

## ***REF.: HOSHIZAKI - DIMENSIONAMENTO DAS MÁQUINAS DE GELO***

Frequentemente deparamos com clientes que nos perguntam “Qual é o tamanho de máquina de gelo que necessitamos para nossa loja?” Para responder esta pergunta é necessário analisar alguns aspectos. É importante sempre ter em mente que é melhor sobrar gelo do que faltar.

Este procedimento vai ajudar o cliente, com o seu auxílio, a escolher o modelo mais adequado para as necessidades do cliente.

Primeiro, considere o tipo de negócio do cliente e de que maneira ele pretende utilizar o gelo. Lembre-se que o gelo pode ser usado para diversos fins, além de esfriar refrescos ou drinks. Defina também qual o melhor tipo de gelo a ser usado. A maioria nos EUA preferem o gelo prensado em cubinhos por ser o mais versátil. Outros preferem o gelo em escamas. Geralmente, gelo em escamas ou cubinhos não são utilizados para cocktails porque eles derretem muito rápido e tendem a enfraquecer o sabor da bebida.

Para começar a análise, primeiro liste as várias utilizações que o seu cliente vai dar ao gelo em seu estabelecimento comercial. Para restaurantes, por exemplo, faça as seguintes perguntas:

1. Quantos assentos e qual a rotatividade diária do restaurante?
2. Em que dias o restaurante funciona com três horários diferentes (ex.: café, almoço e jantar)?
3. Qual o horário de funcionamento e qual é ou são os picos?
4. São servidos cocktails, refrescos e água gelados?
5. Qual é o tamanho médio das bebidas servidas? O restaurante possui algum tamanho especial de bebida?
6. Há algum tipo de buffet de saladas ou frios que necessite de gelo para refrigeração? Quantas vezes ao dia o gelo precisa ser repostado?
7. Há algum consumo de gelo para usos específicos como conservação de alimentos na cozinha?
8. São utilizadas serpentinas com resfriamento com gelo, baldes de gelo, etc?

Com posse destas informações, fica mais fácil calcular quanto gelo é consumido por dia no restaurante e conseqüentemente que máquina comprar. É importante saber que:

- a) 100 litros de gelo em pedra (KM) pesam 52 kg
- b) 100 litros de gelo em escamas ou cubinhos (F) pesam 44 kg

Pode-se usar uma tabela geral para calcular o consumo de gelo para diversos tipos de estabelecimentos comerciais:

<b>Tipo de estabelecimento</b>	<b>Consumo médio diário de gelo</b>	
	<b>Gelo em pedra (KM)</b>	<b>Gelo moído (F)</b>
<u>Alimentação</u>		
Restaurantes	680 g por pessoa	900 r por pessoa
Bares	1360 g por pessoa	N/A
Água	110 a 280 g por copo	140 a 280 g por copo
Buffet de saladas	57 kg / 100 litros	49 kg / 100 litros
Fast food	170 g por copo 300 ml	215 g por copo 250 ml
	275 g por copo 500 ml	350 g por copo 500 ml
	420 g por copo 750 ml	525 g por copo 750 ml
<u>Hotel/Motel</u>		
Serviço de quarto	140 g por quarto	N/A
Restaurante	40 g por pessoa	60 g por pessoa
Cocktail	90 g por pessoa	N/A
Buffet	30 g por pessoa	40 g por pessoa
<u>Hospitais</u>		
Paciente	280 g por leito	350 g por leito
Cafeteria	30 g por pessoa	40 g por pessoa
<u>Lojas de conveniência</u>		
Bebidas	140 g por copo 300 ml	N/A
	240 g por copo 500 ml	N/A
	360 g por copo 750 ml	N/A
Expositor refrigerado	50% a mais de gelo por dia	N/A
Saco de gelo	kg por saco X sacos vendidos por dia	N/A
<u>Bares - drinks</u>		
Drinks	40% por copo X No. máx. de copos servidos por dia	N/A

Uma vez determinado o consumo real de gelo por dia no estabelecimento, acrescente de 20 a 25% ao resultado como margem de segurança, prevendo-se aumento de consumo futuro e picos de consumo para o verão.

Calculada a demanda de gelo, escolha o modelo de máquina Hoshizaki que mais se adequa à demanda. Para esta escolha, considere a produtividade dos modelos Hoshizaki, segundo as condições mais adversas de temperatura, onde a produtividade é a menor indicada na tabela de produtividade das máquinas de gelo. Considere também o tamanho do reservatório que deve ser utilizado, de maneira a suportar os picos de consumo em dias de muito calor.

Desta maneira, nunca faltará gelo no estabelecimento e conseqüentemente, a satisfação do cliente aumenta.

Boa sorte e boas vendas!