



Ranking 2013 de 'Restauración colectiva': las 10 noticias que más han interesado

30-12-2013

No hemos cumplido nuestro primer año de 'vida' pero nos hace ilusión sumarnos a la tradición informativa de los resúmenes y 'rankings' anuales. Nuestra revista *on line* lleva medio año en el mercado (en periodo real, desde septiembre), pero las 30.000 visitas y 73.000 páginas vistas creemos que son suficiente masa crítica como para observar y sacar ciertas conclusiones sobre las noticias que más interesan al sector.

Nuestro *top 10* de noticias que más interés han suscitado entre nuestros lectores, se compone de los siguientes artículos ('clicando' el titular podéis ir a la noticia original):

1 – 'Las colectividades y restaurantes estarán obligados a informar sobre los alérgenos'.

Uno de los temas 'estrella' en estos meses ha sido el de la nueva legislación sobre los alérgenos (Reglamento -UE- nº 1169/2011), más concretamente la información que los operadores (colectividades y restaurantes) estarán obligados a dar a sus comensales a partir del 13 de diciembre de 2014. Parece mucho tiempo, pero un año no es tanto cuando se tienen que reorganizar todos los procesos para incluir en las fichas de todos los platos la información detallada sobre los alérgenos que contienen y, sobre todo, para organizar la manera de hacer pública esa información. Habrá que esperar a la aprobación del Real Decreto correspondiente para tener los detalles, pero es un tema en el que todas las empresas deberían estar ya trabajando.

2 – 'El control de los procesos en la restauración colectiva: utilización del diagrama de flujo'.

Que la segunda noticia más visitada en estos meses sea un artículo sobre los diagramas de flujo no deja de ser una cosa que nos ha chocado; y no es por el artículo en sí, escrito de una forma muy clara, comprensible y profesional por nuestro colaborador **Félix Martín**, sino porque pensábamos que la gestión de la seguridad alimentaria en una cocina de colectividades debería ser un tema a día de hoy, mucho más 'superado' en el mejor sentido de la palabra. Lección aprendida... no podemos dar por hecho que todos los temas relativos a APPCC sea ya cuestión superada en la restauración colectiva (o por lo menos en parte de ella). A veces intentamos ir mucho más allá, cuando lo que falla es lo básico.

3 – 'Easyself, menús disponibles las 24h a través de un distribuidor inteligente de bandejas'.

Teníamos dudas sobre si incluir en el *ranking* noticias de empresas y marcas comerciales pero finalmente pensamos que por qué no... se han ganado estar ahí como cualquier otra información. Y aquí tenemos a Easyself, con una posición de *podium* en nuestra lista de las diez noticias más visitadas. Está claro que la novedad del producto que presenta (un distribuidor inteligente de bandejas), del que en España no tiene competencia (o por lo menos, nosotros no se la conocemos), es la razón por la que la noticia ha llamado tanto la atención. Easyself ha entrado este año en España, proveniente de Francia, y ofrece un distribuidor de bandejas de comida que, junto a un potente *software* patentado, se adapta a cualquier necesidad de comedor o restaurante colectivo. La fábrica de Bridgestone de Puente de San Miguel (Cantabria) o el Hospital Clínic de Barcelona, por ejemplo, ya disfrutaban de este sistema, en los comedores de su personal.

4 – 'Las bacterias patógenas del pollo, un claro peligro potencial en la cocina'.

Y en el número cuatro, volvemos a temas relativos a la seguridad alimentaria, y en concreto, a otro artículo escrito por nuestro colaborador Félix Martín. Todo el que trabaje profesionalmente en una cocina sabe que la carne de pollo fresco contiene una elevada carga microbiana de manera inevitable y natural, independientemente de su calidad. Por ello, hay que asumir ese riesgo asociado y manipular el producto como si siempre estuviera contaminado con *Salmonella*. El problema a combatir, como siempre, la eventual contaminación cruzada.

5 – 'El diseño de cocinas hospitalarias. Principios genéricos (parte 1)'.

