

# GUÍA DE COCINAS COMPARTIDAS DE CHICAGO

Innovando el Espíritu de Pequeños Empresarios  
Emprendedores de Vendedores de comida



## UNA GUÍA PARA:

Usar una cocina compartida

Abrir una cocina compartida

Compartir su restaurante

# SOBRE COCINAS COMPARTIDAS

Una cocina compartida permite que emprendedores mini empresarios productores de alimentos compartan espacios, equipos, ideas y el éxito del uno con el otro. La cocina compartida cuenta con equipo de calidad profesional y licencia comercial, los usuarios pagan por el tiempo que necesiten usarla. De este modo, los pequeños empresarios pueden probar recetas y crecer gradualmente en una cocina que ha sido aprobada, inspeccionada y cumple con todos los requisitos locales para preparar, cocinar, mantener y almacenar alimentos sin tener que invertir en sus propias.

En esta guía encontrará información sobre cómo puede utilizar una cocina compartida en Chicago, ya sea como **USUARIO, OPERADOR DE COCINA, o RESTAURANTE COMPARTIDO** que busca compartir sus instalaciones fuera de su horario de atención. Las cocinas compartidas son una parte relativamente nueva en el panorama empresarial de Chicago. Como muchos emprendimientos nuevos, operar o usar una cocina compartida puede brindar muchas oportunidades buenas así como desafíos. La buena noticia es que existen muchas organizaciones locales que pueden ayudarlo en el proceso. Al final de esta guía encontrará la información de algunas organizaciones de Chicago que saben sobre los diseños de cocinas compartidas, su desarrollo y administración.

# SABER MOVERSE

## USUARIO



Quiero usar una cocina compartida

6

## OPERADOR DE COCINA



Quiero operar una cocina compartida

12

Quiero compartir la cocina de mi restaurante

26

Estamos aquí para ayudarte

30

## RESTAURANTE COMPARTIDO



Apéndice A: Solicitar una licencia de cocina compartida

34

Apéndice B: Definición de alimentos peligrosos

36

Apéndice C: Información suplementaria

37

Apéndice D: Estudios de casos en los Estados Unidos

38



## USUARIO

Quiero usar una cocina compartida.

### Usar una cocina compartida

Usar una cocina compartida es una oportunidad relativamente nueva en Chicago. Como consecuencia, el panorama de las cocinas compartidas cambia y crece constantemente.

## Encontrar una cocina compartida cerca de usted

Si explora el portal de datos de la ciudad de Chicago podrá buscar todos los comercios que están inscritos como cocinas compartidas. Además, puede filtrar los resultados por distrito. Si bien el portal de datos no brinda los números de teléfono de dichos comercios, sí incluye una lista de los comercios con licencia de cocina compartida que usted puede buscar y contactar para conocer sus servicios y tarifas.



Portal de datos de la ciudad de Chicago:

<https://data.cityofchicago.org/>

haga clic en **Business Licenses–Current Active**

código de licencia de búsqueda:

**8342 para cocinas compartidas**

**8343 para cocinas compartidas suplementarias**

En lugar de encontrar una cocina que ya tenga licencia para ser compartida, quizá desee preguntarle a un comercio con licencia de cocina si desea compartirla con usted. Un restaurante, cocina para hostelería u otro establecimiento con licencia para preparar alimentos puede compartir el espacio con otro negocio alimentario si obtiene una licencia de cocina compartida suplementaria. El hecho de compartir puede generar ingresos adicionales fuera del horario de atención del establecimiento. Preste atención a los negocios de alimentos que no usan la cocina en el horario que usted la necesitaría. Si su negocio no compite directamente con el de ellos (por ejemplo, si usted quiere preparar pasteles de boda de noche en un restaurante que solo sirve el desayuno), es probable que el negocio esté más dispuesto a compartir la cocina con usted. Comuníquese con los dueños y trate de lograr un acuerdo que les convenga económicamente a ambos. Hace falta mucha confianza para permitir que otro negocio ingrese en la cocina, así que debe estar listo para sugerir un plan que haga sentir cómodos a los dueños. Puede darles esta guía para explicarles cómo funciona.

Cuando elige una cocina compartida debe pensar en sus necesidades comerciales en un futuro cercano. ¿El espacio estará disponible cuando usted lo necesite? ¿Cuál es el proceso para reservar fechas y horarios? ¿Tiene los equipos especiales que necesita? ¿Hay espacio de almacenamiento adecuado para sus ingredientes, suministros y equipos? Y por supuesto, ¿las tarifas le convienen?

## Licencia de usuario de cocina compartida

Una vez que tenga una relación de cocina compartida, deberá solicitar una licencia de usuario de cocina compartida en el Departamento de Asuntos Comerciales y Protección al Consumidor (BACP, por sus siglas en inglés) del ayuntamiento de Chicago. Se sugiere que programe una cita.

\* Sus opciones de licencia son las siguientes:

**\$330**  
**2 AÑOS**  
de duración  
espacio de alquiler en  
cocinas compartidas  
múltiples

Licencia de usuario de  
cocina compartida a  
largo plazo

vs.

**\$75**  
**90 DÍAS**  
de duración  
espacio de alquiler en  
una cocina compartida

Licencia de usuario  
de cocina compartida  
a corto plazo

\* Consulte el Apéndice A para conocer la información de contacto del BACP.

## Lo que tendrá que presentar

Para solicitar una licencia de usuario de cocina compartida tendrá que presentar todo lo siguiente:

- ✓ **Identificación vigente con foto emitida por el gobierno\***
- ✓ **Identificación de cuenta del Departamento de Impuestos de Illinois**
- ✓ **Certificados del Instituto Nacional Estadounidense de Estándares (ANSI, por sus siglas en inglés) necesarios**  
Vea la página a continuación.
- ✓ **Declaración de intención o documento de alquiler firmado**  
con fecha de inicio, por el dueño u operador de la cocina compartida.\*\*
- ✓ **Menú**  
Los elementos que pretende preparar, almacenar, probar, desarrollar, empaquetar o manipular o usar de cualquier modo en la cocina compartida. El menú debe incluir el nombre del solicitante o nombre del negocio y la dirección residencial del solicitante. Vea la página a continuación para saber más.
- ✓ **Todas las deudas con la ciudad deben estar pagadas**

**Tarjetas de identificación y archivos:** Aunque no es un requisito para obtener la licencia, debe conservar un archivo con todas las fechas y horarios en que utilizó la cocina compartida y una declaración por escrito del operador de cocina que le de permiso de trabajar allí. Asegúrese de tener siempre a mano su distintivo de identificación con foto suministrado por la cocina compartida. Son necesarias para las inspecciones.

