

**SALON HOSTELERIA &
ALIMENTACION DEL ATLANTICO**

**HOTEL & CATERING BUSINESS
AND FOOD ATLANTIC TRADE FAIR**

C/. Misericordia, 1 - Oficinas, 36202 VIGO (España) - Tfno.: + 34 986 223 308 - Fax: +34 986 221 408
http://www.salonsa.com E-mail: comunicacion_galata@galatlantic.com

NOTA DE PRENSA

De:	Gabinete de Comunicación	Para:	REVITEC / LIMPIEZA INFORM
Dpto.:	María Jesús Pereira	A/A.	Redacción
Páginas:	3 (incluida ésta)	Fecha:	4 de Abril de 2003

SALÓN DE LA HOSTELERÍA & ALIMENTACIÓN DEL ATLÁNTICO: UN CERTAMEN CON TODO EL SABOR DEL NORTE

En los tres días de celebración del Salón pasaron casi 8.000 visitantes, una gran parte profesionales de ambos sectores que conocieron de primera mano una amplia oferta comercial

Desde helados de sabor aceituna de Huelva a vehículos industriales equipados para catering, gran parte de las novedades del sector hostelero y alimentario se dieron cita del 29 al 31 de Marzo en el Instituto Ferial de Vigo.

La segunda edición del Salón de la Hostelería & Alimentación del Atlántico-SHA, cerró sus puertas con un balance de cerca de 8.000 visitantes profesionales y público en general. Al certamen, de marcado carácter transfronterizo, acudieron numerosos visitantes portugueses (el 20% del total).

El Instituto Ferial de Vigo fue un punto de encuentro donde se citaron profesionales, especialistas y personalidades del sector, tales como Luis Irizar (fundador de la Nueva Cocina Vasca e invitado de honor del Salón), Rosana López (Delegada de la Consellería de Cultura, Comunicación Social y Turismo de la Xunta de Galicia), Valentín Casas (Presidente del Instituto Técnico Español de Limpiezas), Carlos González (Subcampeón de España de Jefes de Salas Maitre), Juan Gómez (Presidente de la Asociación Gallega de Gobernantas), Juan Carlos Somoza (Director del Centro Superior de Hostelería de Galicia), medios de comunicación de diversos países. etc.

El Salón de la Hostelería y la Alimentación del Atlántico, reunió a más de un centenar de expositores que representaron a los sectores de equipamientos industriales, panificación y repostería, frío industrial, higiene alimentaria, lavandería y limpieza, mantenimiento, mobiliario, decoración, alumbrado y revestimientos, uniformidades y arte en la mesa, arquitectura, desarrollo de Infraestructuras, consultoría y servicios integrales, equipamientos tecnológicos, vending, entre otros.



SALON HOSTELERIA &
ALIMENTACION DEL ATLANTICO

HOTEL & CATERING BUSINESS
AND FOOD ATLANTIC TRADE FAIR

CATA DE VINOS: Quince vinos de diversas denominaciones de origen fueron degustados en una cata comentada por el Presidente de la Asociación Gallega de Sumilleres, Alfredo Álvarez, y el Campeón Gallego de Sumilleres, Carlos González.

JORNADAS TÉCNICAS: Las gobernantas de hotel y otras entidades tuvieron su protagonismo en las jornadas técnicas, que analizaron su papel en el contexto actual y las diversas vías para su formación de la mano de Valentín Casas, Presidente del Instituto Técnico Español de Limpieza, y Juan Gómez, Presidente de la Asociación Gallega de Gobernantas.

Les dades indiquen que només el 25% de les vivendes habitades a Andorra són de propietat

QUALITAT

Cursets de l'Itel per aconseguir una neteja més professional als establiments

El centre esportiu d'Anyós va acollir la setmana passada un curset per a responsables de neteja que té per objecte professionalitzar les persones i els mitjans dedicats a aquesta tasca. El va realitzar Itel (Institut Tècnic Espanyol de Neteja) amb la col·laboració de l'empresa Vallnet. Valentí Casas, president d'Itel, va destacar la importància d'aconseguir la implicació dels empresaris i la conveniència d'introduir cíclicament aquest tipus de formació a un país de gran vocació

La higiene, espina dorsal d'un hotel com a premissa

turística com Andorra.

