

Una planta de elaboración de comidas preparadas, capaz de hacer frente a cualquier demanda

Platos Tradicionales S.A. es una empresa creada en 2005 por Martínez Lorient y Fleury Michon, para abastecer de platos preparados a Mercadona, la mayor cadena de supermercados de España. Una de las funciones asignadas a la nueva empresa fue crear una amplia gama de platos preparados, inspirados en comidas tan populares como paella valenciana, macarrones boloñesa y espaguetis carbonara.

Después de muchos meses de desarrollo, que comprendió la producción en una planta piloto, acompañada de acciones de marketing de exploración en 90 tiendas, Platos Tradicionales decidió instalar dos líneas completas de elaboración y envasado de comidas preparadas, en su nueva planta de Buñol, cerca de Valencia. En 2007, la empresa optó por Ishida Integrated Solutions como empresa encargada de gestionar el proyecto de dosificación y envasado.

Versatilidad, eficiencia y calidad

El concepto de "Platos Tradicionales" se basa en una unidad de producción capaz de ofrecer diversos platos preparados y responder con rapidez a nuevas demandas de productos resultantes de los continuados esfuerzos de desarrollo de la empresa. Las dos líneas, por consiguiente, debían hacer posible la adición de una gran variedad de ingredientes con características físicas diferentes, con una dosificación precisa acorde al valor de cada elemento.

Platos Tradicionales asume el compromiso de proporcionar los platos preparados más saludables del mercado, sin colorantes, saborizantes o conservantes artificiales, de modo que, los procesos de producción debían ser rápidos, eficientes y precisos. Todo ello en un mercado nacional muy orientado a la alimentación tradicional, y en el que, los platos preparados acababan de llegar a las mesas de los consumidores y aún deben demostrar su valor, justificando su excelente calidad en términos de sabor, textura y frescura.

Elección de un socio

"Nuestra sociedad matriz ya había colaborado con la empresa Ishida, por lo que para nosotros fue una decisión fácil incluirla en la lista de los más aptos proveedores", dice José Antonio Mas,

Director General de Platos Tradicionales'. "A partir de ello, pronto comprobamos que Ishida era la empresa que contaba con el know-how más sólido en lo que a los equipos necesarios se refiere, bien suministrando ellos mismos esos equipos o desempeñando el papel de proveedor principal para coordinar a los demás proveedores."

"Ishida asumió toda la responsabilidad", comenta José Manuel Martínez, Director de Mantenimiento. "Si no hubiéramos elegido a Ishida, habríamos tenido que asistir tal vez al doble de reuniones, en vez de centrarnos en nuestro negocio específico."

En tránsito por la línea

Cada una de las nuevas líneas puede producir platos de hasta cinco componentes diferentes, dos de los cuales se añaden a través de pesadoras multicabezales de alta precisión. Dado que cualquiera de los componentes puede ser a su vez una mezcla de ingredientes, se requería una elevada versatilidad de las líneas.

Al principio, dos dispensadores de bandejas Ishida con una autonomía de 20-30min, alimentan un transportador de cadena de doble carril.

Las bandejas vacías llegan primero a una estación de llenado por dosificación volumétrica, utilizada principalmente para los ingredientes más voluminosos, como arroz o fideos.

Los Srs Jose Antonio Mas, director general de Platos Tradicionales y Ulrik Juel de Ishida Europe, posan delante del mural cerámico que simboliza los lazos de unión entre Fleury Michon y Martínez Lorient, obra de Maribel Martínez e Isidro Andreu





En cada ciclo se rellenan cuatro bandejas. A continuación, pasan a otra estación de dosificación que añade una salsa premezclada. Las bandejas son agitadas sobre la cadena, a fin de repartir el contenido, y después, pasan al sistema de distribución por debajo de la pesadora multicabezal, proceso en el cual se añaden los ingredientes más onerosos. Estos constituyen, a menudo, el contenido principal en proteínas del plato, tal es el caso de las carnes y aves, o los mariscos.

