



MEIKO DESACTIVA EL COVID-19



Desactivación efectiva del coronavirus



Certificados por el Laboratorio Especializado HYGCEN®



The clean solution

Portavoz oficial:



DEKTON UNLIMITED

NEW INDUSTRIAL COLLECTION

ORIX - INDUSTRIAL Collection

DEKTON introduce la nueva serie INDUSTRIAL, fruto de la colaboración con Daniel Germani Designs.

Compuesta por cuatro transgresores colores de estilo urbano y carácter ecológico que llenan de fuerza y personalidad cualquier proyecto arquitectónico y decorativo.

Un ejercicio de innovación tecnológica y economía circular para un mundo más exigente.

DEKTON UNLIMITED



COSENTINO SEDE CENTRAL

T: +34 950 444 175

e-mail: info@cosentino.com

www.cosentino.com

Descubre más en www.dekton.com

Síguenos:  



Ultra Thickness
(0,8, 1,2, 2, 3 cm)



DEKTON[®]
designed by **COSENTINO**

La energía que cubre todas las necesidades de tu negocio



REPSOL

Inventemos el futuro



Contrata ahora un depósito de gas propano y llévate un regalo de 250€^[1]



Cuenta siempre con una alternativa energética eficiente gracias al alto **poder calorífico**, que te ofrece:

- ▮ **Asesoramiento energético gratuito:** te ofrecemos un proyecto llave en mano y **financiación^[2]**.
- ▮ Con tu depósito de gas propano, **instalación y mantenimiento gratis^[3]**.
- ▮ **Descuentos personalizados** en el consumo del gas.

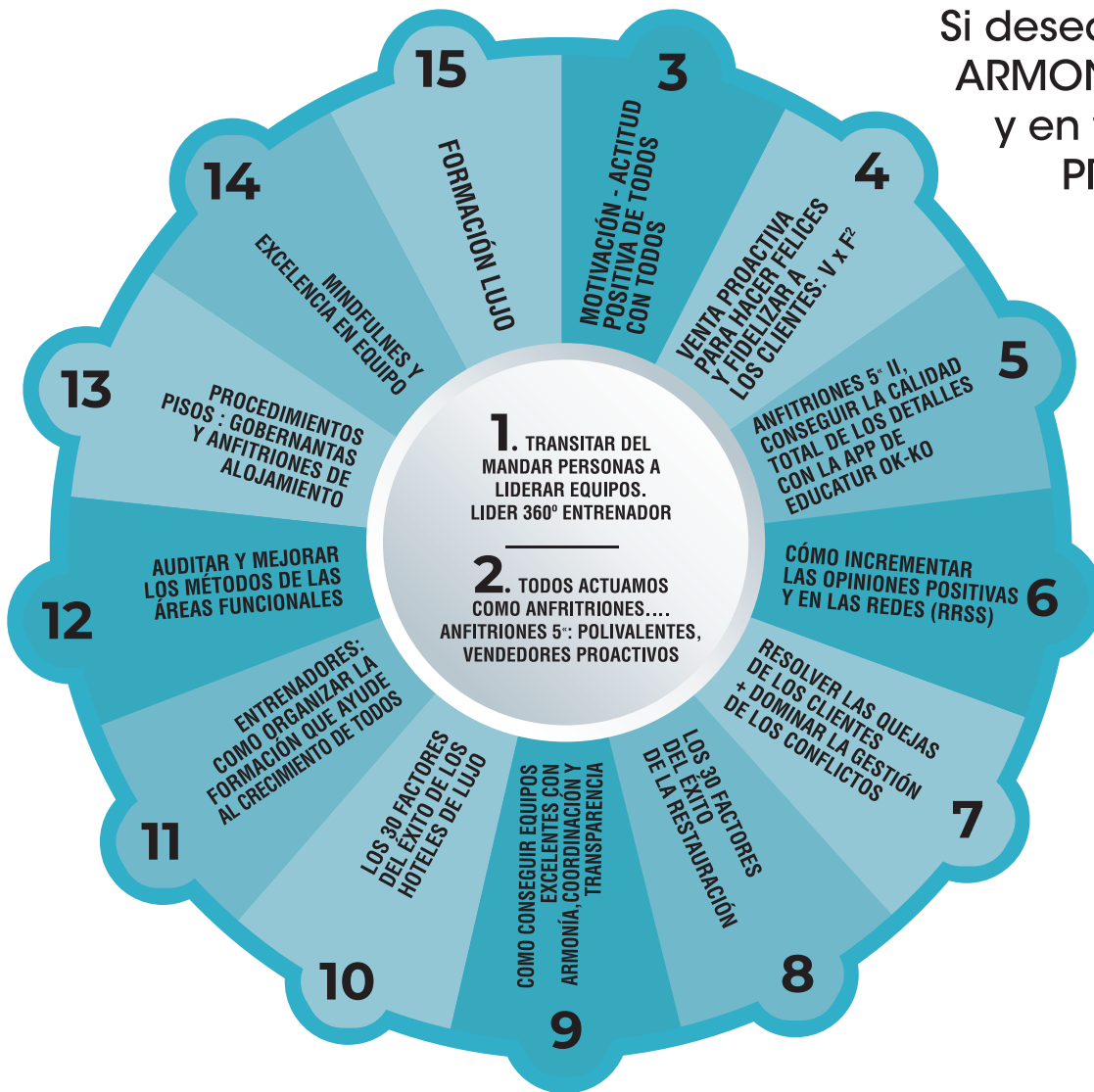
Llama ya al teléfono gratuito 900 321 900 o infórmate en *repsol.es*

^[1] Promoción válida hasta el 30 de noviembre de 2019 y si el llenado de gas se realiza antes del 29 de febrero de 2020. Los 250€ se entregarán en forma de una Tarjeta Solred Regalo válida en carburante o una tarjeta regalo de El Corte Inglés.

^[2] Financiación pendiente de aprobación por la entidad bancaria. La financiación podrá ser solicitada únicamente por clientes de gas propano a granel de Repsol. Los clientes solo podrán solicitar esta financiación a través de un Colaborador de Repsol que se encuentre adscrito y haya firmado el acuerdo correspondiente con el Santander Consumer Finance, S.A, CaixaBank, BBVA.

^[3] Oferta comercial de Repsol Butano, S.A. [c/ Méndez Álvaro, 44, 28045 Madrid] para contratos de suministro de gas con depósito en comodato firmados hasta el 30 de noviembre de 2019. La cuota de instalación exterior, incluyendo el centro de almacenamiento e instalación receptora exterior, será 0€ para consumos superiores a 800 kg para volúmenes de depósito iguales o inferiores a 4.000 litros. La cuota de servicios correspondiente al alquiler y mantenimiento será 0€ para toda la duración del contrato independientemente del consumo.

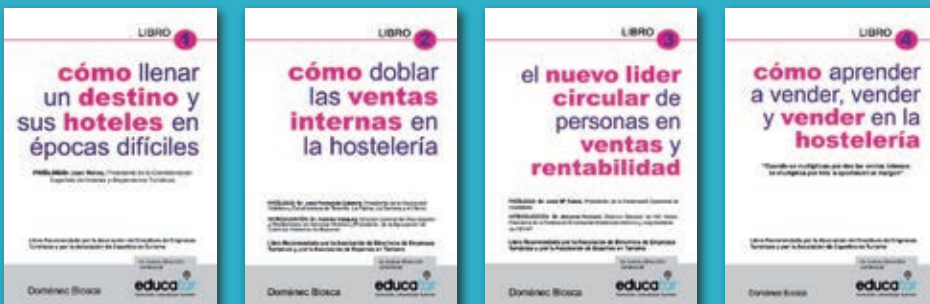
Si deseas **CRECER** en tu **ARMONÍA RELACIONAL** y en tus **HABILIDADES PROFESIONALES...**



"Juega con nosotros"
¡ESCOGE TÚ!

EDUCATUR EDICIONES

Encuentra todos los libros de turismo en nuestra editorial



**1ª COLECCIÓN:
LA NUEVA DIRECCIÓN
COMERCIAL**
AUTOR: Domènec Biosca Vidal

Presentaciones HR

Al lado de la Hostelería.

8

Reportajes

De vuelta a la "normalidad".	14
Cocinas hospitalarias en periodo COVID.	16
Factores de elección de un restaurante.	28
La nueva normalidad en Interiorismo.	33
Climatización y sistemas de ventilación.	3

Empresas

Meiko, garantía de desactivación de virus en vajilla.	22
Makro y FACYRE publican la Guía de Reapertura.	25
Numatic International líder en soluciones de limpieza.	36
(Necen Ozono) El desinfectante más potente del planeta.	38
"Hygienic & Happy Hotels" de Resuinsa.	44
P&G con las gobernantas.	46
Guía Comercial.	49

Actualidad

Nivel de apertura de la Hostelería.	12
Seguridad Alimentaria.	20
FACYRE.	24
La sala ha de evolucionar con nuevas actitudes.	26
Tendencias de pago en la era post COVID.	29
AMER.	30
Los equipos con armonía necesitan serenidad.	32
ASEGO.	42
AEDH.	45

Noticias

Notas de empresa.	48
-------------------	----



Staff

Hostelería & Restauración H.R.

Revista Técnico Profesional de la Restauración, Hostelería e Industrias Afines.

Director:

Fernando Hidalgo de Morillo - fhidalgo@revistahr.es

Coordinación:

María José Sanz Gallego - mjsanz.biomicral@revistahr.es

Publicidad y Marketing:

Luís Jiménez - publicidad@revistahr.es

Calidad:

biomicral@revistahr.es

Redacción:

Jian Zhang - redacción@revistahr.es

Asesores de Comunicación:

María Jesús Gil de Antuñano.

Diseño y Maquetación:

Enol Álvarez Santana

Suscripciones:

Belinda Sánchez Verbo - suscripcion@revistahr.es

Fotografías:

Redacción, Trimagen Fotografía Creativa.

Redacción-Publicidad-Suscripciones:

C/ Matilde Diez 11, Bajo.

Tel.: 91 510 27 28

www.hidalsa.com

28002 Madrid

Organizaciones Colaboradoras:

Asociación Catalana de Sommeliers, Asociación de Barmans Españoles de la Comunidad de Madrid, Asociación de Directores de Hotel de Madrid, Asociación Española de Antiguos Alumnos de las Escuelas de Hostelería y Turismo, Asociación Española de Directores de Hotel, Asociación Española de Gobernantas de Hotel y otras Entidades (ASEGO), Asociación de Jóvenes Restauradores de España, Asociación de Jefes de Recepción y Subdirectores de Hotel, Asociación de Las Llaves de Oro Españolas, Asociación Madrileña de Empresas de Restauración, AMER, Asociación de Maestros de Cocina de Castilla y León, Asociación para el Fomento de la Cocina Asturiana, Federación Española de Cocineros (FACYRE), Club de Jefes de Cocina de Madrid (JECOMA), Federación de Asociaciones de Barmans Españoles (FABE), Federación Hostelera de la Comunidad de Madrid (FEHOSCAM), Federación Empresarial de Hostelería de Valencia, Federación Nacional de Profesionales de Sala, Gremio de Restauración de Barcelona, Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres (U.A.E.S.), Unión Española de Catadores (U.E.C.).

Asesores Técnicos:

Doménec Biosca, Mariano Castellanos, Javier de las Muelas, Ana María Dobaño, Antonio Galán, Ignacio Guido, Fernando Gurruchari, José Luis Inarejo, Luis Irizar, Borja Martín, Íñigo Pérez "Urrechu", Ramón Lefort, Custodio López Zamorra, Lorena Moreno, Juan Carlos Muñoz, Carlos Orgaz, Vicente Romero, Paco Roncero, Manuel Ruiz, Mario Sandoval, Ángel Sierra, Roberto Torregrosa y Manuel Vegas.

Corresponsales-Colaboradores:

Asturias-Galicia: Pablo Sanz.

Extremadura-Andalucía: Felipe Damián.

País Vasco: José Luis Valle.

Castilla-La Mancha: Joaquín Muñoz.

Castilla-León: Pilar Rincón.

Cataluña: Guillermo Sanz.

Comunidad Valenciana: Javier Martínez.

Italia: Matteo Gaffoglio.

Profesionales de Hostelería & Restauración:

Ana Acin, Segundo Alonso, Oriol Balaguer, Martín Berasategui, Alicia Castro, Julián Duque, Rafaél Espantaleón, Juan José Fernández, Juan Carlos Galbis, Luis García de la Navarra, Dani García, Hipólito González, Pedro Larumbe, Joan Melchor, Adolfo Muñoz, Juan Andrés R. Movilla, Vicente Patiño, Guillermina Sánchez, Ramon Ramirez Francisco Ron, Koldo Royo y Benjamín Urdiain.

Edita: Biomicral S.L.

Depósito Legal: AS.-767/96

Impresión: Matiu - VA Impresores S.A

Suscripción

Empresa
Nombre y apellidos
D.N.I./N.I.F.
Domicilio Nº C.Postal
Población Provincia Tfno
Actividad

Un año

Dos años

Deseo suscribirme a **HOSTELERÍA & RESTAURACIÓN H.R.**, cuyo importe abonaré según la forma de pago elegida:

Contra reembolso

Banco

Efectivo

También puede suscribirse por tfno.:
(+34) 91 510 27 28
609 98 61 87

.....a..... de..... de 2020

DATOS DE DOMICILIACIÓN BANCARIA

Titular de la cuenta
Entidad bancaria

Datos de cuenta:

Entidad	Sucursal	D.C.	Número Cuenta
□□□□	□□□□	□□	□□□□□□□□□□

Domicilio Sucursal Población
C. Postal Provincia.....

(Firma y sello de la empresa)

PRECIO (IVA incluido)	ANUAL	BIENAL
España	60 €	90 €
Extranjero	85 €	120 €

HOSTELERÍA & RESTAURACIÓN H.R. respeta las opiniones de sus colaboradores y corresponsales pero no se identifica necesariamente con ellos. Autoriza la reproducción citando la procedencia y previa autorización de la Editorial.

Solicitado control OJD y de Calidad.

SAMSUNG

Wind-Free™

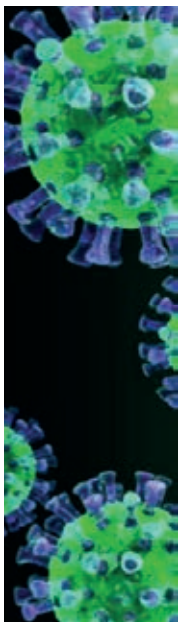
Ponte cómodo.
Es Wind-Free™.

Samsung Wind-Free™ extiende suavemente el aire de manera uniforme a través de 21.000 micro agujeros, manteniendo un nivel cómodo de frescor sin corrientes de aire directas.

<https://www.samsung.com/es/business/climate/>

Al lado de la Hostelería

La Hostelería vive un momento delicado tanto sanitaria como económicamente, consecuencia del COVID-19. Pero el sector ha de continuar y nosotros desde Biomical deseamos apoyarle desde diferentes áreas.



LA VUELTA DE LA HOSTELERÍA ESPACIOS SEGUROS

ORGANIZADO

Biomical
Hostelería & Restauración, HR
SFS Software para tu APPCC



“La vuelta de la Hostelería”
Ponencia Domènec Biosca
Presidente de Educator



**“Medidas extraordinarias para la prevención
de contagios por SARS-Cov-2”**
Ponencia Lara Ubiera Pérez
Lcd. CC. Químicas UAM

Martes 5 de Mayo 11.00 am



<https://zoom.us/j/4492322934>
ID de reunión: 449 232 2934

Biomical, editora de la revista **Hostelería & Restauración**, consciente de lo que supone la pandemia COVID 19 ha hecho un gran esfuerzo para apoyar a la Hostelería y a sus integrantes. Por este motivo ha creado desde un Kit para luchar contra con el coronavirus en los establecimientos del sector hasta organizar una decena de presentaciones on line con firmas representativas e importantes del sector, como *Resuinsa*, *Carmela Marti*, *Meiko* y *Neumatic International*. Incluso hemos editado para *Procter & Gamble*, *P&G*, la Guía “*Protocolos y Procedimientos para una reapertura segura*”, aportando el conocimiento técnico de los diferentes protocolos. También hemos apoyado a los más desfavorecidos de la sociedad con la creación de la entidad “Turismo Solidario 2020” conjuntamente con las principales asociaciones profesionales y empresariales de Hostelería.

Fruto de todo ello, y de la labor de nuestra consultoría en Seguridad Alimentaria, **Biomical** ha obtenido el *Identificativo Garantía Madrid*, como reconocimiento de la Comunidad Autónoma de Madrid por nuestro

compromiso contra el Covid-19, al haber aplicado las Medidas de Cumplimiento y Medidas Extraordinarias contra la pandemia, con el objetivo de minimizar el riesgo de contagio frente al Covid-19.

Presentaciones on line formativas e instructivas

Hostelería & Restauración, HR, consciente de la buena acogida de las presentaciones entre los integrantes del sector, ha decidido continuar con la organización de las presentaciones de carácter formativo conjuntamente con firmas comerciales representativas del sector y con diversas temáticas. Aunque, como es lógico, todas ellas han sido de forma on line motivadas por el confinamiento del COVID 19.

Si seguimos un orden cronológico, la primera en celebrarse ha sido “*La Vuelta de la Hostelería, espacios seguros*” organizada el 5 de mayo por ZOOM. En ella han participado como ponentes

Domènec Biosca Presidente de Educator; y Lara Ubiera, Licenciada en

Ciencias Químicas y asesora técnica de **Biomical**. Domènec Biosca, ha enfocado la vuelta desde la perspectiva de involucrar al equipo de trabajo, hacerle participe de los retos que la Hostelería debe de afrontar en el regreso y sobre todo adquirir mediante la formación, la calidad de servicio que el sector debe asumir en tiempos difíciles, como el actual con el coronavirus.

Por su lado, Lara Ubiera ha mostrado, a los más de cincuenta profesionales asistentes, un entorno real de cómo conseguir esos espacios seguros para las brigadas de sala, cocina y clientes. Ha recalcado lo esencial que es ofrecer seguridad y sentirse seguros, es la tarea principal que afronta la Hostelería. Ésta se consigue con la creación de protocolos con medidas extraordinarias de higiene y desinfección adaptados al Covid-19. Convirtiéndose en la principal herramienta que actualmente debe funcionar a la perfección para crear y sentir espacios seguros.

“*Hygienic&Happy Hoteles*”



La segunda presentación on line organizada por **Hostelería & Restauración, HR**, ha sido el 8 de mayo, en colaboración con las firmas *Resuinsa* y *Carmela Martí*. Con el título "Como conseguir *Hygienic&Happy Hoteles*" los más de noventa asistentes profesionales han seguido el debate sobre estancias en hoteles en las que la higienización y el confort van de la mano, para ofrecer a los huéspedes, descanso, relax y seguridad.

Como ponentes han intervenido Juan Antonio Lopez, Director Comercial de Resuinsa, quien ha aportado soluciones textiles higienizadas al tiempo que *Carmela Martín* nos invitaba a disfrutar de las estancias, pero adaptándonos a un entorno seguro sin minimizar en calidez que ofrece la línea de productos "Hygienic Textiles". Esta contribuye con el hotelero a cumplir con los protocolos indicados por las autoridades para una reapertura segura, consiguiendo además que el huésped viva una experiencia inolvidable.

