
SUELOS DE SEGURIDAD ALTRO EN LA INDUSTRIA DEL "CATERING"

La preparación y distribución masiva de alimentos, generalmente conocida como "Catering", es una de las industrias de mayor auge, como consecuencia del desarrollo de ciertas actividades y géneros de vida.

Así, además del negocio de hostelería, donde está el origen de esta industria, se han ido incorporando a la misma otros tipos de actividad, como la preparación de comidas para viajeros (especialmente de líneas aéreas, donde el término **Catering** ha cobrado carta de naturaleza), para empleados de las grandes empresas, estudiantes y profesores de centros de enseñanza (de lo que ahora veremos un interesante ejemplo) y otros tipos de colectividades.

Las instalaciones en que se desarrolla esta actividad, sea cual sea su tamaño y tipo de equipamiento, plantean unos requisitos muy similares en cuanto a la naturaleza y características del suelo sobre el que se desarrollan, y que podemos resumir en tres puntos:

- Seguridad, basada principalmente en su característica antideslizante.
- Higiene, como exigencia esencial en la manipulación de alimentos.
- Resistencia, que determine una larga duración del producto instalado.

Los suelos de seguridad ALTRO, fabricados en Gran Bretaña y utilizados ampliamente en todo el mundo, presentan características especialmente adecuadas a este tipo de utilización. Se trata de un suelo de PVC de alta elasticidad, que incorpora en todo su espesor un producto bacteriostático, con partículas abrasivas en todo el material, sobre una malla de fibra de vidrio de gran calidad.

Estos componentes determinan las características más destacadas del suelo ALTRO en su aplicación a la industria del **Catering**.

La elasticidad del PVC, unida a la acción de las partículas abrasivas, hace que el suelo del que hablamos sea totalmente antideslizante incluso en el caso, frecuente en cocinas, y salas de preparación de alimentos, de derrames de productos grasos o condensación de humedad sobre el suelo. Precisamente por ello recibe este producto el nombre de suelo de seguridad ALTRO.

El componente bacteriostático, más la total ausencia de juntas y rendijas donde puedan desarrollarse gérmenes patógenos garantizan un nivel de higiene para este tipo de pavimento muy superior al de otras soluciones alternativas. La facilidad de limpieza (a pesar de ser antideslizante no es un suelo áspero o rugoso) contribuye a afianzar esta característica.

En cuanto a la resistencia mecánica, su importancia es doble: puede soportar sin deterioro las cargas habituales y accidentales (paso de carros o plataformas cargadas de alimentos o utensilios, o el impacto por caída accidental de estos últimos), y puede resistir el desgaste habitual durante una prolongada vida en servicio

700 m² de cocina para universitarios

Todas estas características del suelo de seguridad ALTRO (antideslizante, higiénico y resistente) que determinan sus excelentes prestaciones en la industria del **Catering** se ponen de manifiesto en una instalación reciente de gran interés.

Se trata de la zona de cocina y salas de elaboración de alimentos que da servicio a los comedores de la Universidad Alfonso X El Sabio, en el Campus de Villanueva de la Cañada, Madrid.

Proyectada para satisfacer la demanda alimentaria de un total de 10.000 personas, entre estudiantes y profesores, la zona de comedores consta de 4 módulos, de los que uno se encuentra ya en servicio. Está atendido por una cocina de cerca de 400 m² (de los que la mitad se encuentran ya funcionando) y cinco salas de elaboración de alimentos. En total, 700 metros cuadrados, cubiertos con suelos de seguridad ALTRO del modelo K-35 y color **Desierto**.

Como es característico de las instalaciones ALTRO, la cocina del Campus de Villanueva de la Cañada presenta un suelo continuo a base de juntas termosoldadas, uniones de media caña en las paredes y soluciones especiales en las aberturas de paso de los conductos de agua, gas y electricidad. Es esta la mayor

instalación realizada hasta el momento por ALTRO en España para este tipo de industria, y lleva desde el principio de este curso académico haciendo honor a sus proverbiales prestaciones -seguridad, higiene y resistencia- a plena satisfacción del constructor, de los promotores de esta importante obra y de todos los que día a día se ocupan del Catering de esta colectividad de universitarios.

