CASE STUDY

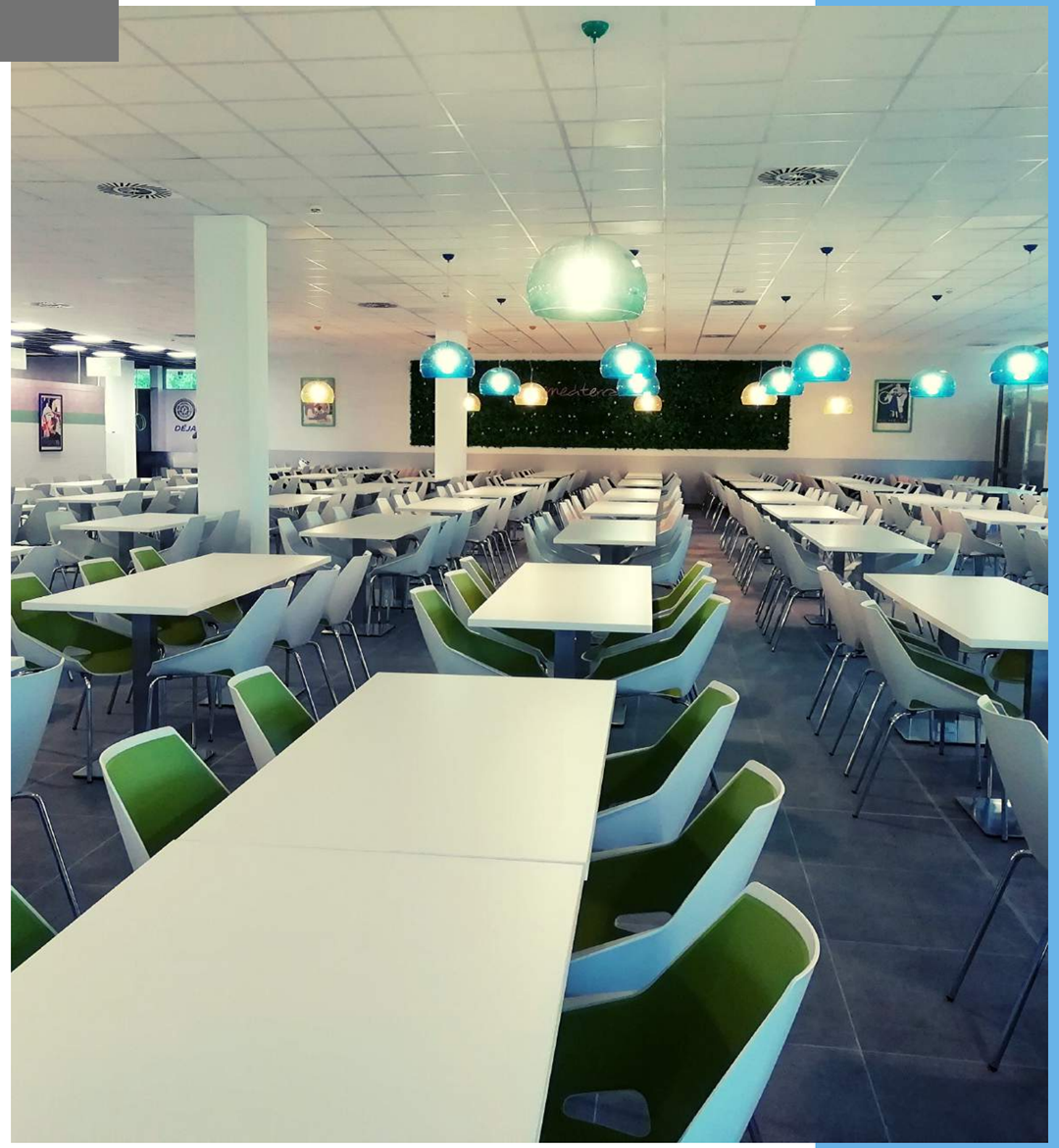
MICHELIN RENUEVA LOS RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OFERTA GASTRONÓMICA DE SUS FÁBRICAS CASTELLANOLEONESAS DE LA MANO DE MEDITERRÁNEA

mediterráneo

MICHELIN

“Estamos muy satisfechos con la renovación que se ha llevado a cabo en nuestras instalaciones, dando una imagen moderna y actual. A destacar, el trabajo realizado por el equipo de Proyecto de Mediterránea, mostrando desde el inicio una colaboración e implicación totales”

SILVIA GAROZ
RESPONSABLE DE SERVICIO DE PERSONAL.
FÁBRICA DE MICHELIN EN VALLADOLID



Aspecto del restaurante actual de Michelin

02

LA COMPAÑÍA

Michelin es líder mundial en la fabricación de neumáticos. Con más del 14% de cuota del mercado y presencia comercial en 170 países, la compañía produce en España más de 365.000 toneladas de neumáticos a través de cuatro centros de producción, dos de ellos en Castilla y León: las fábricas de Valladolid y Aranda de Duero (Burgos).