Gracias a las propiedades intrínsecas del textil, a su total desinfección mediante el lavado industrial y a la innovadora línea de textiles desarrollados, entre los que se encuentran los tejidos antibacterianos con propiedades virucidas, ambas empresas ofrecen un abanico de soluciones para la vuelta a la nueva normalidad.

Lara Ubiera, asesora Técnica de **Bio-micral**, ha explicado desde un punto de vista meramente técnico, como adaptarnos a las normas higiénicas de obligado cumplimiento del Covid-19.

"La Vuelta de la Hostelería, espacios seguros"

Hostelería & Restauración, HR, a petición de los profesionales canarios, ha organizado el 19 de mayo, en colaboración con la Asociación de Cocineros de Canarias la sesión on line "La Vuelta de Hostelería, espacios seguros". En ella nuestra asesora técnica Lara Ubiera ha explicado ante una cuarentena de asistentes la importancia de los espacios seguros para la reapertura de la Hostelería.

El resto de ponentes Pablo Pastor, Presidente de ACYRE Canarias; Davidoff Lugo, Chef corporativo de Maroa Khun y Gabinete Literario de las Palmas y ex presidente de Mojo Picón; y Vanessa Santana, asesora gastronómica, han analizado el

LA VUELTA DE LA HOSTELERÍA ESPACIOS SEGUROS

ORGANIZADO

Biomicral
Hostelería & Restauración, HR

PONENTES

Davidoff Lugo Chef corporativo Maroa Khun y Gabinete Literario de las Palmas	Vanessa Santana Asesora Gastronómica
Lara Ubiera Lda. Química UAM	Pablo Pastor Presidente ACYRE Canarias

Martes 19 de Mayo, Canarias 17:30 Península 18:30

<https://zoom.us/j/37517634034>
ID de reunión: 979 2763 4034
Contraseña: 18CL18

reto al que se enfrenta la hostelería desde la perspectiva canaria frente al Covid-19 y sus consecuencias.

¿Cómo desactivar el SARS-COV2 en el lavado de vajilla?

Inactivación del COVID19 con Meiko

La inactivación del virus se ha certificado

Lavavajillas Multitanque (túneles):

- Prelavado a una temperatura mínima de 50°C
- Lavado con detergentes alcalinos a una temperatura en la superficie de la vajilla mínima de 60°C.
- Aclarado con abrillantadores, con una temperatura mínima en la vajilla de 70°C (lo que hace necesaria una temperatura mínima en la boquilla)
- Dado el caso, un secado posterior, con una temperatura decreciente
- Duración mínima del proceso (Meiko) 120 segundos

Desinfectante

- Alimento alcohólico a base de hidróxido potásico, metilato de sodio e hidróxido sodio.
- Concentración nominal de 2,5 g/l
- pH de 9 a 11 en la solución de activación.

Abbrillantador

- Agua Al-White 10 alcohol, Concentración nominal: 2 l/estándar/1.2.4, solo lavavajillas. Aplicación: gracia
- Concentración nominal de 0,1 g/l
- pH de 10-11 en la solución de activación.

Una de las sesiones más interesantes y técnicas ha sido la celebrada el 25 de junio con la firma alemana *Meiko*. En ella Francisco Freire, Project Sales Manager de *Meiko Ibérica*, ha explicado la solución perfecta para ofrecer protección y seguridad a los profesionales del sector en el lavado de vajilla.

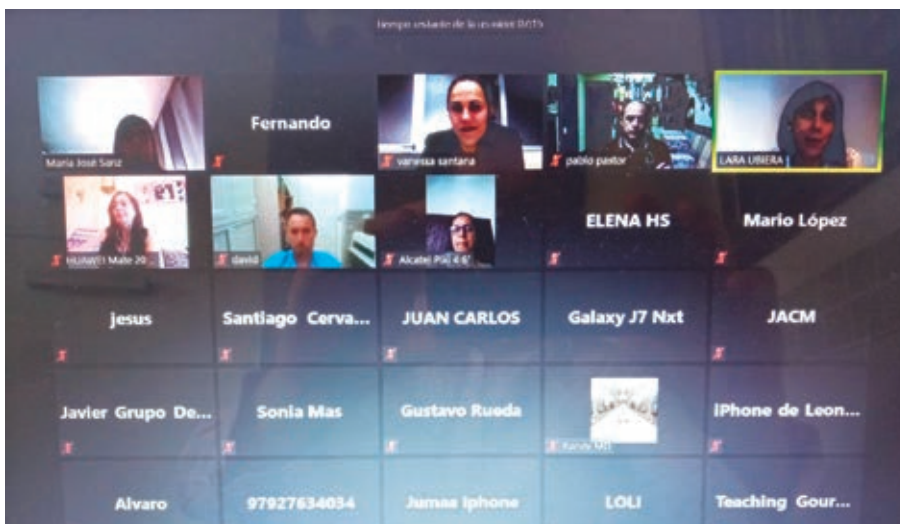
Francisco Freire ha analizado, ante una treintena de profesionales, la desactivación del virus en el lavado, el proceso de lavado adecuado (que pasa por la utilización de un detergente de calidad y el lavado a una temperatura y tiempo adecuados). También ha explicado la amplia gama de lavavajillas *Meiko* que sea adaptan a cualquier tipo de necesidad y situación.

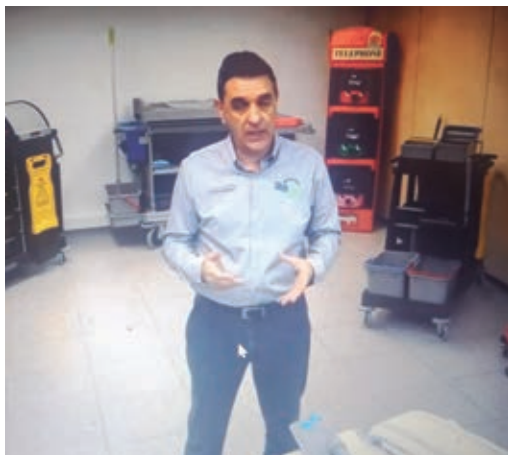
Meiko certifica, a través del Laboratorio de análisis y certificación de Micro y Virología Hyggen, que su gama completa de equipos de lavado de vajilla profesional elimina de forma efectiva el COVID19 durante el proceso de lavado.

Su gama consta de equipos de lavado bajo mesa, equipos de cúpula, lavadoras de utensilios y todos los túneles de cualquier tamaño, de arrastre de cestos o de transporte de banda.

"Equipos, Sistemas y Complementos Numatic adaptados a los nuevos protocolos de limpieza y desinfección"

Hostelería & Restauración, HR, y *Numatic International* han organizado tres sesiones on line, (concre-





Xavier Caballero presenta la multinacional Numatic.

tamente los días 2, 9 y 16 de julio) desde las instalaciones de Barcelona de la multinacional inglesa, desde donde se han presentado los equipos, sistemas y complementos *Numatic* adaptados a los nuevos protocolos de limpieza y desinfección en Hostelería. Estas presentaciones han estado dirigidas a gobernantas y propietarios de casas rurales de diferentes puntos de la geografía nacional y a las que han asistido cerca de noventa profesionales y empresarios.

El equipo de *Numatic International* dirigido por Xavier Caballero, área



Sergio Vives muestra la gama de aspiradores.

Manager en España, han demostrado los sistemas de limpieza y desinfección que *Numatic International* ofrece. Así como sus amplias gamas de mopas, carros y aspiradoras, todas ellas fáciles de utilizar, compatibles y capaces de garantizar una limpieza completa, segura y sostenible.

Xavier Caballero ha presentado las sesiones con una breve explicación de lo que *Numatic* representa como fabricante desde hace más de 50 años, lo que caracteriza a sus productos y la presencia mundial de la marca.

David Canut, Product manager Versaclean de Numatic, ha centrado la atención de los asistentes exponiendo las características de los sistemas *Numatic* de limpieza y



David Canut desvela las características de mopas y carros Numatic.

desinfección. Así como la utilización de los diferentes equipos realizando una completa "puesta en práctica".

Sergi Castellnou, responsable de los Centros Numatic, y Sergio Vives han sido los responsables de explicar uno de los puntos más fuertes de *Numatic* en el mundo: la aspiración. Ambos han centrado la atención en los cinco aspiradores profesionales que *Numatic* ofrece como solución para un entorno más limpio y seguro para los establecimientos hoteleros y casas rurales.

Guía "Protocolos y procedimientos para una reapertura segura"

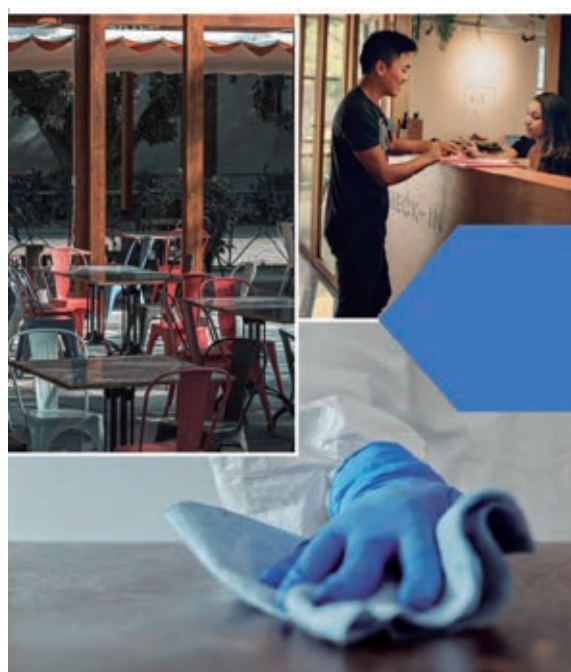
Guía completa que **Biomicral** ha desarrollado y editado para la firma *Procter & Gamble, P&G*. Ésta recoge los protocolos extraordinarios en materia de higiene y desinfección, como medida para hacer frente al Covid-19. De esta Guía se han editado 4.500 ejemplares que se han distribuido a nivel nacional entre los principales hoteles, restaurantes y centros de formación del sector.

La guía se ha estructurado en tres vértices, en los que se aconseja extremar los cuidados higiénicos del personal, protección frente a los proveedores y servicios exteriores. Así como múltiples medidas para ofrecer seguridad a los clientes.

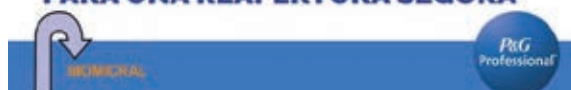
Es un soporte informativo y formativo, ideal para afrontar la reapertura de los establecimientos de hostelería después del cierre por confinamiento, debido a la pandemia Covid-19.

P&G posee una amplia gama de productos y soluciones para limpieza y lavandería de Hostelería, además de para Cocina, Habitaciones; y Ambientación y eliminación de malos olores.

Biomicral ha plasmado en la Guía de reapertura segura,



PROTOS Y PROCEDIMIENTOS PARA UNA REAPERTURA SEGURA



todos los procedimientos técnicos de higienización y desinfección, así como los protocolos del Plan APPCC, adaptados a las medidas extraordinarias Covid-19. Técnicas, que se convierten en una herramienta fácil y segura, al contar con los productos que P&G tiene en el mercado. Productos sencillos, eficaces y seguros para cada área de trabajo, que además ofrecen confianza y seguridad.

Turismo Solidario 2020

Hostelería & Restauración, HR y Biomicral, conscientes de las necesidades de parte de la sociedad, han dado un paso más allá y han decidido realizar una acción social uniéndose con las principales asociaciones profesionales y empresariales de Hostelería en la creación y lanzamiento de "Turismo Solidario 2020".

El objetivo de "Turismo Solidario" es apoyar y dar respuesta a las necesidades de los más necesitados derivadas de la crisis sanitaria y económica. Esta colaboración se canaliza mediante el apoyo a asociaciones sin ánimo de lucro que ya están trabajando y atendiendo las necesidades de la población en Madrid.

Hostelería & Restauración y Biomicral que ha estado ligada con

"Turismo Solidario" en una primera fase ha cumplido con la función de incorporar a esta entidad a diferentes asociaciones profesionales y empresariales, entre las que se encuentran Hostelería de España, la Asociación Madrileña de Empresas de Restauración, AMER, la Asociación de Antiguos Alumnos de Hostelería y Turismo, la Asociación Madrileña de Barmans y la Asociación Madrileña de Sumilleres, entre otras.

Kit para COVID de Biomicral

Biomicral ha lanzado al mercado un kits para el análisis de COVID-19 en superficies, que tras la prueba pertinentes permiten confirmar o descartar la presencia del virus.

El objetivo de estos análisis es comprobar la eficacia de los protocolos de limpieza y desinfección. A través de estas pruebas, los establecimientos podrán asegurar que sus protocolos son efectivos, garantizando al mismo tiempo que sus instalaciones son espacios seguros.

Para que el proceso sea sencillo, **Biomicral** en colaboración con su asesora técnica Lara Ubiera, Licenciada en Ciencias Químicas, y especializados en controles de Seguridad Alimentaria, realizan la toma de muestras remitiéndolas al laboratorio para su análisis.

Garantía.MADRID



**Identificativo
Garantía Madrid**

BIOMICRAL, S.L ha obtenido el Identificativo de Medidas de Cumplimiento y el Identificativo de Medidas Extraordinarias por su compromiso contra el COVID-19, estableciendo las medidas que se detallan a continuación:



BIOMICRAL
665 90 76 30
biomicral@hidalsa.com



Establecimiento adaptado a las medidas extraordinarias Covid-19 de higiene y desinfección.

Estos análisis permitirán certificar a las empresas que sus protocolos de desinfección en puestos de trabajo, espacios, establecimientos son los correctos y que pueden descartar la presencia del virus en las superficies de mayor contacto.

Para mayor información contactar:
biomicral@hidalsa.com
665 90 76 30.



Nivel de apertura en Hostelería

A principios de julio el 21% de los bares y restaurantes de España siguen sin abrir. En las zonas dependientes del turismo extranjero la actividad se encuentra entre el 30 y 40% respecto al año anterior.

José Manuel Fernández, Director General de FEDISHORECA



En la Federación Española de Empresas de Distribución a Hostelería y Restauración, FEDISHORECA nos preocupa la ocupación de la Hostelería, así observamos que la semana del 29 de junio al 5 de julio la caída global de la actividad de la Hostelería y la Distribución que lo suministra es todavía del 28% sumando los establecimientos cerrados (21%) y la pérdida de ventas de los que ya han abierto.

La evolución sobre la caída de actividad en la semana anterior, que fue del 35%, se ha moderado y ha supuesto 7 puntos porcentuales de aumento en la actividad. Con sólo el 79% de los establecimientos de hostelería abiertos (el 73% la semana anterior) las compras a los distribuidores y sus ventas han sido un 10% menores que el año anterior, estando el 21% de los establecimientos cerrados. Entre las Comunidades Autónomas y sus diferentes zonas se dan importantes diferencias: así en las zonas dependientes del turismo extranjero y con numerosos hoteles, como Baleares y Benidorm; como el centro de las ciudades de Madrid, Barcelona y Valencia entre otras, la actividad hostelera está todavía

entre el 30 y el 40% de la del año anterior (sumando los establecimientos cerrados y la menor venta media de los que han abierto).

En Baleares todavía están cerrados el 53% de los establecimientos y los que están abiertos venden de media un 25% menos que el año anterior. En Madrid, aunque continúan recuperándose siguen cerrados

el 33% de los restaurantes, en barrios del centro de la capital se mantienen todavía con caídas de actividad entre el 80 y el 50%.

En cambio, en las seis Comunidades con más establecimientos abiertos (Asturias, Aragón, Castilla León, Andalucía, País Vasco y Castilla La Mancha) llegan de media al 86% de aperturas, pero la actividad total de la hostelería cae de media el 23% respecto al año anterior. En esta última semana sólo aumentan estas Comunidades Autónomas 3 puntos porcentuales. Esto indica que están cerca del máximo de reaperturas al situarse en torno al 89% de establecimientos abiertos. En cambio, en el resto de Comunidades, que en la semana anterior todavía no superaban el 75% de establecimientos abiertos, han aumentado de media 8 puntos porcentuales

los abiertos en la semana (Castilla León 11 puntos, Galicia 9, Madrid 8, Baleares 8, Comunidad Valenciana 7, Cataluña 6, Murcia 6 y Cantabria 5 puntos).

En cuanto a las ventas Cataluña, Galicia, Madrid y Cantabria, de media, sólo mejoran en ventas esta semana 4 puntos porcentuales sobre la semana anterior, destacando el hecho de que Madrid solo pasa del 55% al 59% y se mantiene lejos del 72% de la media nacional. Las demás Comunidades, de media mejoran sus ventas sobre la semana anterior en 10 puntos porcentuales. La excepción son Navarra, por el efecto San Fermín, y Aragón que bajan en 6 y 3 puntos porcentuales sobre el resultado de la semana anterior.

La información proviene del estudio semanal que realiza FEDISHORECA sobre la Reapertura de la Hostelería tiene como fuente los datos que aportan semanalmente 120 Distribuidores a Horeca de toda España. La muestra es muy representativa al recoger la información sobre la situación de más de 90 mil establecimientos hosteleros.





Seguro. Simple. Efectivo.

**CONFIANZA Y SEGURIDAD
PARA TUS CLIENTES CON
TUS MARCAS DE
TODA LA VIDA**



cada experiencia cuenta™

De vuelta a la "Normalidad"

La vuelta a la "Normalidad" es el punto de partida a tener en cuenta, así como que "todo aquello que ahora es válido, puede que no lo sea en unos días". Estamos en una situación que no habíamos vivido, aprendiendo cada día y en donde la vuelta está siendo difícil y con incertidumbres.

Alfonso Villarejo Responsable de F&B y sumiller.



Zygmunt Bauman, sociólogo de referencia, acuñó el término "modernidad líquida" que ha definido nuestra sociedad actual y de la que no éramos conscientes hasta ahora. Las realidades sólidas de nuestros padres o abuelos se han desvanecido y han dado lugar a un mundo nuevo más precario, inseguro y provisional. El Covid19, nos ha hecho ver, la fragilidad en la que vivimos y que caer en desgracia y vivir en precario puede pasar a cualquier persona, perdiendo todo lo conseguido hasta ahora. La gente joven que intenta acceder a un mercado laboral cada vez más precario siente que son una carga y las personas con trabajo piensan que en cualquier momento lo pueden perder.

Esto lo vivimos en la crisis del 2008 y lo estamos viendo por desgracia otra vez en esta crisis provocada por el Covid19,

en donde las previsiones sociales y económicas se prevén devastadoras. En estos días, hemos pasado por todas las fases: negación (esto sólo es una gripe, no es para tanto); rabia (ver los estragos y el avance del virus a nivel mundial); miedo (¿Qué es lo que va a pasar?), aceptación (el virus está presente y hay que aprender a convivir y adaptarse) y por último, aprendizaje. Pero, ¿Qué aprenderemos?, ¿Qué cambiaremos? ¿cambiaré yo y así podré cambiar la sociedad? y ¿la sociedad va a cambiar?

Se ha escrito y hablado mucho durante estos meses de confinamiento y en estos momentos de desescalada sobre cómo va a ser nuestra "nueva normalidad". Según la estrategia de marketing "Ver-Pensar-Hacer-Cuidar", ahora pasaremos más a "pensar" en cómo podemos y debemos actuar, en lugar de "hacer" directamente y a intentar cuidar todos estos procesos de cambios que estamos creando. Y es que a partir de ahora todo va a ser diferente. Este año 2020 será recordado por la historia y muchas de las acciones que hagamos ahora, marcarán una diferencia.