\* Para conocer más: <http://www.cityofchicago.org/content/dam/city/depts/bacp/general/3simplestepstoobtainbuslicf05313.pdf>

\*\* Consulte el Apéndice C sobre las pautas de "Declaración de intención".

## Certificado de Servicios Alimentarios emitido por el ANSI

Un usuario de cocina compartida con licencia debe contar con al menos una persona que tenga un certificado de Gerente de Higiene de Alimentos en la cocina compartida siempre que se preparen, prueben, manipulen, empaqueten, dispongan para almacenamiento, sirvan o usen de cualquier forma alimentos potencialmente peligrosos. El certificado de Gerente de Higiene de Alimentos se provee mediante ServSafe, un programa de certificación y capacitación de alimentos y bebidas que administra la Asociación Nacional de Restaurantes. El programa es reconocido por ANSI y la Conferencia de Protección Alimentaria. La mayoría de los restaurantes exigen un certificado de sanidad como credencial mínima para su personal de administración. Cualquier persona que manipule comida debe contar con un certificado de manipulación de alimentos emitido por ANSI si es que no tiene un certificado de Gerente de Higiene de Alimentos.

### Aprobación del menú

El Departamento de Salud Pública de Chicago debe aprobar su menú y las actividades que tenga planificadas antes de otorgarle una licencia de usuario de cocina compartida. Luego de obtener la licencia, tendrá que notificar al Departamento de Salud Pública si modifica el menú y tendrá que darle a la cocina compartida que use una copia de la autorización por escrito de los cambios en el menú por parte del Departamento de Salud Pública.



**Solicite una consulta de menú**  
Contacto: [cdphfood@cityofchicago.org](mailto:cdphfood@cityofchicago.org)

## Convenio con las cocinas compartidas



### Firme un contrato

La mayoría de los usuarios de cocinas compartidas debe firmar un contrato que especifica sus derechos y responsabilidades cuando se usa el espacio de cocina compartida. Los términos de dichos acuerdos varían según el caso, así que sugerimos que lea el contrato detenidamente antes de elegir un espacio. Preste mucha atención a los riesgos que implica compartir un espacio. ¿Qué sucede si hay una violación del código sanitario? El gobierno de la ciudad de Chicago puede responsabilizar al usuario, al operador de cocina o a ambos. Verifique si el contrato le exige que obtenga seguro contra los riesgos y si usted tendría que reembolsar (o indemnizar) al operador de la cocina si tuviese que pagar multas por su culpa. Consulte las reglas para saber cómo puede mantener seguro sus suministros, pero al mismo tiempo permitir que el operador de cocina pueda acceder a ellos en caso de inspección sanitaria.



### Seguridad alimentaria

Tendrá que cumplir con todos los requisitos de certificados y normas de seguridad alimentaria, además de las normas de la cocina compartida, como limpiar a fondo la totalidad del espacio después de su uso.\* Las cocinas compartidas generalmente establecen multas por falta de cumplimiento, por ejemplo, tarifas de limpieza si el área no ha sido limpiada como corresponde y finalización del convenio de uso si hubiese problemas de sanidad graves, que significa que usted ya no pueda usar el espacio de cocina compartida.

*\*Remítase al Apéndice B para conocer a fondo sobre seguridad alimentaria.*



# OPERADOR DE COCINA

Quiero operar una cocina compartida.

## Abrir una cocina compartida

Las cocinas compartidas deben contar con autorizaciones de una variedad de departamentos de la ciudad de Chicago, como por ejemplo el Departamento de Salud Pública, el Departamento de Bomberos de Chicago y, según el alcance del proyecto, quizá el Departamento de Edificios y Zonificación.

## Licencia de Operador de Cocina Compartida

La licencia de cocinas compartidas se otorga a comercios cuyo propósito principal o exclusivo es operar una cocina compartida. La licencia permite que alquile un espacio de cocina comercial a cocineros o negocios individuales de alimentos. Si quiere abrir una cocina compartida pero actualmente no opera un negocio comercial de alimentos, esta es la licencia que necesita.



Licencia de cocina compartida

Para solicitar su licencia, primero debe pedir una cita en el Departamento de Asuntos Comerciales y Protección al Consumidor. También deberá tener una consulta con el Departamento de Salud Pública de Chicago e inspecciones para garantizar que comprende y cumple con todos los requisitos relevantes del código sanitario. El proceso es muy similar al proceso para obtener la licencia de un restaurante.\*



Conozca más sobre cómo se obtienen licencias en el Programa de Nuevos Restaurantes de la ciudad de Chicago:  
[www.cityofchicago.org/restaurant](http://www.cityofchicago.org/restaurant)

\*Consulte el Apéndice A para conocer detalles sobre cómo solicitar una licencia de cocina compartida

## Elegir una ubicación

Cuando elija una ubicación, utilice la herramienta de mapa interactivo de zonificación en línea de la ciudad de Chicago para conocer si su edificio se encuentra en el distrito con reglamentos de zonificación adecuados. Siempre verifique la zona primero, de manera de no invertir tiempo ni dinero en un espacio que no se puede autorizar como cocina compartida.

También asegúrese de verificar los requisitos del edificio que le interesa con la Agencia de Zonificación y Planificación de Chicago. Quizá sea necesario que proporcione estacionamiento y otras características según los reglamentos de zonificación de su distrito.



**Herramienta de mapa interactivo de zonificación en línea:**  
[gisapps.cityofchicago.org/zoning](https://gisapps.cityofchicago.org/zoning)

Las cocinas compartidas se permiten en los siguientes distritos de zona:

- Distrito del centro: DS
- Distrito empresarial: B3
- Distritos comerciales: C1, C2, y C3
- Distritos de fabricación: M1, M2, y M3
- Distritos de Fabricación Planificada (PMD, por sus siglas en inglés)

**Para conocer más, visite la página web del Departamento de Planificación y Desarrollo:**  
[www.cityofchicago.org/city/en/depts/dcd.html](https://www.cityofchicago.org/city/en/depts/dcd.html)

## Defina sus necesidades

Para determinar sus necesidades de espacio recomendamos que tenga en cuenta lo siguiente:



Piense en la cantidad de personas que cocinan y el espacio de preparación necesario por persona. Se recomienda brindar alrededor de 100 sq ft (9.2 m<sup>2</sup>) por persona.



Tenga en cuenta los espacios asignados a servir, cocinar y enseñar, si corresponde, y también los pies cuadrados que se asignará a cada actividad



Tenga en cuenta las necesidades de almacenamiento de todos. Si varios negocios usan la cocina por turnos, la cocina compartida seguramente necesite más espacio de refrigeración, congelador y almacenamiento en seco que un restaurante tradicional.



