

## LA EXPERIENCIA HOTELERA EN LÍNEA FRÍA COMPLETA: GRUPO MEDINA HOTELES-BENIDORM



**José Pascual Medina Juan**

*Director Grupo Medina Hoteles-Benidorm  
Hoteles Sol y Sombra, Olympus y Atenea*



Mi nombre es José Medina y soy director del Grupo Medina Hoteles, radicados en Benidorm desde el año 1969, mis funciones son básicamente financieras y de dirección general, de modo que lo que más analizo cada día son los aspectos derivados de estas funciones, buscando la optimización en cada detalle. Voy a contarles brevemente nuestra experiencia y el por qué de nuestra evolución hacia la Línea Fría.

Grupo Medina Hoteles está compuesto por tres establecimientos cercanos situados todos ellos en Benidorm, con un total de 1.000 camas. Cada establecimiento cuenta con su propia cocina en línea caliente, siendo una de las áreas de negocio cuya gestión resulta más compleja, y donde resulta difícil mantener los mismos ratios de costes y sobre todo los mismos estándares de calidad, todo ello a pesar de contar con una plantilla total de alrededor de 100 personas entre las tres cocinas, que trabajan los 365 días del año.

La decisión de construir un cuarto hotel, cuyas obras se iniciarán en breve, nos llevó a plantear la centralización de la producción en una UCP (Unidad Central de Producción), de forma que nos permitiese homogeneizar y optimizar el ratio de coste y el estándar de calidad de los alimentos, reduciendo las necesidades de personal, de inversiones por reposición de equipos e instalaciones, de mantenimiento y de consumos energéticos.

Pronto nos dimos cuenta que no podíamos acometer este proyecto en solitario, por lo que contactamos con nuestro proveedor de confianza, *Suministros García*, quienes nos invitaron a una formación de línea fría y nos encaminaron hacia la ingeniería de procesos *Innova Concept Ingeniería*, que era quien realizaba la formación, quienes rápidamente nos hicieron comprender la metodología de la implantación. Tengo que decir que aquel día lo ví claro.

Visitamos alguna cocina central y tomamos la decisión de contratar en un primer momento el desarrollo del estudio de viabilidad, lo que nos permitiría, a partir de un exhaustivo análisis funcional, de instalaciones y sobre todo económico, conocer con claridad las necesidades de superficies,

de personal, la inversión... y sobre todo lo que más nos importaba: los costes de explotación.

Sin entrar en números, debo resumir diciendo que la inversión a realizar nos garantiza un retorno de la misma en menos de cinco años, momento a partir del cual la optimización de nuestra cuenta de explotación del servicio de restauración definitivamente podrá contar con una notable mejora en la gestión, tanto operativa como económica, en términos de calidad y seguridad. Este plazo de amortización se vería reducido de haber contado con más plazas hoteleras, es decir, con un mayor número de menús a producir.

Pero no sólo es eso, que obviamente tiene su importancia, sino que además nuestro cuarto hotel se ahorrará la inversión en lo que sería la cuarta cocina con su personal, mantendremos un coste estable de la prestación alimentaria, manteniendo determinados acabados y ensamblajes en cada unidad satélite de restauración que estará anexa a cada comedor de cada hotel, y lo que es más importante: estaremos seguros de contar con un servicio en el que la garantía de seguridad alimentaria será incuestionable, al igual que la calidad y la homogeneidad del servicio y de los costes.

Pronto Grupo Medina Hoteles contará con su cuarto establecimiento y con un modelo de gestión de la restauración en línea fría.

Lo hemos tenido muy claro, al igual que para hacerlo sabemos que necesitamos el acompañamiento de los profesionales en los que depositamos nuestra confianza para llevarlo adelante, garantizando la misma mano que sincronice y coordine el proyecto de principio a fin y en íntima relación con nosotros, para alcanzar una implantación exitosa.



*José Pascual Medina Juan*

Director

GRUPO MEDINA HOTELES-BENIDORM  
Hoteles Sol y Sombra, Olympus y Atenea



\* Este artículo se repite en el Capítulo 6, "Vivencias y experiencias de la LFC en España"