Seguro que muchas de las acciones que tomamos ahora, desaparecerán cuando encuentren una vacuna, pero

puede que otras no. La colocación de mamparas de protección en posiciones de contacto directo y constante con los clientes ahora es necesaria, pero puede que más adelante no lo sea. Dependiendo del establecimiento, el buffet será supervisado más asiduamente sin aislar la comida, pero en algunas cadenas hoteleras se está barajando la opción de aislar la comida y tener un buffet asistido, con el consabido aumento de personal. Pero en donde debemos hacer más hincapié es en la higiene, en el lavado de manos y el uso de gel hidroalcohólico, obligatorio en todos los establecimientos.

El control de temperaturas en los casos que se pueda realizar, mantener una distancia de seguridad, respetar los aforos y las señaléticas de circulación es importante para tener en cuenta en esta nueva normalidad.

A corto plazo, va a ver muchos cambios en el área de F&B con el objetivo de garantizar la seguridad y ofrecer a todos los clientes esa tranquilidad que están buscando a la hora de viajar y alojarse. Pero ahora más que nunca, es cuando la tecnología va a ser una herramienta eficaz y evolutiva en los procesos. La facilidad para hacer check-in on line en



hoteles, o la implantación de códigos QR a fin de facilitar las cartas de los restaurantes en los dispositivos móviles de los clientes, van a ser claves en los próximos meses. Ya lo estamos viendo en los restaurantes, que se invita a todo el mundo a pagar con contact less en lugar de efectivo, que obligará a una mejor cobertura de red y adaptación de sistemas informáticos. Sin olvidar su desinfección diaria. La implantación de sistemas de cartas digitales contribuirá también al control de alérgenos.

Otro cambio importante será en el sistema de producción de los restaurantes, nos habituaremos al uso de guantes para cada acción específica o manos sin guantes pero con un lavado exhaustivo y constante de manos entre tareas, que es fundamental.

La recepción y desinfección de mercancías también va a ser básico para intentar asegurarnos que el virus no entre en nuestras instalaciones. Las desinfecciones de superficies continuadas también va a estar muy presente en nuestro día a día, como en las áreas de trabajo, suelos y utensilios. Asimismo la mayor frecuencia de inspecciones específicas para evaluar todo este trabajo cobra vital importancia.

Pero existe un reto intrínseco ¿seremos capaces de cuidar el medio ambiente a la vez que hacemos todo esto? ¿Seremos capaces de evitar más contaminación, ahora que hemos visto en estos dos meses que el mundo se regenera sin estar los humanos presentes?

Nuestro mayor reto, los clientes

Tampoco debemos olvidar nuestro mayor reto, los clientes. Para los que trabajamos e intentamos que la experiencia en nuestros locales sea increíble y conseguir así que vuelvan. Es labor de todos, clientes y trabajadores cumplir todas las medidas estipuladas. En nues-

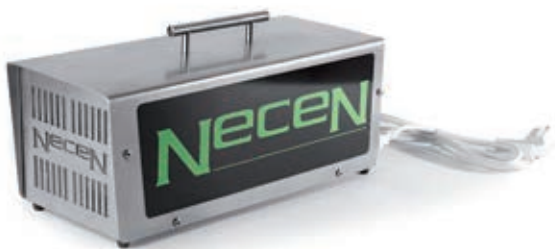


tro caso, sólo nuestro rigor, profesionalidad y exquisita supervisión será la clave para proporcionar a nuestros clientes, la seguridad que necesitan para disfrutar de un buen hotel o restaurante. En los tiempos que vienen, cuando estemos a 40°C, con la mascarilla, la corbata y extremando la limpieza y desinfección, siempre lo haremos con nuestra mejor sonrisa (aunque no sea vea), la mejor actitud y predisposición para conseguir (y lograr) que nuestros clientes disfruten e intenten olvidar en la manera que sea posible, que ahora estamos, en una "nueva normalidad".

Necen

Ozono www.necen.es

CAÑÓN OZONO 5000



¿Necesitas eliminar malos olores en las habitaciones de tu hotel?
¡Llámanos!

NATUR-CLOR 12



Dí adiós a la limpieza con químicos gracias a nuestro nuevo Natur-Clor 12.
Limpieza y desinfección garantizada.



932 433 200

Conoce nuestros equipos en
www.necen.es



info@necen.es

Cocinas hospitalarias en periodo COVID

Es cierto que durante el COVID los sanitarios han sido los protagonistas, pero tampoco han tenido un papel secundario los profesionales de Hostelería de los hospitales quienes han desarrollado una labor ejemplar y profesional.

Maria Jesús Gonzalez Callejas, Jefa de Hostelería Hospital Universitario Clínico San Cecilio.



María Jesús González.

La cocina del Hospital Universitario Clínico San Cecilio de Granada, atiende habitualmente las necesidades alimenticias y nutricionales de los pacientes que ingresan no sólo en nuestro centro hospitalario si no también en la Comunidad terapéutica de Alfacar. También atendemos a los acompañantes autorizados y profesionales de guardia, un total de 600 comensales que realizan las cuatro ingestas diarias (desayuno, almuerzo, merienda y cena), lo que eleva la cifra a una producción diaria de unos 2400 menús.

Para su elaboración contamos con una plantilla de 130 profesionales, entre los que se encuentran pinches, gobernantes, cocineros, jefes de cocina y responsables de calidad.

Disponemos de una de las cocinas más modernas del servicio andaluz de salud, al haberse inaugurado hace tres años. Está dotada y equipada con la tecnología más avanzada en materia de restauración colectiva.

Las exigencias en calidad y seguridad alimentaria en una cocina hospitalaria son elevadas. Nuestras cocinas tienen implementadas en sus procesos de gestión, exhaustivas normas de higiene y seguridad alimentaria que contribuyen

a dar respuesta a las exigencias sanitarias en materia de salud pública, al mismo tiempo que nos permiten minimizar los riesgos de enfermedades de transmisión alimentaria derivados de una posible mala praxis o a gestionar diariamente los puntos de control críticos.

Nuestra metodología de trabajo aún la “innovación tecnológica” (en cuanto al equipamiento y diseño de las instalaciones), junto con la “comida tradicional” (en cuanto a su oferta gastronómica y platos típicos de

la provincia). Todo ello elaborado bajo los requisitos y las “recomendaciones nutricionales de dieta saludable”.

La oferta gastronómica del Hospital Universitario Clínico San Cecilio da cobertura a todas y cada una de las patologías con las que ingresa un paciente.

Cuando un enfermo ingresa en el centro es el facultativo quien le prescribe la dieta acorde a su patología. Dicha información, es transferida por parte del personal de enfermería a un programa informático de gestión de dietas que

a su vez se traslada a la Unidad de Nutrición clínica y dietética, estos son responsables de asignarle el menú correspondiente. Finalmente toda esta información llega a Cocina traducida en número y tipo de platos a elaborar para conformar las dietas de cada uno de los pacientes.

Una vez que conocemos qué es lo que van a comer nuestros pacientes, nos ponemos manos a la obra y comienza nuestra producción. Para ello, el jefe de cocina reparte el trabajo a elaborar entre cocineros y pinches que ayudados de sus enormes marmitas, sartenes basculantes y hornos de última generación disponen de menos de 3 horas para elaborar todos los platos que conformarán las dietas personalizadas de cada paciente.

Emplatado y distribución:

A las 12:00 h y a las 19h comienza el emplatado de la comida y cena de cada enfermo. En una cinta sinfín, se deposita una bandeja con la tarjeta de cada uno de ellos. Dicha tarjeta contiene toda la información relativa a los platos que componen el menú de ese paciente (1er plato, 2º plato, guarnición, postre, pan y agua) y son los pinches los que



El personal del Hospital agradecido por las donaciones de alimentos.

van depositando en esa bandeja cada uno de los platos y alimentos correspondientes. Cuando llega al final de la cinta, se van colocando en unos carros que posteriormente serán los que se trasladen a planta.

La distribución comienza en cuanto sale el carro de cocina hacia las plantas de hospitalización. Los carros cargados con los menús de los enfermos son tapados con una funda para preservar su higiene y son transportados en ascensores de uso exclusivo para cocina hacia los diferentes oficios de planta. Allí se someten a un proceso de regeneración térmica (elevación de la temperatura) para que al paciente le llegue la comida en su estado óptimo de temperatura. A continuación se procede a la distribución. Una vez regenerado es cuando se procede al reparto y distribución de la comida a los pacientes.

Coronavirus, el papel del gobernante

Trabajar en periodo Covid, nos ha obligado no sólo a la utilización de mascarillas o equipos de protección individual (antes de la epidemia las utilizamos para el emplatado de alimentos) sino además a reorganizar nuestra metodología de trabajo en materia de seguridad alimentaria. En este sentido, el Servicio de Medicina Preventiva ha sido quien ha marcado las pautas a seguir para evitar al máximo la propagación del virus.

Desde el inicio de la epidemia se acordó, que para los casos sospechosos y los pacientes confirmados de

COVID, se les envasase la comida en material desechable para evitar el retorno a cocina de material contaminado de planta y minimizar así la propagación del virus a otras dependencias.

Otra medida que se aprobó junto con la Dirección de Enfermería fue que el personal de cocina no entrara en las habitaciones de los enfermos COVID, ni para distribuir la comida al enfermo ni para retirar la bandeja. Tarea que ha asumido el personal de enfermería para minimizar el contagio a profesionales de otros servicios.

Los circuitos de distribución de la comida hacia las plantas Covid también se han modificado, así la subida de carros se realiza por ascensores de zona limpia pero una vez en zona Covid, la bajada hay que realizarla por ascensores de zona sucia y una vez que retornan a cocina, limpiar y desinfectar los carros y las ruedas con agua e hipoclorito sódico.

También los propios profesionales de cocina hemos tenido que adaptarnos a la ardua y a veces complicada tarea de respetar en las instalaciones de trabajo, la distancia de seguridad entre compañeros, la utilización ininterrumpida de mascarillas, guantes, gafas, pantallas y a



La limpieza se extrema al máximo.

la extrema limpieza de manos con agua, jabón y gel hidroalcohólico.

Normas de higiene y seguridad alimentaria

Respecto a la indumentaria de protección personal durante el COVID, los profesionales han de utilizar guantes y mascarilla buconasal durante toda la jornada laboral. El uso de gorro para cubrir el cabello ya era una medida obligatoria antes de situación por Coronavirus para garantizar la seguridad de las comidas que servimos, así como la utilización de mascarilla, realizándose esta última sólo en aquellas etapas de la cadena de producción de mayor riesgo como

grupo **enerdex**

implantación de la norma ISO 50001
comercialización de energía verde
soluciones para la monitorización de consumos energéticos
modelos BIM para la gestión de su negocio
especialistas en eficiencia energética

911 41 06 73 -www.grupoenerdex.com- comercial@grupoenerdex.com



preparación, elaboración y emplatado de comidas. Ahora su uso se hace extensible a toda la jornada laboral.

Se ha puesto solución hidroalcohólica a disposición de los profesionales para reforzar la desinfección de manos, complementando el lavado de manos que se realiza con agua caliente dispensada por un lavamanos que se acciona con el pie, jabón bactericida y posterior secado con papel desechable.

También hemos mantenido la distancia de seguridad entre trabajadores (de al menos 1 metro) durante la jornada laboral.

Reorganización de los circuitos de distribución de comidas. Para ello, se han diferenciado las zonas de paso y hospitalización de pacientes Covid (zonas contaminadas) de las zonas limpias del hospital, por las que se transportan los carros de comida para ser entregadas en planta.

ejemplo), se ha implantado un menú de contingencia para disminuir la variabilidad de platos a elaborar, atendiendo siempre a las necesidades nutricionales de las diferentes patologías que presentan nuestros pacientes.

Medidas de higiene en cocina para evitar la contaminación

Las medidas básicas de higiene alimentaria son:

Correcta higiene de manos con agua caliente y jabón bactericida. Posterior secado con papel desechable.

Limpieza y desinfección de superficies, equipos, utensilios e instalaciones.

Separación de alimentos crudos de alimentos cocinados.

Conservación de alimentos de distintas naturaleza (frutas, verduras, carnes, pescados, lácteos, congelados...) en zonas diferenciadas y a temperatura adecuada.

de superficies de cocina, equipos de producción, carros de transporte de bandejas de comida durante toda la jornada laboral (además de las medidas implantadas para evitar la contaminación entre los profesionales del servicio).

Los trabajadores debemos evitar tocarnos la nariz, ojos y boca durante la manipulación de alimentos. Si lo hicieramos debemos desinfectarnos las manos antes de continuar con la actividad.

El Servicio de Hostelería del Hospital Universitario Clínico San Cecilio está certificado en una norma estricta de seguridad alimentaria, la ISO 22000:2008. Además, disponemos de protocolos de trabajo que recogen todas las medidas a llevar a cabo para evitar que la comida se contamine. Incluso diariamente verificamos que los profesionales llevan a cabo eficazmente las medidas y se realizan controles microbiológicos de comidas, superficies y manos de manipuladores de alimentos.

Servicio de lencería

El Servicio de Lencería del Hospital Universitario Clínico San Cecilio también ha jugado un papel fundamental en la gestión de la pandemia y ha tenido que reorganizarse para atender la demanda y la necesidad de uniformidad de los trabajadores sanitarios.

Debido a la falta de existencia de uniformidad desechable para los profesionales que trabajan en servicios y salas con pacientes COVID, se han puesto en marcha las siguientes medidas:

Entrega de uniformidad textil genérica (no personalizada): proporcionando dotaciones necesarias de pijamas de tela para que cada servicio se cambie con la frecuencia necesaria.

Contratación de servicios de lavandería para ser más ágiles en el lavado, higienización y reposición de los pijamas textiles para dotar a los servicios de la uniformidad necesaria.

Los gobernantes han tenido que adaptar la metodología de entrega y recogida a las necesidades de los servicios y profesionales que trabajan en los servicios COVID. Pasamos de trabajar de lunes a viernes (turno de mañana), a doblar la plantilla y trabajar de lunes a domingo en turnos de mañana y tarde.



Grandes profesionales cuidan todos los detalles.

En las unidades de hospitalización destinadas exclusivamente a pacientes Covid, los carros que contienen las bandejas de comida de los pacientes se entregan al inicio de la sala para evitar que los profesionales de cocina accedan a la zona de contagio, procediendo el personal de enfermería al reparto de comidas.

La comida elaborada destinada a pacientes Covid se envasa en material de un solo uso (incluyendo la bandeja), siendo desechada en planta por personal sanitario una vez los pacientes han terminado de comer, evitando así el retorno de vajilla hasta cocina y minimizando el riesgo de contagio.

A fin de poder hacer frente a posibles emergencias que pudiesen ocurrir en este estado de alarma (tales como profesionales contagiados y aumento del número de comidas a elaborar por

Evitar la exposición de alimentos a temperatura ambiente.

Cocinar los alimentos alcanzando más de 65 °C en el interior (75°C en caso de huevo fresco).

Higienización de vegetales de consumo en crudo con lejía de uso alimentario.

Como indica la Organización Mundial de la Salud la transmisión de Coronavirus no se realiza a través de la comida, por lo que hemos respetado las normas de higiene establecidas para la manipulación y elaboración de comidas (cuya finalidad es evitar cualquier tipo de contaminación de los alimentos), no siendo necesario tomar precauciones especiales de seguridad alimentaria. Aún así y debido a la situación actual, se han reforzado todas las medidas aumentando el número de limpiezas y desinfecciones realizadas



Electrolux
PROFESSIONAL



ÚNETE A LA REVOLUCIÓN COOK&CHILL

Productividad, facilidad de uso y rendimiento nunca antes vistos. Los Hornos y Abatidores están perfectamente sincronizados gracias a la exclusiva tecnología SkyDuo.

Descubre una experiencia Cook&Chill increíble.

ELECTROLUX SKYLINE, EL NUEVO HORIZONTE EN LA COCINA

**Para más información llame al tel.: 91 747 54 00
o envíe un correo electrónico a foodservice@electrolux.es**



Prevención del coronavirus en cocinas de colectividades

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) ha confirmado que no hay evidencia de que los alimentos sean una posible fuente o ruta de transmisión del *Covid-19*. Se ha de respetar al máximo los protocolos de seguridad alimentaria, limpieza, higiene y desinfección.



El Centro Europeo para la Prevención y Control de Enfermedades, ECDC, confirma que el virus COVID 19 se extiende de persona a persona, a través de gotitas respiratorias que los enfermos estornudan o exhalan y también por la tos. Si estas gotas caen sobre alimentos o superficies donde posteriormente se va a trabajar con alimentos pueden ser las responsables de una transmisión por vía alimentaria.

En los últimos años, se ha identificado a los virus entéricos (norovirus NoV y al virus de la hepatitis A VHA) como causa de enfermedades transmitidas por los alimentos, sin embargo no hay constancia de este hecho con virus respiratorios, como el Covid-19.

Las características de estos virus determinan las estrategias de gestión para su tratamiento. Los virus necesitan entrar en las células hospedadoras vivas para poder multiplicarse (replicarse). A pesar de las grandes cantidades de partículas víricas que se eliminan, sólo se necesitan menos de 100 partículas víricas/infecciosas para causar enfermedad.

Los virus transmitidos por vía fecal/oral pueden persistir meses en los productos alimentarios o en el ambiente. Los transmitidos por vía respiratoria, como el Covid-19, pueden resistir días en presencia de humedad y materia orgánica.

Las temperaturas de congelación y refrigeración mantienen los virus, son factores importantes que aumentan su persistencia en el medio ambiente. El calor y la desecación pueden usarse para inactivar los virus.

Las prácticas tradicionales del lavado de manos con agua y jabón antiséptico son más eficaces para la reducción de los virus infecciosos que el uso de higienizadores de manos.

En las empresas alimentarias y dentro del Sistema de Autocontrol se debe contar con unos prerrequisitos entre los que estarán desarrolladas las Prácticas Correctas de Higiene (PCH) y las Buenas Prácticas de Elaboración (BPE).

Para evitar una posible transmisión alimentaria de virus, se deben extremar las Prácticas Correctas de Higiene (PCH) y las Buenas Prácticas de Elaboración (BPE).

Medidas de higiene

El personal ha de reforzar las medidas higiénicas. La higiene de manos es la medida principal de prevención y control de la infección que se hace preferentemente con agua y jabón antiséptico. Se debe realizar higiene de manos frecuentemente y siempre al inicio de la actividad; tras usar el baño, después de los descansos o antes de ingerir cualquier alimento. Además de en las manipulaciones de materias primas o productos diferentes, así como cuando nos hayamos tocado objetos no limpios (dinero y llaves, por ejemplo), tras fumar y después de haber tenido contacto con residuos sólidos o desperdicios.

El uso del móvil ha de ser nulo pero si, por extrema necesidad se utiliza, se deben lavar las manos de nuevo.

Evitar toser o estornudar sobre los alimentos o superficies de trabajo. En el caso de posibles golpes de tos o estornudos, hay que colocar un pañuelo de un solo uso sobre la boca y nariz y, posteriormente, lavarse las manos.

Evitar tocarse el pelo, los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan la transmisión. Si lo hacemos hay que lavarse las manos.

