



La Cia. dirigida por Ricardo Santos inaugura en Lisboa una cocina en línea fría de 2.000 m2

24-01-2024

Soluciones Integrales para Cocinas Profesionales, empresa especializada en la organización integral, diseño y equipamiento de cocinas profesionales, ha inaugurado una nueva cocina central en Lisboa de 2.000 m² y diseñada para producir 13.500 platos al día en línea fría. Una innovadora instalación, referente en eficiencia, sostenibilidad, calidad y seguridad alimentaria.

A finales de este mes abrirá sus puertas en Lisboa una innovadora cocina central. Con una extensión de 2,000 m² y diseñada para producir 13.500 platos al día, este proyecto marca un antes y un después en la oferta gastronómica para el sector horeca y las colectividades en Portugal.

La cocina central, funcionará bajo un avanzado sistema de organización para la producción en línea fría completa, se posiciona como un referente en eficiencia, sostenibilidad, calidad y seguridad alimentaria. La iniciativa nace de un exhaustivo estudio de ingeniería de procesos que analizó las necesidades del proyecto y los objetivos del cliente. El resultado es un sistema a medida que incluye modernas instalaciones y equipamientos, respondiendo a las últimas tecnologías para obtener un rendimiento óptimo, reducir las mermas y garantizar elevados estándares.

Este ambicioso proyecto, preparado para mucho más, se centrará inicialmente en suministrar comidas a una cadena de restaurantes y *take away* a cadenas de supermercados, y se expandirá a nuevos nichos de mercado a medio plazo.

La infraestructura cuenta con un sistema organizativo basado en protocolos de funcionamiento para cada sector de producción, lo que asegura una eficiencia máxima y una producción constante de platos.

La cocina central destaca por su enfoque técnico y logístico y por su compromiso con la sostenibilidad. Se han llevado a cabo pruebas de vida útil con nuevos tipos de envases biodegradables, demostrando un compromiso activo con el medio ambiente.

Los trabajos de ingeniería de procesos llevados a cabo para la creación del sistema de la cocina central han consistido en el estudio

minucioso de toda la carta de platos y sus fichas técnicas para adaptarlas al sistema de producción en línea fría, menús, planificación de producción, integrando en esta las diferentes técnicas y tecnologías productivas implementadas, así como los recursos humanos necesarios, la creación de fichas de puesto para el personal, la organización y coordinación de todas las tareas, la formación en el nuevo sistema, así como la implementación de un *software* específico de producción para este tipo de cocinas y otro de gestión de calidad y APPCC. También han sido analizadas las necesidades de los puntos de venta con el cambio de sistema.

La próxima puesta en marcha se realizará con el acompañamiento durante varias semanas de los consultores asignados al proyecto, de forma que se asegure la correcta implementación y formación del personal tal y como el proyecto ha sido diseñado. Es frecuente que las cocinas se diseñen desde un estudio previo pero pocas veces se asegura una puesta en marcha del sistema a estos niveles, que permiten asegurar el éxito del proyecto y cumplir con los objetivos marcados desde el primer momento.

Los líderes del proyecto están emocionados por iniciar esta nueva era en la producción de alimentos, donde la eficiencia, la sostenibilidad y la innovación convergen para brindar experiencias culinarias excepcionales que la conviertan en un referente para el sector en Portugal.

Contacta con **Santos Grupo** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- Santos Grupo firma un acuerdo con Burlodge, para ser distribuidor oficial de la marca
- Santos Grupo, presente con sus equipos en el Pabellón de España de la Expo de Dubái