

# McDONALD'S DE CHILE LTDA :::

Acuerdo de Producción Limpia	:	Rubro Elaboración de Comidas de Servicio Rápido.
Sector Económico	:	Servicios de Alimentación.
Región	:	Metropolitana de Santiago.
Principales productos	:	Hamburguesas, papas fritas, ensaladas, helados, bebidas.
Categoría de empresa	:	Grande.
Medida de producción limpia	:	Mejoramiento de la gestión y prácticas de operación.

**McDonald's es la principal cadena de restaurantes de comida rápida a nivel mundial, con más de 32 mil locales distribuidos en el mundo y cerca 70 en nuestro país, los que dan empleo a 3.200 personas y cuyo promedio de edad es de 22 años.**

Uno de los puntos a abordar en el APL: "Comida de Servicio Rápido" correspondió a la evaluación de los residuos industriales líquidos y la determinación de las medidas para prevenir o disminuir la generación de riles en el origen.

Al inicio del APL, McDonald's diagnosticó la generación de residuos líquidos en cada restaurante, concluyendo que los mayores volúmenes provenían del lavado de utensilios y materiales de la zona de preparación de alimentos, los que se eliminaban totalmente a través del alcantarillado.

A su vez, las cámaras desgrasadoras (cuya función es separar las grasas y sedimentar resi-

duos orgánicos para impedir que se vayan al alcantarillado) ubicadas al interior de los locales, se limpiaban una vez al mes y cada tres meses las existentes en el exterior.

Todo lo anterior, se tradujo en que los locales de la empresa tenían problemas para cumplir con las exigencias de emisión del D.S. MOP N° 609/1998, Norma que regula las Descargas a los Sistemas de Alcantarillado.

## PROGRAMA DE TRATAMIENTO DE RILES

En base a lo señalado en el APL, McDonald's diseñó un Programa de Tratamiento de Riles, que incluyó los siguientes elementos:

- Limpieza en Seco.
- Capacitación intensiva a Gerentes y Empleados.
- Limpieza semanal de las cámaras desgrasadoras.

- Uso de detergentes biodegradables.
- Planificación anual de automuestréos para controlar preventivamente.
- Plan de visitas a restaurantes para reforzar y capacitar permanentemente.

Todo este programa de riles demandó una inversión de US\$110.000 para analizar la situación actual, entrenar al personal, confeccionar material gráfico, además de planificar los muestreos preventivos, incorporación de equipos de control e insumos para las cámaras desgrasadoras. El costo de operación corresponde a las visitas a terreno para hacer los muestreos del sistema de tratamiento y la capacitación a los trabajadores de los locales en sus turnos.

## Resultados

Una vez implementado este programa los resultados fueron rápidamente evidentes. El in-

## beneficios

Beneficio	:	Disminución del índice de aceites y grasas desde 306 mg/lit, en el primer semestre del 2006, a 87 mg/lit en el semestre siguiente. Aumento del nivel de limpieza y seguridad.
Inversión	:	US\$ 110.000 en análisis de la situación actual, entrenamiento del personal de los restaurantes, confección de materiales gráficos, planificación de muestreos preventivos, incorporación de equipos de control e insumos para cámaras desgrasadoras.
Costo de operación	:	Visitas a terreno en donde se hace seguimiento, entrenamiento y capacitación a los trabajadores durante el turno, con el fin de llegar a la norma permitida. Muestreos periódicos.
Recuperación de la inversión	:	1,6 años.

de aceite y grasa disminuyó en promedio desde 188 mg/lit en el año 2006, a 92 mg/lit en el primer semestre del año 2007 (ver siguiente tabla), números que siguen decreciendo en la

actualidad, aumentando con ello el nivel de limpieza y seguridad de los restaurantes pertenecientes a la cadena.

#### Evolución en las características del RIL promedio de los locales McDonald's

Parámetro	Límite Máximo permitido	Promedio Año 2006	Promedio Año 2007 a la fecha
Aceite y Grasa	150	188	92
Poder Espumógeno	7	6,34	5,5
Sólidos Sedimentales	20	12,21	7,0
Fósforo	15	13,03	10,3
Nitrógeno Amoniacal	80	26,96	29,6
Sólidos Suspendedos Totales	300	378	251