La fábrica de Valladolid tiene una extensión de 730.000 m2 y en ella trabajan más de 1.750 empleados. Por otra parte, la factoría de Aranda del Duero, un importante motor económico local, emplea a 1.300 personas. La primera posee un restaurante corporativo de 1.400 m2 y aforo para 400 comensales; la segunda, 750 m2 más 200 de terraza, con espacio para 200 empleados.

La compañía decidió acometer una reforma integral de los de los restaurantes, cafeterías, áreas de servicio, cocinas, zonas de cámara y cuartos auxiliares.

LA NECESIDAD

El objetivo era convertir los espacios en lugares más acogedores y funcionales, con una decoración más moderna, para mejorar la experiencia de los empleados y favorecer su desconexión y descanso durante la comida, además de proporcionarles una oferta gastronómica más completa.

Michelin buscaba remodelar de manera integral sus espacios pensando en el usuario final. Se abordarían una serie de cambios de calado: la renovación total de la imagen de los espacios (más acorde con la identidad , valores e historia de la empresa), remodelación de la cocina, renovación de la oferta gastronómica, la implantación de un nuevo sistema de gestión de colas, la mejora de experiencia del usuario, la optimización de la eficiencia energética…

El segundo objetivo era mejorar la eficiencia de los trabajadores de los restaurantes para ofrecer un servicio óptimo. Además, el caso planteaba un desafío añadido: renovar todas las instalaciones sin detener la producción. Un objetivo que se cumplió con éxito, ya que la fábrica continuó su operativa durante toda la ejecución del proyecto.

03

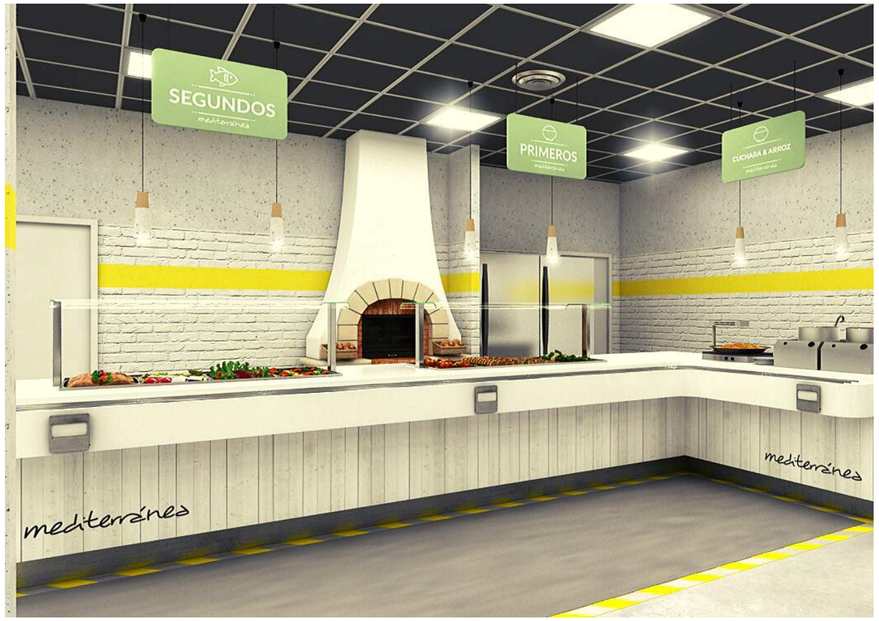
Una renovación integral en tiempo récord sin interrumpir el servicio

Michelin confió a Mediterránea, a mediados de 2019, el servicio de restauración y la renovación de sus espacios. La empresa acometió actuaciones integrales tanto en Valladolid como en Aranda de Duero, en sus cocinas y restaurantes, desde los sistemas de saneamiento, a los de electricidad, pasando por los de gas y agua.

Asimismo, los espacios fueron construidos de nuevo y rediseñados para obtener un resultado moderno y funcional.

Tras una cuidada redistribución del espacio, se ha dotado de mayor superficie a la cocina de ambos centros y, pese a ello, se ha logrado mantener el aforo anterior, optimizando la distribución de sus elementos.

Todas las mejoras se han desplegado cumpliendo estrictamente los plazos y normativas y, un factor clave, garantizando la continuidad del servicio de ambas factorías durante toda la intervención, de dos meses de duración.



