

# ¿Cómo dimensionar un cuarto frío?

Con frecuencia nos preguntamos:

**¿Cuál es el tamaño justo del cuarto frío que necesito para mi negocio?**

Existen diferentes factores que deben ser tomados en cuenta al momento de decidir de qué tamaño debe ser el cuarto frío/congelado.

Los especialistas señalan que una forma de calcular el espacio requerido para un cuarto frío es por medio de la regla: 1/2 pie<sup>3</sup> (14,158 cm<sup>3</sup>) de espacio de almacenamiento por comida servida. Así por ejemplo, para un servicio de alimentación que tiene capacidad para 150 personas y sirve 3 comidas al día (desayuno, almuerzo y cena), el tamaño requerido del cuarto frío será de 225 pies<sup>3</sup> (6.37 m<sup>3</sup>).

Además, es sumamente importante tomar en cuenta otros factores a la hora de determinar el espacio final requerido:

- Lugar geográfico donde se colocará el cuarto frío, situación que podría afectar la frecuencia de entrega de proveedores,
- La cantidad de estantes que se requieren para el almacenamiento,
- El tipo de operación del negocio,
- Accesos y relación con las demás áreas que requieren del servicio de almacenamiento,
- Etc.

No importa el sistema que utilice para calcular el tamaño del cuarto frío, recuerde que la unidad le debe permitir:

- Almacenar gran cantidad y variedad de alimentos,
- Posibilidad de comprar mayor cantidad de productos
- Reducir costos de entrega o transporte de compras por volumen,
- Proveer espacio adicional para almacenar otros productos, inclusive mermas.

Los cuartos fríos fabricados por  son modulares, por tanto le permiten crecer o desplazar los compartimientos según evolucionen las necesidades de su negocio.