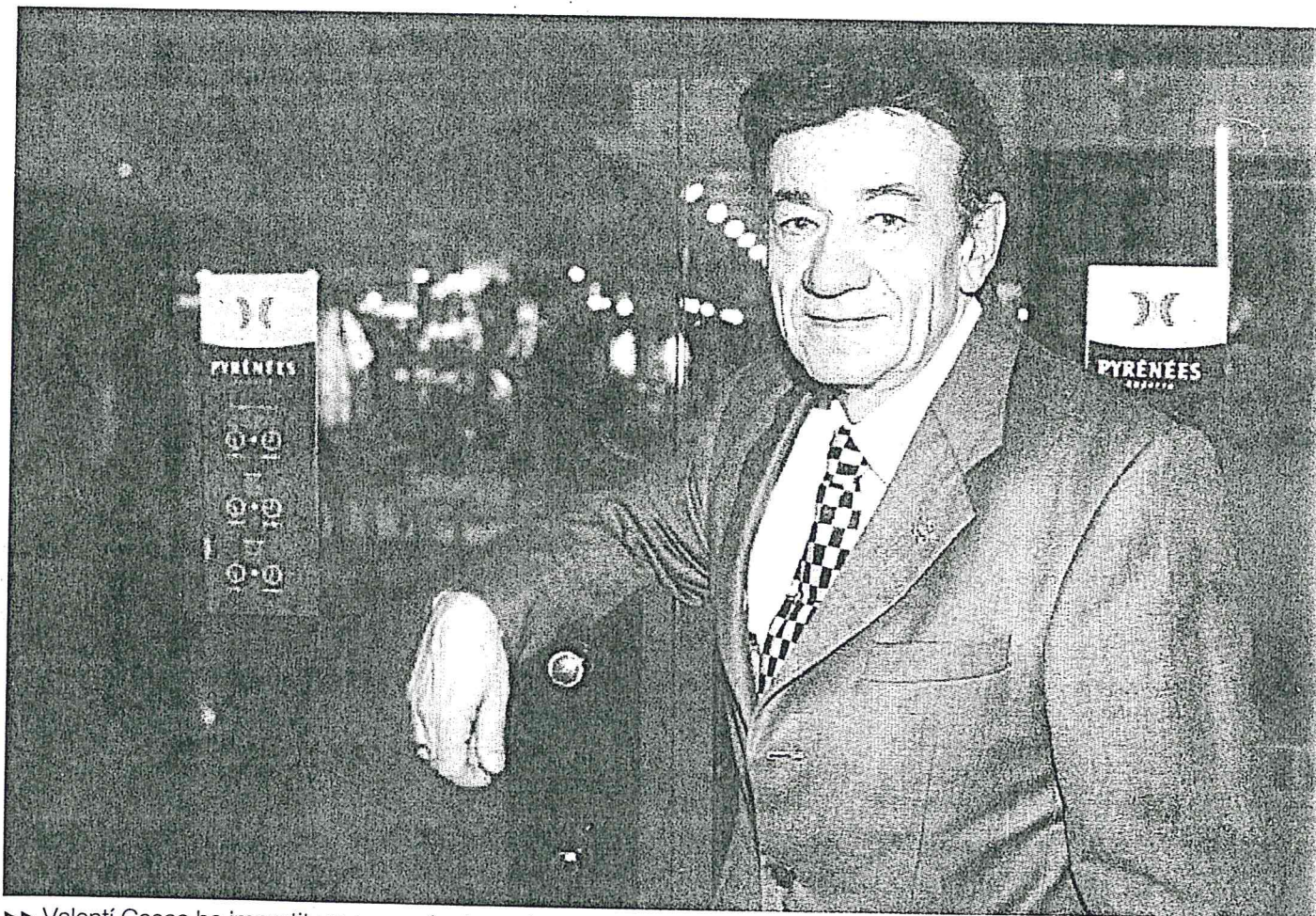
«El nostre objectiu és professionalitzar les governantes i donar a conèixer les noves tecnologies aplicades a l'hoteleria», va explicar Casas. El temari facilitat als assistents qualifica la feina de la governanta o encarregat de neteja d'espina dorsal d'un hotel.

L'art de dirigir, els nous sistemes i programes de neteja, «sense galledes ni aigua» i l'estalvi de temps en la neteja de l'habitació, amb els millors resultats són aspectes impartits al curset, que va incloure demostracions pràctiques.

Ciutadans

• PER
• JOAN A. SARMIENTO

Valentí Casas



►► Valentí Casas ha impartit un curs a Andorra destinat als professionals.