Aspecto de las instalaciones temporales

Paralelamente a la ejecución, se desplegaron instalaciones temporales para permitir acometer la obra a la vez que se ofrecía el servicio derestauración a los empleados.

Este despliegue no carecía de complejidad, ya que hubo que dotar a dichas instalaciones temporales, en un solo fin de semana, de todos los equipos necesarios para operar, de manera que el lunes los empleados pudieran trabajar con normalidad.

LAS MEJORAS DE LOS ESPACIOS SE HAN LLEVADO A CABO SIN DETENER LA PRODUCCIÓN EN NINGÚN MOMENTO, ALGO DE VITAL IMPORTANCIA EN UNA FÁBRICA.

De manera coordinada, segura y limpia, se trasladó el servicio de los restaurantes a los módulos temporales de cocina, lavado y servicio.

Para acometer la renovación en el plazo marcado, se llevaron a cabo jornadas intensivas, planificadas incluso en fines de semana.

Aspecto de las instalaciones temporales

LAS CLAVES DEL PROYECTO

2 FÁBRICAS

Fábricas de Michelin en Valladolid y Aranda de Duero (Burgos)

2.350 METROS

1.400 metros cuadrados renovados en Valladolid y 950 en Aranda de Duero

3.000 EMPLEADOS

Más de 3000 empleados a los que se presta servicio cada día

NUEVA OFERTA GASTRONÓMICA

Y mejora de la experiencia de usuario con nuevo sistema free flow, quioscos autónomos de recarga de tarjetas, nueva imagen y rediseño integral de los espacios

Garantizar la seguridad del proyecto, mediante la implicación del departamento de riesgos laborales de Mediterránea, fue clave, ya que los espacios de obra y cocina convivían a pocos metros, y había que coordinar muchos agentes distintos en un mismo espacio.

Asimismo, en el desarrollo participaron otros departamentos que resultaron clave para el éxito de la ejecución. Por ejemplo, el departamento de IT e innovación tecnológica ha diseñado los nuevos quioscos de recarga autónoma de tarjetas y la nueva intranet en la que los empleados pueden consultar la información nutricional de los platos.

La renovación ha supuesto un ahorro energético del 60% en sistemas de alumbrado y un 20% en los de climatización

Tras una cuidada redistribución del espacio, se ha dotado de mayor superficie a la cocina de ambos centros y, pese a ello, se ha logrado mantener el aforo anterior, optimizando la distribución de sus elementos.

Se separaron las áreas de cafetería y comedor para diferenciarlas entre sí, dotándolas de un diseño innovador pero inspirado en la larga tradición de una marca tan histórica como Michelin. Se mejoró la acústica de todas las zonas, a las que se ha dotado de acceso para minusválidos y una carpintería exterior renovada.

La eficiencia energética también ha sido optimizada: se ha conseguido un ahorro energético del 60% para el alumbrado, con la sustitución de los sistemas de iluminación por otros más eficientes, y del 20% en climatización, gracias a la mejora en el aislamiento.

Aspecto final de la zona free flow

Una oferta gastronómica adaptada a las nuevas necesidades de Michelin

Cada uno de los centros cuenta con su propia cocina, donde se elaboran y producen diariamente los platos. Los espacios han pasado de un sistema de línea self convencional a uno free flow.

Esto ha reducido considerablemente los tiempos de espera de los empleados, que pueden elegir con libertad entre los diferentes productos.

El nuevo equipamiento y la zona de exposición posibilitan una mejor presentación de la nueva oferta gastronómica, que incluye opciones saludables, jornadas internacionales con platos de numerosos países y una propuesta MyPlate: un plato único con toda la aportación nutricional diaria necesaria para una dieta saludable.

Aspecto final de la zona free flow

En ambos centros, los menús han sido diseñados cuidadosamente por el equipo de nutricionistas de Mediterránea. Los empleados pueden elegir entre cinco primeros y tres segundos, con dos opciones de guarnición y menús saludables que incluyen verduras al vapor, junto con pescados y carnes a la plancha.

