

Cómo invertir más tiempo en cocinar y menos en los controles sanitarios

Mejorar la calidad de tu cocina sin sacrificar ninguna otra tarea, ¡por fin es posible!





Índice

Introducción	4
Errores habituales que cometes en la cocina	5
Tres maneras de aumentar el tiempo de cocinado y reducir el de gestión de tareas diario	15

SOBRE

los autores

Restauración News

Plataforma de comunicación y contenidos de referencia para los profesionales del sector horeca.

ePack Higiene

La solución digital y táctil que acompaña a miles de profesionales a diario para simplificar y cumplir con las exigencias sanitarias del APPCC, así como identificar la trazabilidad alimentaria.



Mejora la APPCC para mejorar en todo lo demás

Introducción

Como pasa en las casas, el corazón de un negocio de restauración también está en la cocina.

La experiencia gastronómica que ofreces está íntimamente ligada al espacio físico en el que esta magia ocurre.

La excelencia de cada plato reside en estos tres elementos: la calidad de las materias primas; el tiempo y el amor puesto por el cocinero; y la confianza por parte de todo el equipo de que lo que vas a servir es perfecto para ese comensal.



Evitar errores sanitarios y alimentarios habituales y agilizar el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) tendrá como resultado un ahorro de tiempo y de recursos que podrás invertir en el corazón de tu negocio: la cocina y los clientes.

Errores habituales que cometes en la cocina (y que te roban tiempo y paz mental)



Trabajar en una cocina ya es suficientemente estresante.

Cumplir todos los protocolos sanitarios y de higiene para que clientes y profesionales estén a salvo. Preparar platos deliciosos y de calidad, que enamoren y pidan a gritos repetir otro día. Cuidar el desperdicio alimentario y, con ello, el planeta, mientras disfrutamos de unos de los mayores placeres: comer.



Equilibrar todo esto parece difícil, pero no debería serlo hoy en día.

Por eso, queremos poner el foco en algunos errores habituales que pueden producirse en cualquier cocina y cómo se pueden resolver para enfocarte en lo más importante: cocinar.





No etiquetas correctamente los alimentos y las preparaciones

Hay ciertos elementos que debe contener una etiqueta para garantizar la salubridad y trazabilidad correcta del producto. Estos son:

- El nombre del alimento.
- La lista de ingredientes, con los alérgenos en negrita o de otro modo que sea fácilmente identificables.
- La fecha de caducidad.
- Las condiciones de conservación.
- La identificación del lote.

Por qué te roban tiempo

Escribir a mano todas las etiquetas es laborioso.

Por qué te roba paz mental

Los errores en las etiquetas pueden provocar confusiones al usar los ingredientes en la cocina y, en última instancia, causar un problema de salud a un comensal.

Cómo resolverlo

Contando con un sistema de etiquetado ágil.

Es fundamental que toda esta información se lea de manera clara y siempre esté presente en todos los alimentos con los que se trabaja en una cocina. No hacerlo puede provocar problemas de trazabilidad, errores humanos, desperdicio de alimentos y problemas de salud para los comensales (si un alérgico o un intolerante consume ciertos alimentos, las consecuencias pueden ser terribles para su salud).



Por qué te roban tiempo

Revisar todas y cada una de las neveras, y rellenar un papel es laborioso e incómodo.

Por qué te roba paz mental

El estrés de olvidarte, porque no tienes un sistema que te avise de la tarea. El estrés de tener que recorrer todo el local mirando cada cámara y abatidor. El estrés del reporte cuando hay algún error.

Cómo resolverlo

Realizar este seguimiento a través de un dispositivo digital, que te permita introducir los datos en pocos clics puede hacerte recuperar tiempo.

Tener unas sondas en cada refrigerador, te puede ahorrar la tarea en su conjunto.

No vigilas la temperatura de las cámaras frigoríficas

Llevar un registro de la temperatura de las neveras es un trabajo que lleva tiempo. Y a veces se te puede olvidar hacerlo en la hora que tocaba. ¿En qué se traduce esto? En un relleno rápido a última hora, revisando los registros de ese momento y no teniendo en cuenta las fluctuaciones que haya podido sufrir el aparato a lo largo de la jornada.