Según las condiciones de su espacio, quizá haga falta remodelar para cumplir con el Código de Edificación de Chicago y ser aprobado el proceso de inspección de la ciudad.\*

Las empresas y organizaciones de arquitectura pueden ayudarlo a establecer y comprender si es necesario remodelar un espacio existente o construir un espacio nuevo.\*\* En los proyectos de renovación extensos, los documentos de permiso firmados por un arquitecto tendrán que ser aprobados por la ciudad de Chicago.

\*Para saber más consulte con el Departamento de Edificios de Chicago.

\*\*Remítase a la sección "Estamos aquí para ayudarle" o comuníquese con el Instituto Estadounidense de Arquitectos (AIA, por sus siglas en inglés).

## Compromiso de tiempo

Es útil dividir el proyecto en fases para crear un plan de acción estratégica. A continuación verá un diagrama de fases de proyecto típicas.



### Idea para su Negocio

La planificación de su negocio lleva tiempo y se realiza en diversos pasos. Reúnase con un consultor de Asuntos Comerciales y Protección al Consumidor (BACP)\* para conocer más sobre las restricciones de ubicación, requisitos de permisos y de seguridad alimentaria.

Otras tareas incluyen:

- Investigar sitios potenciales
- Solicitar una licencia de cocina compartida
- Solicitar todas las licencias y certificados necesarios, por ejemplo el certificado de Gerente de Higiene de Alimentos de Chicago



### Campaña de capital

La recaudación de fondos para su cocina compartida debería comenzar lo antes posible y puede continuar aun ya completada la cocina compartida para contribuir con los gastos de mantenimiento. También es momento de dar a conocer el proyecto a la comunidad para conocer sus opiniones y difundir los servicios de su cocina compartida.

Costos de proyecto típicos:

- Equipamiento de cocina
- Construcción
- Tarifas profesionales honorarios legales, de ingeniería y arquitectura
- Gastos de arranque y operativos
- Comercialización
- Entrega de alimentos
- Utensilios



### Desarrollo y construcción

Según el alcance de la obra, el desarrollo del diseño y construcción puede tomar entre 2 y 9 meses. Comuníquese con un arquitecto para establecer los requisitos de su construcción

Las fases del proyecto pueden incluir:

- Desarrollo del programa
- Análisis de la zonificación
- Análisis de la construcción
- Documentación de permisos
- Construcción



### Funcionamiento de la cocina

¡La cocina está lista y funcional! Como puede imaginar, administrar la cocina le tomará bastante tiempo.

Tendrá que ocuparse de:

- La administración del programa
- La limpieza y mantenimiento
- Participación y difusión a la comunidad

\*Consulte el Apéndice A para conocer más sobre cómo comunicarse con un consultor del BACP.

## Instalar su cocina compartida

No hay una forma única de instalar una cocina comercial. Cada espacio y proceso es único. En la página siguiente se enumeran los diversos aspectos a tener en cuenta cuando se instala una nueva cocina compartida.

Antes de recibir una licencia de cocina compartida, el solicitante debe pasar una inspección del Departamento de Salud Pública de Chicago y cumplir con los requisitos sanitarios de los establecimientos alimenticios minoristas o mayoristas. Esto puede implicar que deba realizar cambios importantes si la cocina no tenía licencia antes de su conversión a una cocina comercial.



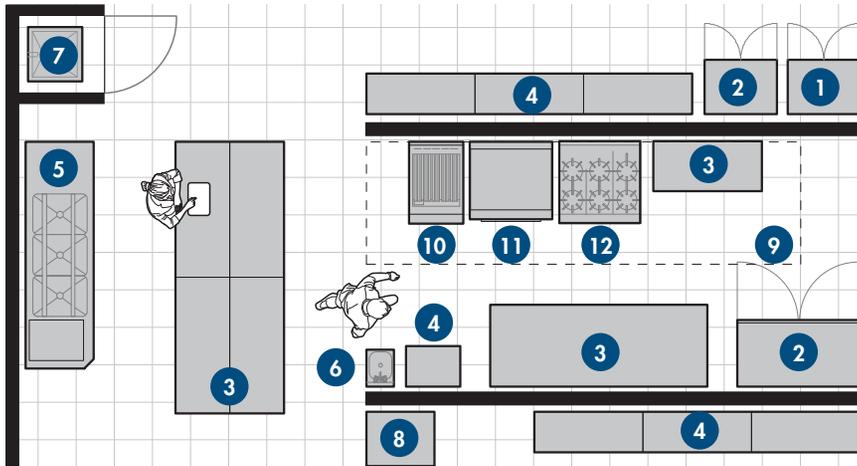
### Consejos para la instalación

- ¡No tenga miedo de empezar con poco!
- ¡No se apure! Tómese su tiempo.
- Piense en cómo puede crecer su negocio y tome decisiones con eso en mente.
- Hay muchos recursos profesionales disponibles para ayudarlo en el proceso.

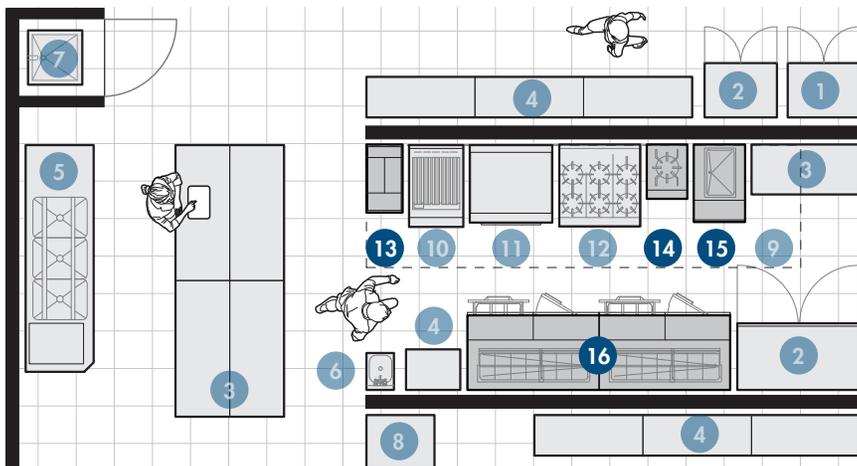
Consulte a un profesional para que lo ayude a llenar sus requisitos específicos, que pueden incluir lo siguiente:

- ✓ Lavabos para las manos con jabón y toallas separados de los fregaderos para lavar utensilios, colocados a no más de 20 ft (6 m) cualquier espacio de trabajo.
- ✓ Un fregadero de servicio para el aseo en general para trapeador.
- ✓ Un fregadero de acero inoxidable de tres compartimientos con escurridor metálico anexo, trampa para grasa y dispositivo de prevención de reflujo.
- ✓ Puertas que se cierran solas.
- ✓ Campanas extractoras para todas las estufas.
- ✓ Un lavaplatos comercial que alcance una temperatura alta de 180 °F (82°C) o que use un método de sanitización química a baja temperatura con cloro o yodo.
- ✓ Cantidad suficiente de baños para cada género y según la cantidad de empleados.
- ✓ Se sugiere un suministro eléctrico trifásico 208 (3), pero depende del tamaño de la cocina.
- ✓ Espacio en el techo o acceso directo al exterior para colocar los ductos de extracción de las campanas sobre los equipos de cocina.
- ✓ Conexión a gas natural o propano en su edificio.
- ✓ Ventilación adecuada.