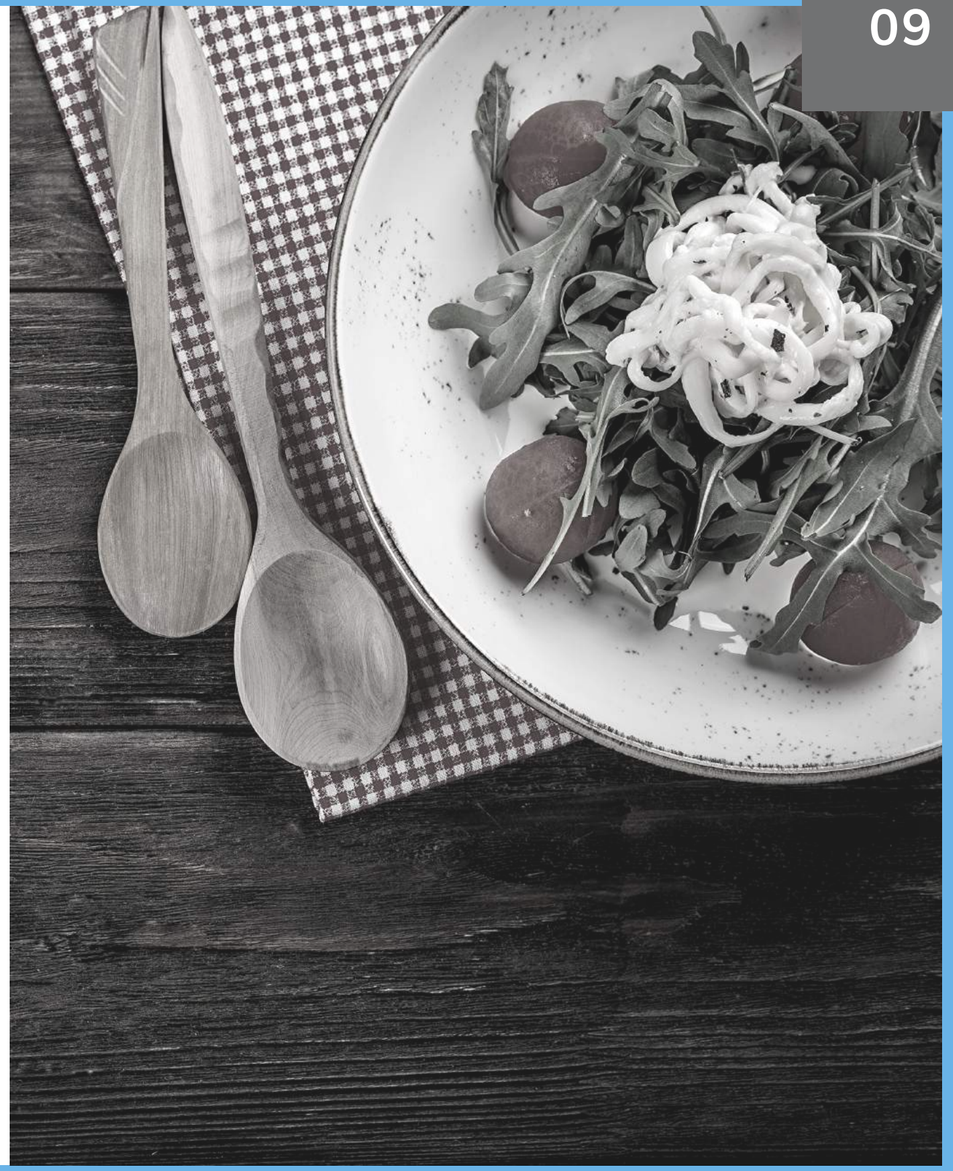
Además, los empleados cuentan también con un buffet de ensaladas, planchas in situ y puntos wok fusión.

Para ayudar en la elección de los menús, Michelin facilita la carta semanal en su plataforma digital de empleados y Mediterránea lo presenta también en pantallas de televisión en las propias instalaciones de las fábricas.

Aspecto final de la cafetería

"El servicio proporcionado responde a los niveles que exigíamos para una empresa como la nuestra y confiamos en que el espíritu de mejora continua y escucha al cliente que hasta ahora han tenido se mantenga en el tiempo. Dentro del sector, es una empresa recomendable"

ANTONIO DE LA CERDA
RESPONSABLE DE SERVICIO DE PERSONAL.
FÁBRICA DE MICHELIN EN ARANDA DE DUERO



mediterránea

ww.mediterranea-group.com
www.linkedin.com/company/mediterránea

El Grupo Mediterránea es una compañía con más de 30 años de experiencia prestando servicios globales de restauración en hospitales, centros sociosanitarios, empresas, colegios y universidades. Ofrece la gestión integral de restaurantes corporativos, cafeterías, córneres, comedores, servicios de vending y eventos, incluyendo el diseño y ejecución de reformas de estos espacios. Mediterránea Group cuenta con una cartera de más de 800 clientes, un volumen de 200.000 comidas diarias servidas y 7.000 empleados en cuatro países (España, Chile, Panamá y Perú). En los últimos años la compañía ha incrementado notablemente su volumen de negocio, alcanzando una facturación de más de 210 millones de euros el pasado ejercicio.

Calle del Arroyo del Soto, 17
28914 Leganés (Madrid)