

Apreciado Cliente;

Como es patente, la emergencia sanitaria de la Covid-19 ha impactado fuertemente en todos los ámbitos sociales y económicos. Uno de los sectores más afectados, ahora y en el futuro, es el de la hostelería. Por esas razones, en Saniconsult hemos creído oportuno adelantarnos a los acontecimientos y hemos preparado servicios, adjuntamos folleto informativo.

Desde hace años hacemos técnicas moleculares y estamos capacitados para la detección del SARSCoV2.

Hemos elaborado de un documento con normas prácticas aplicadas a los sectores de la hostelería y la restauración, el cual entregaríamos a nuestros clientes, la última versión revisada, la tenemos disponible también en inglés.

Dado que en las redes sociales circula información de escasa calidad -cuando no abiertamente errónea o malintencionada-, el planteamiento que hemos hecho para elaborar nuestros servicios ha sido a partir únicamente de fuentes contrastadas, como artículos científicos publicados en revistas prestigiosas o páginas web oficiales. En la medida de lo posible, en nuestros servicios haremos constar explícitamente la fuente de donde proceden datos o recomendaciones.

Sin embargo, algo que hemos aprendido todos con el día a día de esta crisis, es que incluso el mejor conocimiento científico cambia continuamente y lo que hoy es válido, mañana puede dejar de serlo. Por esa razón, nuestro compromiso es mantenernos al día con los cambios.

Otro aspecto importante que estamos aprendiendo es que hay que ser muy prudentes en la generalización de las recomendaciones. Dicho de otro modo, lo que sirve para un determinado establecimiento no es aplicable a otro y, que no hay expertos, sólo el trabajo multidisciplinar lograra alcanzar los objetivos. En este sentido estamos colaborado con otras empresas del sector y complementarias como IProoms, que ofrece soluciones para el control de aforos y temperatura corporal entre otras, nos han parecido que aligera problemas logísticos.

Somos conscientes de que, en el pasado, nuestra mutua relación se ha basado en la lealtad y la seriedad. La dura experiencia a la que estamos sometidos todos nos confirma que dichos valores deben, no sólo ser mantenidos, sino potenciados de cara al futuro. En esta línea, contad con nuestra colaboración sincera y abierta.

Clara Berrocal
Directora Saniconsult

Seguridad ante el COVID-19

El SARS- Cov2 (que causa COVID-19) es uno de los virus más impredecibles y desconocidos que ha irrumpido negativamente en nuestra sociedad, generando graves consecuencias económicas, sociales y ambientales.

De esta crisis, por su expansión, nace la necesidad de estar en permanente alerta con todo factor externo que pueda afectar a nuestros negocios; evaluar sus riesgos y garantizar la seguridad, será una necesidad.

La seguridad, especialmente la vinculada a la salud e higiene, se revela a partir de ahora como exigencia prioritaria del cliente, creando la necesidad de replantear los procesos asociados y mejorarlos para integrarla como valor diferenciador dentro de la reputación de la marca, de forma análoga a la ya implantada de sostenibilidad.

En este escenario, la flexibilidad y la agilidad son fundamentales, por lo que debemos adaptar nuestros modelos y prácticas de negocio, así como nuestras instalaciones, considerando los criterios de expertos en seguridad e higiene junto a los especialistas de la actividad.

Soporte Técnico

Para priorizar este inminente reclamo, dos empresas asesoras líderes en el sector, nos hemos unido y complementado con la finalidad de dar un soporte técnico eficaz basado en los conocimientos científicos a varias actividades, a destacar:

- Hostelería y restauración
- Auditorios, Cines y teatros
- Centros de ocio y Gimnasios
- Centros comerciales.
- Centros de fisioterapia.
- Oficinas
- Peluquerías
- Supermercados.
- Transporte
- Sector náutico



En los que planteamos un servicio dividido en cuatro etapas:



- Realización de auditoria inicial, con evaluación de riesgos.
- Establecimiento de normas de trabajo y normas de higiene, por sectores.
- Impartición de jornadas y cursos Formación específica.
- Revisión de los planes de limpieza, verificados mediante pruebas analíticas objetivas.

En referencia al sector turístico y hostelería, uno de los más afectados y que más riesgo presenta, se ofrecen los siguientes servicios:

- Asistencia técnica presencial durante las aperturas.
- Formación: cursos aplicados y específicos por departamentos.
- Entrega del documento "Manual operativo con normas prácticas aplicadas", que incluye todos los departamentos.
- Auditorias valoradas, en todas las áreas, a fin de evaluar el grado de seguridad y reforzar los puntos débiles.
- Pruebas objetivas de limpieza y desinfección, incluyendo detección de virus en superficies mediante PCR. Metodologías reconocidas y validadas objetivamente.
- Emisión del certificado de "Establecimiento Seguro" para aquellos cuyos resultados en formación, auditoría y muestreos sean óptimos, que incluirá la puntuación obtenida por sección.