## Inicios



## Expansión futura



**Diagrama A.** Ejemplo de plano del diseño de planta de una cocina compartida.

## Equipamiento típico

A continuación encontrará una lista de equipo sugerido para una cocina con espacio para tres o cuatro usuarios al mismo tiempo. La lista no sirve para todos los casos y solo debe utilizarse a modo de referencia. Su lista dependerá de las necesidades específicas de su programa y de sus limitaciones de espacio. Varios elementos son obligatorios por ley (\*) o se necesitan en conjunto con el uso de otro:

- 1 Congelador
- 2 Nevera
- 3 Mesa de trabajo de acero inoxidable
- 4 Repisas/estantes de almacenamiento
- 5 Fregadero de 3 compartimientos y escurridor\*
- 6 Lavabo para las manos\*
- 7 Fregadero para trapeador\* y área de almacenamiento de químicos\*
- 8 Carro para preparación
- 9 Campana extractora (arriba)\*
- 10 Asador
- 11 Mostrador del asador
- 12 Estufa a gas de 6 hornillas
- 13 Freidora
- 14 Fogones industriales
- 15 Olla para pasta
- 16 Mesa de trabajo refrigerada

## Comunicación e interacción con el cliente

Cuando dirija su cocina, asegúrese de discutir lo siguiente con sus clientes para garantizar que las operaciones sean fluidas, eficientes y seguras:



### Firme un contrato

Todos los usuarios de la cocina deben firmar un contrato que especifique sus derechos y responsabilidades con respecto a la cocina compartida. Los términos de estos acuerdos variarán según el caso, y muchos de los términos son comunes a cualquier tipo de relación comercial. Sin embargo, existen algunos asuntos específicos que deben considerarse en el contexto de una cocina compartida, como **indemnización y seguro**. La ordenanza sobre licencias de cocinas compartidas determinan que el operador de la cocina es responsable individual y conjuntamente por infracciones de las obligaciones de los usuarios de cocinas compartidas. Esto incluye obligaciones sanitarias y significa, por ejemplo, que el operador podría ser responsable por multas y sanciones en el caso de contaminación por comida. Considere exigir a los usuarios que firmen un acuerdo de indemnización que cubriría dicho evento. También podría ser conveniente exigir a todos los usuarios de la cocina compartida que demuestren que tienen un nivel adecuado de seguro.



### Programación

El operador de la cocina debe asegurarse de que nunca haya demasiadas personas operando en la cocina al mismo tiempo. Los horarios de los usuarios deben programarse por adelantado con el fin de mantener el cumplimiento de los requisitos de ocupación y contra incendios.



### Procedimientos y normas de la cocina

Asegúrese de brindar áreas seguras para que los usuarios almacenen sus suministros. Sin embargo, en el caso de una inspección municipal, el operador de la cocina debe brindar acceso a todos los recipientes de almacenamiento, así que es conveniente que usted inspeccione periódicamente todos los alimentos para garantizar su seguridad. El operador de la cocina debe tener medios para acceder a todos los alimentos almacenados sin dejar de mantener la comida segura, como una caja cerrada con llaves extras. Los usuarios de la cocina compartida deben ser conscientes de que es posible que haya inspecciones y deben entender que cualquier alimento que no cumpla con los requisitos será destruido y eliminado inmediatamente. Los usuarios de la cocina compartida deben recibir una tarjeta de identificación con foto que debe usarse en todo momento mientras se utiliza la cocina.



### Seguridad alimentaria

Se le debe exigir a todos los usuarios que cumplan con todos los requisitos de certificación y las normas de seguridad alimentaria.\* También se les debe exigir a los usuarios que limpien minuciosamente después de cada uso. Esta es un área en la cual el titular de la licencia de la cocina compartida puede considerar crear sanciones por incumplimiento, como una tarifa de limpieza si el área debe limpiarse después de su uso o la finalización del acuerdo por problemas graves de saneamiento.



## Consejos para dirigir y manejar su cocina

- Elija a una persona responsable de su organización para que dirija la cocina compartida.
- La organización es la clave. Mantenga la programación de la cocina organizada y actualizada.
- Proporcione suficiente tiempo entre usuarios para limpiar y preparar el espacio.
- Asegúrese de que todos los usuarios entiendan y cumplan con las pautas de la cocina. Exija que todos los usuarios asistan a una orientación. Esto ayudará a proteger y mantener la propiedad y el equipo de su organización.
- Mantenga el almacenamiento organizado y seguro.
- Esté listo para inspecciones periódicas, generalmente tres veces al año.
- Considere establecer un proceso de aplicación de usuarios.

## Mantenimiento de registros

Todos los registros deben mantenerse durante al menos dos años y estar disponibles para su inspección a petición de un funcionario municipal autorizado. Los titulares de licencia de la cocina compartida deben poder brindar acceso para la inspección de toda la cocina compartida y el equipo del usuario de la cocina compartida. Asimismo, los titulares de licencia de la cocina compartida deben asegurarse de que en un momento dado la cantidad de personas que operan en la cocina en un mismo momento no provoque un riesgo de salud o de seguridad.

Los operadores de la cocina son responsables de mantener los siguientes registros:

- ✓ Una lista de todos los usuarios de la cocina y su información de contacto.
- ✓ Una copia del menú de cada usuario de la cocina aprobado por el Departamento de Salud de Chicago.
- ✓ Las fechas y horas en los cuales cada persona utilizó la cocina.
- ✓ El nombre de la persona que posee un Certificado de Sanidad de Servicios Alimenticios que estuvo presente cada vez que se utilizaron alimentos potencialmente peligrosos en la cocina compartida. Se recomienda que la persona que usted elija como responsable tenga esta certificación.
- ✓ La información detallada sobre los acuerdos celebrados con cada usuario, incluidas las fechas de inicio y finalización del acuerdo.
- ✓ Una copia de la licencia de cada usuario de la cocina compartida.



# RESTAURANTE COMPARTIDO

Quiero compartir la cocina de mi restaurante.

## Compartir su cocina actual

Una cocina que ya ha sido inspeccionada y aprobada por la ciudad de Chicago puede decidir compartir el espacio con otro negocio. Compartir puede ser una fuente útil de ingreso extra, especialmente si una cocina con licencia tiene espacio que no se utiliza todo el día, cada día.

