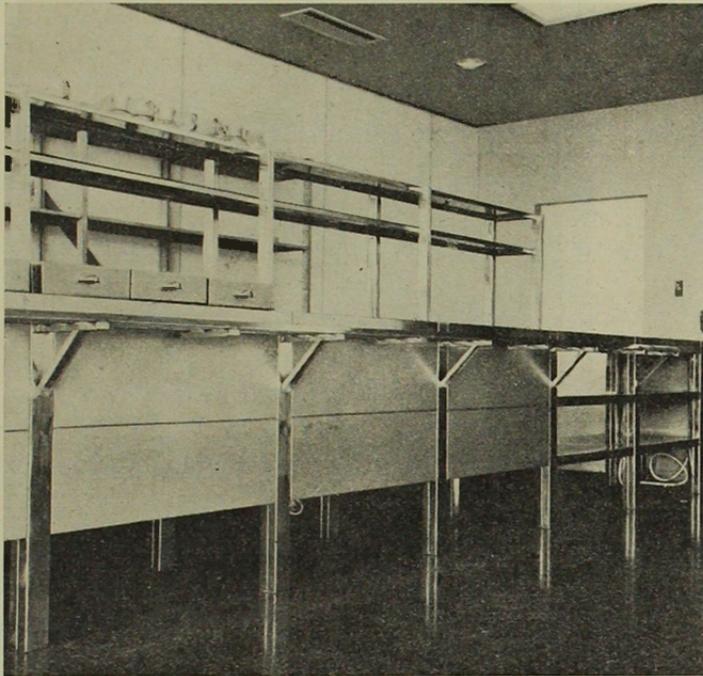


el casino de autoservicio

Dr. Esteban Kemeny H., I.S.F.S.C.



En la programación y planificación de este servicio —que por su magnitud y nivel técnico ocupa probablemente el primer lugar en el país entre los servicios de este tipo—, pudimos cooperar en dos etapas: primero, en 1965, en la programación, planificación y especificación de los equipos, trabajando en estrecha colaboración con el arquitecto-jefe de la obra, don Luis Larraguibel, y después, en 1968/69, junto a don Alfredo Alarcón, jefe del Depto. de Abastecimientos de la Endesa, en la habilitación del servicio así como en la puesta en marcha de los mismos, elaborando bases y especificaciones para su funcionamiento. Podemos decir con satisfacción que después de iniciar su funcionamiento el 15 de enero de este año, con sólo unas 130 raciones, en menos de seis semanas se ha llegado a más de 1.000 (1.050 a 1.100), o sea, casi a la ocupación completa originalmente calculada de 1.200 raciones.

UN CONCEPTO DINAMICO

La planificación del servicio se hizo en base a un concepto dinámico, es decir, además de los cálculos de superficies necesarias, se estudió el movimiento de materiales y personas, se analizó el recorrido de materias primas y de la comida elaborada, de los funcionarios que acudirán al Casino, el personal, la vajilla usada y limpia y el de los diferentes tipos de desperdicios.

De acuerdo con este concepto, el servicio se dividió en dos grandes zonas:

En el primer subterráneo se ubicaron las bodegas de alimentos, junto con la recepción y las cámaras frigoríficas para frutas, verduras, lá-

teos y carne, además de una antecámara igualmente refrigerada y espacio para instalar en el futuro una cámara para alimentos congelados (deep-freezer).

De las operaciones técnicas, en este nivel se ubicaron las llamadas "operaciones preliminares" o sea, la limpieza y corte de carnes, pescados, frutas y verduras. Todas estas operaciones están altamente mecanizadas; así por ej. para el corte de carne y huesos se dispone de una sierra-huinchita, de una cortadora y de una moladora y picadora; en la sección vecina se instalaron dos máquinas peladoras de papas y cortadoras eléctricas, con los más variados accesorios para las diferentes tareas. Además de una trituradora de desperdicios de 5 HP, es decir, de gran capacidad. Los mesones, lavaplatos y bateas son de acero inoxidable en todo el servicio y los muros y divisiones, revestidos con azulejos blancos.

Esta separación de funciones ha dado excelentes resultados. El transporte de las materias primas semi-elaboradas se realiza en "cubas" de polietileno reforzado con fibra de vidrio; cada una de estas "cubas" tiene una capacidad para 160 kg. se las puede montar sobre ruedas y están provistas de tapa del mismo material. Para el transporte de estas mercaderías se ha destinado un montacarga especial.

En el segundo piso, sobre la fachada Sur del edificio, se ubicaron las operaciones continuas en cuatro subsecciones: pastres, frutas, fiambres y entradas, y las cocciones. Ellas cuentan con 4 marmitas a vapor de acero inoxidable, de 350 litros c/u, a baja presión (0,3 atm = 5 lts);

una batería de 4 marmitas volcables, de 40 litros c/u; 2 cocinas a gas, modelo industrial SK-8 (sin hornos); 2 freidoras a gas (una de ellas doble y la otra sencilla), y 3 hornos eléctricos de dos cámaras c/u. Completan la dotación de estas secciones las siguientes máquinas: 2 batidoras "tipo planetario", de 60 y 80 litros, respectivamente; una cortadora de fiambre; una cortadora picadora de verduras y un abrelatas industrial.

Cabe mencionar que en la sección cocciones se eliminó la tradicional "campana" metálica, sustituyéndola por una cortina de vidrio. La ventilación, eliminación de calor, olores y vapor, se asegura mediante un sistema de ductos, exigiéndose como norma la renovación del aire 30 a 40 veces por hora.

El ala Oriente de la faja destinada a la cocina ocupan las secciones de lavado y secado; junto a las cocciones, el lavado de ollas y tientos, con bateas de acero inoxidable, luego un estante secador de estructura tubular.

El lavado de la vajilla y la eliminación de desperdicios, han sido totalmente mecanizados. Los platos llegan del comedor en carros planos especiales; al ser descargados, los desperdicios son triturados de inmediato en dos máquinas de 1,5 HP. Los platos y vajilla, etc., son colocados en seguida en canastos metálicos que entran a la máquina lavaplatos, con una capacidad aprox. de 6.000 unidades por hora. Para asegurar que la temperatura del agua permane-

ciera a 90°C, se hizo una instalación especial a base de vapor. Debido a esta alta temperatura, los platos salen lavados, prácticamente esterilizados y secos.

EL COMEDOR

El comedor asemeja a una gigantesca letra U, con sus dos alas, Oriente y Poniente, relativamente cortas, y la base, que mira al Norte, más larga, ocupando toda la fachada del edificio.

El comedor cuenta con una superficie aproximada de 600 m², lo que permite la ubicación simultánea de 450 a 500 personas. Para poder absorber un volumen de 1.200 funcionarios, debieron establecerse turnos, prácticamente continuos, desde las 12,30 a 13,45 horas. Se ha calculado que deben desfilar delante de cada mesón de autoservicio aprox. 11 personas por minuto, meta que se logrará cuando los funcionarios y el personal adquieran la experiencia necesaria. En la actualidad el rendimiento es de 9 a 10 personas por minuto.

EL PERSONAL

El alto grado de mecanización, junto con una planificación funcional, han permitido manejar el servicio con un número de empleados relativamente bajo, estableciéndose una proporción de 1:40 entre empleados (manipuladores y mozos) y raciones. El total de empleados del Casino (incluyendo a la concesionaria, funcionarios administrativos y personal), asciende a 36.