El haber utilizado guantes, no exime de realizar la correcta higiene de manos tras su retirada.

Las uñas deben llevarse cortas y cuidadas, evitando el uso de anillos, pulseiras, relojes de muñeca u otros adornos.

Recoger el cabello largo en una coleta o moño bajo, debiendo cubrirse con gorro.

El personal con cualquier lesión cutánea deberá llevar una protección con vendaje impermeable coloreado, y en el caso de que padezca alguna enfermedad gastrointestinal o respiratoria ha de informar a su inmediato superior.



No se permitirá la entrada a las áreas de manipulación de alimentos a ninguna persona ajena a este servicio o que perteneciendo a él no se encuentre en su horario de trabajo. Las visitas de comprobación e inspección del funcionamiento de la actividad, han de estar autorizadas, pueden pasar a las áreas de elaboración siempre que estén equipadas con la indumentaria adecuada.

Buenas Prácticas de Elaboración (BPE)

Es importante mantener un correcto estado de limpieza las instalaciones y utensilios:

Se ha de asegurar una correcta limpieza de las instalaciones, equipos y superficies por lo que después de cada servicio, se deberá realizar limpieza y desinfección sin olvidar los pomos de las puertas y cámaras, así como cualquier superficie que hayamos podido tocar con las manos.

Cada vez que se cambie de materia prima o producto, limpiar y desinfectar los equipos y utensilios.

El procedimiento de limpieza y desinfección se hará de acuerdo con el definido por la empresa de forma habitual. Existe evidencia de que estos virus se inactivan tras pocos minutos de contacto con desinfectantes comunes como la disolución recién preparada de hipoclorito sódico-lejía (concentración de cloro 1 g/l, preparado con dilución 1:50 de una lejía de concentración 40-50 gr/l). También son eficaces concentraciones de etanol 62-71% o peróxido hidrógeno (agua oxigenada) al 0,5% en un minuto. En caso de usar otros desinfectantes, debe asegurarse de su eficacia. Utilizar según lo indicado en las Fichas de Datos de Seguridad.

No debe quedar humedad en la superficie una vez terminemos el procedimiento.

Emplear los detergentes y desinfectantes habituales autorizados (con efecto

virucida); para superficies utilizar material textil desechable.

No se requiere un tratamiento especial para la vajilla, ni utillaje de cocina desechable. Si el menaje no es de un solo uso, hay que lavar y desinfectar toda la vajilla, cubertería y cristalería en el lavavajillas con una temperatura superior a 82° C, nunca realizar esta tarea de forma manual.

Cada centro de trabajo debe garantizar la disponibilidad del material higiénico necesario.

Utilizar paños de cocina de un solo uso, evitar usar un solo paño para todo.

Si se precisa probar la comida, realizar la prueba con una cuchara, esta no podrá volver a utilizarse si antes no se ha lavado y desinfectado.

Cuando se utilicen verduras y hortalizas crudas para la elaboración de ensaladas o para su consumo en frío lavarlas y desinfectarlas. En estas operaciones es obligatorio el uso de mascarillas.

En las zonas de emplatado y embandejado también es obligatorio el uso de mascarillas y, en determinados casos, de guantes.

Exclusivamente se utilizarán ascensores durante los horarios de distribución de comida.

Conductas del personal

Utilización exclusiva de ropa de trabajo, no se puede salir del centro con el uniforme de trabajo.

El personal de servicio no deberá usar mascarilla ni guantes desechables de forma habitual, salvo los indicados para prevenir los riesgos laborales descritos en la evaluación de riesgos del puesto de trabajo. Deberá mantener una adecuada higiene con lavado y desinfección frecuente de manos.

Para evitar contagios, se recomienda evitar abrazos, besos o estrechar las manos. También se recomienda no compartir objetos.

Es aconsejable mantener una distancia de un metro ante cualquier persona.

Evitar el uso de lentillas. Si se necesitan gafas, deben estar fijadas con cinta adhesiva desde el puente de la gafa a la frente.

Se recomienda no usar maquillaje u otros productos cosméticos que puedan ser fuente de exposición prolongada en caso de resultar contaminados.

Organizar el trabajo de modo que se reduzca el número de personas trabajadoras expuestas, estableciendo reglas para evitar y reducir la frecuencia y el tipo de contacto de persona a persona en zonas de comedor de personal o de vestuarios.

Plan de contingencia

Se debería tener previsto un Plan de Contingencia con definición de actuaciones referentes a:

Sustitución de personal enfermo o en contacto con enfermos (según categoría profesional).

Composición del menú de emergencia a distribuir desde el propio centro, pero sin necesidad de su elaboración. Desarrollo por dietas según patologías y tiempo de respuesta.

Composición del menú de emergencia elaborado en una cocina externa al centro. Desarrollo por dietas según patologías y tiempo de respuesta.



Comedor de personal

En los bufféts, hay que cambiar frecuentemente las pinzas, cucharones y otros utensilios de servicio.

No deberán estar accesible, para su autoservicio, los platos de consumo en crudo o los platos fríos.

Ventilar después de cada servicio los salones y comedores abriendo las ventanas.

El personal de servicio del comedor deberá recomendar a los comensales desinfectar sus manos con gel desinfectante a la entrada y a la salida del comedor.

En los accesos al bar y salones de descanso, también se debe animar al uso de gel desinfectante, a la entrada y a la salida.

Pulverizar con solución desinfectante las mesas de salones y comedores.

MEIKO, garantía de desactivación de virus en vajilla

El COVID-19 ha supuesto un gran cambio para la sociedad y para la Hostelería. El SARS CoV2 ha afectado y afecta a todos los segmentos que componen el sector. A partir de ahora nos enfrentamos a nuevos retos generados por esta pequeña partícula de material genético envuelta en una mínima capa de grasa. *La revolución del lavado ha llegado.*



de tres factores. En primer lugar, un detergente que destruya la cápsula que envuelve al virus, eliminando así su capacidad de infectar. El segundo factor es una temperatura suficiente para que el detergente actúe con efectividad. Y, en tercer lugar, el tiempo necesario para que el detergente actúe.

¿Que deben garantizar los equipos?

En primer lugar, como es obvio, lavar bien. Pero con esto ya no es suficiente: Ahora deben garantizar que el detergente se aporte en cantidad suficiente, que la temperatura en la vajilla sea la adecuada y que el tiempo de contacto del detergente a esa temperatura y con la vajilla sea el necesario. Ahora hay que ser más exigente que nunca.

Por las características del coronavirus, la desinfección e higiene de manos correctas son suficientes para la manipulación de la comida cocinada, al ser el virus muy sensible a temperaturas superiores a 70°C. Sin embargo, por seguridad, los restaurantes no podrán tener las mesas montadas con la vajilla, al aumentarse las posibilidades de contaminación. También será diferente el camarero que recepcione a los clientes que el que sirva el plato a pie de mesa, o el que recoja la mesa.

Los mismos almacenes de vajilla deben incorporar pulsos de desinfección mediante luz ultravioleta y cañones de ozono dirigidos al interior del establecimiento, para evitar su contaminación tras el lavado.

¿Cambiará la higiene de utensilios, vajilla y la cristalería?

Hasta ahora ninguna certificación de las que tenemos los fabricantes, los que la tenemos, aplica ensayos con virus como requerimiento y prueba de calidad de resultado higiénico.

MEIKO tiene la solución perfecta para ofrecer protección y seguridad a todos los profesionales del sector. De forma estándar y sin modificar los equipos ya instalados.

Desactivación del Virus en el lavado

Los virólogos no consideran seres vivos a los virus. Por ello utilizan el término desactivar: conseguir que no pueda transferir su carga genética y reproducirse.

El proceso de lavado adecuado

Hasta ahora se utilizan bacterias relativamente resistentes como patrón de medida para la certificación. Pero esto va a cambiar.

El proceso de desactivación de los virus en un lavavajillas profesional requiere el cumplimiento





Parámetros de lavado efectivos

Los equipos de lavado MEIKO, toda la gama, han sido probados por el laboratorio certificador HYGCEN© generando los protocolos que siguen para desactivar el virus. El proceso de lavado efectivo para **equipos estáticos (bajo mesa, cúpulas y lavadores de utensilios)** requiere que:

- La vajilla esté a 60°C durante el lavado con detergentes altamente alcalinos.

- El aclarado sea a 70°C en la vajilla y con abrillantadores ácidos.

- El proceso debe durar como mínimo 90 segundos. Si la vajilla no alcanza la temperatura, el proceso de lavado se debe dilatar hasta conseguirlo.

Túneles de lavado, de cestos o de cinta,

Estos requieren:

- 60°C en la superficie de la vajilla en el lavado, (50°C en superficie si

hay un prelavado) con detergentes altamente alcalinos,

- 70°C en superficie en el aclarado con abrillantadores ácidos.

- El proceso de lavado más aclarado debe durar, como mínimo, 2 minutos.

La fase del secado, si la hay, no cuenta para la desactivación del virus. Como en el caso de los equipos estáticos, el proceso de lavado debe alargarse, en este caso disminuir la velocidad de transporte, hasta que la vajilla alcance las temperaturas indicadas.

Esto es lo que los microbiólogos certifican que funciona y que aconseja MEIKO y garantiza en sus equipos.

Con MEIKO se cubren todas las variables. Sus sistemas de lavado de vajilla desactivan el virus y garantizan higiene a sus clientes.

Los hosteleros pueden estar tranquilos con la tecnología alemana de los equipos MEIKO.

Más información:

Meiko Clean Solutions Ibérica
www.meiko.es

Las Normas alemanas DIN vs. HygCen



Nivel Efectivo de Higiene

Virus encapsulados (SARS-CoV-2)

Bacteria (E. faecium)

DIN 10512
DIN 10511
DIN 10510

Certificado HygCen

Requisitos

Características E. faecium:

- Bacteria que, entre otros, forma parte de la flora intestinal humana. Pertenace a la familia de los enterococos.
- Sobrevive en las condiciones más extremas del cuerpo
- Muy resistente puede residir incluso en la bilis
- Exposiciones cortas a temperaturas de 60°C o superiores no le afectan.

* DIN 10510: Una velocidad de transporte debe asegurar que el tiempo de contacto de 2 minutos es alcanzado.

* DIN 10512: Tiempos de contacto de 90 segundos es un buen requisito para alcanzar un resultado de lavado perfectamente higiénico.

	DIN 10510/11/12	Certificados HygCen
Validez de máquinas	Todos	Sólo MEIKO
Validez de procesos	Todos	Sólo procesos MEIKO
Eficacia confirmada	Bacteria/ E. faecium	SARS-CoV-2
Temperaturas requeridas	Tanque/calderín/boquillas	Tanque/calderín/boquillas Y superficie de la vajilla
Tiempo contacto recomendado	Recomendación vaga (*)	120 / 90 s
Requisitos detergente	• Generalmente alcalino • "sin surfactantes espumantes"	Recomendaciones precisas para virus encapsulados ✓ Componentes ✓ Concentración ✓ Valores de pH ✓ Alta alcalinidad (detergente)
Concentración detergente	• Aplicar concentración apropiada	
Requisitos abrillantador	• Sin espuma • Basado en surfactantes no iónicos	
Concentración abrillantador	• Sin información	

Ser solidarios, labor de todos

Numerosas asociaciones integradas en la Federación de Cocineros y Reposteros Españoles, FACYRE, estamos realizando acciones solidarias ante esta pandemia del COVID 19, como ACYRE Madrid en la Comunidad madrileña y ASCAIB en Baleares.

Sebastian Grimalt, Secretario ASCAIB.



Las Islas Baleares sustentan su sistema económico en el turismo, y con él la restauración. La dilatación en la apertura de hoteles y restaurantes están haciendo mella en la economía autonómica, pero también en muchas familias cuya fuente de ingresos proviene del sector turístico. Cuando empezaba la temporada entró en escena la pandemia que está asolando el mundo entero, la economía se paralizó y se procedió al cierre de establecimientos y a la cancelación en la apertura de otros tantos.

El problema de las zonas turísticas radica principalmente en la temporalidad del empleo, que se equilibra con las ayudas por prestaciones del desempleo. Este año las cosas van a ser muy diferentes para muchas familias. Se avecinan tiempos críticos para un gran número de personas vinculadas, directa o indirectamente, con la industria turística.

La crisis del COVID-19 ya se empieza a notar en el tejido social más vulnerable, por lo que se puede prever un aumento significativo de la demanda de ayuda a instituciones y asociaciones. De hecho, los comedores sociales han incrementado el número de usuarios en poco tiempo.



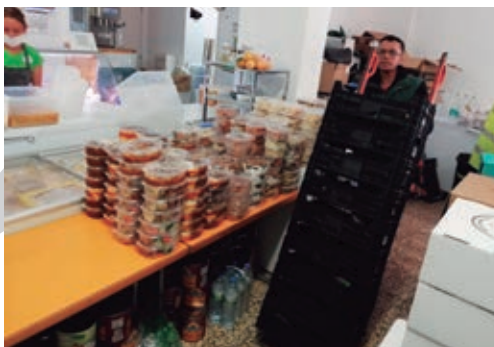
Con las iniciativas solidarias, pretendemos aportar nuestro granito de arena para paliar, en la medida de lo posible, las necesidades más básicas de los sectores vulnerables. En estos momentos estamos colaborando con el comedor social Zaqueo de Palma de Mallorca, donde damos servicio a 150 personas. Desgraciadamente, en poco tiempo hemos pasado de 80 personas a 150, la previsión es que el número aumente.

También hemos ofrecido nuestros servicios a diferentes estamentos de las administraciones públicas. Nuestro pre-

sidente, Koldo Royo, muy concienciado en la necesidad de establecer una red de ayuda para los más desfavorecidos, es consecuente de la necesidad de disponer de equipos EPI. Cuyo objetivo es la realización adecuada del voluntariado, cuando las características de la acción lo requieran, se debe tener cautela y prevenir cualquier conducta de riesgo innecesaria. Por lo que hemos solicitado a las administraciones locales y de la Comunidad que nos doten del equipo necesario para desarrollar adecuadamente el voluntariado, a fin de mantener la protección bidireccional, usuario y voluntario.

Por otro lado, somos muchos los voluntarios que nos hemos ofrecido a las administraciones públicas para ayudarles, lamentablemente para la sociedad cada vez somos más necesarios y numerosos.

Se ha creado una plataforma desde ASCAIB donde pueden registrarse las personas interesadas en ser voluntarios. Puede inscribirse en www.ascaib.com



Makro y FACYRE publican la Guía de Reapertura de la Hostelería

El sector hostelero ha sido uno de los más perjudicados por la crisis sanitaria que estamos viviendo y Makro, como socio de la Hostelería, ayuda a los profesionales del sector a recuperar su actividad con todas las garantías de seguridad.

Makro, conjuntamente con la Federación de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE) ha editado la “*Guía Práctica de Reapertura y Reactivación de la Hostelería*” en la que se detallan todos los aspectos a tener en cuenta en un negocio hostelero a la hora de volver a abrir las puertas de los establecimientos.

La Guía, realizada por un comité de expertos en diferentes ámbitos, como el sanitario, logístico, transporte y calidad; ofrece consejos de seguridad e higiene, de organización de personal, y orientación sobre cómo serán los clientes. Aparte de asesorar sobre la gestión del negocio en estas circunstancias excepcionales.

El Director General de **Makro**, Peter Gries, ha señalado durante la presentación de la Guía “*que nuestros clientes se enfrentan a la vuelta a su actividad con un sinfín de dudas y un alto grado de incertidumbre ante la situación que vive el sector y el país en general. Desde Makro queremos ayudar a todos los que forman parte de la gran familia hostelera para recobrar la normalidad y construir juntos un entorno en el que podamos seguir disfrutando de la gastronomía*”.

Por su lado la chef y presidenta de FACYRE, Pepa Muñoz, ha valorado la importancia de la Guía editada por **Makro** “*al analizar todos los puntos clave para el resurgir de la Hostelería*”. “*Ade más encontramos en ella una aportación imprescindible destinada a fortalecer los cimientos de nuestros negocios, así como ideas clave para dar seguridad a empleados y clientes, ofreciéndonos las herramientas y materiales para ello*”.

Consejos de la Guía para la reapertura

Seguridad e higiene: en este apartado la Guía explica la importancia de

revisar los establecimientos sus procesos de limpieza y actualización del plan de análisis de peligros y puntos de control crítico (APCC). Así como que los equipos humanos, tanto de cocina como de sala deben contemplar unas medidas de higiene extraordinarias, como el lavado de manos con mayor frecuencia, el uso de mascarillas y equipos de protección individual o el lavado de uniformes a altas temperaturas.

También hay que asegurar un suministro de alimentos seguros en la recepción de mercancías, y realizar una correcta higienización de la cocina.

De cara a los clientes, es necesario que la disposición de mesas y sillas asegure la distancia social requerida, tanto entre clientes, como entre empleados y clientes. En la Guía se encuentran todos los detalles a tener en cuenta, además de productos de limpieza que se pueden adquirir en **Makro** para Hostelería.

Las personas que trabajan en el bar o restaurante son el alma del negocio y en esta Guía se ofrecen también valiosos consejos para organizar correctamente al personal y para su motivación.

El nuevo consumidor: los hábitos de los consumidores en estas últimas semanas han cambiado, vislumbrándose un cambio de comportamiento de cara al futuro. Es importante que los hosteleros se adapten al “nuevo consumidor”: más exigente con la seguridad alimentaria, más preocupado por la sostenibilidad, más proclive a



pedir comida para llevar o más conservador en cuando a gastos, debido a la incertidumbre.

Los consejos de la Guía se pueden ampliar en los talleres de Aula **Makro**. Todos los días, durante el estado de alarma, **Makro** ha emitido talleres de formación en su canal de Instagram, en el que expertos han ofrecido consejos sobre múltiples aspectos: escándalos, gestión en cocinas, uso de redes sociales para hostelería, organización y motivación de los equipos o incluso la mejor utilización de alimentos para evitar desperdicios alimentarios.

Todos los talleres se encuentran a disposición de los profesionales en la web de **Makro**: www.makro.es/aula-makro

Makro ofrece un servicio total de apoyo al hostelero: desde el servicio de asesoría legal “**Makro responde**”, hasta servicios digitales como la creación de páginas web, herramientas de reservas, o el menú digital, pasando por un surtido específico para que bares y restaurantes ofrezcan, a sus clientes, un servicio de Delivery con todas las garantías.

La Guía de Reapertura de la Hostelería puede encontrarla en los centros **Makro** y en www.makro.es

La sala ha de evolucionar con nuevas actitudes

La reapertura de la Restauración va a suponer numerosos cambios en el comportamiento profesional en sala. Josep Roca aboga por saber utilizar nuevas actitudes, donde la gestualidad será clave.



Sala, cocina y vino

Respecto a la formación del personal de sala, Josep Roca aboga por que los camareros estudien primero cocina y que posteriormente sea “cuando profundicen en el conocimiento de la sala, en el bagaje cultural y viajero”,

Para Josep Roca “no sólo vale el conocimiento y la técnica. En sala se interactúa y hay que acercarse al cliente. Un buen servicio puede mejorarte el día; uno malo, empeorarlo”.

El tres estrellas Michelin y copropietario de El Celler de Can Roca, Josep Roca, aboga por: aproximar el mundo del campo a la juventud, que sea sensible al movimiento por la sostenibilidad. “Aprovechemos esa relación emocional del vino con la tierra. Si nos dirigimos a una nueva generación no podemos estar vendiéndoles tradición, vendamos naturaleza embotellada”.