## Licencia complementaria de cocina compartida

La licencia complementaria de cocina compartida se otorga a un establecimiento de alimentos minorista o mayorista que ya posee una licencia y que alquila su cocina a uno o más negocios o chefs como negocio secundario. Por ejemplo, esta licencia es perfecta para un restaurante o empresa de hostelería que desee obtener un ingreso adicional alquilando su cocina a otros negocios de alimentos mientras el restaurante está cerrado. Ya que la cocina ha presentado diseños y sus inspecciones ya han sido aprobadas, el proceso de solicitud de licencia es más simple y más rápido.\*

**\$ 330**  
**2 AÑOS**  
de duración  
para un  
establecimiento de  
alimentos existente

**Licencia  
complementaria de  
cocina compartida**



## Seguridad alimentaria

Si su establecimiento de alimentos ha pasado una inspección de sanidad en el último año, no es necesaria una nueva inspección para recibir una Licencia complementaria de cocina compartida. Tenga en cuenta que el titular de la licencia complementaria de la cocina compartida y el usuario pueden ser encontrados responsables por infracciones al código sanitario. El operador de la cocina compartida está legalmente obligado a garantizar que los usuarios tengan licencia y cumplan con los requisitos sanitarios.

\* Consulte el Apéndice A para obtener detalles sobre la solicitud de una Licencia complementaria de cocina compartida.

## Comunicación e interacción con el cliente

Cuando dirija su cocina, asegúrese de discutir lo siguiente con sus clientes para garantizar que las operaciones sean fluidas, eficientes y seguras.



### Firme un contrato

Todos los usuarios de la cocina deben firmar un contrato que especifique sus derechos y responsabilidades con respecto a la cocina compartida. Los términos de estos acuerdos variarán según el caso, y muchos de los términos son comunes a cualquier tipo de relación comercial. Sin embargo, existen algunos asuntos específicos que deben considerarse en el contexto de una cocina compartida, como **indemnización y seguro**. La ordenanza sobre licencias de cocinas compartidas determinan que el operador de la cocina es responsable individual y conjuntamente por infracciones de las obligaciones de los usuarios de cocinas compartidas. Esto incluye obligaciones sanitarias y significa, por ejemplo, que el operador podría ser responsable por multas y sanciones en el caso de contaminación por comida. Considere exigir a los usuarios que firmen un acuerdo de indemnización que cubriría dicho evento. También podría ser conveniente exigir a todos los usuarios de la cocina compartida que demuestren que tienen un nivel adecuado de seguro.



### Normas de la cocina y programación

El operador de la cocina debe asegurarse de que nunca haya demasiadas personas operando en la cocina al mismo tiempo. Los horarios de los usuarios deben programarse por adelantado con el fin de mantener el cumplimiento de los requisitos de ocupación y contra incendios. Los usuarios de la cocina compartida deben ser conscientes de que es posible que haya inspecciones y deben entender que cualquier alimento que no cumpla con los requisitos será destruido y eliminado inmediatamente. Los usuarios de la cocina compartida deben recibir un distintivo de identificación con foto que debe usarse en todo momento mientras se utiliza la cocina.

## Mantenimiento de registros

Todos los registros deben mantenerse durante al menos dos años y estar disponibles para su inspección a pedido de un funcionario municipal autorizado. Los titulares de licencia complementaria de la cocina compartida deben poder brindar acceso para la inspección de toda la cocina compartida y al equipo del usuario de la cocina compartida. Asimismo, los titulares de licencia complementaria de la cocina compartida deben asegurarse de que en cualquier momento dado la cantidad de personas que operan la cocina en un mismo momento no provoque un riesgo de salud o seguridad.

Los operadores de la cocina son responsables de mantener los siguientes registros:

- ✓ Una lista de todos los usuarios de la cocina y su información de contacto.
- ✓ Una copia del menú de cada usuario de la cocina aprobado por el Departamento de Salud de Chicago.
- ✓ Las fechas y horas en los cuales cada persona utilizó la cocina.
- ✓ El nombre de la persona que posee un Certificado de Sanidad de Servicios Alimenticios que estuvo presente cada vez que se utilizaron alimentos potencialmente peligrosos en la cocina compartida. Se recomienda que la persona que usted elija como responsable tenga esta certificación.
- ✓ La información detallada sobre los acuerdos celebrados con cada usuario, incluidas las fechas de inicio y finalización del acuerdo.
- ✓ Una copia de la licencia de cada usuario de la cocina compartida.



## INSTITUTE FOR JUSTICE CLINIC ON ENTREPRENEURSHIP

<http://ij.org/ij-clinic-on-entrepreneurship/>

### Quiénes somos

La Clínica sobre emprendimiento del Institute for Justice brinda asistencia legal gratuita, apoyo y defensa para empresarios con bajos ingresos en Chicago. Asimismo, la Clínica del IJ capacita a la siguiente generación de abogados para que sean defensores vigorosos y creativos de los empresarios. La Clínica del IJ ha sido líder en la lucha para legalizar la comida callejera en Chicago y sigue siendo un recurso para empresarios de alimentos con grandes sueños y pequeños presupuestos.

### Preguntas relevantes

Aunque nos especializamos en asuntos legales, la Clínica del IJ ha estado trabajando en la defensa de asuntos relacionados con los alimentos durante un tiempo largo. Si tiene preguntas específicas, es posible que la Clínica del IJ pueda responderlas o remitirlo con alguien que pueda. Comuníquese con nosotros en [clinic@ij.org](mailto:clinic@ij.org).

### Eventos y talleres

La Clínica del IJ ofrece talleres todo el año sobre una variedad de asuntos legales. ¿No sabe cómo estructurar su negocio? ¿Necesita ayuda para negociar contratos con clientes y proveedores? Los eventos de la Clínica del IJ abordan estos asuntos y muchos más. Para consultar los próximos eventos de la Clínica del IJ, visite <http://ij.org/ij-clinic-on-entrepreneurship/clinic-get-involved/attend-an-event/>

### Presente una solicitud para convertirse en cliente

La Clínica del IJ puede brindar ayuda de diferentes maneras. Si usted es una nueva empresa pequeña que necesita asesoramiento legal general o ayuda para tratar con asuntos relacionados con las cocinas compartidas, puede solicitar convertirse en cliente de la Clínica. La Clínica ayuda a cerca de 15 negocios en cualquier momento dado. Aunque no siempre aceptamos nuevos clientes, a menudo orientamos a los empresarios sobre dónde obtener la asistencia que necesitan.