Ya a mitad de la tabla nos encontramos con este tema incluido dentro de nuestra sección de 'Tecnoequipamiento'. Se trata de la primera parte de un artículo dividido en tres, escrito por **Eduardo Montes**, especialista en diseño y gestión de cocinas profesionales, y en el que se explica cuáles son las bases de un buen diseño en una cocina hospitalaria. A este primer artículo introductorio le siguieron una segunda entrega centrada en las principales modalidades de diseño de una cocina hospitalaria y, por último, la tercera, cuyo tema central fueron los sistemas de distribución de comidas.

6 – 'Introducir alimentos ecológicos, un reto complicado pero a la vez motivador'.

En la sexta posición se ha colado la entrevista realizada a **Marc Esteve**, responsable del comedor escolar del Saint Paul's School de Barcelona. Aunque no han tenido mucha visibilidad en este *ranking*, hay que decir que tanto las noticias sobre restauración escolar como las relativas a la producción ecológica y de proximidad, son también temas que llaman poderosamente la atención y, nos atreveríamos a decir, que de los más seguidos, clicados y retuiteados en nuestras redes sociales. En este caso concreto se unen los dos temas en uno, el cómo de la gestión en un comedor escolar y la introducción de alimentos ecológicos en el mismo.

7 – 'La federación europea elabora un curso *on line* de higiene y seguridad alimentaria'.

En el número siete de las noticias más visitadas, tenemos ésta de un curso gratuito *on line* de higiene y seguridad alimentaria diseñado por Ferco (Federación Europea de Restauración de Colectividades) y Effat (Federación Europea de Sindicatos de Alimentación y Agricultura y Hostelería-Turismo), con la colaboración de Feadr (Federación Española de Asociaciones Dedicadas a la Restauración Social). Es una de las primeras noticias sobre formación que 'colgamos' en la web y que se ha ido visitando de forma recurrente durante todos estos meses.

8 – 'Serunió y Ferrovial operarán en Renfe con 'b2in' y fichan a los hermanos Torres'.

Esta es otra de las noticias de empresa que ha obtenido más 'clicks' desde que la publicamos el pasado 19 de noviembre. Se sitúa en la octava posición de nuestro 'ranking' gracias a que Serunió es una empresa muy conocida en el sector y a que el tema de la restauración en ruta siempre despierta un interés especial por las 'relativamente' pocas noticias que genera. El hecho de que los hermanos **Sergio** y **Javier Torres**, del restaurante 'Dos Cielos' de Barcelona (una estrella Michelin) sean los asesores gastronómicos del servicio suponemos que también tiene que ver en el interés que ha despertado la noticia.

9 – 'Información sobre alérgenos en los menús del comedor universitario de la ULPGC'.

En el puesto número nueve del *ranking* entra otra noticia que tiene que ver con el tema de los alérgenos en la restauración. Se trata de un artículo sobre el comedor de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC), donde se sirven 200 menús diarios con toda la información sobre alérgenos y recomendaciones para la dieta de los estudiantes más deportistas. El servicio va a cargo de la firma canaria Cook & Events, una empresa cuya actividad se desarrolla principalmente en los sectores de restauración de diferentes colectividades (colegios, guarderías, residencias y centros de día) así como en el sector del transporte aéreo, hospitales, la residencia y comedor universitario, y suministro de materias primas a establecimientos turísticos.

10 – 'La industria alimentaria busca respuestas a las necesidades de las personas mayores'.

En último lugar encontramos esta información sobre el simposio *Growing young* (envejecimiento+alimentación); un evento organizado por Azti-Tecnalia y Basque Culinary Center (BCC), que centró sus ponencias en el contexto sociológico, gastronomía aplicada, tendencias y demandas de los consumidores sénior, así como en sus necesidades y en las particularidades de su dieta, a lo largo del proceso de envejecimiento. Un congreso donde se dieron a conocer las necesidades, preferencias y perfil sociológico de la población mayor de cincuenta años como premisa fundamental para que la industria alimentaria sea capaz de desarrollar nuevos productos adaptados a sus demandas.

