

PRENTSA-OHARRA

2015/04/13

BEDERATZI AHOLKU SUKALDE INDUSTRIALARI AHALIK ETA ETEKINIK HANDIENA ATERATZEKO

- **Besteak beste, espazioaren antolamendua eta lokalaren beharrak kontuan hartzea funtsezkoa da sukalde industrialia diseinatzeko orduan.**
- **Sukalde industrialia osatzen duen makineria nabarmen alda daiteke establezimendutik establezimendura.**

Ostalaritza, talde handientzako sukaldaritza eta garbitegien sektorean aitzindaria den Fagor Industrial enpresa espainiarrak gakoak partekatu ditu sukalde industrialari ahalik eta etekinik handiena atera eta errentagarritasuna areagotzeko.

Gaur egun, Horeca sektoreko profesionalak sukalde industrialaren diseinuari aurre egin behar diotenean ondoko galdera egiten diete euren buruei: nola optimiza daitezke espazio jakin batek eskaintzen dituen aukerak, ahalik eta eraginkorra izan dadin? Aipatutako premisa kontuan izanda, eta sukalde industrialari errentagarritasun gehien ateratze aldera, hainbat alderdi aintzat hartu behar dira:

1. **Lokalaren aukerak eta beharrak aztertzea:** funtsezkoa da sukaldea ondo diseinatzea, ahalik eta probetxu gehien ateratzeko. Aldez aurreko azterketa horretatik ondorioztatuko dira, besteren artean, guneak nola kokatu, sarbideak non egongo diren, eta baita ateratze-hodiak eta harguneak non joango diren ere.
2. **Erabilgarri dagoen espazioa aprobetxatzea:** behin establezimenduaren aukerak eta beharrak aztertuta, kontuan hartu behar da erabilgarri dagoen espazioa. Horren arabera zehaztuko baitira, adibidez, lokalaren diseinu mota edo instalatu beharreko makinaren tamaina.
3. **Antolamendu egokia:** ezinbestekoa da antolaketa zein lan-fluxua erraztuko dituen antolamendua planteatzea eta sukaldea osatuko duten sekzio edo guneak mugatzea: harrera, biltegia eta ganberak, prestaketak, egosketa, banaketa eta ematea, garbiketa, eltzak eta baxera biltegitratzea...
4. **Makineria egokiaz hornitzea sukaldea:** establezimenduaren arabera, instalazio baterako edo besterako irizpideak nabarmen aldatuko dira. Kartako jatetxea baldin bada, non egunero jaki anitz prestatzen diren, ezinbestekoak izango dira su irekiak, plantxak, labe mistoak edota gratinadoreak. Ekoizpen handirako sukalde industrialetan, aldiz, edukiera handiko lapikoak, frijigailuak, zartaginak eta labe handiak aurreikusitako beharko dira, bai eta garraio-uhale bidezko garbiketa-sistema ere. Horiei guztiei esker, elementu ugari etengabe sartu ahalko dira garbitzeko.



ONNERA GROUP



Together we evolve

www.fagorindustrial.com

5. **Kasuan kasuko material egokiak hautatzea:** altzairu herdoilgaitza da materialik gorena. Haren sendotasunak eta kalitateak gailuen bizitza baliagarria bermatzen dute urte askoz. Izan ere, faktore oso esanguratsua da profesionalentzat, horrelako instalazioek inbertsio garrantzitsua eskatzen dute-eta. Altzairu herdoilgaitzak higiene-, osasun- eta garbiketa-baldintza optimoer gain, aukera ugari eskaintzen ditu. Beste material batzuk ere kontuan hartu behar dira hainbat elementuren erabilera zehatzetarako, hala nola letoia (erregailuetan), burdin urtua (parrila eta plaketan), altzairu kromatua (erretze-plantxetan), etab.

6. **Osagaien araberako diseinua aukeratzea:** horrelako diseinu batek higiene-prozesuak nahiz piezak mantentzeko prozesuak errazten dituenez, matxuraren bat gertatuz gero errazagoa da pieza kendu eta ordezkatzeko. Hala, ez da laneko prozesua geldiarazten eta errutinak ez dira ez kaltetzen ez atzeratzen.

7. **Higiena eta garbiketa areagotzea:** higie-neak berebiziko garrantzia du ostalaritzako edozein negoziotan, bereziki sukalde industrialetan. Langileak ikus ditzakeen zikinkeria eta elikagaien hondarrak kentzeaz bestalde, garbitze-lanetan oinarritzakoa da sukaldean itxuraz ikus ezin daitezkeen hondakinak kentzea, besteak beste, kanpai, ateratze-hodi, arteka eta zuloetan metatutako zikinkeria.

8. **Punta-puntako teknologia aukeratzea:** funtsezkoa da ahal den guztietan zereginak informatizatuta egotea, eguneko lan gehienak programatu eta bizkortu egin daitezkeelako eta profesionalen lana erraztu. Labe misto edo programagailu elektronikoak erabiltzea, ahal dela makinetan HACCP sistema jartzea, piztu eta itzaltzeko sistemen tenporizazioa eta baita jatetxean zerbitzuari zuzendutako zereginen informatizazioa ere lagungarriak dira, batetik, lanaren eraginkortasunerako eta, bestetik, negozioari errentagarritasun handiagoa ateratzeko.

9. **Eraginkortasun energetikoa kontuan izatea:** horrelako proiektua gauzatzekoan energia aurrezte eta eraginkortasun energetikoa ere aintzat hartu behar dira. Egun, sukaldeko gune guztietarako makinak eskaintzari esker, eraginkortasun gehiagoz jardun daitezke: dirua nabarmen aurrezten da eta gailuen diseinu ekologikoak ingurua errespetatzea ahalbidetzen du. Horren adibide argia dira E-VO ontzi-garbigailu berriak, NEO hozketa eta ADVANCE labeak.

“Sukalde industrialen gastua bereziki altua da: dela energia iturriak (batez ere, elektrizitatea eta gasa) dela kontsumitzen den ura barne hartzen ditu. Horregatik, aurrezte-maila areagotzea da gure lehentasuna eta gure I+G sailetatik hobekuntzak txertatzen ditugu garatzen dugun makina berri bakoitza eraginkorragoa izan dadin”, adierazi du Juan Alosek, Fagor Industrialeko produktu-buruak. *“Ezinbestekoa da sukalde industrialaren diseinua pertsonalizatua izatea, espazioa ahalik eta gehien optimizatzeko eta profesionalak erosoago eta eraginkorrago jardun daitezten”.*

Fagor Industriali buruz

Fagor Industrial, Mondragon taldearen barruan dagoen kooperatiba, espezialista da ostalaritza, talde handientzako sukaldaritza eta garbategien sektorerako soluzio integralen horniduran eta instalazioan. Horretarako, elaborazio propioko produktu gama zabal eta berritzaileaz baliatzen da. ONNERA Group nazioarteko enpresa-taldeko kide da Fagor Industrial. Aipatu taldeak 10 fabrika ditu mundu osoan, eta 1.700 pertsona baino gehiagori ematen die lana. Seriotasuna, kalitatea eta produktuen abangoardia teknologikoa ditu ezaugarri, bai eta salmenta aurretiko nahiz ondoko zerbitzu eraginkorra ere. Horregatik guztiagatik Fagor Industrial bazkide ezin hobea da bezero globalentzako proiektu integralak eskaini nahi duen ororentzat.

Informazio gehiagorako:
LEWIS PR
Nuria Mañá / Beatriz Osés
FagorSpain@lewispr.com
Tel.: 91 770 15 16



ONNERA GROUP



Together we evolve

www.fagorindustrial.com