### Presentación en el Ayuntamiento

Ya ha obtenido todos los materiales y aún cree que cuando llegue al ayuntamiento se va a enterar de que le falta una pieza esencial. La Clínica del IJ está encantada de responder preguntas, revisar solicitudes o hasta acompañarlo en su paso por el ayuntamiento, si el tiempo lo permite.

### Nuestra historia

La Clínica del IJ ha brindado asistencia legal en profundidad y de primera calidad a más de 200 clientes, que varían desde dueños de carros de comida a emprendimientos tecnológicos en rápido crecimiento. Cuando los clientes de la Clínica del IJ se enfrentan a un obstáculo intimidante como negociaciones difíciles, restricciones legales desventajosas o las abrumadoras complejidades del negocio, creamos un plan estratégico para ayudarles.

Asimismo, la Clínica del IJ ha apoyado a cientos de empresarios llevando a cabo talleres, eventos para hacer contactos y conferencias para responder las acuciantes preguntas a las que se enfrentan los empresarios. Las mayores conferencias hasta la fecha fueron los eventos de Receta para el Éxito (Recipe for Success) de 2013 y 2014, donde empresarios de alimentos aspirantes y experimentados se reunieron para aprender sobre requisitos legales y estrategias comerciales que les permitirían agregar nuevos sabores al paladar local y nuevos negocios a la economía local.

**food.empowerment.design.**



<http://www.get-fed.org/>

---

**¡Comuníquese con nosotros  
sobre su interesante proyecto!  
Es posible que podamos ayudarle con su  
proyecto o lo dirijamos en la dirección correcta.**

---

### **Quiénes somos**

(f.e.d.) es un diseño sin fines de lucro basado en la misión con el lema “mejor diseño = más personas alimentadas”. Nuestra misión es brindar tiempo, orientación y asistencia a todos los que se preocupan por las personas que pasan hambre a través de una red de colaboración de personas, con el objetivo de ayudar a diseñar y construir instalaciones y programas que fortalezcan y nutran a la comunidad.

Nuestro objetivo es reflejar el compromiso y la pasión de las personas que dirigen estos refugios para las personas que sufren hambre a través de la colaboración con comunidades locales, otras organizaciones sin fines de lucro y de caridad ayudándoles a continuar sus misiones de bien social.

Nos esforzamos para lograr un intercambio tangible en el mundo mediante el acercamiento de las necesidades básicas para todos utilizando el diseño como fuente de transformación y celebración de la vida.

### **Nuestra historia**

(f.e.d.) fue fundada en 2012 por Joe Junius y Chris Curran de Aria Group Architects, Inc., una empresa de diseño y arquitectura del área de Chicago que se especializa en hostelería. Nuestro equipo tiene más de 15 años de experiencia trabajando con muchos restauradores y consultores en el diseño y la construcción de restaurantes en todo el país. Esto nos proporcionó un conocimiento en profundidad de los elementos espaciales y técnicos que hacen que los restaurantes sean exitosos y las cocinas funcionen.

### **Servicios que se brindan**

(f.e.d.) brinda apoyo a través de todas las formas de diseño: arquitectura, artes gráficas, paisajismo, planeamiento, investigación e interiores. Al hacerlo, intentamos lograr una evaluación de las necesidades de las instalaciones, la gestión de campaña de capital, la planificación del espacio y el edificio, la accesibilidad y el cumplimiento de códigos, y el diseño ambientalmente correcto en la construcción de una cocina comercial o la idea de ella, ayudando a brindar alimento y fortalecimiento a organizaciones y personas.

### **Colaboración**

(f.e.d.) desea ofrecer servicios de diseño para ayudar a desarrollar su organización, sin importar su tamaño. Mantenemos el deseo de trabajar con usted para completar un proyecto que tenga sentido para usted. Nos esforzamos por generar relaciones duraderas y ayudar en sociedad con organizaciones a lograr sus objetivos de erradicar el hambre. Al trabajar en sociedad, vamos a trabajar para lograr la compensación monetaria de (f.e.d.) para los productos finales acordados, ya sea asistiendo con subvenciones o mediante otras formas de asistencia si fuera necesario. (f.e.d.) lo conocerá a usted y a su comunidad para entender sus valores. No hay visión demasiado grande o demasiado pequeña, todo comienza con el primer paso. ¡Trabajemos juntos para erradicar el hambre!

# APÉNDICE A

## Solicitar una licencia de cocina compartida

### Requisitos para la solicitud de una licencia de cocina compartida

- Documentos de registro de la entidad comercial
- Estatutos, acta constitutiva, etc.
- Identificación vigente con foto y número de seguro social de todos los propietarios
- Certificado de Gerente de Higiene de Alimentos de la Ciudad de Chicago
- Alquiler o prueba de propiedad de la propiedad del local comercial (no es necesario para los que soliciten una licencia complementaria)
- Número federal de identificación de empleador (EIN, por sus siglas en inglés)
- Número de archivo del estado de Illinois
- Número de identificación de cuenta del Departamento de Impuestos de Illinois (IDOR, por sus siglas en inglés) (conocido antiguamente como número de Impuesto de Negocios [IBT, por sus siglas en inglés])
- Todas las deudas con la ciudad deben estar pagadas en su totalidad
- Plano de la planta (diagrama) del local comercial que indique lo siguiente:
  - Habitaciones, espacios y otras características físicas
  - Accesorios (lavabos, calentadores de agua, calderas, etc.)
  - Equipos
  - Área(s) de preparación de alimentos
  - Área(s) de almacenamiento de alimentos
- Declaración jurada de que todos los cambios estructurales, de plomería, eléctricos o de ventilación realizados a las instalaciones mientras estaban en la propiedad o control del solicitante se realizaron con un permiso de construcción válido.
- Consulta e inspección del Departamento de Salud de Chicago:
  - Antes de recibir una licencia, un solicitante debe llevar a cabo una consulta con el Departamento de Salud Pública de Chicago para revisar el equipo y las operaciones de seguridad alimentaria y debe aprobar una inspección sanitaria y una evaluación de riesgos de salud.\*

\* Nota: esto no es necesario para una Licencia complementaria de cocina compartida si la cocina ha aprobado una inspección sanitaria dentro de los 12 meses anteriores a la solicitud.