La pesadora multicabezal cuenta con 24 cabezales y está equipada con tolvas de refuerzo. Es un modelo de la Serie R de Ishida que se divide en la parte superior en dos secciones, cada una con su propia alimentación. La pesadora puede ser configurada para dosificar dos ingredientes de peso exacto, o sólo un único ingrediente, al doble de velocidad.

Las bandejas pasan a la siguiente estación de adición de ingredientes antes de llegar a la termoselladora Ishida QX-1100 Traysealer, donde son selladas para converger luego en un solo carril, y someterse a una controladora de peso Ishida.

A continuación las bandejas pasan a un transportador en forma de espiral, donde inician el traslado hacia un autoclave, donde son pasteurizadas, lo que les confiere un plazo de conservación de 35 días.

La termoselladora siempre bajo control

El rápido avance de las bandejas a través de la línea es controlado por la termoselladora Ishida QX-1100. Ésta espera una señal de "listo" de las tres estaciones de llenado más la pesadora multicabezal y el dispensador. Después de cada avance, la QX1100 vuelve a controlar los equipos precedentes, antes de mover la cinta de nuevo.

Rapidez y eficacia

Como promedio de todos los productos, los platos de varios ingredientes de 325 g se preparan y envasan a un ritmo de 80 bandejas por minuto. Para la fideuá, por ejemplo, la velocidad es de 85 bandejas por minuto.

Los equipos Ishida tienen una eficacia superior al 90%, lo que contribuye a que Platos Tradicionales sea una de las fábricas más eficientes de comidas preparadas en Europa.

Rendimiento

En general, Platos Tradicionales es capaz de producir 98 kg de comidas envasadas y listas para la venta al público por cada 100 kg de ingredientes, es decir, un rendimiento notable bajo cualquier comparación.

El pesaje exacto es un factor importante en este contexto. Las comidas se producen en generosas raciones de 325 g. La precisión de las pesadoras multicabezal de la Serie R contribuyen de forma decisiva a asegurar que, dentro de estos límites, se aplique un control cada vez más estricto a los ingredientes de mayor valor.

Mantenimiento de la limpieza

Con las certificaciones IFS V5 e ISO 14000, Platos Tradicionales es una empresa altamente consciente de la higiene. "Apreciamos el diseño de las nuevas líneas al respecto", resalta José Manuel Martínez. "El acceso a todas las partes que requieren limpieza es fácil. La termoselladora, por ejemplo, está formada por superficies curvas, fáciles de limpiar: no hay aristas. Y las partes de contacto, tanto de la termoselladora como de la pesadora multicabezal pueden ser rápidamente desmontadas a mano para su limpieza. El transportador de cadena se puede limpiar fácilmente con una solución apropiada, y enjuagar con mangueras. Los rigurosos análisis microbiológicos que realizamos después de la limpieza demuestran claramente que estas prácticas son muy eficaces."

Cambio de producto.

"Por lo general, programamos los trabajos de manera que se fabrique un producto por línea al día, lo que significa que la limpieza se puede hacer una vez al día. Aunque, en ocasiones, una línea fabrica dos productos al día.

"La limpieza tarda unos 45 minutos, y la modificación de las configuraciones de los equipos, muy poco tiempo. Un cambio completo de las herramientas de la termoselladora, para poder utilizar una bandeja diferente, lleva 15 minutos, incluyendo cinco minutos para que las herramientas alcancen la temperatura correcta."

Requisitos cumplidos de versatilidad

Las nuevas líneas se adecuan muy bien al concepto de desarrollo de productos de Platos Tradicionales. "Continuamente creamos nuevos platos preparados", explica José Antonio Mas. "Contamos con un equipo interno de ingenieros, cocineros y expertos en marketing que aportan muchas ideas al año, todas las cuales tienen una base de marketing razonable y son viables gracias a las nuevas líneas de elaboración y envasado. Estas ideas se debaten con nuestro cliente y, finalmente, cuatro o cinco de ellas se transforman en nuevos productos que salen al mercado."

