

LA PLATA COUNTY FOOD PLAN

COCINAS DE USO COMPARTIDO

Las cocinas de uso compartido mejoran los negocios alimentarios locales y regionales al ofrecer cocinas comerciales para uso empresarial. Las cocinas de uso compartido ofrecen enfoques integrales y diversos para crear productos de valor añadido, en los que las empresas pueden preparar, cocinar, envasar y almacenar productos en una locación compartida. Las pequeñas empresas, como restaurantes y panaderías, suelen utilizar cocinas de uso compartido cuando no disponen del capital necesario para permitirse un local comercial. Los distintos modelos de cocinas de uso compartido pueden incluir incubadoras, centros de innovación, aceleradoras y cocinas de demostración.



BENEFICIOS

- Aumentar la disponibilidad de productos frescos y seguros
- Ofrecer oportunidades de formación culinaria y empresarial a los miembros de la comunidad
- Aumentar los dólares gastados localmente
- Promover oportunidades de asociación y comunitarias para el espacio de infraestructuras
- Mejorar las oportunidades de empleo y el espíritu empresarial
- Incorporar la colaboración y los valores compartidos
- Proporcionar un espacio asequible cuando las empresas no disponen de capital para comprar una local comercial
- Acceso a equipos y espacio de almacenamiento

DESAFÍOS

- Permitir la contaminación cruzada de los productos de varias personas que utilizan la cocina
- Garantizar el cumplimiento de las normas de limpieza e inocuidad alimentaria por parte de todos los usuarios
- Acceder al equipo, almacenamiento e infraestructuras necesarias
- Gestionar adecuadamente las instalaciones para garantizar la seguridad y la calidad
- Garantizar suficiente espacio de almacenamiento y de trabajo en una instalación
- Identificar las fuentes de financiación para la gestión y otras aportaciones
- Localizar la instalación adecuada dentro de una comunidad

Los grupos de discusión compartieron el deseo de un proceso adicional para los productores de valor añadido y las empresas alimentarias. Aunque es más probable encontrar cocinas de uso compartido en centros urbanos, también pueden tener éxito en entornos rurales cuando hay demanda. Los espacios de uso compartido pueden existir como espacios independientes o en lugares que ya cuentan con infraestructura de cocina autorizada, como iglesias y escuelas. El Skip Garden y Kitchen en Londres combina el concepto de huerto comunitario con el de cocina de uso compartido para mejorar la accesibilidad de quienes, de otro modo, no tendrían acceso a esos alimentos o a ese tipo de equipo de cocina (Marovelli, B.).

Las cocinas suelen ofrecer una amplia utilidad pública, desde el alquiler de espacio a los empresarios, impartiendo clases de cocina y organizando eventos. De este modo, celebran la cultura local y reúnen a muchos socios diferentes en torno a la comida, el bienestar y la experiencia culinaria.

Dentro de los grupos de discusión se compartió que hay "un aumento en el deseo de acceder a opciones de procesamiento y la necesidad de mejorar la capacitación y la educación en torno a productos alimenticios culturalmente relevantes." Las cocinas de uso compartido pueden contribuir a ello, ya que su programación puede aumentar las interacciones sociales positivas entre los miembros de la comunidad.



Este tipo de empresas ofrecen un modelo similar al de una incubadora, que ofrece un espacio asequible para poner a prueba y hacer crecer un negocio. Estos espacios reducen los costes iniciales y los gastos generales iniciales para los emprendedores principiantes y permiten un espacio para considerar los objetivos y las necesidades de ese propietario de negocio. Las cocinas de uso compartido pueden aumentar la capacidad de la comunidad para crear un nuevo desarrollo económico en forma de nuevas empresas alimentarias.

Los arrendatarios de cocinas de uso compartido están obligados a seguir las normas establecidas a nivel federal hasta llegar a las políticas específicas establecidas por las cocinas individuales. Las normativas federales las establecen el USDA y la FDA e incluyen programas normativos como la formación de la Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria y programas que regulan los requisitos de etiquetado libre de alérgenos.

En una cocina de uso compartido se pueden ofrecer oportunidades educativas, como clases y demostraciones de cocina. También puede haber ofertas para que los usuarios aprendan sobre seguridad alimentaria, nutrición y estrategias y desarrollo empresariales. Algunas cocinas se asocian con high schools y universidades para ofrecer este tipo de programas, así como oportunidades de tutoría y desarrollo de habilidades técnicas.



IOWA STATE UNIVERSITY
Extension and Outreach

APRENDER MÁS:
bit.ly/LPCespañol