EL PERIÒDIC

Neteja per sobre de tot

Valentí Casas, si és especialista en alguna cosa, és en neteja. Tal com sona. Però no és estrany, si es té en compte que és el president de l'Institut Tècnic Espanyol de Neteja (INTEL), a més de presidir el Centre Universitari d'Assessorament per a la Neteja. De la mà de Vallnet, Andorra ha estat el punt de pas en un trànsit continu per països, sempre amb l'objectiu d'explicar que en l'àmbit de la neteja les coses han canviat molt. «Ara les tècniques han evolucionat. Sobretot la tecnologia industrial, que permet dinamitzar molt la feina», afirma.

Valentí Casas ha impartit un curs a Andorra adreçat «a professionals del sector, empreses, i sobretot governants d'hotels». ¿Conclusió? «Els hotels andorranos tenen un nivell acceptable pel que

fa a tècniques de neteja, però es pot millorar, sens dubte».

I és que, pel que fa a les novetats, hi ha coses que criden l'atenció. Per exemple, la tradicional baieta, la de tota la vida, ja és història. «El sistema és anti-higiènic. Pensi que el procés d'escórrer la

«Les tècniques d'higiene han evolucionat molt. Ara s'estalvia temps i diners»

baieta l'únic que fa es afegir més brutícia al terra» aclareix.

Ara s'imposen els teixits sintètics «que permeten el rentat del terra en sec, sense la necessitat d'aplicar-hi aigua prèviament». Una altra dada que cal tenir en

compte: una bona utilització del material, juntament amb l'optimització del personal, permet a l'empresari estalviar temps i diners. «Amb les novetats que hi ha actualment al mercat, es pot netejar un hotel sencer amb el 40% menys de personal i en un període de temps molt més curt», assegura.

Amb aquestes recomanacions es dedueix que Valentí Casas no és especialment estimat pels sindicats. «No, no. Tot el contrari», diu. «Fa poc que he impartit un curs de noves tècniques al sud d'Espanya adreçat precisament als dirigents sindicals, i han entès perfectament el benefici d'aquesta teoria. Els sindicats tenen una visió molt pragmàtica i eficient del futur, i saben que el seu benefici va molt lligat al de l'empresa». ≡

gran cantidad de kilos que se utilizan y el problema de la correcta dosificación son los grandes problemas que han de tratar de resolver las empresas. La tendencia actual es la creación de productos polivalentes que no hagan que el personal de la limpieza tenga que pasear con un carrito lleno hasta los topes de productos.

3. Reducción de costes

La partida de gastos para la limpieza puede llegar a ser muy importante en establecimientos de un cierto tamaño. Personal, maquinaria, productos... pueden hacer que el coste se dispare.

Hay quien piensa que limpiar es fácil, pero no es así. Si se utilizan los productos adecuados, la dosificación necesaria y los métodos correctos se puede conseguir un importante ahorro de costes. Para conseguir un uso racional e idóneo de los productos es conveniente que los trabajadores acudan a cursillos de formación.

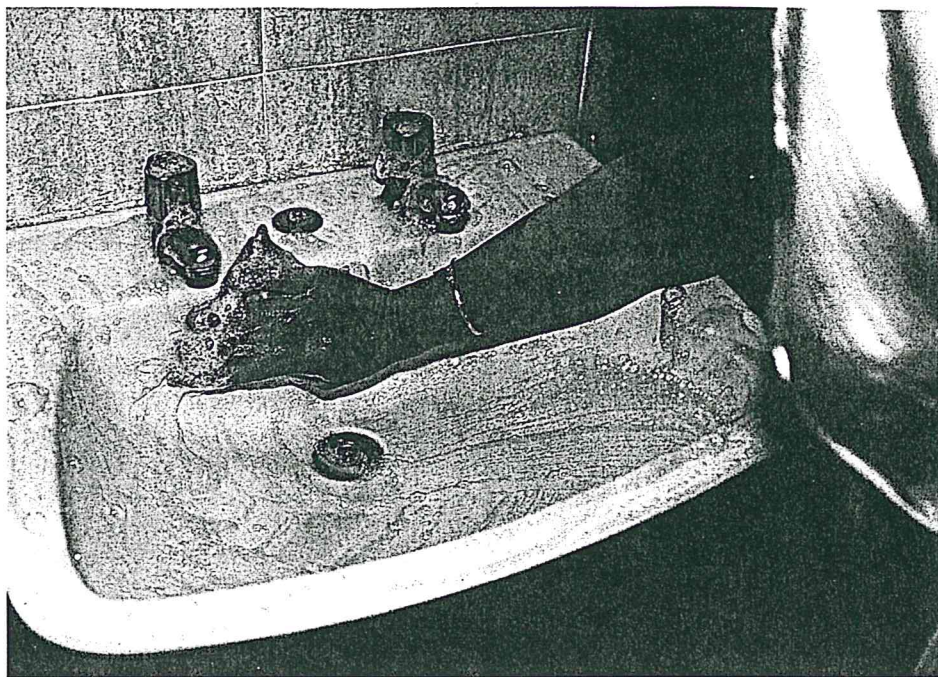
Por ejemplo, en el caso de los establecimientos de hotelería, el contratar un sistema de lavandería integral, puede suponer un ahorro de hasta un 45% (lo que en una empresa de un cierto tamaño puede suponer decenas de millones). Los sistemas de lavado inteligente pueden controlar todo el proceso de lavar la ropa, y ofrecen a la larga un importante ahorro de agua, energía, detergente, tiempo de lavado, mano de obra y mantenimiento.