### Dónde hacer la solicitud

Puede solicitar una licencia en persona en el Centro de asistencia comercial del **Departamento de Asuntos Comerciales y Protección al Consumidor (BACP, por sus siglas en inglés)**, ubicado en: 121 North LaSalle Street, Oficina 800

Antes de presentar la solicitud, le recomendamos que programe una cita con un **consultor comercial de BACP** visitando el siguiente sitio Web:

[www.cityofchicago.org/city/en/depts/bacp/sbc](http://www.cityofchicago.org/city/en/depts/bacp/sbc)

[/small\\_business\\_centerhome.html](http://www.cityofchicago.org/city/en/depts/bacp/sbc/small_business_centerhome.html)

y seleccione **“Programar una cita”**

○ llamando al (312) 744-6249

### Tarifas de las licencias

Cocina compartida:

- \$660.00 por cocina compartida
- Se vence dos años después de la fecha de emisión

Cocina compartida-complementaria:

- \$330.00 por cocina compartida complementaria
- Necesaria además de la tarifa de licencia del establecimiento de alimentos minorista o mayorista
- Se vence dos años después de la fecha de emisión



Consulte más información sobre cómo obtener un **permiso** en el Departamento de Edificios de la ciudad de Chicago: [www.cityofchicago.org/city/en/depts/bldgs.html](http://www.cityofchicago.org/city/en/depts/bldgs.html)

Prepárese para su **consulta e inspección del Departamento de Salud** visitando la **Guía para la inspección inicial sanitaria** del Departamento de Salud Pública de Chicago:

[www.cityofchicago.org/city/en/depts/cdph.html](http://www.cityofchicago.org/city/en/depts/cdph.html)

Seleccione **“Servicios de protección alimentaria”** de la columna de la izquierda

# APÉNDICE B

## Definición de alimentos peligrosos

**Alimentos peligrosos:** cualquier momento en el cual se prepara o maneja comida potencialmente peligrosa en la cocina compartida, el usuario de la cocina compartida debe tener, en el lugar, a una persona con un certificado de Gerente de Higiene de Alimentos.

La categoría de alimentos potencialmente peligrosos es muy amplia y se debe asumir que todos los alimentos son potencialmente peligrosos a menos que cumplan con todos los criterios descriptos a continuación.

Los alimentos potencialmente peligrosos son los alimentos que requieran control de tiempo/temperatura para su seguridad, lo que consiste de productos lácteos o productos parcialmente lácteos, huevos, carnes, aves, pescados, mariscos, crustáceos comestibles u otros ingredientes, incluidos los ingredientes sintéticos, en una forma capaz de permitir el crecimiento rápido y progresivo de microorganismos infecciosos o toxigénicos; el crecimiento y la producción de toxinas de *clostridium botulinum*; o, en cáscaras de huevo crudo, el crecimiento de *salmonella enteritidis*.

Los alimentos potencialmente peligrosos incluyen alimentos animales (alimento de origen animal) que sean crudos o tratados con calor, alimentos de origen vegetal que estén tratados con calor o consten de brotes de semillas crudos, tomates cortados, melones cortados; y mezclas de ajo en aceite que no estén modificadas de una manera que resulte en una mezcla que no permita el crecimiento de microorganismos infecciosos o toxigénicos.

### Los alimentos potencialmente peligrosos no incluyen alimentos que:

- Tiene un nivel de pH de 4.6 o menos
- Tienen un valor de actividad del agua de 0.85 o menos
- Están en envases herméticamente sellados y sin abrir que se procesan comercialmente para alcanzar o mantener esterilidad comercial bajo condiciones de distribución y almacenamiento no refrigerados
- Sean huevos con sus cáscaras intactas que hubieran sido pasteurizados para destruir toda salmonela posible.

# APÉNDICE C

## Información complementaria sobre cocinas compartidas

**Sanidad:** los usuarios de la cocina compartida son responsables de seguir todos los requisitos sanitarios del Departamento de Salud. La educación necesaria para obtener los certificados necesarios debe cubrir las responsabilidades sanitarias pero los requisitos detallados deben leerse y entenderse en profundidad. La mayoría de estos requisitos pueden encontrarse en el Código de Higiene del Servicio de Alimentos de Illinois, disponible en [www.ilga.gov/commission/jcar/admincode/077/07700750sections.html](http://www.ilga.gov/commission/jcar/admincode/077/07700750sections.html).

---

**Mantenimiento de registros:** cada cocina compartida es responsable de mantener un registro de las fechas y horas durante las cuales se utilizó la cocina compartida y una copia de la autorización escrita del titular de licencia de la cocina compartida que permite a la persona utilizar la cocina compartida, incluidas las fechas de inicio y finalización de esa autorización.

---

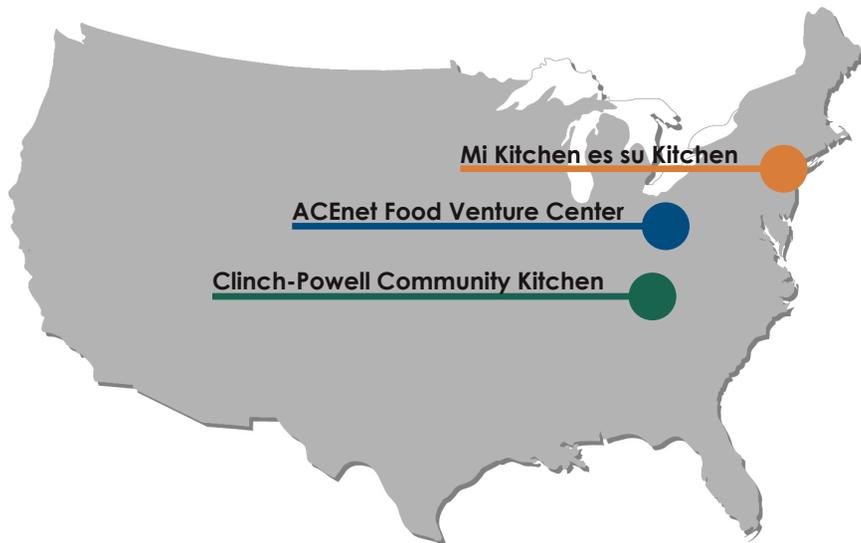
**Declaración de intención:** una declaración escrita, firmada por el propietario u operador de cada cocina compartida con licencia correspondiente que el solicitante utiliza o pretende utilizar, que contenga la siguiente información sobre cada una de las cocinas compartidas:

- (i) el nombre y la dirección de la cocina compartida
- (ii) el número de licencia de la cocina compartida
- (iii) una autorización escrita, firmada por el propietario o el operador de la cocina compartida, que indique que quien solicita la licencia de usuario de la cocina compartida ha recibido autorización por parte de dicho propietario u operador para rentar, alquilar o utilizar el espacio de la cocina en dicha cocina compartida; y
- (iv) la fecha de inicio y, si correspondiera, la fecha de finalización a la cual se aplica dicha autorización.

# APÉNDICE D

## Estudio de casos en Estados Unidos

Las instalaciones de cocina compartida pueden tener varias formas. Los planos para el desarrollo de la cocina deben tener en cuenta las necesidades de la comunidad en la cual estará ubicada la cocina, los tipos de clientes que se espera que la utilicen y los productos alimentarios que se prepararán en la cocina. La mayoría de las instalaciones de cocina en todo el país ofrecen servicios más allá del arrendamiento del espacio de cocina, como capacitación educativa para empresarios y espacio de eventos para eventos de la comunidad.



