

Nuevo escenario post Covid: ¿Cómo serán las cocinas del mañana?

Desde el inicio del estado de alarma son muchos los días de confinamiento, que han hecho que estemos en continuo análisis de los motivos que nos han llevado a esta situación. Hemos tenido tiempo para la reflexión, puesta en común, dar forma a ideas ya establecidas, y poner en marcha otras nuevas alternativas que se han pensado para combatir la Covid - 19.

Es paradójico, que muchas de las soluciones que se proponen para lidiar con esta situación existan en el mercado desde hace muchos años, pero por un tema de confianza sanitaria no se aplicaban en nuestros establecimientos. Entre ellas, el ozono en sus distintas formas; bien como gas desinfectante, bien agua ozonizada. Por otro lado, también se encuentra la luz ultravioleta, nebulizaciones de productos químicos, etc. Todos estos productos no son nuevos, pero la demanda de estos ahora se ha disparado por sus propiedades higienizantes.

Es importante que cualquier medida que se implante en un establecimiento, con estos productos, esté avalada por empresas profesionales y venga acompañado de un conocimiento previo de lo que se implanta y las posibles consecuencias de su mal uso.

¿Qué les depara a las cocinas del mañana? ¿Podremos volver a la “normalidad”? ¿Cómo podemos protegernos y proteger a los clientes? Estas son algunas de las preguntas que se repiten entre los profesionales del sector de la restauración y la hostelería y los consumidores de a pie. Las empresas de equipamiento e instalaciones tienen la respuesta a las mismas, ya que pueden ayudar a sus clientes a crear barreras higiénicas que devuelvan la confianza a los usuarios, y que en consecuencia puedan volver a disfrutar del ocio.

Puntos de mejora en el proceso productivo

En las cocinas, desde la entrada de la materia prima hasta la distribución se deben crear las barreras necesarias para evitar la contaminación del producto de cualquier patógeno; incluido el Covid - 19.

Un aspecto esencial es la confianza con los proveedores que suministran la materia prima a un establecimiento, creando protocolos y controles del procesado y transporte higiénico. El resto de las acciones de control y procesos en el tratamiento de las materias primas, dependen directamente del propietario. Además, también pueden influir los espacios higienizados, protocolos de higiene personal, y almacenamiento seguro de la materia prima.

Algunos sistemas que pueden implementarse en esta primera fase del proceso productivo son las taquillas para el personal, higienizadores de manos y calzado, arcos y equipos móviles de nebulización, sistemas de luz ultravioleta y espacios con ozono, entre otros. Si se han realizado correctamente los procesos anteriores, los siguientes pasos del proceso productivo son los que menos riesgo tienen, aunque se pueden implementar con sistemas de Cook&Chill, termosellado, pasteurizado, etc.

Aspectos de mejora en los puntos de servicio

Las normas en este aspecto serán muy estrictas. Comedores de empresa, educación, buffets hoteleros, etc. deberán adaptarse y tomar medidas que protejan a los usuarios frente a cualquier posibilidad de contagio. Acciones tan simples como el acceso, exposición del producto y gestión de aforo y pago deberán estar perfectamente organizadas y controladas con el fin de evitar riesgos para los empleados y usuarios.

Las recomendaciones que marca el Gobierno en este sentido son claras, y es importante garantizar la máxima confianza de los clientes. Advirtiéndoles que están en un entorno seguro e higiénico, donde se han llevado al extremo las recomendaciones de los expertos. Así, deberán incorporarse dispensadores de gel hidroalcohólico y sistemas de medición de temperatura. Aparte de estos elementos, el establecimiento tendrá que crear circuitos de entrada y salida para que no se acumule gente en un punto determinado.

Respecto a los puntos de exposición de producto, el cliente no podrá tener acceso, y tendrán que ser servidos con todas las garantías de higiene por los empleados. Se crearán puntos asistidos, donde antes había autoservicio, y se utilizarán miniaturas envasadas en la exposición del producto en frío.

Algunas de las soluciones que se pueden instalar para comedores y buffets son puntos móviles de; Show Cooking, platos fríos y calientes, donde se pueden crear nuevos puntos o adaptar los existentes de una forma fácil. También es importante incorporar puntos de higiene personal móviles para ser colocados en estos puntos móviles, y adecuar espacios reservados para cubiertos y tipos de pan.

Puntos de mejora en la higienización del material y de las salas

Este bloque respecto a los procesos de lavado y almacenado, es bastante sensible, pero también para la protección del personal que trabaja en estas zonas, por la gestión de los elementos y residuos generados por el usuario.

Garantizar las temperaturas de lavado y aclarado con la solución química es suficiente para asegurar que la vajilla esté en perfecto uso para el siguiente servicio. Ahora, hay que tener un poco de cuidado en la forma de almacenamiento y manipulación.

Las principales soluciones que garantizan que la vajilla esté bien higienizada son los lavavajillas con el sistema TERMOSTOP, que aseguran que la temperatura de lavado y aclarado sean las adecuadas. Actualmente hay una gran variedad de soluciones de máquinas con especificaciones que se adaptan tanto a la producción como al tamaño de los diferentes utensilios.

Por otro lado, hay que tener en cuenta las zonas de almacenaje puesto que estas deben contar con una buena ventilación y elementos que purifiquen el ambiente.

Todos los procesos productivos en una cocina son importantes, y posiblemente en el mercado haya otras soluciones que pueden ser muy válidas para ayudar a garantizar la seguridad alimentaria.

Las soluciones con equipos que se han planteado en este escrito, son para implementar a los protocolos que se están realizando actualmente, y potenciar la garantía de seguridad frente al COVID-19.

Fco. Javier Sánchez Carretero,
Director Comercial Onnera Contract