Por otro lado, ¿qué pasa cuando hay un error en su funcionamiento? Toca buscar el contacto del proveedor y reportar la incidencia. Es decir, más trabajo administrativo. Pero con las herramientas adecuadas, este es un problema que desaparecería.

Por qué te roban tiempo

Hacerlo a mano, a través de un documento en papel, lleva su tiempo.

Ante cualquier irregularidad, reportarlo se convierte en una tarea extra que añadir a tu larga lista.

Por qué te roba paz mental

Organizar el papeleo y guardar todas las etiquetas por razones de trazabilidad es fundamental. Estar pendiente del estado de las incidencias reportadas también te quita espacio en el cerebro para que lo dediques a otras cosas.

Cómo resolverlo

Usar una herramienta digital que te permita escanear esta información en un sistema bien conectado te ahorrará tiempo y espacio, ¡el papel ocupa lugar!

No registras la llegada de materias primas y revisas que todo cumpla con los estándares de calidad fácil y rápidamente

Según la normativa, en concreto el Reglamento (CE) N° 178/2002, tú eres el responsable de asegurarte de que todos los alimentos que ofreces a tus comensales sean seguros y aptos para el consumo.

Para ello, cada vez que llega un nuevo lote de productos, debes examinar y registrar la siguiente información:

- **Procedencia:** El origen de los alimentos es crucial. Debes registrar el nombre y la dirección del proveedor para facilitar la trazabilidad en caso de un incidente de seguridad alimentaria.

- **Descripción del producto:** Registra los detalles del producto, incluyendo su nombre, ingredientes, y cualquier otra información relevante.
- **Fechas de producción y caducidad:** Comprueba y registra estas fechas para asegurarte de que los alimentos estén dentro de su período de consumo seguro.
- **Certificaciones de calidad:** Verifica si los productos cuentan con certificaciones de calidad como Denominación de Origen, Certificación Ecológica, entre otras.
- **Condiciones de transporte y almacenamiento:** Revisa que las materias primas hayan sido entregadas en las condiciones adecuadas. Esto incluye la temperatura de los productos, especialmente si son perecederos.

Olvidas limpiar algunas zonas

No limpiar todos los espacios de tu restaurante, especialmente en la cocina, es uno de los errores más peligrosos que puedes cometer. No solo para mantener un espacio de trabajo limpio y agradable, sino para garantizar la seguridad alimentaria y prevenir posibles enfermedades.

De acuerdo con el Real Decreto 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, se debe mantener un alto grado de limpieza y desinfección en todas las áreas de manipulación de alimentos. La norma dice que todas las superficies que estén en contacto con los alimentos, incluyendo utensilios, equipos y manos, deben estar perfectamente limpias y desinfectadas.

No tener en marcha un plan de limpieza y desinfección regular puede causar algunos de estos problemas: contaminación microbiológica a través de patógenos que proliferan en superficies sucias; contaminación cruzada, o lo que es lo mismo, transferencia de trazas o bacterias entre alimentos, en especial entre crudos y cocinados; plagas, y no te ayudarán a cocinar como en la película Ratatouille; malos olores a causa de alimentos en mal estado que, además, podrían acelerar el deterioro de otros alimentos almacenados en la misma zona.

Por qué te roban tiempo

En este caso, el tiempo hay que invertirlo sí o sí.

Por qué te roba paz mental

No tienes un plan de limpieza correcto, la tensión por las consecuencias aparecerá.

O bien lo tienes, pero el equipo no cumple con él y tienes que perseguirlo.
El equipo lo hace, pero no rellena los registros. ¿Seguimos?

Cómo resolverlo

Una herramienta digital que avise a la hora de realizar la tarea y facilite el registro y la firma de la tarea.



El equipo no sabe todos los ingredientes de una preparación

Un etiquetado incompleto o incorrecto es un problema para el equipo de cualquier restaurante. Ante la pregunta de un cliente sobre los ingredientes que contiene uno de tus platos, la consulta debería ser rápida y fácil de llevar a cabo. Sea alérgico o intolerante, vegetariano o vegano, el equipo debe poder dar una respuesta clara, rápida y sincera ante las dudas sobre cualquiera de tus platos. No hacerlo puede derivar en una terrible experiencia para el comensal.

