

MODELO DE PRODUCCIÓN CENTRALIZADA

Octubre 2019

¿QUIÉNES SOMOS?



MAURICIO VERNIERES
Director Segmento Salud



MARTIN COPATI
Gerente de Estrategia y
Comunicación



JAVIER GUELMAN
Gerente de Eficiencia
Operacional



ROMINA BENITEZ
Jefe de Marketing Operacional

A black and white photograph of the Eiffel Tower in Paris, France, set against a cloudy sky. The tower is the central focus of the image, with its intricate lattice structure clearly visible.

SODEXO EN EL **MUNDO**

Con mas de 50 años de existencia, Sodexo se enorgullece de promover la calidad de vida como misión y propósito de su actividad

PRESENTE EN

72

PAÍSES

19º

MAYOR EMPLEADOR
DEL MUNDO

20,4^{BI}

DE EUROS
EN VENTAS

*Ranking Fortune

69%

COMPROMISO DE LOS
COLABORADORES

460^{MIL}

COLABORADORES

100^{MILL}

DE CONSUMIDORES
ATENDIDOS
DIARIAMENTE

SODEXO EN ARGENTINA



HOSPITAL ITALIANO
de Buenos Aires



SANATORIO DE LA
TRINIDAD
SAN ISIDRO



SANATORIO DE LA
TRINIDAD
RAMOS MEJÍA



SANATORIO DE LA
TRINIDAD
PALERMO



DUPUYTREN



Clínica Bazterrica



CLINICA
DEL SOL



Sagrado Corazón
SANATORIO DE ALTA COMPLEJIDAD
DE LOS EMPLEADOS DE COMERCIO



FLENI

1940 CAMAS
4990 EMPLEADOS

1982

COLABORADORES

3.400 M

DE PESOS EN
INGRESOS

PRESENCIA EN
TODO EL PAÍS

1992

INICIO DE
OPERACIONES EN
ARGENTINA

+100

SITIOS

OFRECEMOS
SERVICIOS FOOD Y
FM EN FORMA
DIRECTA



¿ES POSIBLE UN
HOSPITAL SIN COCINA
DE PRODUCCIÓN?

¿QUÉ ES LA PRODUCCIÓN CENTRALIZADA?

ES UNA SOLUCIÓN QUE PRINCIPALMENTE LIBERA M2 DE SU INSTITUCIÓN PARA OTROS FINES, AL DESARROLLAR GRAN PARTE DEL PROCESO PRODUCTIVO FUERA DE ELLA.

Preparaciones a granel bajo el proceso cook & freeze, para su regeneración, porcionado y consumo.



Proceso de cocción, enfriamiento rápido y congelación de alimentos que permite conservar los alimentos cocinados por tiempo prolongado, manteniendo las características y cualidades sensoriales de los alimentos, sin alterar sus principios nutritivos.