Uno de los grandes maîtres y sumilleres nacionales Josep Roca, y copropietario de El Celler de Can Roca, Girona, confirma que en la era posterior al COVID “los componenetes de la sala de restaurantes tendremos que usar nuevos rituales más estéticos, con mayor gestualidad y silencios”. Roca continúa manifestando “que daremos prioridad a los movimientos, a la coreografía, incluso aprenderemos nuevas formas de comunicarnos con el cliente”.

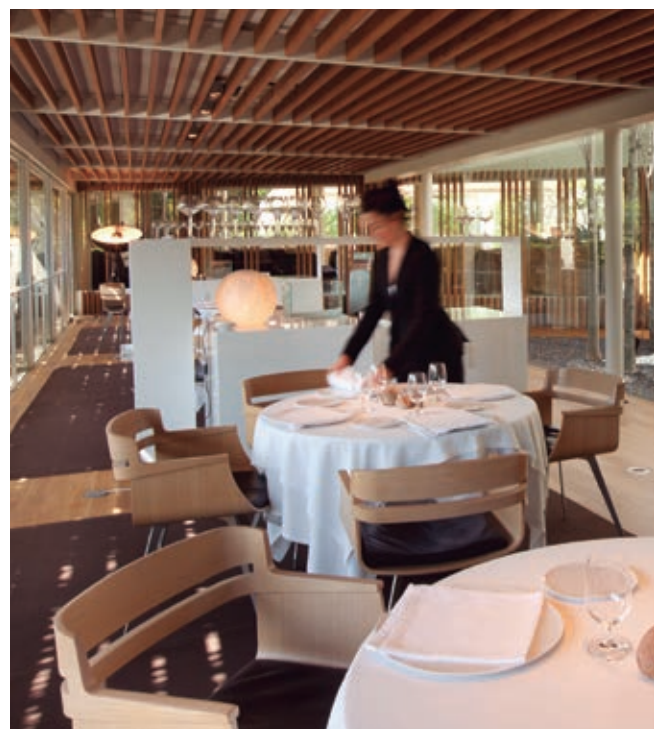
La sala en la era post COVID

Josep Roca asegura que entre sus referentes para esta nueva etapa se encuentran los rituales de hospitalidad japoneses: “Daremos prioridad a los movimientos, a la coreografía. Recuperaremos el contacto mediterráneo, pero aprenderemos nuevas maneras de comunicarnos con el cliente. Un silencio puede contener también mucha información”.

Las cartas mutarán serán desechables, elaboradas en papel reciclable y

se utilizarán frecuentemente los códigos QR. Las cartas de vino pasarán a ser cartas de vino personalizadas según las preferencias del cliente, (zonas, añadas...), y con una semilla, para que el cliente se la pueda llevar y la carta acabe fructificando en una albahaca o en un puerro por ejemplo, según el estrellado y afamado maitre.

Josep Roca impondrá esta opción en Mas Marroch, espacio dedicado a la organización de eventos. Y que la familia Roca va a abrir tras la crisis sanitaria, incluso antes del referente del Grupo, El Celler de Can Roca.





DECORACIÓN DE NEGOCIOS

COSTAGROUP.NET

COSTAGROUP SRL VIA VALGRAVEGLIA ZAI 19020 RICCÓ DEL GOLFO (SP) ITALY T./F. +39 0187 769309/08 INFO@COSTAGROUP.NET
DELEGACIONES COMERCIALES EN ESPAÑA, ISLA BALEARES, CANARIAS Y PRINCIPADO DE ANDORRE; INFO@COSTAGROUP.NET // +39 348 6018784

Factores en la elección de un restaurante

La confianza sanitaria es el principal aspecto por los que la sociedad elige un restaurante o un hotel tras el estado de alarma.



El estudio sobre el Barómetro de Hábitos de Consumo y Ocio tras el Covid-19, realizado por la consultora Brandelicious, refleja que debido al miedo de la población a contraer el virus, los españoles se plantean un cambio de hábitos respecto a la frecuencia con la que visitarán restaurantes y hoteles - el 46,7 % manifiesta que acudiría con menor frecuencia de lo que lo hacía antes de la pandemia y un 8,5 % que directamente no asistiría -. En su último estudio se aportan datos sobre los principales factores que pesan a la hora de elegir un restaurante o un hotel tras la crisis sanitaria, entre ellos destaca la confianza sanitaria, con un 71,8 % en restauración y un 78,8 % respecto a alojamiento hotelero. Una variable con mayor demanda entre los mayores de 55 años, pero homogénea por sexo y hábitat.

Otros factores importantes para los clientes en la elección de establecimientos son la distancia entre mesas (49,3 %), los precios (43 %) y por último el servicio y atención al cliente (34,8 %). Respecto a la elección de un hotel tras la crisis del coronavirus, los más jóvenes, entre 18 y 35 años, resaltan más que los mayores la importancia del precio y el servicio y atención al cliente. Concretamente, la variable de las tarifas hoteleras es fundamental para el 50% de los habitantes de Madrid y Barcelona. En cuanto al gasto que proyecta los españoles en bares, restaurantes y/o cafeterías, el 51,4 % manifiesta que gastará lo mismo en estos estableci-

mientos que lo que gastaba antes de la pandemia. Sin embargo, el 43,6 % admite que gastará menos y sólo el 4,8 % dice que su gasto será mayor. Entre las mujeres y los mayores de 55 años aumenta el porcentaje de los que su consumo será mayor.

Restaurantes y hoteles seguros

Al ser la confianza sanitaria un factor primordial en cuanto a la elección de restaurantes y hoteles, la existencia de un sello o certificado, que acredite que el establecimiento está libre de Coronavirus, se convierte en un elemento fundamental, siendo éste un principio determinante para el 72,8 % de los españoles encuestados. Un porcentaje que incrementa entre los mayores de 55 años y en los residentes en poblaciones de menos de 100.000 habitantes. Por sexo, las mujeres manifiestan una mayor demanda de este sello que garantice un espacio gastronómico desinfectado.

La necesidad de este sello o certificado experimenta un crecimiento en el sector hotelero, ya que el 78,8 % de las personas entrevistadas considera concluyente esta variable para seleccionar un alojamiento. Un dato que vuelve a aumentar entre los mayores de 55 años.

El delivery

El formato se presenta como una oportunidad de negocio para bares, restaurantes y cafeterías, especialmente para aquellos negocios que no disponían de este servicio, aunque la adaptación conlleva trabajo y riegos.

El 57,3 % de los españoles manifiesta haber utilizado alguna vez el servicio de delivery. Este uso

aumenta en las poblaciones de más de 100.000 habitantes al 60,8 % y, especialmente, en Madrid y Barcelona, donde el 71,9 % de la población lo ha utilizado. Por edades, los ciudadanos entre 18 y 35 años (71,7 %) son los que más han accedido a este tipo de servicio con mayor frecuencia, mientras que los mayores de 55 años (30,3 %) son los que menos uso han hecho de este servicio. Solamente el 6,8 % de los que residen en ciudades de más de 100.000 habitantes manifiestan que utilizarán el servicio de delivery de restaurantes más que antes de la crisis, en cambio el 18,3 %, insatisfecho con el servicio, dice que lo utilizará menos.

El factor proximidad

La compra a productores agroalimentarios y locales, tanto por parte de particulares como de empresarios, ha alcanzado una nueva dimensión. El 42,2 % de los españoles manifiesta haber comprado directamente a productores agroalimentarios durante la pandemia. Un porcentaje que muestra un crecimiento de esta práctica frente a los resultados del Barómetro de Clima de Confianza del Sector Agroalimentario del Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación (MAPA) de 2016, donde solamente el 39,3 % de los españoles había comprado directamente alguna vez a productores.

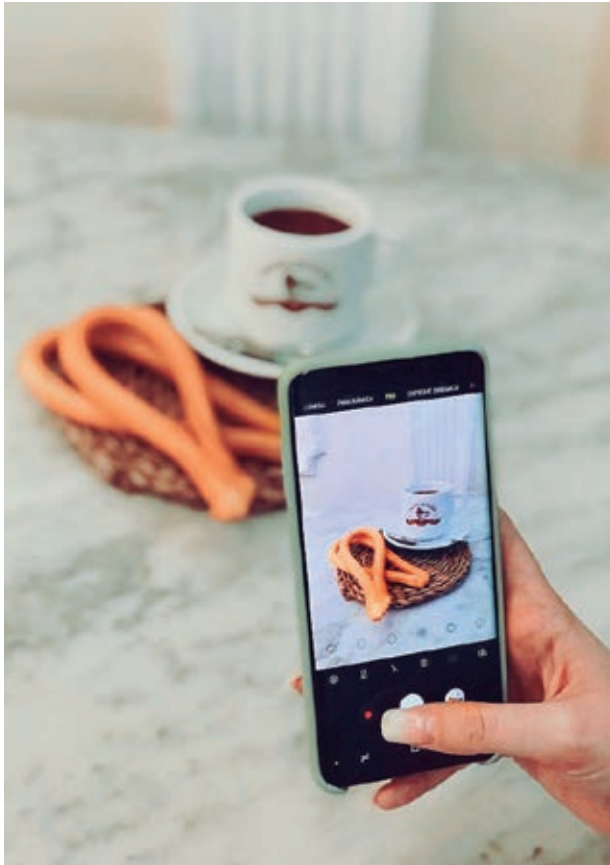
Además, este porcentaje del 42,2 % aumenta en las poblaciones de menos de 100.000 habitantes (42,8 %) y entre los entrevistados con edades comprendidas entre 36 y 54 años (46,8 %).



Tendencias de pago en la era post Covid

La consolidación de los pagos digitales precipita la unificación de los canales y procesos de compra y populariza los pagos integrados. Además de afianzar el uso de dispositivos inteligentes y potenciar las operaciones comerciales a través de la voz.

UniversalPay.



La era post Covid abre un nuevo escenario para la industria de los pagos. Si antes de la crisis las tendencias apuntaban hacia una digitalización casi definitiva, en la actualidad esta evolución se ha acelerado: solo durante las primeras semanas de confinamiento, la venta online en España ha crecido más del 50%, según constata en el estudio "El estado del ecommerce y el retail" de EAE Business School.

Además, tal y como corroboran desde el sector bancario, durante la pandemia ha disminuido la retirada de efectivo en los cajeros hasta casi un 70% y el pago con tarjeta ha aumentado más de un 40% en los establecimientos que han permanecido abiertos, imponiéndose este método de pago en muchos comercios y servicios como una fórmula eficaz y segura para hacer



frente a la emergencia sanitaria.

Con este escenario, se prevé que a partir de ahora la industria de pagos se centre, especialmente, en la unificación de los canales y procesos de compra y en la popularización de los pagos integrados a través de dispositivos inteligentes; estas herramientas empezarán a potenciar las operaciones comerciales a través de la voz.

Comercio unificado: Integración de todos los canales de venta y de los procesos para optimizar costes y proporcionar una experiencia de usuario unificada. En este sentido, se potenciarán procesos como la tokenización para almacenar datos en monederos virtuales, cuentas de comercio electrónico y TPVs físicos, para su posterior recarga sin exponer los datos de la tarjeta.

Pagos integrados: el aumento de los pagos contactless y los pagos móviles han propiciado una integración tal en el sistema de transacciones, que los pagos están implementados ya dentro de aplicaciones y redes sociales,

reduciendo así los tiempos de gestión de los negocios y la integración de múltiples operativas de pago.

Dispositivos inteligentes: el auge de estas nuevas herramientas proporciona más capacidad de decisión al consumidor y nuevas formas de pago digital. Con su uso, no sólo se potencian los pagos invisibles, sino que se favorecerá el marketing cruzado.

Voice commerce: en este contexto de invisibilidad de los pagos, empiezan a cobrar importancia el comercio por voz y los pagos conversacionales, que revolucionarán para siempre el más que consolidado comercio electrónico. Se trata de una nueva forma de comprar que supondrá una oportunidad para mejorar la experiencia de usuario y la gestión de establecimientos de Hostelería independientemente de su segmento y categoría.



Los hosteleros trasladan sus reivindicaciones al Gobierno



La Asociación Madrileña de Empresas de Restauración, AMER, ha formado parte de las 50 entidades provinciales de empresarios de Hostelería que con el apoyo de Hostelería de España, patronal del sector, han entregado al Gobierno, el 28 de mayo, un manifiesto con las reivindicaciones de la Hostelería.

El documento, entregado en la totalidad de las Delegaciones/Subdelegaciones del Gobierno en España, recoge las principales demandas que el sector reclama desde que comenzó la crisis sanitaria en nuestro país. Entre ellas destacan la solicitud de mayor certidumbre sobre distintas cuestiones, como la concreción de planes de promoción turística, mayor claridad y transparencia para planificar las distintas fases de la reapertura y la creación de una mesa negociadora con el sector hostelero y turístico para definir la flexibilidad de los ERTE.

Durante toda la jornada, miles de terrazas emblemáticas de las distintas ciudades han preparado una mesa con el cartel "Mesa reservada para el diálogo con el Gobierno", como símbolo de la predisposición del sector a trabajar conjuntamente con el Ejecutivo y en señal reivindicativa por las peticiones del sector que no se han concedido hasta ahora.

"Hostelería Segura"

La Asociación Madrileña de Empresas de Restauración, AMER, a través de Hostelería de España de la que forma parte, ha lanzado para la Comunidad Autónoma de Madrid el 'Sistema Integral para la preparación de Bares y Restaurantes', una iniciativa para acreditar a los establecimientos que ofrecen una 'hostelería segura' frente al Covid-19.

#SiéntateConLaHostelería es el hashtag oficial donde se aglutina el contenido de la campaña de las 'mesas vacías'.

El sector entiende que es necesario diseñar campañas de promoción para la reactivación del consumo y promoción del turismo, al estilo de las medidas tomadas en otros países europeos, como los 18.000 millones de euros que el Gobierno francés ha destinado al rescate del sector o los bonos que ha entregado Italia entre sus habitantes para incentivar el turismo local o la exención de impuestos.

Estos incentivos deben acompañarse, según las asociaciones, de campañas que trasladen confianza a los consumidores sobre la seguridad de los establecimientos frente al Covid-19.



Por otro lado, reclaman que las medidas adoptadas para relanzar el sector se mantengan en el tiempo hasta lograr la total recuperación de la Hostelería.

Otra de las peticiones del sector ha sido la de fijar la distancia de seguridad como criterio para determinar el aforo de los establecimientos, algo que han hecho todos los países europeos en sus procesos de desescalada, excepto en España

Para la obtención de esta acreditación, dirigida a 200.000 bares y restaurantes existentes en España, se precia, entre otros requisitos, completar una formación específica sobre las medidas para prevenir el contagio por Covid-19 recogidas en el Manual elaborado por el Comité técnico, en coordinación con el ICTE (Instituto para la Calidad Turística Española). Además,

y Portugal, donde se han establecido aforos, sumados a la distancia mínima interpersonal.

En términos económicos, el sector hostelero y turístico reclaman al Ejecutivo la creación de una mesa negociadora para definir la flexibilización de los ERTEs, con el objetivo de conseguir una prórroga para el sector, dada la lenta recuperación de los negocios.

Por otro lado, el sector solicita el establecimiento de microcréditos, en torno a 25.000 de rápida concesión, así como nuevas líneas de financiación, puesto que las líneas ICO no son suficientes para el perfil de establecimiento hostelero que impera en nuestro país, compuesto fundamentalmente por pequeñas empresas, micro pymes y autónomos. En este sentido, solicitan la ampliación de las líneas de avales y préstamos al 0% o 0,25% sin condiciones.

Para aliviar la presión económica, también exigen la suspensión de los alquileres o rentas de los arrendamientos de los locales de negocio por causas de fuerza mayor desde la fecha de entrada en vigor del Estado de Alarma, y que se adecúe una renta variable y ajustada en función de las fases de reincorporación a la actividad al menos hasta diciembre de 2020. Además, solicitan la prórroga en el pago de las hipotecas.

Las exenciones fiscales y de tasas municipales por el periodo de inactividad son otras de las demandas desde el comienzo de la crisis, así como la del IVA súper reducido, siguiendo el ejemplo de otros países, como Alemania, donde se ha reducido del 19% al 7%.

los establecimientos que lo soliciten deberán firmar una declaración responsable de compromiso con el cumplimiento de los requisitos de limpieza, salud e higiene necesarios para una 'hostelería segura' que permita aportar confianza a trabajadores y clientes.

Esta iniciativa, aparte de ofrecer la acreditación de 'Hostelería, Bar o Restaurante Seguro', incluye un pack integral de ser-



AMER fundador de "Turismo Solidario 2020"

AMER consciente de la necesidad de apoyar a la sociedad en estos momentos de crisis sanitaria se ha unido a los principales agentes y representantes del sector turístico para crear "Turismo Solidario 2020".

El objetivo de "Turismo Solidario 2020" es fruto de la unión de asociaciones profesionales y empresariales de Hostelería, cuyo principal objetivo es atender las necesidades de personas sin recursos para poder alimentarse.

Uno de los logros de "Turismo Solidario" ha sido detectar la necesidad de conseguir cocinas idóneas, de grandes dimensiones, en el centro de Madrid y con alta capacidad de producción diaria para atender las necesidades alimentarias de parte de la población. "Turismo Solidario" cubre las necesidades diarias de más de 1.500 personas.



vicios y productos que facilitan el cumplimiento de los requisitos en las sucesivas fases de desescalada, la actualización constante de la normativa y asesoramiento sobre aspectos que permitirán impulsar la reactivación del negocio, con una validez de doce meses.

El distintivo contará con tres variantes diferentes: "Hostelería Segura", "Restaurante Seguro" y "Bar Seguro" que incorpora el logo de AMER.

La solicitud y trámites para acceder a este sistema integral para la preparación de bares y restaurantes se han de gestionar a través de la Asociación Madrileña de Empresas de Restauración.

Acuerdo de colaboración con Prontum

El Presidente de la Asociación Madrileña de Empresas de Restauración, Antonio Galán Alcázar, y el Director General de Prontum, Roberto Martínez González, han firmado un acuerdo de colaboración para facilitar a los asociados de AMER, entre otros servicios y beneficios, la elaboración de menús y cartas en formato digital.

Su solución en:



Calidad.

Implantación y seguimiento de programas de autocontrol APPCC.

Trazabilidad.

Análisis Microbiológicos.

Consultoría en Dietética y Nutrición.

Desarrollo de Proyectos formativos.

Prevención de Riesgos Laborales.

Formación bonificada.

**KIT PARA
COVID-19**

Los equipos con armonía necesitan serenidad

En este mundo tan complejo, las opiniones son del color del cristal con el que cada uno vive la gestión de sus emociones y contradicciones.

Doménech Biosca – Presidente de EDUCATUR.



Un *equipo eficiente* necesita que cada miembro se relacione practicando la Serenidad para facilitar el entendimiento suficiente, asegurándose de haber entendido la información aceptando los compromisos y los roles de cada miembro. Para conseguirlo deben buscarse las formas más eficientes que inviten a todos a adquirir este hábito. Tres ejemplos: “Por favor,

Repita”, “Quiero asegurarme que me he explicado bien”, “Concretemos nuestro compromiso”.

Le invito a chequearse detectando si practica las conductas que construyen “La Serenidad”.

