



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA
DE MANTENIMIENTO
DESDE 1977 PARA FOMENTO
DEL MANTENIMIENTO

PONENCIAS TECNICAS: AEM-HOSTELCO

10:00 h. – Bienvenida y entrega de documentación

10:30 h. – Presentación de la Actividad a cargo de D. Miguel Angel Rodríguez – Director General de GRUPOHELCO INDUSTRIAL, S.A.

10:45 h. - **EMPRESA COLABORADORA: GRUPOMH**

D. Fernando Mazón Satrústegui – Director General

SOLUCIONES INNOVADORAS PARA LA CONSTRUCCIÓN/REFORMA Y EL MANTENIMIENTO DE COCINAS INDUSTRIALES

Comentaremos por un lado una solución integral de negocio que permite construir y reformar una cocina sin hacer un desembolso inicial, y también entre otros beneficios reducir los costes de mantenimiento.

Por otro lado, comentaremos las mejores prácticas en el mantenimiento de cocinas industriales.

11:15 h. - **EMPRESA COLABORADORA: GRUPHELCO INDUSTRIAL S.A.**

D. Joan Alsina Calduch - Director Técnico

LA SEGURIDAD INDUSTRIAL Y EL MANTENIMIENTO EN INSTALACIONES HOTELERAS Y VACACIONALES

La implementación del cumplimiento de los Reglamentos de Seguridad Industrial y de los requerimientos de la legislación vigente, en el Plan de Mantenimiento y Procedimientos de trabajo, conlleva una mayor fiabilidad de las instalaciones y un incremento de la seguridad para las personas, que adquiere mayor relevancia en los locales de pública concurrencia.

11:45 h. – Coffee – Break

12:15 h. - **EMPRESA COLABORADORA:**

D. Responsable de la Comisión de Mantenimiento Predictivo aem

MEJORA DE LA CALIDAD DE SERVICIO EN EL SECTOR HOTELERO MEDIANTE LA GESTIÓN DE ACTIVOS.

Uno de los aspectos más relevantes en el sector hotelero viene determinado por la satisfacción de los clientes y su impacto en la redes sociales. En este sentido, la implantación de una gestión avanzada de activos aporta no solo una mejora sustancial en los indicadores de la calidad del servicio prestado sino que aumenta la reputación y la imagen de marca de los establecimientos que incorporen esta modalidad de gestión en su proceso de negocio.



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA
DE MANTENIMIENTO
DESDE 1977 PARA FOMENTO
DEL MANTENIMIENTO

12:45 h. - **EMPRESA COLABORADORA: INSIBER**

Dña. Pilar Fàbrega Vila - Product Manager y Auditora Energética

EFICIENCIA ENERGETICA EN RESTAURACIÓN

Realizar auditorias energéticas es una interesante vía para incrementar la eficiencia energética en las empresas, de manera que el conocimiento del consumo energético en estas empresas permita detectar que factores estan afectando a su consumo de energía. Identificando las posibilidades potenciales de ahorro que tienen a su alcance y analizando la viabilidad técnica y economica de implantación de tales medidas.

Se analizaran los principals generadores energéticos en instalaciones de restauración:
-Calderas, bomba de calor, grupos frigorificos, ccogeneracion, grupos electrogenos, energia solar termica, energia solar fotovoltaica, biomasa.

13:15 h. - **EMPRESA COLABORADORA: SODEXO**

D. David Ballesté Orpinell - Director de la plataforma FM para la region MED

COMO ALINEAR EL SERVICIO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE HOSTELERÍA CON LA ISO 50001

Se trata de contar como adaptar la gestión de activos de cocinas y restaurantes a la ISO 50001 específicamente en el campo del equipamiento de hostelería.

- Análisis del contrato y definición de estrategia de gestión de activos
- Definición de nivel de implantación
- Auditoría de estado de los activos
- Matriculación
- Requerimientos legales
- Análisis de criticidades
- Análisis de riegos y plan de contingencia
- Condición del activo dentro de su vida útil
- Definición de estrategia de mantenimiento
- Rendimiento de los activos
- Definición de indicadores clave (KPI)
- Análisis de fallo (RCA)
- Análisis de competencias (personal propio y proveedores)
- Valoración del desempeño de los proveedores
- Plan de inversiones

13:45 h. – Conclusiones y Clausura
