

RESTAURACION

news

Nº 108 / 16-31 OCTUBRE 2009. 7€

www.restauracionnews.com

150 primeras
empresas de
hostelería en
España

1000 directivos



SANDWICHFORUM '09

Sexta edición

HOTEL ALIMARA

Todo está preparado para la sexta edición de este evento. Conozca a los concursantes y sus bocadillos y ensaladas, que compiten por el primer puesto. Eche un vistazo al contenido de las conferencias y a las novedades en las mesas de los expositores.

Pág. 40

Entrevista con Vicenç Bosch, presidente del Club GRECO

Las empresas que reúne esta asociación tienen como objetivo mejorar las relaciones de cooperación con los operadores, bajo el común denominador del valor generado por la marca.

Pág. 10

Restaurantes Orientales

De los chinos a los japoneses y viceversa. Una evolución marcada por la fusión de sabores con los vietnamitas, tailandeses o coreanos hasta llegar a denominarse orientales.

Pág. 90

“Confiar es bueno, pero controlar es mejor”



Alex Makow, Country Manager España y Portugal de Asiainspection, empresa dedicada a las auditorías de calidad en fábricas asiáticas de productos importados por España.

Por desgracia, casi ninguno de los productos y artículos que se importan desde Asia y que se destinan al catering y la hostelería en España cumple con las normas de calidad, ya que pocos son los controles y mucha la picaresca y se acaban importando productos que no cumplen la normativa. Es por ello que antes incluso de pasar el pedido, es conveniente hacer auditorías de fábrica y test de laboratorio en origen para confirmar que estamos haciendo lo correcto. Una vez pasadas ambas pruebas se pueden realizar visitas aleatorias a la fábrica y de nuevo recoger muestras para llevarlas al laboratorio y comprobar que la muestra y la producción final es la misma. Este es el caballo de batalla habitual en Asia: la muestra, perfecta; la producción no.

Así las cosas y tras esta afirmación, la primera pregunta que viene a la cabeza es ¿se arriesga el importador a no cumplir con las normas de calidad? La respuesta es afirmativa. Debemos tener en cuenta además la pérdida de imagen que eso conlleva, así como el riesgo que corre si el cliente percibe un detrimento de la calidad que recibe. Si los materiales empleados para fabri-

car el producto, son de peor calidad de la que está acostumbrado, y los precios del establecimiento se mantienen, es posible que el cliente no vuelva. Además, corre el riesgo de que le acaben parando el contenedor y lo destruyan por no haber pasado los controles. Los productos más difíciles de controlar en origen son precisamente todos los relacionados con alimentación. Ver la imagen de los empleados de fábrica subidos a las cajas es lamentable pero, por desgracia, no infrecuente. La única manera de asegurar que

cosas como estas no ocurran es tener una persona vigilando la carga in-situ. Independientemente que esté congelado, es comida y la caja debe cumplir unos mínimos, incluso de gramaje para que el producto no se dañe.

El único motivo de importar no es sólo lograr un mejor precio en origen. No hay que olvidar que al controlar la producción de manera más eficiente podemos mejorar la calidad y la percepción de nuestros clientes por el detalle. Estoy convencido que en Asia pueden proporcionarnos mejor calidad que en Occidente, pero claro, hay que estar presentes en distintas fases de la producción para que esto sea posible. Como dice un sabio proverbio alemán: “confiar es bueno, pero controlar es mejor”.

Menos alimentos

No obstante, el ahorro que puede suponer, por ejemplo, producir una servilleta de papel, plato o cubierto en Asia, respecto a España puede rondar el 30-35%. Hay que tener en cuenta además que si la fábrica percibe que el comprador puede controlar la producción, suele prestar más atención y el número de productos defectuosos baja, con lo que de nuevo tenemos un

ahorro por ese concepto.

La importación de alimentos en general ha descendido bastante desde los problemas acaecidos por la contaminación química por melanina en productos que contenían leche. El Gobierno Chino consiguió ocultarlo a la esfera internacional durante los Juegos Olímpicos de Pekín, pero una vez acabados, se destapó el problema. Este miedo ha provocado al importador frenar sus compras de caramelos, chocolate, galletas, leche en polvo, etc. Sus productos ahora tienen la etiqueta de “muy restringido”. Además es interesante para Europa que la importación Oriente-Occidente baje para que se compre dentro de la UE, las exigencias a todo lo “Made in China” son mucho mayores que si compramos en Bulgaria, por ejemplo.

En el caso de alimentos como el pescado congelado, que se suele comprar en Taiwan y China, la calidad es buena, pero una vez más es fundamental realizar inspecciones del producto en distintas fases. Sobre todo en el momento de la carga del contenedor para evitar que los empleados de la fábrica acaben estropeando la comida que hay en el interior. El caso de las gambas tiene un componente bastante particular. Se pescan normalmente en Gran Bretaña y se envían para ser peladas a China. Posteriormente se reenvían de nuevo a Gran Bretaña para su distribución. Con todo este movimiento, aún queda margen al importador. ¿Parece increíble, verdad? Esto es la globalización ...

Respecto a las compras de los hoteles y restaurantes españoles a Asia a corto y medio plazo, hay que señalar que han cambiado sus intereses, centrándose ahora más en productos no comestibles y de poco valor para reducir sus costes internos y poder mantener los mismos precios de venta a sus clientes. Así mismo, se compra todo lo relacionado con equipamiento de oficina, bolígrafos, bloc de notas, porta menús, blocs de camarero, delantales, trapos de cocina, etc. La idea es “recolectar” todo lo que mejora la percepción del cliente pero que no aumenta el coste.

www.asiainspection.com ● RN