	SI	NO
Buscar - S oluciones siempre evitando los problemas		
Ofrecer - E mpatía acercando a las personas		
Valorar - Los R esultados positivos incrementando el deseo de excelencia		
E scuchar sin interrumpir		
Con N aturalidad, fomentar la sencillez		
Con I nteligencia creando soluciones		
Evitar las D udas negativas sobre las soluciones		
Transmitir A legrías en lugar de quejas y pesimismo		
Siempre con D isursos positivos, evitando la negatividad		

La nueva normalidad en interiorismo

La pandemia exige dotar a los restaurantes y hoteles de todos los protocolos de medidas extraordinarias de L+D (Limpieza y Desinfección) adaptados al COVID 19, para minimizar los riesgos de contagio. Así como del control de aforos, lo que afecta al diseño,

Loli Morono – Directora Creativa PFI Interiorismo.



Tras pasar estos últimos meses por diferentes etapas, tanto emocional como empresarialmente, nos tendremos que ir adaptando paulatinamente a la nueva realidad que nos marca la situación, teniendo en cuenta las demandas del mercado en cuestión y cumpliendo la legislación dictada por el Gobierno.

Como hemos podido apreciar en varios foros de Hostelería, el objetivo consiste en ofrecer una propuesta que cumpla todos los estándares de salubridad, que sea clara, diferenciadora, transparente y transmita confianza. Los puntos críticos de propagación del COVID-19, son el acceso, la circulación interior, la barra y los aseos. Hay que realizar un estudio personalizado para la optimización de la circulación de clientes y equipo humano de restaurantes y hoteles.

La imagen actual de nuestros establecimientos está sufriendo entre otros cambios los de aforo y medidas higiénicas de refuerzo. Debemos retirar todos los elementos que no sean estrictamente necesarios, tanto decorativos como operativos de nuestros locales, pero siempre con un criterio de calma. Es importante que no

se pierda su esencia y especialmente recordar, que nadie quiere estar en un espacio aséptico y poco acogedor.

La imagen debe ser perfecta, porque sin ella, estás fuera del mercado.

Si volvemos la vista atrás unos años y recordamos aquel periodo de recuperación de la crisis del ladrillo, o incluso en cualquier otra, la tónica general era simplificar los diseños. Pero, en

la actual en concreto, recobra aún más importancia, dado que todo gira alrededor de la salud. Siempre hemos necesitado hacer limpiezas eficientes y en periodos cortos, pero ahora es vital; para ello necesitamos que nuestros establecimientos sean operativos, sin perder su personalidad.

Las empresas de interiorismo especializadas siempre han sido una buena apuesta, pero en este momento cogen mayor peso, debido a la necesidad de tener un conocimiento específico, a la hora de seleccionar los materiales más adecuados para nuestras instalaciones, tanto en las de nueva apertura como para las que se han de adaptar a la nueva realidad. Incluso referenciando materiales más innovadores, priorizando los dotados de propiedades antibacterianas y antialérgicas, pero asegurando que

cumplan todas las normativas y estándares de calidad.

¡Ese es uno de los grandes retos para los diseñadores!

Los aforos están siendo el gran condicionante para la viabilidad de los negocios de Hostelería, especialmente para decidir el momento idóneo para reincorporarse al mercado. Otro de los aspectos a revisar en el sector son las circulaciones, tanto internas como de nuestros clientes. Es importante que todo fluya adecuadamente, respetándose las distancias sanitarias establecidas. Se ha de mostrar especial atención a los espacios dónde se manipulen los alimentos (almacenes, cocinas estén abiertas o no y barras).

Tendremos que diseñar establecimientos de mayor salubridad y flexibles, que sirvan para ofrecer diferentes propuestas a nuestros clientes.



Adaptación del establecimiento

Todos nos tenemos que adaptar y los restaurantes y hoteles también. Es un cambio de mentalidad y de hábitos, necesitamos interiorizarlos.

Se ha de tomar como punto de partida, (tras realizar un estudio exhaustivo de viabilidad económica y revisar las cuentas de explotación), el momento

de la apertura para decidir la estrategia y poder realizar las adaptaciones necesarias de nuestro establecimiento y no precipitarnos a la hora de hacer nuevas inversiones, que tal vez sean innecesarias.

¿Cómo decidir lo que realmente es interesante para nuestro negocio? Les propongo algunas opciones:

Deberemos transmitir a nuestros clientes seguridad, al haberle implantado un protocolo de medidas extraordinarias de L+D (Limpieza y Desinfección) adaptados al COVID 19 en el establecimiento, para su seguridad. Además se puede reforzar con una comunicación gráfica, acorde a nuestra propuesta estética del local.

Si los restaurantes trabajasen con reserva previa, sería fantástico para poder tener mayor control de aforos, que se reforzaría con la implementación de algunas herramientas informáticas, que permita una gestión fluida a la hora de gestionar la cita previa, cobros y controles.



Sistemas de desinfección e higiene

Actualmente la industria ofrece diversos sistemas de desinfección como arcos, túneles o dispositivos compuestos por pequeños rociadores, que aplican diferentes sustancias (ozono o dióxido de cloro) sobre los clientes. Basándome en el posicionamiento de SESA es desaconsejable, no existe en España ningún producto biocida que esté autorizado por el Ministerio de Sanidad, para su empleo mediante nebulización sobre las personas”.

Otra propuesta es, fuera de horario de apertura al público, realizar una

limpieza exhaustiva utilizando desinfectantes y atomizadores manuales, a través de máquinas o incluso con sistemas de rociadores más sofisticados en los falsos techos, siempre que lo manipule personal cualificado.

También se puede disponer de máquinas depuradoras de aire, como los filtros de HEPA y filtros MERV que neutralizan alérgenos, polen, moho, bacterias virus y el COVID. Estos necesitan mantenimiento, cambios de filtro, que no se pueden reutilizar ni lavar.

Las máquinas de filtros de carbono activo no filtran el virus de forma eficiente, ni alérgenos, pero atrapan bacterias y eliminan olores, humos y el COVID. También requieren mantenimiento y reemplazo de filtros.

Los precipitadores electrostáticos no eliminan humo, ni olores pero sí suprimen alérgenos, virus y bacterias.

En cambio generan ozono y precisan mantenimiento con la necesidad de limpiar el recolector.

Las lámparas UV tienen el inconveniente, que una exposición directa puede causar daños, en la vista y en la piel, además no eliminan alérgenos, ni COVID pero sí bacterias y virus.

Los más conocidos son los generadores de ozono que eliminan bacterias, COVID y virus pero generan subproductos tóxicos, sustancias

corrosivas y tienen efectos nocivos sobre la salud.

Las máquinas de ionizadores eliminan virus y bacterias pero no alérgenos, COVID, humo y olores.

Otra opción son las máquinas de oxidación fotocatalítica, aplicando luz U/V sobre dióxido de titanio y zirconio, elimina hongos, virus, bacterias, esporas, alérgenos y COVID y cualquier patógeno medioambiental. No genera residuos químicos y tiene mantenimiento anual.

No hay ninguna evidencia científica, ni el ministerio de Sanidad, ni ninguna autoridad sanitaria, aprueba estos



dispositivos como eficaces frente al coronavirus SARS.COVID-2.

Otros productos útiles son pequeños puntos de desinfección colocados estratégicamente en el establecimiento (compuestos por muebles dispensadores de gel o solución higienizante, pañuelos desechables y papeleras con tapa accionada con pedal), alfombras vinílicas, PVC o de LPP, balizas, vinílicos en pavimento, felpudos desinfectantes de suela de zapatos. Estos últimos se han de sustituir con asiduidad.

La cartelería, complementario al protocolo

Es aconsejable utilizar cartelería estándar con mensajes predefinidos en varios idiomas, para poder señalar el protocolo sanitario, con el fin de controlar los flujos del público, desplazamientos internos, los aforos del local y los teléfonos de emergencia médicos de hospitales y centros de salud más cercanos. Siempre se ha de cuidar la estética general del local.

Para restaurantes y hoteles es un plus contar con una personalización de toda la comunicación, realizados por diseñadores que construya una visión global, revisando la distribución e integrando todos los factores necesarios para un local seguro y sugerente.

La puerta de acceso es otro punto a tener en cuenta, si no se puede mantener abierta por factores que puedan influir en el confort, como corrientes de aire y no se puede reforzar con cortinas de aire (superiores o aparatos independiente verticales) se puede plantear sustituir por una puerta abatible o corredera automatizada, siempre que sea viable financieramente y

cumpla las normativas pertinentes y de construcción.

Puntos calientes



Existen diversos "puntos calientes" en un restaurante para el posible contagio de la pandemia. Para evitarlo se han de tomar medidas extraordinarias en los siguientes puntos, como:

Las barras: se ha de cumplir la distancia social recomendable (2,00m). y

que la clientela rote lo más posible. Para conseguirlo se puede utilizar algún apoyo gráfico o elemento separador, fácil de limpiar, delimitando los espacios.

Otra acción es reconvertir la función de la barra, mientras dure la pandemia, como servicio para recogida de comida de Delivery. Para mayor seguridad, se puede plantear sustituir algún elemento (mesetas de trabajo) por otro, utilizando materiales antibacterianos.

Los aseos: precisan superar los escollos de ocupación y mantener una limpieza completa. Incluso muchos establecimientos para evitar la propagación de la pandemia los han mantenido cerrados.

Para los que están abiertos se deben marcar turnos claros, con el fin de no generar aglomeraciones. También se puede solucionar mediante diferentes dispositivos, pero la forma más sencilla es a través de la implantación de señales de ocupación lumínicas, comunicando

si está ocupado. Se ha de ubicar en una zona visible.

Entrada: se ha de instalar un punto de desinfección.

Estamos ante un escenario muy volátil y la flexibilidad se debe implantar, porque el objetivo es la gestión correcta de hoteles y restaurantes.

En definitiva, se han de crear protocolos internos de actuación que aseguren la salubridad y el aforo. Respecto a la decoración se han de eliminar elementos superfluos; revisar las circulaciones, tanto del público como de las zonas del personal, vestuarios por ejemplo.

Se han de utilizar separadores y elementos de fácil limpieza, acorde con la estética del establecimiento, para delimitar los espacios.

También la comunicación es fundamental, tanto verbal como gráfica para evitar conflictos y transmitir mayor confianza al cliente final.

Este es un pequeño resumen del "Informe sobre la Gestión del Espacio Comercial" que ha editado conjuntamente PF1 Interiorismo con Antro Design.

Especialistas en Proyectos de Interiorismo Hotelero



www.pf1interiorismo.com

Consultas: info@pf1interiorismo.com
T +34 981 979 284

Numatic, líder en soluciones de limpieza

Numatic cumple 50 años vendiendo en los cinco continentes una amplia gama de equipos y accesorios fabricados íntegramente en sus instalaciones de Chard, Inglaterra. Todos sus equipos permiten trabajar de forma eficiente, sostenible y ergonómica.



una experiencia positiva, agradable y memorable para los clientes.

Establecer el más alto nivel de limpieza e higiene en un mercado exigente puede ser un desafío extraordinario.

Numatic International diseña, crea y fábrica el 93% de la totalidad de los componentes y piezas de sus sistemas, equipos de fregado, aspirador, fregadoras, rotativas, carros de limpieza y transporte para camareras, cumpliendo estrictamente con cualquier protocolo, sistema o programa de limpieza.

También fabrica y proporciona los accesorios y complementos necesarios para adaptarse a cualquier

necesidad; sea cual sea el entorno y el momento.

Numatic International

está comprometido activamente con la sostenibilidad de nuestro planeta. Dos ejemplos de ello son la tecnología ReFlo, que permite fabricar con fibra Structofoam reciclada mejorando la calidad y resistencia de sus productos y el proyecto ZeroWaste cuyo objetivo es conseguir un 0% de residuos plásticos.



Mantener el más alto nivel de limpieza e higiene requiere proporcionar un equipo que obtenga resultados a diario, a la vez que sea sostenible y fácil de usar por cualquier operario, con una larga vida útil y fácil mantenimiento.

Cada entorno exige una solución de limpieza individual y personalizada. Para conseguirlo ha sido imprescindible contar con la experiencia que aportan los profesionales de la limpieza de todo el mundo, comprender los requisitos y proporcionar siempre la solución más eficiente.

Numatic International ofrece soluciones profesionales, convirtiéndose en el único fabricante del sector que cubre maquinaria, carros y sistemas. En definitiva, toda la gama de limpieza profesional.

Confía en Numatic... Tú creas, Numatic fabrica y entre todos conseguimos un mundo más limpio, más ecológico, ¡más feliz!

Premisas de Numatic International

La multinacional inglesa a la hora de diseñar y crear piensa en que:

No haya segundas oportunidades cuando se trata de primeras impresiones. La limpieza es clave para crear



Numatic



Adaptabilidad a cualquier entorno

Gama Versacare



- Fabricados con **plástico reciclado** de alta calidad con **tecnología ReFlo**.
- **Fibra Structufoam**, calidad exclusiva de Numatic.
- Amplia gama de accesorios.
- Alta modularidad, **configuración personalizada** con nuestra APP **Nu-Design**
- **Adaptables a cualquier sistema de limpieza y desinfección de superficies.**

* **Diseña tu propio carro, Fabricados para durar, Ambientalmente sostenibles**

NUMATIC INTERNATIONAL IBERIA
Máquinas y Sistemas de limpieza

+34 93 647 22 22

info@numatic-iberia.com

www.numatic.es

C/ La Forja, 41. 08840 Viladecans
(Barcelona)



El desinfectante más potente del planeta

El ozono elimina por completo cualquier tipo de virus, bacteria, hongo y/o acaro, así como los malos olores. Por este motivo es recomendable para cualquier tipo de establecimiento hostelero.



En el caso del coronavirus, el ozono actúa sobre ellos oxidando las proteínas de su envoltura grasa, modificando su estructura tridimensional. De esta manera, el virus no puede unirse a ninguna célula hospedadora por no reconocer su punto de anclaje y al encontrarse desprotegido, no puede reproducirse y termina muriendo.

La crisis sanitaria derivada por la pandemia COVID-19 ha agitado a toda la ciudadanía española. Pequeños gestos como el lavado de manos y la importancia de desinfectar los espacios donde ejercemos nuestra actividad laboral se han vuelto indispensables para prevenir el contagio del coronavirus.

Uno de los mayores expertos en nuestro país, en referencia al ozono, es **Necen**. Esta empresa catalana, afincada en Viladecans, trabaja con ozono desde hace casi 20 años, realizando tareas de tratamientos de desinfección y distribución de equipos de ozono.



Equipos de ozono

El siguiente paso es conocer los diferentes tipos de equipos que existen. En el caso de **Necen**, encontramos un amplio abanico de equipos en función de la necesidad de cada usuario.

Cañones de Ozono:

Existen cañones de ozono para desinfecciones de diferentes espacios, desde 80 m² hasta 400 m², ideales para establecimientos comerciales, y oficinas. Espacios que casualmente se han abierto en la fase 1.

Entre los cañones destacan los 5.000, 10.000 y 20.000 *Ceramik* con temporizador y el modelo más alto de la gama, el *Cañón Deluxe de Alta Frecuencia*.

Hidro-Aire Wall:

A diferencia de los modelos anteriores, estos equipos son fijos y se anclan en las paredes. Su modo de actuación es similar al de los cañones, pero con el condicionante de que no es portátil. La gama *Hidro-Aire Wall* abarca un radio de acción desde los 50 m² hasta los 150 m².

Desinfección total

En primer lugar se debe saber qué es el ozono y como actúa. El ozono es una molécula triatómica del oxígeno que se genera por la acción de los rayos ultravioletas o a través de una descarga eléctrica. Esta molécula oxida la cubierta grasa de los virus o patógenos, impidiendo su adhesión a otro cuerpo. Además, es altamente recomendable para personas que padezcan enfermedades respiratorias.



Climatización y sistemas de ventilación

La principal vía de transmisión del virus SARS-CoV-2 se considera la aérea. La ventilación y climatización de espacios cerrados con concurrencia humana son dos factores importantes a tener en cuenta para la prevención y el control del Covid-19.



El Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya recuerda la importancia de considerar la ventilación como una medida efectiva de prevención y control de infecciones por el virus SARS-CoV-2. Para su prevención ha publicado una serie de recomendaciones para minimizar la presencia de aerosoles contaminados con el virus en ambientes interiores.

El SARS-CoV-2 se transmite entre personas por vía aérea fundamentalmente, a través de pequeñas gotas (superiores a 5 micras) que se producen cuando una persona infectada tose, estomuda o habla. Las gotas de este tamaño son relativamente pesadas, se depositan rápidamente sobre el suelo o las superficies, no se desplazan a grandes distancias, de ahí que una de las principales medidas para evitar el contagio se considere mantener la distancia de un metro y medio entre personas.

Sin embargo, el virus puede permanecer viable en el aire durante unas horas en aerosoles inferiores a cinco micras, que pueden desplazarse a más distancias transportadas por flujos de aire o por los conductos de aire de los sistemas de climatización. La Generalitat destaca que aunque la transmisión a través de estos aerosoles más pequeños es menos probable, es necesario tenerlo en cuenta y adoptar medidas preventivas.

Ventilación como medida preventiva

La renovación del aire reduce la concentración de los aerosoles más diminutos, que pueden permanecer en suspensión durante horas en ambientes cerrados. Por esto, el Departament de Salut de la Generalitat catalana recuerda la importancia de considerar la ventilación como una medida de prevención y control del Covid-19.

Entre las recomendaciones básicas para mantener una buena calidad del aire interior frente al coronavirus se encuentran:

Mantener la máxima aportación posible de aire exterior en los establecimientos, mediante ventilación natural y/o en los sistemas de ventilación y climatización. Si sólo se dispone de ventilación natural, maximizar el caudal de renovación del aire abriendo ventanas y puertas.

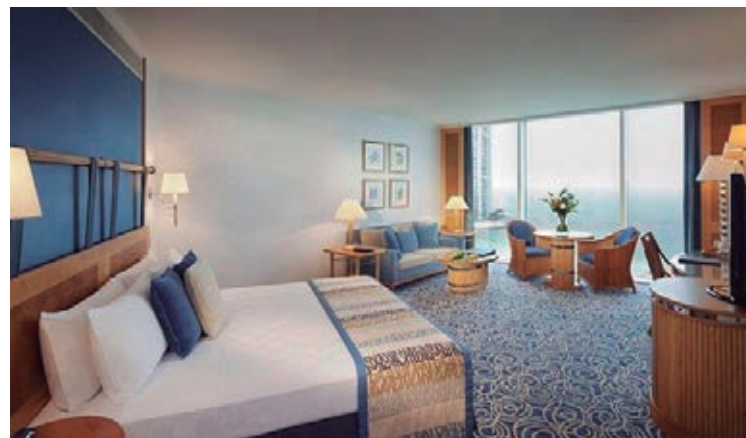
Iniciar la ventilación dos horas antes de la apertura del establecimiento y mantenerla en funcionamiento una hora después de cerrarlo, si es posible manteniendo la ventilación en funcionamiento todo el día.

Las descargas de las extracciones de aire deben estar alejadas de las tomas de aire exterior y en el caso de que estén próximas, hay que interponer una barrera para impedir la recirculación del aire.

Los lavabos deben estar bien ventilados y si tienen extracción forzada del aire, tiene que ser ininterrumpida durante todo el día.