## Clinch-Powell Community Kitchen Sneedville, TN

**Instalación:** escuela abandonada de 1,000 pies cuadrados.

**Equipo:** organización sin fines de lucro y organización religiosa.

**Dinero invertido:** después de dos años de planificación e investigación como parte del Proyecto Aniversario (Jubilee Project), una misión de la iglesia Metodista Unida y sin fines de lucro, la cocina comunitaria Clinch-Powell comenzó utilizando el edificio de una escuela abandonada sin cargo durante sus primeros tres años de existencia. Una vez pasados los tres años, compró el edificio de la escuela por \$80,000 y realizó dos etapas de renovaciones por un total de \$131,000. El espacio total de esta cocina es de 1,000 pies cuadrados, lo cual incluye las áreas de preparación, procesamiento, almacenamiento y oficinas, así como también un apartamento para su único miembro de personal, el gerente de la cocina. Clinch Powell gastó \$174,000 en equipos de cocina, incluidos \$19,000 de equipo usado.

**Financiamiento:** la fuente de financiamiento inicial de la cocina fue una beca del Departamento de Agricultura de Estados Unidos y una beca de la Autoridad del Valle de Tennessee por \$100,000.

**Usuarios:** el treinta y siete por ciento de sus negocios son agricultores y el resto son pequeños empresarios que compran de los agricultores. El ochenta por ciento de los usuarios de la cocina son locales, y el resto viene de más de dos horas de distancia o desde otros estados.

**Estructura de arrendamiento:** existen tarifas adicionales de \$20-25 / hora para almacenamiento, etiquetado y empaquetado conjunto, a pedido.

**Ofertas adicionales:** Clinch-Powell ofrece asistencia comercial y técnica, así como también asistencia técnica sobre cocinas, que incluye desarrollo de recetas y análisis nutricional. No posee un acuerdo contractual para sus clientes.

## ACenet Food Venture Center Athens, Ohio

<http://www.acenetworks.org/>

**Instalación:** la incubadora de cocina incluye una cocina principal, una sala de empaque, un área de procesamiento térmico y un depósito. La cocina puede albergar a 12 inquilinos de una vez.

**Dinero invertido:** la idea para esta cocina se engendró a partir de una incubadora comercial existente que abrió en 1991 y de la necesidad de desarrollo económico. Entre 1992 y 1996, tuvo lugar la recaudación de fondos para iniciar la incubadora de cocina. La cocina recaudó \$650,000 y abrió sus puertas en 1996. Hoy en día, las inversiones netas de ACE suman \$1,4 millones, y está en campaña para recaudar otros \$500,000 para construir una nueva instalación.

**Financiamiento:** el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés), recaudación de fondos, y las tarifas que se cobran a sus inquilinos por el uso.

**Usuarios:** la clientela varía desde empresarios individuales a negocios más grandes con al menos 15 empleados. Su nicho de mercado está en la agricultura con una concentración en el proceso y la producción de alimentos en masa.

**Estructura de arrendamiento:** abre las 24 horas del día los 7 días de la semana y tiene uno o dos miembros de personal que trabajan a tiempo completo. La renta se determina en escala según el tamaño del negocio y cuánto espacio de producción se necesita. Las tarifas se cobran de acuerdo con qué parte de la cocina se utiliza (por ejemplo, empaque, cocina principal o baños). Muchos inquilinos con el tiempo pasan a tener su propia instalación.

**Ofertas adicionales:** existe un área de ventas al por menor en el frente de la incubadora que puede albergar a tres inquilinos a la vez. Asimismo, la instalación incluye jardines orgánicos e invernaderos. Se ofrecen servicios subsidiados adicionales gratuitos para inquilinos de cocina, incluidos el desarrollo comercial y alimentario, análisis nutricional y un departamento de préstamos a pequeñas empresas.

## Mi Kitchen es su Kitchen Long Island City, NY

<http://www.mikitchenessukitchen.com/>

**Instalación:** se asocia con una instalación sin fines de lucro que ya tiene una cocina comercial, y transforma el tiempo muerto de la instalación en una incubadora de cocina. Tiene 5,000 pies cuadrados con cuatro áreas de cocina separadas y espacio de almacenamiento.

**Equipo:** Mi Kitchen es su Kitchen se asocia con organizaciones sin fines de lucro.

**Financiamiento:** los gastos y los servicios respectivos de la instalación que ella misma ofrece, que en este caso son programas de capacitación laboral, se cubren con subvenciones gubernamentales. La cocina en sí misma es auto sustentada a través de ingresos por alquiler.

**Usuarios:** instalación urbana, el 85 por ciento de la cocina se utiliza para producción de alimentos y el otro 15 por ciento se utiliza para servicios de catering. Mi Kitchen es su Kitchen prefiere que sus inquilinos vendan desde sus hogares, generen cerca de \$10,000 en ventas anuales, tengan una base de clientes y tengan algún conocimiento comercial.

**Estructura de arrendamiento:** la tasa por utilizar la instalación se basa en su costo, sin incluir el gasto de arrendamiento ya que la instalación seguiría existiendo independientemente de la incubadora. Cuesta \$180.00 por turno nocturno, que va desde 6:30 p.m. a 2:30 a.m. de lunes a domingo y \$220.00 por cada turno diurno, que va desde 8:00 a.m. a 4:00 p.m. de viernes a domingo. Los ocupantes de la cocina deben tener estatus comercial, seguro de responsabilidad por productos, un depósito de seguridad y deben firmar un contrato.

**Ofertas adicionales:** desarrollo comercial, asistencia técnica y pruebas nutricionales y de alimentos.

Agradecimiento especial a:  
Enlace Chicago  
Chicago Community and Worker's Rights  
New Life Church, Little Village

Foto de la portada por Belhu Sanabria  
Foto de la contratapa por Michelle Kanaar

Créditos adicionales por las artes gráficas de Noun Project:

Yamini Ahluwalia (bombilla), Edward Boatman (pastel), Kelly Carnes, Creative Stall (martillo), Isabel Foo (manzana), Lastspark (caja), Phil Laver (pizarra), Jose Moya, Mikado Nguyen, Lorena Salagre (chef), Arthur Shlain (herramientas), Nathan Thomson (martillo) Ícono de calendario realizado por Freepik de [www.flaticon.com](http://www.flaticon.com)

© 2016 Institute for Justice Clinic on Entrepreneurship and [food.empowerment.design](http://food.empowerment.design)



Presentado por:



INSTITUTE FOR JUSTICE  
CLINIC ON ENTREPRENEURSHIP

[food.empowerment.design](http://food.empowerment.design)