Por qué te roban tiempo

¿Cuánto tiene que esperar un cliente para saber si puede tomar ese plato?
¿Cuánto pasa uno de tus camareros preguntando e intentando averiguarlo?
Ahí está el tiempo robado.

Por qué te roba paz mental

Es un estrés para todo el equipo no saber responder ante preguntas sobre los ingredientes de un plato. Y, en el peor de los casos, podrías servir un plato con algún ingrediente que el comensal no pueda comer. ¿Aceptas este riesgo?

Cómo resolverlo

Incorporando una herramienta que te permite digitalizar todas las etiquetas de tus materias primas y generar etiquetas nuevas para tus elaboraciones. Así, será rapidísimo consultar todos los ingredientes empleados y ofrecer una buena experiencia de cliente.



Por qué te roban tiempo

Ante una tarea relacionada con el APPCC que no tiene firma y ha habido algún problema, ¿cuánto tardas en averiguar quién ha cometido el error?

Por qué te roba paz mental

Sin un buen plan en marcha ni un buen sistema de registro, los errores son más habituales. No dejes que esto te robe la tranquilidad si puedes evitarlo.

Cómo resolverlo

Implementando una herramienta digital para simplificar el APPCC en tu cocina y que contenga todos los registros en pocos clics.

Tardas en identificar quién ha cometido algunos errores para poder prevenirlos

Es perfectamente humano cometer errores. Pero el sello de una gran persona es reconocerlo y desear mejorar después. En este caso, ser responsable de un negocio hostelero significa liderar a tu equipo y ayudarlo a mejorar. Pero si no tienes control sobre las tareas y quién las lleva a cabo, perfeccionar vuestro sistema de trabajo se vuelve tremendamente complicado.



Pierdes algunas hojas de registro o no son correctas

¿Cómo organizar ahora mismo tu APPCC? ¿Una hoja de excel que rellenas a mano para cada tarea? ¿Tienes un sistema de organización que te permite ubicar la información rápidamente? Y para presentarlas de cara a cualquier auditoría, ¿lo tienes todo correcto y bien preparado?

El gran problema con el papel es que se puede perder. Ocupa espacio en decenas de archivadores. Se puede almacenar en la carpeta incorrecta. Puedes estar rellinando un documento que no cumple con la norma.

Esta forma de trabajo tiene potencial para ser una de las mayores generadoras de errores en tu negocio.

Por qué te roban tiempo

Lo volvemos a repetir, rellinar todo el papeleo a mano te quita minutos preciosos que puedes dedicar a otra cosa. Buscar un registro traspapelado te quita todavía más.

Por qué te roba paz mental

Si vas con prisa y no encuentras el documento correcto, ¿cuánto tiempo tarda en aparecer la frustración?

Cómo resolverlo

Concentrando todos tus procesos y documentos en un sistema digital para que sea más sencillo revisarlos, buscarlos y enviarlos para cualquier tipo de reporte que debas llevar a cabo. Así no mancharás o perderás ningún papel.

Tiras demasiada comida

El desperdicio alimentario es uno de los principales problemas a los que se enfrenta la sociedad hoy en día, y también los negocios de restauración. Tal es su impacto económico y medioambiental que la necesidad de una regulación más estricta ha llevado a la aprobación de una ley que aborda este problema. Si quieres evitar este problema, debes poner el foco en los siguientes puntos:

1. Mejora la planificación de las comidas y practica de la cocina de aprovechamiento en tu restaurante.
2. Donación de alimento para su consumo. Es decir, contar con acuerdos con empresas, entidades sociales y bancos de alimentos para que esas preparaciones e ingredientes se aprovechen para el consumo humano.
3. A excepción de los buffet libres, el resto de restaurantes deben ofrecer la posibilidad de llevarse las sobras a sus clientes en contenedores que sean reutilizables o reciclables.

Optimizar tus compras y usar lo que tienes en tus neveras te ayudará a reducir el desperdicio alimentario y ahorrar dinero, sacándole más partido a los alimentos que tienes a mano.

Por qué te roban tiempo

Puede que tirar la comida te lleve menos tiempo que cocinarla, pero ese tiempo no te habrá generado ningún beneficio.

Por qué te roba paz mental

Quizás la pregunta es por qué te roba dinero. Tirar comida siempre es una pérdida valiosa, pero en restauración, el potencial beneficio de esos ingredientes o esa preparación va directa al cubo de la basura si no llevas un buen control de las fechas de caducidad.

Cómo resolverlo

Contar con una solución que te ayude a etiquetar y marcar claramente la fecha de caducidad de los alimentos te ayudará a conocer y optimizar tus recursos.

Tres maneras de aumentar el tiempo de cocinado y reducir el de gestión de tareas diario



Aprovecha mejor los alimentos y preparaciones que están cerca de su fecha de caducidad

La cocina es un lugar magnífico para sacar a relucir la creatividad. Porque ser creativo también significa sacar el máximo provecho de los recursos a tu alrededor para crear algo nuevo. Por ejemplo, una tapa de pisto con las cuatro verduras que se quedaron sin usar en la nevera.

Si organizas bien tu cocina y tus neveras, etiquetando los productos correctamente, tendrás más claro qué productos están cerca de caducar para que puedas aprovecharlos y no acaben en la basura.

Crea un sistema de trabajo inspirado en la tendencia zero waste, según la cual, aproveches las materias primas al máximo, así como las preparaciones sobrantes para elaborar nuevos platos.



Reduce tu trabajo administrativo

Digitalizar el APPCC para ahorrar tiempo

¿Cuánto tiempo pasas rellenando papeles en lugar de cocinando o liderando al equipo? Este tiempo que inviertes en trabajo administrativo te impide centrar tu atención en mejorar la carta, ser más creativo en la cocina, fidelizar y dirigir a tu equipo de trabajo o mejorar la atención al comensal.

Dado que el APPCC es un sistema que no puedes suprimir en tu negocio, por el bien de todos, lo mejor es optar por soluciones que te ayuden a agilizar el proceso. Por ejemplo, elegir herramientas digitales que te faciliten el proceso y se ajusten a las necesidades de tu negocio, te ahorrará mucho tiempo a la hora de rellenar todas las hojas de registro necesarias.

Reporta errores en las entregas, las materias primas o en la maquinaria desde una misma herramienta

Además de cumplimentar las exigencias sanitarias asociadas al APPCC, gestionar un negocio de restauración conlleva una gestión compleja. Por ejemplo, el control de calidad en la recepción de las materias primas y el del correcto funcionamiento de los aparatos usados en la cocina.

Aunque quisiéramos, no todo funciona como la seda siempre. A tu cocina puede llegar un lote en mal estado o incompleto. También se puede estropear una de las neveras. En definitiva, aparecen problemas que conllevan el reporte y seguimiento de dichas incidencias. En resumen, más tiempo en el teléfono o el email y menos tiempo atendiendo el negocio.

Agiliza la trazabilidad dentro de la cocina

Gestionar el etiquetado de los productos recibidos y los productos preparados en la cocina, teniendo en cuenta las fechas de caducidad, requiere tiempo. Pero es un paso imprescindible para que tu negocio de restauración funcione correctamente.

Ante esta situación, en la que una tarea de obligado cumplimiento se lleva gran parte de tu tiempo, ¿cómo puedes reaccionar? Implementando soluciones que reduzcan el tiempo que el equipo emplea en el etiquetado y la trazabilidad de los productos, consigues ahorrar un tiempo valioso. Así, podrás dirigir sus esfuerzos hacia tareas que supongan un valor añadido para tu negocio.

Uno de los objetivos de tu negocio es ser más productivos y eficientes a la hora de trabajar. No obstante, en el sector de la restauración, hay tareas que son inamovibles.



Ahorra
tiempo
en el
cumplimiento
del APPCC
y gana
en lo demás
con la
solución
digital de
ePack Higiene



Si quieres saber cómo ahorrar tiempo de gestión a la vez que mejoras el control sanitario y de trazabilidad de tu negocio, reserva una demostración, sin costes ni compromiso, con el equipo de ePack Higiene.

Reservar mi demo gratis