Trozos de pollo pesados sobre la rápida y exacta pesadora multicabezal Ishida Serie R. El pesador de 2 mezclas puede añadir dos ingredientes de alto valor o uno al doble de velocidad.

Nuevo concepto de arroz

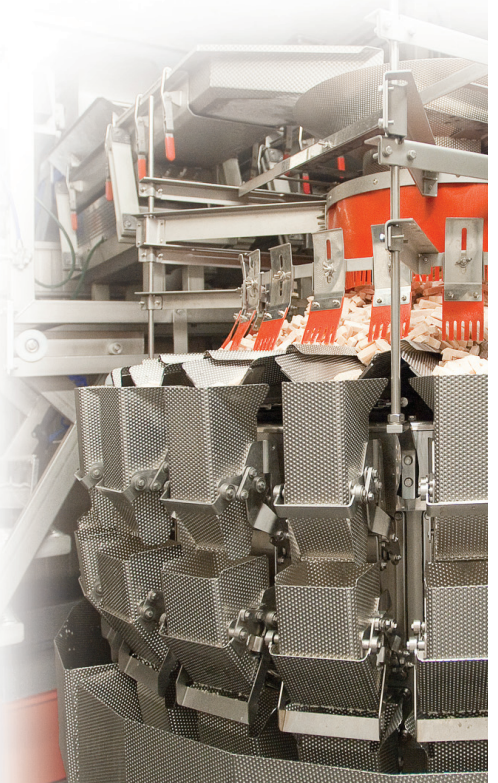
Platos Tradicionales también busca nuevas maneras de explotar la versatilidad de sus líneas. Por ejemplo, debido a la creciente popularidad de arroces precocidos para microondas, el equipo de marketing identificó una oportunidad, y desarrollamos unas bandejas de arroz precocido y envasado, que se almacena a temperatura ambiente y se conserva en perfectas condiciones durante un año.,

Un factor importante, en este proyecto, es la gran confianza que dentro de la empresa se tiene en la integridad del proceso de termosellado. Sin embargo, los nuevos paquetes debían ser sometidos a una esterilización mediante agua a una temperatura de 120° C, lo que es una prueba más rigurosa en comparación con las temperaturas de autoclave en la pasteurización. Las pruebas pronto demostraron que esto no planteaba ningún problema.

"Para nosotros, los conocimientos específicos de aplicación de Ishida nos han sido muy útiles para el lanzamiento de este producto al mercado", afirma José Antonio Mas.

Calidad del producto: la prueba contundente

La sólida base de negocio de Platos Tradicionales en el mercado y su tasa de crecimiento de cerca del 10% apuntan a que su know-how tanto en materia de marketing, como gastronomía, y las dos versátiles líneas de producción, reúnen todas las condiciones para satisfacer las altas exigencias del consumidor español.



Ishida Europe Limited
11 Kettles Wood Drive
Woodgate Business Park
Birmingham B32 3DB
Reino Unido
Tel: +44 (0)121 607 7700
Fax: +44 (0)121 607 7666
info@ishidaeurope.com

Ishida República Checa
Tel: +420 317 844 059
Fax: +420 317 844 052
info@ishidaeurope.cz
Ishida Países Bajos
Tel: +31 (0)499 39 3675
Fax: +31 (0)499 39 1887
info@ishida.nl

Ishida Francia
Tel: +33 (0)1 48 63 83 83
Fax: +33 (0)1 48 63 24 29
info@ishidaeurope.fr
Ishida Romania
Tel: +40 (0)21 589 73 52
Fax: +40 (0)21 310 34 22
info@ishidaeurope.ro

Ishida Alemania
Tel: +49 (0)791 945 160
Fax: +49 (0)791 945 1699
info@ishida.de
Ishida Sudáfrica
Tel: +27 (0)11 976 2010
Fax: +27 (0)11 976 2012
info@ishida.co.za

Ishida Oriente Medio
Tel: +971 (0)4 299 1933
Fax: +971 (0)4 299 1955
ishida@ishida.ae
Ishida Suiza
Tel: +41 (0)41 799 7999
Fax: +41 (0)41 790 3927
info@ishida.ch