Para evitar la transmisión fecal-oral del virus, antes de accionar la descarga de agua en los inodoros debe cerrarse la tapa. Es poco recomendable utilizar urinarios y secadores de aire para las manos. También se recomienda revisar diariamente que los sifones de los inodoros, de las picas y el desagüe del suelo estén llenos de agua.

Los ventiladores (de aspas, de pie o de sobremesa) no son recomendables al poder ser fuente de dispersión de gotículas, dado el flujo de aire que generan a su alrededor. Si se necesita utilizar hay que hacerlo a la menor velocidad posible y complementarlo con una ventilación natural cruzada, de forma que el flujo de aire generado no se dirija hacia las personas, vigilando además que la posición del ventilador no facilite la transmisión entre grupos.





La recirculación del aire producida por las Unidades de Tratamiento del Aire (UTAs) puede ayudar a mantener los aerosoles en el ambiente, evitando que precipiten por gravedad y recirculándolos, por lo que se recomienda cerrar las compuertas de recirculación y trabajar exclusivamente con aire exterior.

Recomendaciones para calefacción y refrigeración

Las recomendaciones en cuanto a la climatización de espacios cerrados apuntan a que, dentro de lo posible, este verano se sacrifique el confort térmico para mantener al máximo la ventilación. Otro factor destacado será la limpieza y desinfección correcta de los equipos de tratamiento del aire, antes de ponerlos en funcionamiento y de forma periódica durante la temporada de uso.

UTAs: se recomienda evitar la recirculación del aire, aunque las secciones de recirculación estén dotadas de filtros del aire de retorno. Estos filtros normalmente no retienen el virus de forma efectiva.

Los recuperadores de calor de rueda entálpica deben pararse temporalmente, para evitar contaminaciones del aire de entrada con el de extracción. Los recuperadores de placas son de bajo riesgo (pueden tener alguna pequeña fuga de aire) y los recuperadores de doble batería son seguros.

Sistemas descentralizados: se recomienda parar los sistemas descentralizados (como fan-coil o splits) que sólo recirculan el aire interior calentán-

dolo o para enfriarlo. Si se precisa utilizarlo hay que evitar que produzcan corrientes de aire y se han de limpiar/desinfectar periódicamente. Se recomienda una limpieza y desinfección diaria de las superficies externas de los equipos con los productos habituales de limpieza y desinfección de superficies, mediante bayeta, y semanalmente desinfectar el filtro. Estas frecuencias pueden variar en función de las horas de uso, del tipo de usuario y de la ocupación del espacio.

Climatizadores que no puedan trabajar sólo con aire exterior: si no es posible evitar su uso es necesario extremar su limpieza y desinfección. Se recomienda desinfectar diariamente la superficie de retorno y de impulsión de los equipos; semanalmente la limpieza y desinfección del interior del equipo y cambiar el filtro. Estas frecuencias pueden modificarse en función de las horas de uso, el tipo de usuarios y la ocupación del espacio.

Es importante también mantener la humedad relativa entre 40 y 60% en aquellos espacios donde los equipos lo permitan, dado que los sistemas nasales y las membranas mucosas son más sensibles a las infecciones a humedades por debajo del 10 - 20%.

Recomendaciones para el mantenimiento de los equipos

Los filtros: al iniciar la puesta en marcha de los equipos es recomendable cambiar los filtros de las unidades de ventilación y equipos de tratamiento del aire. Es aconsejable cambiarlos mensualmente.

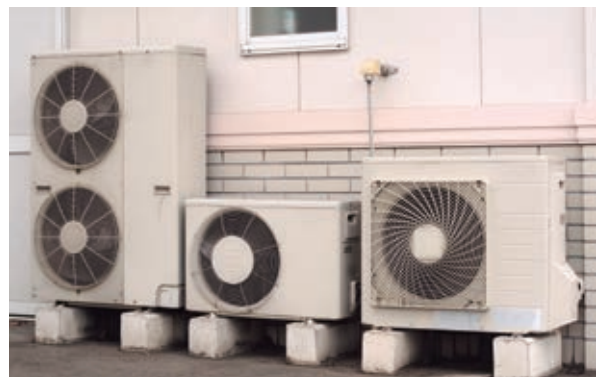
Limpieza y desinfección inicial: se aconseja, como

medida de prevención general, que antes de poner los equipos de tratamiento de aire en funcionamiento se les limpie y desinfecte.

Revisión red conductos y calidad ambiental: para los edificios con una potencia térmica instalada superior a 70 kW es obligatorio realizar anualmente una revisión de la red de conductos, según marca a la norma UNE 100012. Higienización de sistemas de climatización, y una revisión de la calidad ambiental, de acuerdo a los criterios de la norma UNE 171330.

Las revisiones de la calidad ambiental en interiores han de realizarse por empresas de mantenimiento de instalaciones térmicas, pudiéndose planificar para los siguientes meses después de la apertura de hoteles y restaurantes. El resultado de las revisiones determinará, entre otros aspectos, la necesidad de la limpieza y desinfección de los conductos. Hay que priorizar la limpieza y desinfección de los equipos de tratamiento del aire a la realización de las revisiones.

Las demás operaciones de mantenimiento se realizarán con las periodicidades habituales, de acuerdo al Reglamento de instalaciones térmicas.



Recomendaciones para la desinfección de los equipos

La limpieza y desinfección de los equipos de tratamiento de aire: debe realizarse de acuerdo con el protocolo establecido en la norma UNE 100012. Higienización de sistemas de climatización.

La desinfección debe ir precedida de una limpieza adecuada. No se deben usar biocidas como sustitutos de la limpieza.

Los *biocidas* que se utilicen deben estar inscritos en el 'Registro de plaguicidas no agrícolas o biocidas' o en el 'Registro oficial de biocidas', de la Dirección General de Salud Pública, Calidad e Innovación del Ministerio de Sanidad para el Tipo de Productos 2, con la finalidad de desinfectar de equipos y conductos de aire acondicionado. Puede consultar los productos autorizados para desinfectar circuitos de aire acondicionado con finalidad virucida (productos virucidas autorizados).

- Estos productos deben utilizarse siguiendo estrictamente las condiciones de uso que figuren en la resolución de

inscripción de los productos en los citados registros, en sus etiquetas y fichas de datos de seguridad. Hay que tener en cuenta que nunca se deben aplicar de forma continua con aplicación mecánica con dosificador ni en presencia de personas, aparte de necesitarse un reciclaje posterior de aire limpio al menos durante una hora, así como respetar el plazo de seguridad establecido.

Es importante que la persona o entidad responsable de la desinfección valore la posibilidad de adoptar las medidas de precaución y seguridad necesarias para cada producto, previamente a la realización de la desinfección, para evitar posibles efectos nocivos para la salud de las personas que ocupen el restaurante u hotel.

Los desinfectantes deben ser utilizados por personal profesional especializado, cumpliendo los requisitos de capacitación previstos en el Real Decreto 830/2010, de 25 de junio, por el que se establece la normativa



reguladora de la capacitación para realizar tratamientos con biocidas (disponer de alguna de las titulaciones o certificaciones previstas en esta norma o del carnet de aplicador de tratamientos DDD).

Las empresas y entidades externas que realizan servicios a terceros de tratamientos de desinfección con productos TP 2 (productos de uso en el ámbito ambiental) han de estar inscritas en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas (ROESB o ROESP) como 'Servicios biocidas a terceros'.

SEBASTIAN
SUITE

ÁRTICULOS DE DECORACIÓN PARA EL CANAL CONTRACT

cojines · esculturas · jarrones · centros de mesa · espejos · figuras · lámparas · cuadros · cajas · tibores · decoración de pared · candelabros · puffs

WWW.SEBASTIANSUITE.COM



El Departamento de pisos frente al COVID

Uno de los departamentos que está realizando una gran labor en la vuelta a la “normalidad” es el Departamento de Pisos, y concretamente las gobernantas. Estas son las responsables de garantizar la puesta en marcha de los protocolos de limpieza, higiene y desinfección en los hoteles.

Invitamos a dos reconocidas gobernantas Lorena Moreno, del Hotel Marriott Auditorium de Madrid, y Patricia Ledo Méndez, de Expo Hotel Barcelona, quienes coinciden en la importancia de la formación y la digitalización.

La formación y profesionalidad claves

Hay un antes y un después del COVID19. Sin duda, está histórica situación nos hace replantearnos una nueva forma de vivir y trabajar.

Sin ir más lejos, la Asociación Española de Gobernantas de Hotel y Otras Entidades, ASEGO ha querido estar más unida que nunca en este confinamiento y gracias a la tecnología, ha podido ser así. Se han realizado casi 50 webinars organizadas tanto por la propia Asociación nacional como por sus vocalías durante el periodo de confinamiento. En las que se han tratado las inquietudes de los socios/as y un amplio abanico de formaciones on line sobre diferentes temas de interés, con el objetivo de que nos permitiesen estar formadas cuando los hoteles abriesen. Dando ejemplo, de la importancia de estar asociadas y tener un apoyo formativo y profesional en momentos cruciales.

El departamento de pisos se vuelve el protagonista de esta película y esta situación ensalza el trabajo de las personas que nos dedicamos al sector de la limpieza.

En los espacios limpios, desinfectados y en el auto cuidado se encuentra la base de la nueva normalidad hasta que se cree una vacuna o se conozca mejor el tratamiento del virus.

Aunque tengamos unos procedimientos previos hechos, ante un esce-



nario tan cambiante, tenemos que estar receptivos, ágiles y dinámicos porque todo va a ir evolucionando y nuestros manuales de procedimientos se tienen que ir adaptando a la legislación y a los nuevos avances que se vayan realizando.

El personal de pisos tiene que estar bien formado y practicar antes de abrir los hoteles porque nos encontramos ante una situación nueva y no podemos olvidar que cualquier fallo en el procedimiento, haría que la salud de clientes y trabajadores pudiesen verse afectadas y en consecuencia la imagen del hotel y del sector.

Aunque los hoteles estaban limpios y desinfectados, la era post COVID19 requiere que se tenga que proceder minuciosamente a cuidar todos los detalles, porque en mayor o menor medida hay que hacer cambios en los procedimientos de trabajo. En el inicio de la apertura, debemos de mostrar flexibilidad en los ratios de trabajo hasta que vayamos ganando soltura y se establezcan los ratios definitivos porque re aprender a trabajar y adaptarte a ello con EPIS no va a ser fácil, especialmente en zonas de costa.

Las gobernantas, como jefes de departamento, que trabajamos por y para personas no podemos dejar de lado la gestión de las emociones. Nos encontramos con personas que han vivido la enfermedad muy de cerca, que viven con temor la incertidumbre

del sector o que son más susceptibles a los cambios. Tenemos que tener paciencia, empatía y estar a la altura de las circunstancias con rigor pero con bondad.

Los hoteles que ya han abierto se han preparado realizando una limpieza a fondo, creando nuevos procedimientos, nuevas normas, haciendo formación al personal como si fuese nuevo y modificando el mobiliario tanto en la zona de clientes como en la de personal para fomentar la distancia social. Incluso se han retirado atenciones en habitaciones. La apuesta es seguir ofreciendo experiencias y servicios al cliente con todas las garantías de limpieza y desinfección.

Creo firmemente que ahora más que nunca debemos ser la mejor versión profesional de nosotras mismas. Si lo hacemos así, cada uno dentro de su área de competencia, ganaremos la confianza de los clientes y poco a poco conseguiremos restablecer el sector, aunque los entendidos comentan que su recuperación será para 2023.

Lorena Moreno, Presidenta de SAEGO

Gobernanta, ¿qué vas a hacer en la vuelta?

Vivimos una situación excepcional, debemos aprovechar esta desgraciada coyuntura para resetearnos y mejorar las gobernantas en transformación digital, eficiencia y sostenibilidad.

La frase que más he escuchado entre los profesionales que trabajamos en el sector hotelero: “¿Quién lo iba a decir, con lo bien que pintaba el 2020? Nunca he visto algo así...”. Esto todavía asusta más cuando la persona que te lo está diciendo es un profesional senior con más de 35 años de experiencia.

De esta incertidumbre todavía no hemos salido, ya que la mayoría de nuestros hoteles permanecen cerrados a la espera de “algún brote verde” que nos permita iniciar la tan ansiada vuelta a la actividad.

Porque, ¿hay algo más antinatural que un hotel sin huéspedes ni empleados? Para mí, en este momento, NO.

En esta forzosa espera, ¿qué podemos hacer los líderes del Departamento de Housekeeping? En mi opinión, tenemos, ahora más que nunca, que dar un paso adelante y demostrar nuestra fiabilidad, gestión, conocimiento y compromiso. Nosotros y nuestros equipos tendremos un papel clave en la vuelta, esto nadie lo duda. Somos profesionales acostumbrados a mantenernos en continua formación en cuanto a mejora de procesos de limpieza, novedades en productos químicos y descubrimiento de nuevas herramientas para mejorar el trabajo de nuestros equipos. Además, llevamos años apostando y haciendo hincapié en la digitalización de nuestros departamentos de pisos, algo que en los últimos tiempos ya sabíamos de su importancia.

Algunas cadenas ya habían apostado por ello, pero otras muchas habían pospuesto estas inversiones en tecnología. ¡Y sí! En un hotel siempre hay muchos proyectos que acometer, de mayor o menor envergadura, por lo que ahora deberemos

trabajar desde el momento en el que estamos sin excusas y en esto también somos expertas. Y es que ahora es muy importante hablar de limpieza, desinfección y seguridad, pero también de mejora de rentabilidad. Aquí las gobernantas/es y responsables de alojamiento tenemos que estar preparados para acometer estos retos.

Housekeeping es un departamento que ahora cobra una importancia vital, tanto por el peso en la experiencia del huésped como en la contribución a la seguridad del hotel y al peso en porcentaje de gastos operativos. Siempre resaltaré la importancia de la inversión en la mejora de las “operaciones del hotel”, que sin duda, nos generará un resultado positivo en la cuenta de resultados. Sin duda, el tener un departamento de pisos digitalizado será de gran ayuda a la hora de hacer una gestión lo más efectiva posible. Pero tampoco nos engañemos, la digitalización no es “la pócima mágica” sino hay un trabajo previo de formación, creación de procedimientos, control de calidad y gestión de costes.

Por todo esto, deberíamos revisar los siguientes puntos en nuestro hotel:

Revisión de nuestros SOP: lógicamente tendremos que hacer cambios, para adaptarlos a las nuevas recomendaciones del Ministerio de Sanidad.

“Welcome back a nuestros equipos”: tras un periodo tan largo de inactividad, deberemos despertar el espíritu de equipo y la motivación.

Formación: ahora más que nunca la formación tiene una relevancia indis-



cutible. Formación en protocolos, que sin duda, han venido para quedarse y contribuir a la mejor experiencia del huésped.

Implantar un modelo de liderazgo: que desarrolle la resiliencia de las personas, en aras de lograr equipos “motivados y altamente productivos” en esta nueva normalidad.

Revisión de controles de calidad, seremos menos burocráticos y más efectivos.

Análisis de las partidas de gasto: eliminación de redundancias y adaptación a las nuevas partidas de ingresos.

Vistos en esta situación tan desagradable, no queda más remedio que aprovechar esta desgraciada coyuntura para resetearnos y mejorar en términos de eficiencia y sostenibilidad, que serán dos de las armas competitivas para afrontar el difícil escenario post COVID. Y sobre todo seguir apostando por la transformación digital dentro del departamento de Housekeeping o de Pisos.

Patricia Ledo Méndez Housekeeping Manager Expo Hotel Barcelona

“Hygienic & Happy Hotels” de Resuinsa

La pandemia Covid-19 supone un antes y un después en Hostelería. Resuinsa, consciente de ello, ha adaptado sus productos al nuevo protocolo para la adaptación de los establecimientos a un nuevo entorno, donde se transmita salud y seguridad creando “Hygienic Spaces”.



Resuinsa conjuntamente con **Carmela Martí Decoración**, fruto de su I+D+i, han desarrollado la línea de productos “*Hygienic Textiles*”. Consistente en ofrecer soluciones textiles que garantizan la seguridad en cada estancia del hotel. Contribuyendo, de esta forma, al hotelero a cumplir con los protocolos indicados por las autoridades para una reapertura segura, consiguiendo además que el huésped viva una experiencia inolvidable.

Gracias a las propiedades intrínsecas del textil, a su total desinfección mediante el lavado industrial y a la innovadora línea de textiles desarrollados, entre los que se encuentran los tejidos antibacterianos con propiedades virucidas, ambas empresas ofrecen un abanico de soluciones para la vuelta a la nueva normalidad.

Entre las soluciones aportadas por **Resuinsa** y **Carmela Martí**, como nos indican Juan Antonio López, Director Comercial de **Resuinsa**, y **Carmela Martí**, Directora de proyectos de **Carmela Martí Decoración**, comienza en el check-in proporcionando al huésped un Hygienic kit que



incluye mascarilla, funda de mascarilla, bata, zapatillas, cubrepiés y una visera de protección. Además de una línea desarrollada para los más pequeños con la finalidad de que conviertan la protección en un juego.

Para **Resuinsa** la habitación ha de ser un templo de higiene, gracias, entre otros elementos, a las propiedades del textil y su temperatura de lavado industrial, 65°C. Incluso para aquellos textiles cuyo lavado no es diario. Ambas empresas disponen de una línea desarrollada con tejidos antibacterianos con propiedades virucidas, fruto de la aplicación de la tecnología con iones de plata.

Otra faceta de **Resuinsa** y **Carmela Martí** es vestir las mesas de los restaurantes como medida higiénica, pues en una mesa sin mantel hay 304 ufc/dm² (unidades formadoras de colonias, es decir bacterias u hongos por dm²) según el informe Bioburden del Instituto Tecnológico Textil (AITEX) por lo que desinfectar las mesas con una bayeta no es suficiente. Ni tampoco lo es el uso de mantelerías desechables que no garantizan la no propagación de virus, según la publicación científico técnica del Ministerio de Sanidad del 4 de abril de 2020 sobre el SARS-CoV-2.

No hay que olvidar que el restaurante forma parte de la identidad del hotel y la vivencia que el huésped tenga va a marcar su experiencia global.

Por otro lado, **Carmela Martí** ha presentado la línea de *enrollables* transparentes perfectos para separar espacios y guardar la distancia de seguridad; cortinas ignífugas antibacterianas y desinfectables; *paneles japoneses* antibacterianos con propiedades virucidas e ignífugos aptos para separar ambientes en el hall o zonas comunes consiguiéndose mayor intimidad. También ha incorporado la línea desarrollada para cubrir los elementos tapizados.



La AEDH, un valor seguro en tiempo de crisis

La Asociación Española de Directores de Hotel agradece la unidad, solidaridad y esfuerzo que la industria hotelera está realizando en estos tiempos de incertidumbre y en especial a los directores de hotel que convierten sus establecimientos en "hoteles medicalizados".

Manuel Vegas – Presidente AEDH.



Los directores ante esta situación límite, el COVID 19, han demostrado su gran categoría humana y profesional y la de sus equipos convirtiendo sus hoteles, en el lugar de refugio para todos aquellos que lo están necesitando.

La AEDH también agradece las donaciones de productos de primera necesidad y alimentos que los propios directores y las empresas colaboradoras de la Asociación han realizado. Nuestra entidad representa a todos los profesionales dedicados al mundo de la dirección hotelera y directivos del sector que trabajan en la defensa de la Hostelería.

