

## ¿Qué es una Cocina Central?

2008-01-18

Ventajas e inconvenientes, requisitos legales, personal, equipamiento necesario... Una mirada general a ese terreno tan cercano y desconocido a la vez: las cocinas centrales

## ¿Qué es una cocina central?



Es una cocina donde se centralizan los procesos de compras, manipulación, producción, envasado y distribución de productos elaborados (5ª Gama) o semielaborados (4ª gama), para su posterior comercialización o consumo en puntos de venta, tales como cadenas de hoteles y restaurantes, catering, resorts, parques temáticos, hospitales, lineales de supermercados, etc..

## ¿Cuál ha de ser el perfil de los profesionales que trabajen en una cocina central?



Los manipuladores de alimentos no requieren ningún perfil especial o diferente a Jefes de cocina, cocinero/as y Ayudante, independientemente que las empresas formen al equipo de cocina en el desempeño y desarrollo de funciones específicas, generalmente las cocinas centrales están dirigidas o supervisadas por profesionales titulados -veterinarios, tecnólogos de los alimentos, biólogos, farmacéuticos, agrónomos, y dietistas nutricionistas- dependiendo del posicionamiento y segmentación de las empresas, el perfil de los profesionales titulados se adaptará a cada tipología de empresa.

## ¿Qué ventajas representa producir desde una cocina central?



Para las cadenas hoteleras y de restauración con distintas ofertas gastronómicas, las ventajas de centralizar su producción repercutirán principalmente en factores económicos y de calidad, podríamos destacar entre los factores económicos:

- El ahorro de costes que supone centralizar las compras y la producción
- Mejorar la gestión del punto de venta
- Posibilidad de crecimiento en economía de escala
- Optimización de los rrhh

En cuanto a calidad encontramos:

- Estandarización del producto
- Mejora de la gestión de producción
- Mejora de las condiciones laborales de los manipuladores

Las empresas de catering y elaboración de productos de 4ª y 5ª gama para lineales de supermercados o canal horeca, ya parten desde su concepción en producir desde una cocina central.

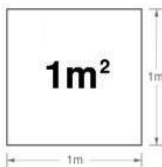


## ¿Cuál es el marco legal sanitario que han de cumplir este tipo de cocinas?

Principalmente deben cumplir el [Real Decreto 3484/2000](#), en el que obliga a aplicar sistemas de autocontrol, y en el que se detallan las características tanto de los alimentos, como de las instalaciones y los procesos como las normas de higiene. Hay que tener en cuenta que cita el RD 2207/1995 como fuente de regulación de estas normas de higiene, pero fue derogado por el [RD 640/2006](#), que es el que actualmente está en vigor.

Previamente a la apertura de la cocina tendremos que presentar en el área de Sanidad de nuestra Comunidad Autónoma un análisis de aguas (hierro, cobre, níquel, cromo y plomo) realizado en uno de los laboratorios asociados (salvo si podemos justificar que las instalaciones interiores no son metálicas y, por lo tanto, no intervienen en la calidad del agua). También habrá que presentar una memoria de la actividad alimentaria que se va a llevar a cabo en la empresa, un plano de la cocina y la solicitud de autorización sanitaria para la inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos

## ¿Qué superficie mínima ha de tener una cocina central?



El cálculo de la superficie total de una cocina central dependerá del volumen de producción diaria, el número de referencias y necesidad de almacenamiento de materia prima y de producto final. Además hay que tener en cuenta otros aspectos como zona de recepción y expedición, almacenamiento de producto seco, refrigerado y congelado, salas de manipulación, producción y envasado, zonas de lavado, vestuarios, oficinas, circuitos de paso,

Por tanto es imprescindible definir bien el proyecto y las necesidades para poder transmitírselo de forma clara al instalador y obtener los mejores resultados posibles a nuestra inversión. Encuentra instaladores y asesores de proyectos en nuestra [guía de empresas](#).

## ¿Qué tipo de instalaciones y equipamientos son necesarios en una cocina central?



El diseño de las instalaciones debe cumplir una serie de requisitos legales, operativos y funcionales. Algunos parámetros de diseño básicos son:

- Seguridad Alimentaria y APPCC: refrigeración de todas las salas, marcha hacia delante de los alimentos, materiales resistentes y de fácil limpieza, sistemas de desinfección, prever la gestión de residuos sólidos y líquidos,...
- Prevención de Riesgos Laborales: suelos antideslizantes, iluminación, niveles acústicos, accesos (pasillos y puertas)
- Producto a elaborar: sistema de producción, unidades de elaboración, materias primas base, volumen diario de trabajo, circuito logístico,...

Respecto a los equipamientos seguiremos los mismos criterios que en el diseño de las instalaciones, seleccionando aquellos que mejor se adapten a las

necesidades presentes y futuras: sartenes basculantes, marmitas, hornos, amasadoras, freidoras, maquinaria de envasado y etiquetado, mobiliario de acero inoxidable, lavado,...

Como conclusión final destacaríamos que cada proyecto ha de definirse de la forma más detallada posible, para ello es necesario que junto a la propiedad trabaje la ingeniería, los instaladores y, por supuesto, el usuario final: el chef, o en su defecto, un chef asesor de proyectos. De esta forma evitaremos pasar por alto detalles que pueden tener consecuencias irreversibles que a medio o largo plazo lleguen a tener un coste superior al de la inversión inicial.

### **¿A partir de qué volumen es rentable producir en una cocina central?**



Para poder hacer este cálculo hay que conocer una serie de datos sin los cuales no es posible realizar el plan de viabilidad: inversión inicial, costes de producción y mantenimiento, número de cocinas satélites a las cuales vamos a dar servicio, coste logístico y previsión de ventas. Un [consultor](#) puede llevar a cabo un estudio para conocer la rentabilidad del proyecto.

### **¿Qué sistema de producción se utiliza?**



Existen varios tipos de producción, cada empresa tendrá que utilizar uno o varios de ellos dependiendo de su posicionamiento y estrategias de mercado. El producto elaborado se puede distribuir o comercializar refrigerado, pasteurizado, congelado, esterilizado,...