PRODUCCIÓN CENTRALIZADA



TIPOS DE PRODUCTOS

Platos listos para regeneración y consumo

Platos de ensamble: bases culinarias

EJEMPLO DE MENÚ

	LISTA 1	LISTA 2	LISTA 3	LISTA 4	LISTA 5	LISTA 6	LISTA 7	LISTA 8	LISTA 9	LISTA 10	LISTA 11	LISA 12	LISTA 13	LISTA 14	LISTA 15
	ALMUERZO	01-oct	02-oct	03-oct	04-oct	05-oct	06-oct	07-oct	08-oct	09-oct	10-oct	11-oct	12-oct	13-oct	14-oct
ENTRADA	ENS. ZH RALLADA Y HUEVO DURO	BUDIN DE ZAPALLITOS	ENSALADA REM / LECH Y ZH	BUDIN DE CALABAZA	ENS TOMATE, LECHUGA Y HUEVO	BUDIN DE ACELGA	ENSALADA CAPRESE	ENS. LECH, ZH Y REM RALLADAS	BUDIN DE CALABAZA	ENS. DE ZH RALLADA Y TOMATE	MUFFIN DE ACELGA	ENSALADA CAPRESE	BUDIN DE BROCOLI	ENS ZAN-LECH REM TOM	BUDIN DE JAMON Y QUESO
REGIMEN GENERAL	RAVIOLES DE RICOTA	MILANESAS DE CARNE PREPARADA	BONDIOLA DE CERDO	CARNE AL HORNO	SPAGUETTIS	POLLO CON SALSA DE PUERRO	BONDIOLA CON SALSA DE MOSTAZA	RAVIOLES DE RICOTA Y QUESO	MILANESA DE POLLO PREPARADA	CARNE AL HORNO	CAPELETTIS	FUCCILES TRICOLOR	POLLO CON SALSA DE PUERRO	BONDIOLA DE CERDO	POLLO AL CHAMPIGNON
	SS FILETO	PURE MXTO (EL PURE DE PAPA SE HACE EN IADT)	ARROZ AMARILLO	PAPAS EN CUÑA	CON SALSA ESTOFADO	BATATAS DORE	ARROZ AMARILLO	SS FILETO	VEGETALES HORNEADOS	PURE DE PAPAS (NO PURE CHEFF)	SS PORTUGUESA	SS FILETO	PAPAS DOREE	PURE DE BATATAS	ACELGA A LA CREMA
OPCIÓN	POLLO AL HORNO	POLLO AL HORNO	POLLO AL HORNO	POLLO AL HORNO	POLLO AL HORNO	POLLO AL HORNO	POLLO AL HORNO	POLLO AL HORNO	POLLO AL HORNO	POLLO AL HORNO	POLLO AL HORNO	POLLO AL HORNO	POLLO AL HORNO	POLLO AL HORNO	POLLO AL HORNO
POSTRES	GELATINA DE FRUTILLA	FLAN DE VAINILLA	POSTRE DE CHOCOLATE	GELATINA DE CEREZA	FLAN DE CHOCOLATE	PERAS AL BORGOÑA	MOUSSE DE CHOCOLATE	MANZANA AL CARAMELO	GELATINA DE FRUTILLA	FLAN DE VAINILLA	POSTRE DE CHOCOLATE	GELATINA DE CEREZA	FLAN DE CHOCOLATE	PERAS AL BORGOÑA	MOUSSE DE CHOCOLATE

ESTE MODELO ASEGURA UNA IMPORTANTE COBERTURA DEL MENU DIARIO

PRODUCCIÓN CENTRALIZADA



PRODUCCIÓN CENTRALIZADA / BENEFICIOS

Mayor productividad y
menores costos de mano
de obra

Mejor rendimiento de MP
y menor desperdicio

Trazabilidad de
los productos

Aumento de vida útil de los
productos (6 meses)

Reducción niveles
de inventario en sitios

Reducción del riesgo
de accidentes en el sitio

Menor requerimiento de
superficies en el sitio

Reducción del consumo
total de energía

Preservación de las
características sensoriales
de los productos

EN RESUMEN

- Es posible **reducir significativamente el espacio necesario** para producir el servicio de alimentación en sus instalaciones.
- Para ello es necesario **producir el servicio de alimentación en forma externa**, mediante un proceso que garantice un producto óptimo en cuanto a **características sensoriales** y de **inocuidad alimentaria**.
- **No se trata de un producto más económico**. El **beneficio** surge de:
 - Contar con **más m2 para actividades facturables** de las instituciones de salud.
 - **Disminuir el consumo de recursos** (luz, agua, gas) necesarios para la producción.
 - Reducir volumen de **generación de residuos, mermas y costos asociados**.
 - **Estandarizar el proceso**, de forma de lograr un producto terminado inocuo y similar en todos los turnos y ante cualquier contingencia.

PREGUNTAS

**GRACIAS POR SU
ATENCIÓN**