



Como hacer más rentable los Servicios de Comidas

En la actualidad, existe una marcada tendencia a adquirir comidas ya elaboradas en los diferentes servicios de comida. Esta modalidad de negocio debe considerar la calidad de su prestación a través de alimentos seguros, para lo cual presentamos una serie de pautas agrupadas bajo la denominación *Buenas Prácticas de Manufactura*.

Los hábitos alimentarios de la población, se han modificado del tradicional “*fatto in casa*” al “*como fatto in casa*”. Es decir, aquellas recetas que se cocinaban y servían en el núcleo familiar, hoy se preparan y comercializan en los diferentes servicios de comidas. Éstos son: Restaurantes, Rotiserías, Deliveries, Patios de comidas, Fast Food, Catering, Comedores Institucionales (empresas, hospitales, geriátricos, escuelas), entre otros.

Los servicios de comidas poseen una particularidad; no solamente deben generar ganancias, como cualquier actividad comercial, sino que además deben ofrecer alimentos seguros, libres de contaminantes, que no afecten la salud de sus clientes o consumidores. Es así como, surgen entonces, las siguientes preguntas:

¿Cómo cuidar a los clientes y la mercadería? ¿Cómo cuidar al negocio?

Las Buenas Prácticas de Manufactura son la base para el cuidado integral. Se logran implementando mecanismos de prevención de fallas y costos derivados a lo largo de todo el proceso de elaboración.

Un servicio de comidas es un sistema complejo. Allí se prepara un gran número de platos, implicando una determinada inversión de costos para ofrecer una amplia carta de preparaciones. Consecuentemente, es destacable la importancia del cuidado de éste capital.

Los beneficios de las Buenas Prácticas de Manufactura son la reducción de: compras innecesarias, desperdicios y reclamos, entre otros. Podrán mantenerse bajo control la vida útil y la inocuidad de las comidas que se preparan. Además lograr un mayor alcance a la satisfacción del cliente, que se traduce en forma directa en más ventas.

En cambio, la inadecuada manipulación de materias primas y/o de preparados, “echan a perder el negocio”, literalmente.

“Buenas Prácticas de Manufactura PASO A PASO”

Para llevar a cabo la organización de un servicio de comidas se deben establecer primero las etapas y luego las BPM de cada una, por ejemplo:

1. Compras y Recepción de materias primas:

- ✍ Coloque carteles que especifiquen los detalles que no pueden dejar de observarse durante la recepción.

2. Almacenamiento:

2.a) Mantenimiento en Frío de perecederos

- ✍ Guarde inmediatamente en cámara. Para el control de las existencias se recomienda el sistema PEPS (primero entrado, primero salido)
- ✍ Evite abrir y cerrar reiteradamente las puertas. No recargue la capacidad del equipo de frío

2.b) Almacenamiento de no perecederos

- ✍ Evite los golpes de los envases y embalajes de los alimentos. La rotación reduce la alteración y la presencia de plagas.

3. Preparación previa

- ✍ Identifique y utilice utensilios diferentes para procesar crudos y cocidos.

4. Cocción:

- ✍ Controle el tiempo y la temperatura durante el proceso de cocción.

5. Enfriamiento / Almacenamiento en Frío

- ✍ Fraccione para acelerar el tiempo de enfriamiento. Almacene a 4°C.

6. Recalentamiento

- ✍ Debe lograr que los alimentos lleguen a una temperatura interna de 74 C°.

7. Servicio

- ✍ Ante cualquier descuido no tendrá oportunidad de corregirlo.

Podrá encontrar más información al respecto en la [Guía BPM en Servicios de Comidas](#), sobre todos los aspectos básicos a tener en cuenta para obtener alimentos seguros y ofrecer a sus clientes el mejor servicio. En ella se puso énfasis en las medidas preventivas que le permitirán lograr menores costos de elaboración.

De ahora en más de usted depende la implementación y la mejora de su establecimiento.

Por lo tanto, si busca buenos resultados en sus recetas, NO olvide colocar el ingrediente indispensable para "saborizarlo": la higiene.

Lic. Elizabeth Kleiman

Fuente: Programa Calidad de los Alimentos Argentinos/ SAGPyA