, ¿por qué es tan compleja su gestión cuando hablamos de restauración colectiva?

La gestión del mantenimiento se complica en las empresas del sector debido a diversos factores que las caracterizan:

- Un alto índice de incidencias. La producción se realiza en un corto espacio de tiempo, la superficie de trabajo es muy limitada y hay una alta concentración de personal.
- Una producción que es diaria y muy escalonada, se concentra en tres fases preparación, elaboración y expedición, por lo que existe una gran concentración de recursos durante la producción. Cualquier fallo en las instalaciones puede retrasar la producción e incluso pararla.
- Una alta concentración de instalaciones, donde existen un gran número de variables que afectan a los equipos (instalación de gas, la instalación eléctrica, la extracción de la campana, etc.), por lo que se necesita una gran cobertura de servicios técnicos que pueden resolver la incidencia lo más rápidamente posible. Los cuales se caracterizan por tener una cobertura provincial y un servicio muy especializado.
- La gran dispersión de centros y diversidad de equipos existentes (multimarca), que caracteriza a este sector.
- La criticidad en los equipos, depende del tipo de cliente y del tipo de menú (no es lo mismo una residencia de ancianos que un comedor de empresa).

Actualmente, una de las mayores preocupaciones para las empresas de restauración colectiva es establecer una buena gestión administrativa de las facturas generadas (visado, cotejado e introducción en el programa contable). Este tipo de coste aparece reflejado en la cuenta de pérdidas y resultados de las compañías como un gasto global donde se pierde el detalle de esa partida y puede llegar a suponer entre un 10-15 % originado por este área.

Uno de los resultados positivos que se lograría mejorando la gestión del mantenimiento es la calidad del servicio al cliente, puesto que mejoramos el rendimiento productivo de la empresa, consiguiendo aumentar la fiabilidad de los equipos, reducir los costes de estructura y reducir el gasto de mantenimiento de la compañía.

Una gestión óptima de mantenimiento es aquella que consigue que no se produzca la avería del equipo, y en caso de que se produzcan, estas tendrán un coste de reparación reducido, llegándose a aminorar y controlar los costes de mantenimiento.

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