

Líder operador de restaurantes y foodservices

Diseño de operaciones multi temperatura

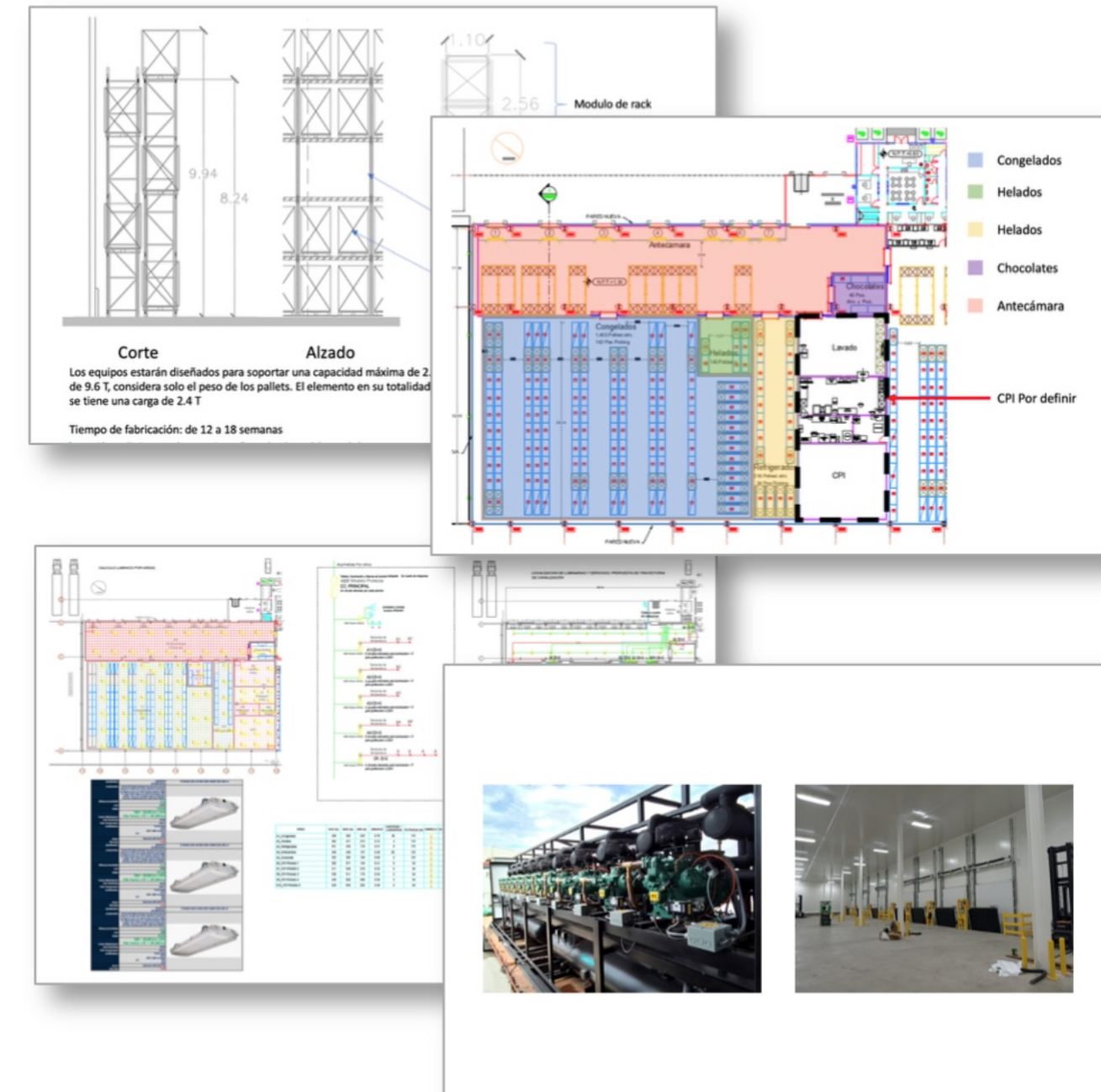
Principales beneficios y resultados

1. Diseño y definición de la operación de los almacenes de congelados, refrigerados, secos y zonas áreas de producción de alimentos.
2. Definición de los sistemas de refrigeración, aislamiento, calefacción, sistemas de control, equipos de andén, sistemas de almacenamiento y equipos de movimiento.
3. Mejora en la capacidad de almacenamiento, procesos de recepción, surtido y control de inventario.
4. Acompañamiento en la definición de las especificaciones técnicas y proceso de licitación de los sistemas de temperatura controlada
5. Acompañamiento en la supervisión, coordinación y puesta en marcha de las cámaras de congelación, refrigeración y áreas de producción.

Desafíos iniciales

- Implementación de nuevas tecnologías en la región (centro América), sistemas de calefacción en pisos, pisos de concreto continuo, racks de refrigeración integrados
- Coordinación general de proveedores procedentes de diferentes países (México, Costa Rica, USA, Honduras)

Ejemplos de entregables



“La experiencia del equipo de trabajo de AI&A nos permitió desarrollar un proyecto integral considerando elementos técnicos y operativos con las mejores prácticas en el mercado.”

Líder de proyectos