La Asociación Española de Directores de Hotel está teniendo una intensa actividad en unos meses en los que el mundo y nuestro país han sufrido la paralización repentina a causa del coronavirus. En estas circunstancias, la AEDH ha sido la red profesional de apoyo para nuestros asociados a nivel nacional e internacional atendiendo sus necesidades a nivel individual.

Desde la Asociación agradecemos la generosidad y el esfuerzo de todos los directores y equipos que han tenido hoteles medicalizados, hoteles de guardia. Hacemos extensible este agradecimiento a los que han donado alimentos y productos de primera necesidad. Deseamos destacar su predisposición y solidaridad desinteresada.

En estos tres meses de confinamiento la AEDH ha sido consciente de que debía mantener a sus asociados informados y formados sobre los aspectos clave en su actividad. Por ello se han realizado 27 webinars en los que profesionales y asociados han compartido buenas prácticas frente al COVID19 y han ofrecido alternativas de productos, servicios, equipamientos y tecnologías, de gran utilidad para todos. También nos han invitado a participar en numerosos eventos en los que se ha puesto de manifiesto el conocimiento y el valor que aportan a la sociedad los directivos del sector hotelero y turístico español. En conjunto hemos demostrado, que nuestras propuestas al menos deben escucharse para salir de la "situación coyuntural" que la pandemia ha provocado.

La labor de la Asociación Española de Directores continúa. Ahora más que nunca el conocimiento técnico de las empresas colaboradoras de la AEDH es imprescindible para que los directores de hotel estén al día en las tendencias, productos, servicios, equipamientos, tecnologías e infraestructuras. El objetivo es crear sinergias conjuntas para crecer aportando valor a la industria hotelera y turística.



Manuel Vegas – Presidente AEDH

Otro de los objetivos de la Asociación es contribuir en la búsqueda de trabajo y asesoría personalizada estableciendo relaciones con headhunters, consultorías executives, cadenas hoteleras, escuelas de negocio y organizaciones del sector turístico para generar oportunidades laborales.

Los profesionales del sector hotelero que estén buscando trabajo y las empresas que deseen ofrecer posiciones de interés para directores de hotel y directivos del sector turístico a nivel nacional e internacional pueden contactar con la AEDH (Rosa Muñoz-Elena), a través el email rosamunozelena@aedh.es

Por otro lado, la AEDH ha editado la "Guía de actuación ante el covid19", dirigida por nuestro Director Asociado, Cedric Gil.

Ahora más que nunca, la Asociación está posicionada como una importante red de *networking* que comparte información relevante y estratégica, defendemos los intereses de nuestros asociados, asesoramos, formamos, representamos y generamos oportunidades laborales.

Hygiene made
by MEIKO



P&G con las gobernantas

Procter & Gamble ha organizado una presentación por webinar para gobernantas en las que ha presentado sus soluciones por áreas adaptadas al COVID y la sostenibilidad.



La presentación de **P&G** celebrada el 27 de mayo, conjuntamente con ASEGO, ha estado presentada por los directivos de la multinacional Ángeles Espinosa, CEO Account Manager de **Procter Gamble**; Rubén Guardia, Key Account; Borja Sánchez, Coordinador del SAT de Procter & Gamble (Servicio de Asistencia Técnica); y Andrés Ortega.

La sesión técnica de limpieza ha estado dirigida a gobernantas de hoteles, hospitales y residencias. Al acto han asistido noventa y ocho profesionales quienes han recibido un diploma como reconocimiento a su asistencia.

La responsable de abrir la presentación ha sido Ángeles Espinosa, CEO Account Manager de **Procter Gamble**, quien ha presentado la multinacional y ha explicado el Canal Profesional de Distribución Directa.

A continuación, Rubén Guardia, Key Account, ha presentado todos los productos de lavavajillas y superficies tanto listos para usar de como dosificación automática. Por su lado, el Coordinador del SAT de Procter & Gamble (Servicio de Asistencia Técnica), Borja Sánchez, ha presentado los productos de lavande-

ría manual, de dosificación automática y el programa de Sostenibilidad.

Recordemos que **Procter & Gamble** tiene una amplia gama de productos y soluciones para limpieza y lavandería de Hostelería. Concretamente sus soluciones para Cocina, con Fairy; Lavandería, con Ariel, y Ambientación y eliminación de malos olores con Ambientipur Profesional de Distribución Directa.

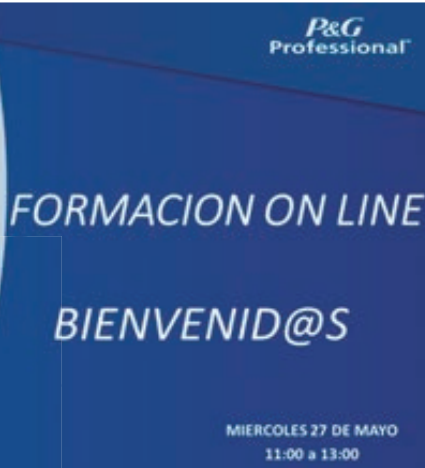
Apoyo mundial de P&G

Procter & Gamble consciente de la situación crítica actual a nivel mundial como consecuencia del COVID 19 ha donado millones de productos de al menos 30 marcas en más de 20 países y está proporcionando apoyo financiero a través de las entidades con las que



colabora. Hasta este momento su apoyo ha superado los 15 millones de dólares y la tendencia es continuar aumentando.

Por su lado, **P&G España** y sus marcas está colaborando con 500.000 euros para ayudar a la organización humanitaria a crear centros médicos de emergencia en nuestro país. También está identificando necesidades de producto en puntos críticos y gestionando donaciones a hospitales madrileños. De momento ha donando 100.000 productos en kits aseo personal de marcas como Pantene, H&S, Dodot, Ausonia, Evax, Old Spice, Oral B y Gillette.



Soñamos con un mundo mejor, trabajamos para Conseguirlo



Hostelco se pospone hasta mayo de 2021

La próxima edición de Hostelco tras su suspensión como consecuencia del COVID 19 se celebrará del 17 al 20 de mayo de 2021 coincidiendo con el salón Alimentaria. El salón organizado por Fira de Barcelona, en colaboración con Felac, ha decidido estas fechas consensuándolas con el sector.

El objetivo es conseguir la máxima participación, contribuir a la reactivación económica del sector, sumar sinergias con Alimentaria y consolidar una gran plataforma ferial que ya en su anterior edición reunió en el recinto de Gran Vía de Fira de Barcelona a 4.500 empresas y 150.000 visitantes profesionales



Por otro lado, indicar que los días 28 y 29 de septiembre se celebrará el Food & Hospitality, Tourism and Gastronomy Forum en el Palacio de Congresos del recinto de Montjuïc de Fira de Barcelona.

Altro convierte los espacios en entornos seguros



El regreso a los lugares de trabajo supone una preocupación como consecuencia de la situación generada por el Covid-19. Estas circunstancias hacen que sea necesario que los empleados se sientan seguros. Con la

higiene como prioridad, la limpieza de las superficies está siendo examinada constantemente. Así, Altro ofrece las principales ventajas de pavimentos y revestimientos: higiene, seguridad, durabilidad y calidad. Las empresas buscan garantizar un entorno seguro para el personal, los clientes y los visitantes.

En España, el Ministerio de Sanidad ha lanzado una guía de "Buenas prácticas en los centros de trabajo", actualizada el 11 de abril, que orienta sobre las medidas a adoptar. En cuanto a las superficies, apuntan que es "conveniente reforzar las tareas de limpieza en todas las estancias, con especial incidencia en superficies".

Neosan solución al COVID 19

Thomil Profesional lanza al mercado Neosan, nuevo producto que da soluciones higiénicas contra coronavirus. Neosan es una solución clorada para el tratamiento e higiene profunda de todo tipo de superficies compatibles con cloro. Este producto contiene una preparación de cloro en concentración de 1.000 ppm, recomendada especialmente por las Autoridades Sanitarias, lista para su uso directo.

Neosan garantiza una limpieza e higiene profunda, segura y profesional. Es aconsejable para todo tipo de colectividades que precisan de forma



inmediata de una higiene exhaustiva e intensa. Se comercializa en formato pistola de 750ml.

Ready to order de IT2Innova

IT2Innova presenta la solución Ready to order para cartas digitales dirigida a todos los servicios de restaurante y bar en entornos de aire libre. Esta solución se activa con un chip especializado y diseñado para estos entornos al soportar bien su uso en la intemperie. Pueden soportar polvo, humedad y fluctuaciones de temperaturas (de -10 a los 60 °C.). Tiene una certificación IP68, significa que tiene un 6 (escala de 1 a 6) en cuanto a resistencia al polvo y protección de entrada de elementos extraños y un 8 (escala de 1 de 9) en cuanto resistencia al agua o humedad.



Mediante un código QR, pero con el Chip se le da valor al punto de pedido ak poderse identificar exactamente la hamaca, sombrilla desde el que se hace el pedido.

Atomizador de Peróxido de Corequip



Corequip presenta el atomizador de peróxido de hidrógeno que con su carácter oxidante infiere al producto la capacidad necesaria para la limpieza, higiene y desinfección de superficies con alta contaminación orgánica.

El atomizador H2O2 de Moduline realiza un tratamiento rápido y simple; para una superficie máximo de 500m3, el tiempo de atomización es de 25 minutos y el usuario podrá regresar al lugar tratado en 15 minutos tras finalizar el ciclo.

El atomizador está diseñado para garantizar la máxima seguridad de los operarios. El equipo cuenta con un sistema de señal acústica que informa del final real del ciclo de desinfección, indicándole cuándo puede acceder de nuevo a la habitación sin ningún tipo de riesgo.

Guía Comercial

Accesorios para vinos



Starvinos, Popy Wine
C/ Guzmán el Bueno 68
Tel.: 91 544 22 53
Fax: 91 544 74 01
starvinos@starvinos.com
www.popywine.com
28015 Madrid

Aceites

Compañía Oleicola Siglo XXI
Pol. Industrial Dehesa de los Caballos
Avda. de Alemania, 9
Tel.: 927 417 958
Fax: 927 417 935
www.mistercheff.com
10600 Plasencia, Cáceres

Agua mineral



C. Navalpotro, S. L.
Ctra. de Soria, s/n
Tel.: 975 300 455
Fax: 975 300 761
montepinos@montepinos.com
www.montepinos.com
42200 Almazán, Soria

Bases preparadas



Confiletas
Camino de las Parcelas, Parcela 6
Tel.: 968 62 71 88
Fax: 968 62 63 64
30565 Las Torres de Cotillas, Murcia

Bodegas

Grupo Freixenet, S. A.
C/ Joan Sala, 2
Tel.: 93 891 70 00
Fax: 93 818 30 95
08770 Sant Sadurni D'Anoia,
Barcelona

Freixenet

Osborne

C/ Fernán Caballero, 7
11500 El Puesto de Santa María, Cádiz
Tel.: 91 728 38 80
Fax: 91 708 38 88
www.brandymagno.es
C/ Salvatierra, 6
28034 Madrid



Consejo Regulador Denominación de Origen Ribera del Duero

C/ Hospital, 6
Tel.: 947 54 12 21
Fax: 947 54 11 16
09300 Roa, Burgos

Bollería prefermentada

Bellsolá, S. A.
Avda. Príncipe de Asturias, 66 4ª Planta
Tel.: 93 367 17 00
Fax: 93 217 76 04
08012 Barcelona



Buffets

King's Buffet
Polígono Industrial tecnológico Andalucía
C/ Severo Ochoa, 43
Tel.: (+34) 952 02 03 00
www.kings-buffets.com
29590 Campanillas, Málaga



Cafés

Cafento
Pol. Ind. La Curiscada
Entrada Sur, Parcela 1
Tel.: 902 11 72 30
www.cafentoshop.es
33877 Tineo, Asturias

Carnes

Consejo Regulador Denominación de Origen Especifica Cordero de Extremadura
Avda. Juan Carlos I, 47
Tel.: 924 310 306
Fax: 924 387 278
06800 Mérida, Badajoz



Cash&Carry y Deliver

Grupo Miquel (GM Cash)
Polígono Empordà
Internacional.
C/ Germans Miquel, s/n
Telf. 900 300 097
sac@miquel.es
www.gmcash.es
www.miquel.es
17469 - Vilamalla - Gerona



Climatización

Samsung Electronics
Parque empresarial Omega,
Edificio C
Tel.: 91 714 39 51
www.samsung.es
28108 Alcobendas, Madrid



Colchones y somieres



Eurocolchón
P. L. La Garena
C/ Alonso Barba, 16
Tel.: 91 728 38 80
info@eurocolchon.es
28806 Alcalá de Henares, Madrid

Distribución Hostelería

Makro
Paseo Imperial, 40
Tel. +34 913 219 885
www.makro.es
28005 Madrid



Distribución de pescados

La Astorgana, S. L.
Polígono Ind. Sur
Avda. Los Pirineos, 17-19
Tel.: 91 659 13 00/ 15 15
Fax: 91 659 15 30
28703 S. Sebastián de los Reyes, Madrid



Equipamiento



Electrolux Professional S.A.U.
Av. De Europa 16, 2 pl.
Tel.: 91 747 54 00
els.info@electrolux.es
www.electrolux.es/professional
28108 Alcobendas, Madrid

Embutidos



Simón Martín Guijuelo, S. L.
 Pol. Ind. Agroalimentario
 C/ Siella Herreros, parcela 17
 Tel. - Fax: 923 580 129
 37770 Guijuelo, Salamanca

Enseñanza profesional

Escuela Superior de Hostelería y Turismo

Avenida del Ángel, s/n
 Tel.: 91 463 11 00
 Fax: 91 463 12 51
 28011 Madrid

Hotel Escuela de la Comunidad Autónoma de Madrid

Ctra. de Colmenar Viejo, Km. 12,800
 Tel.: 927 417 958
 Fax: 927 417 935
 28049 Madrid

Instrumentos de medición

Instrumentos Testo, S. A.

Zona Industrial, C/B, nº 2
 Tel.: 937 539 520
 Fax: 937 539 526
 info@testo.es
 www.testo.es
 08348 Cabrls, Barcelona



Lavandería

Lavandería Asfam

C/ Isaac Peral 9, 28814 Daganzo de Arriba - Madrid
 Telf.: 91 887 59 10
 www.asfam.es



Limpieza profesional

Ecolab

Avda. del Baix Llobregat, 3-5
 Tel.: (34) 934 758 900
 www.es.ecolab.eu
 08970 San Joan Despi, Barcelona



IPC Hospitality Solutions

Pol. Ind. Vallmorena
 C/ Salvador Albert i Riera, 7
 Tel.: 902 116 563
 comercial@ipccleaning.net
 www.ipcleaning.net
 08339 Vilassar de Dalt, Barcelona



Lavavajillas comerciales

Miele S. A. U.

Miele S.A.U.
 Avenida de Bruselas, 31
 Tel.: 91 623 20 00
 info.professional@miele.es
 www.miele-professional.es
 28108 Alcobendas - Madrid



Masas congeladas

Europastry, S.A.

Plaza Xavier Gugat, 2 Ed. C Planta 4
 Tel.: 934 70 33 11
 Fax: 934 99 04 47
 frida@frida.net
 www.frida.net
 08190 Sant Gugat del Valles, Barcelona



Personal temporal

Workhotel ETT

Personal especializado en Hostelería
 C/ Puerto Rico, 3
 Tel.: 91 458 61 45
 www.workhotel.es
 28016 Madrid



Platos precocinados

Calvo Distribución Alimentaria, SLU

División Hostelería
 Plaza Carlos Trias Beltrán, 7 6ª planta
 Tel.: 91 782 33 00
 Fax: 91 782 33 12
 calvo.hosteleria@calvo.es
 28020 Madrid



Productos de Higiene



SCA Hygiene Products

Avda. de Europa, 22
 Tel.: 91 657 84 00
 www.tork.es
 28108 Alcobendas, Madrid



Productos de un solo uso

García de Pou

C/ Antonio López 236
 Tel.: 91 737 74 30
 comercial@garciadepou.com
 www.garciadepou.com
 28026 Madrid



Quesos

Kraft Food España

C/ Eucalipto, 25
 Tel.: 91 519 59 90
 Fax: 91 510 04 66
 28016 Madrid



Renting Tecnológico

Econocom

C/ Cardenal Marcelo Spinola, 4
 Tel.: 91 411 91 20 / 934 703 000
 marketing.efs.es@econocom.com
 www.econocom.com
 28016 Madrid



Soluciones Limpieza Profesional

PROCTER & GAMBLE PROFESSIONAL

Avda. de Bruselas 24
 - 28108 Alcobendas - Madrid
 TI: 900 801 504



Tapicerías

Gancedo

(C/ Velazquez 21
 Telf.: 91 576 710
 web: www.gancedo.com
 28001 Madrid



1945

Textiles

Resuinsa

Av Mare Nostrum, 50
 Te: +34 96 391 68 05
 resuinsa@resuinsa.com y
 www.resuinsa.com
 46120 Alboraya, Valencia.



TPV

Casio

C/ Camí del Colomer, local 10
 Tel.: 93 485 84 00
 casiospain@casio.es
 08019 Barcelona



Uniformes



Velilla Confección Industrial

C/ Juan de la Cierva, 19
 Tel.: 91 669 96 25
 www.velillaconfeccion.com
 28823 Coslada, Madrid

Zumos

Zumos Pago

Pol. Ind. Agroalimentario
 C/ Siella Herreros, parcela 17
 Tel.: 91 655 93 70
 28830 San Fernando de Henares, Madrid





GRUPO PIKOLIN CONTRACT

Pikolin Grupo Contract es una de las unidades de negocio de Grupo Pikolin dedicada exclusivamente al equipamiento de la industria hotelera internacional.

Con una experiencia de más de 70 años, garantizando altos niveles de calidad y servicio, abastece en los 5 continentes, a las principales cadenas hoteleras españolas y grupos hoteleros del mundo.

Nuestra filosofía es que la estrecha colaboración con nuestros clientes es esencial para el adecuado cumplimiento de sus necesidades.

Para ello tenemos directores de ventas especializados que dan asistencia directa y hacen que cada proyecto se gestione de manera excelente, comenzando por la adaptación a las necesidades de nuestros clientes: productos únicos, innovadores diseños y medidas especiales.

Somos una compañía del descanso líder en innovación y con el mayor número de patentes del sector, capacitada para aportar soluciones únicas para proyectos y necesidades.

La producción está sometida a los más estrictos controles de calidad bajo estrictas normativas internacionales IQnet, ofreciendo una amplia gama de servicios de valor añadido, tales como almacenamiento, transporte o montaje del producto en cualquier parte del mundo.

Por todo ello Grupo Pikolin es líder del mercado europeo de descanso y contract.



Tfno: +34 914 85 26 30
www.grupopikolincontract.com

#MAKROPLUS

ACCEDE A UNA NUEVA FORMA DE COMPRAR EN MAKRO.

Disfruta de los beneficios y ventajas que hemos pensado para ti en la reapertura.

1. Atención personalizada.
2. Precios individualizados.
3. Compromiso de nivel de servicio.
4. Crédito y financiación a tu medida.

En Makro estamos **COMPROMETIDOS SIEMPRE contigo y con tu negocio**

Infórmate en [Makro.es/makroplus](https://www.makro.es/makroplus)

makro

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO