

Catering Service, ¿Es la solución?

La modalidad de servicio de comidas conocida como catering service o catering para eventos, inició hace muchos años como una forma de entregar alimentos en guerras, banquetes de muchos días y catástrofes.



Con el pasar de los años, se han desarrollado como empresas especializadas en alimentos, bebidas e insumos para solucionar todas las necesidades del cliente en un evento social o de negocios.

El poco tiempo de las personas para preparar sus alimentos y los de sus invitados, y el deseo de atender con excelencia a nuestros comensales, hace pensar en un catering service de inmediato.



Es así como las formas de catering cada día son más variadas: desde los que llevan un sencillo almuerzo hasta los que atienden grandes bodas o congresos y más novedosos aún, los que le entregan la alimentación de la semana ya lista y empacada al vacío.

Un catering service es considerado "la solución"; el negocio ideal para muchas familias que se encuentran en problemas económicos.

Es también la "mejor" forma de invertir los ahorros acumulados o el dinero de la jubilación.

Para el cliente resulta una forma "cómoda" de no cocinar, "la solución" para quedar muy bien con los alimentos y bebidas y hasta las atracciones en la fiesta, bautizo, o celebración de graduación ofrecida.

Hay casos de casos y empresas de empresas. Personalmente, recomiendo muy pocos catering service aunque conozco todo tipo de estas empresas. Es una recomendación delicada pues son muchos los factores que se deben considerar para brindar un servicio de calidad para el cliente y rentable para el empresario.



Esta guía que presento a continuación incluye los principales aspectos a ser considerados, tanto para el cliente que selecciona una empresa de catering como para el empresario dueño, que quiere mejorar cada día.

Aspectos a controlar y considerar:

- PERMISO SANITARIO DE FUNCIONAMIENTO Y CARNÉ DE MANIPULADORES

El catering service debe contar con el Permiso Sanitario de Funcionamiento. Si no se cuenta es porque no se cumple con los requisitos legales para brindar alimentos y bebidas que sean sanos y que se elaboren sin peligros para la salud en instalaciones aprobadas.

Si usted no consigue el Permiso Sanitario es porque sus instalaciones y personal no cumplen y usted se arriesga a vender alimentos contaminados e ilegales.

El carné de manipuladores lo debe portar todo el personal de la cocina, los transportistas y las personas que atienden el evento.

Si usted cuenta con un pequeño servicios de catering, con permiso sanitario, todas las personas que entran y salen de sus instalaciones deben contar con el carné al día.



- PRÁCTICAS HIGIÉNICAS

Las comidas para transportar con control térmico, deben de prepararse siguiendo todas las Prácticas de Manufactura recomendadas para garantizar que los alimentos no se contaminen.

Desde la compra y recibo de la materia prima, el almacenamiento de ésta, la preparación preliminar y complementaria y el empackado, así como el transporte hacia el evento, deben realizarse cuidando las prácticas.



Consulte si tiene dudas sobre temperaturas, desinfección, manejo de plagas, cocción, enfriamiento y características del carro transportador y de los implementos para transportar los alimentos preparados sin romper las temperaturas ni arriesgar a la contaminación externa.

- SEPARACIÓN DE ÁREAS

Si usted va a contratar un catering service o desea montar uno, asegúrese de contar con el diseño arquitectónico que permita que las áreas de cocción y empaque se encuentren separadas de las áreas de lavado, desinfección y almacenamiento de la materia prima; a su vez cerciórese de que hay separación con cedazos de áreas como patios o zonas de almacenamiento de residuos no reutilizables y otros.

Además las instalaciones le deben garantizar que no ingresaran ni estarán cerca de las zonas de preparación y almacenamiento, animales domésticos.



- AGUA POTABLE

Parece obvio pero en muchos lugares que preparan alimentos y bebidas para ser consumidos en otros sitios, no se cuida o se “economiza” usando agua no potable. Es el caso de agua para fabricar hielo, agua para bebidas, agua para lavado de vajilla, cristalería, cubertería e instalaciones.



Si por las características del lugar, cuenta con tanques para agua, debe de existir y aplicarse un protocolo de lavado y desinfección para estos tanques.

- TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS HACIA EL EVENTO

A su evento no pueden llegar alimentos y bebidas listos para ser consumidos, en cajas de cartón, bolsas plásticas, o sobre los asientos de un automóvil.

Si usted vende un servicio de catering service, debe contar con un carro transportador de alimentos que solo se use para ese fin y que se lave y desinfecte cada vez que se usa.



El carro transportador, sea un camión o una “van” para este fin, no debe tener plagas y los alimentos no deben estar en el piso del mismo. Internamente no deben ser de madera.

Al evento los alimentos deben llegar a las temperaturas a las que salieron de las instalaciones de la empresa: Fuera de la zona de peligro de las temperaturas o sea lo frío a 5°C o menos y lo caliente a 60°C o más.

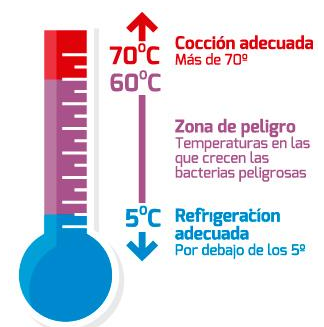
Es por esto que el catering cuenta con equipo especial para transportar alimentos, no hieleras sino caja isotérmicas (que conservan la temperatura sin cambios), contenedores o mantenedores portátiles isotérmicos.

- TEMPERATURAS DE TRASLADO Y DE SERVIDO MENÚ

Como se mencionaba en el enunciado anterior, las temperaturas de traslado y de servicio deben ser las mismas de cocción o enfriamiento según la naturaleza de los alimentos y bebidas.

Un catering service nunca transporta alimentos como salsa o carnes (alimentos que se consumen calientes) a una temperatura inferior a los 60°C a no ser que se transporte frío o congelado y se rectifique en una cocina que se traslada al sitio del evento.

Un catering service no traslada carne, hamburguesa, piezas de pollo, solo selladas o precocidas. Se cocinan en su totalidad en la cocina del catering, se transportan en contenedores isotérmicos y



se llegan a montar sobre baños maría o chafing dish de gas, eléctricos o de quemador desechable.



Nunca se usan estos mantenedores (chafing dish) para calentar los alimentos. El alimento caliente sale del catering service a 60°C o más, se transporta y se monta en el buffet a esta temperatura. Por igual lo frío se mantiene frío.

- *COSTOS, UTILIDAD Y PRECIO*

En la actualidad la competencia desleal entre los diferentes servicios de catering es algo de todos los días. Muchas empresas informales ganan millones en eventos pues sus precios son los más bajos. Sin embargo, se recomienda verificar que la empresa que le ofrece bajos precios, cumpla con la calidad e inocuidad y con todos los aspectos señalados en este artículo.

Muchas veces se sacrifica la calidad y se ofrecen alimentos no saludables, pues se compran insumos de un proveedor que tampoco cumple con los estándares.



Muchas veces los catering service que no son manejados por un profesional o que no cuentan con la asesoría de expertos, cobran bajos precios pues no consideran todos los costos y gastos en que se incurre al preparar alimentos para la venta. No se considera los montos por servicios como electricidad, gas, agua, permisos, alquileres, salarios o bien no se considera el gasto real en materia prima pues se desconoce que la merma de muchos alimentos es alta o la estacionalidad de los mismos.



Es así como hay precios bajísimos que le generan al empresario muy baja utilidad, y al cliente, alimentos que podrían enfermar a sus invitados, en porciones que no satisfacen al comensal y con fallas en todas las Prácticas esperadas.

Lo ideal es que si usted se va a dedicar a un negocio de comidas la venta y distribución de éstas, le genere rentabilidad, sirviendo calidad, cubriendo todos los costos y gastando lo justo en materia prima, servicios e implementos.

Asesórese como empresario y sea exigente como cliente. La salud financiera de su negocio y la salud e imagen de usted como anfitrión está en juego.

Por MSc. Maria Bolaños Aguilar- Especialista, asesora y capacitadora en Gestión de Alimentos y Bebidas – Celular 83925455