4. Prevención

Los trabajadores de este sector tienen un porcentaje muy alto de siniestrabilidad laboral. La falta de formación adecuada de los trabajadores, motivada por contratos temporales -entre otras causas, el deterioro de los útiles de trabajo y la incorrecta utilización de ciertos productos son la causa más importante de la siniestrabilidad laboral en la limpieza.

En la limpieza profesional se utilizan productos que pueden llegar a afectar la salud de los trabajadores si se utilizan de manera incorrecta. Los productos de limpieza de tipo desengrasante son por regla general irritantes para la piel y, en algunas ocasiones, corrosivos. Muchos productos químicos contienen sustancias que se evaporan durante su utilización o el secado, produciendo vapores que pueden llegar a ser respiradores por los trabajadores. Estas sustancias también pueden penetrar también a través de la piel.

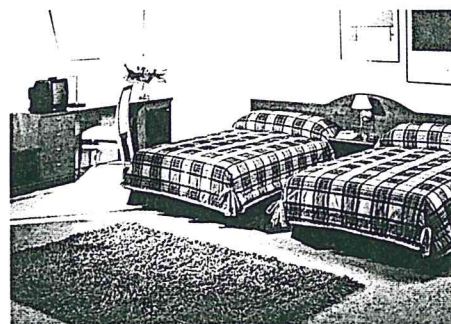
Para evitar que se produzcan accidentes, las empresas deberían siempre conocer siempre



La tendencia actual es la creación de productos polivalentes que no hagan que el personal de la limpieza tenga que pasear con un carrito lleno hasta los topes de productos.

“ Personal, productos, prevención laboral, costes... muchos factores hacen que el mundo de la limpieza profesional sea uno de los más difíciles de gestionar

la composición de los productos. La empresa debe solicitar la suficiente información a los fabricantes para elegir aquellos que tengan menor contenido de sustancias tóxicas. Es recomendable escoger aquellos limpiadores que tengan el menor contenido posible de sustancias o tóxicas, o mejor aún, aquellos que no tengan ninguna. Los productos que contiene sustancias agresivas se han de manejar con precaución, evitando el contac-



La correcta limpieza de un lugar es lo primero que valoramos al llegar a cualquier sitio.

to con la piel. Los trabajadores han de estar informados del riesgo que supone para la salud el contacto de estos productos con la dermis. Es recomendable emplear aplicadores que eviten o reduzcan la posibilidad de que estos productos entren en contacto con la piel. Y si no posible la sustitución de estos productos o la utilización de aplicadores, es necesario utilizar guantes de protección en la aplicación de estos productos.

5. Limpieza externa

La importancia del sector de la limpieza industrial y de la hostelería se refleja en un informe de la consultora DKB. El 67% de las compañías tienen un contrato de limpieza para sus oficinas y locales con una empresa externa, según datos de un estudio de esta consultora.

Según el mismo estudio, hay un incremento del índice de contratación de empresas de limpieza conforme aumenta el volumen de facturación de las compañías. Un 78% de las empresas estudiadas que no tienen contrato con una compañía externa efectúa la limpieza de sus oficinas con personal propio, mientras que el 22% de las compañías restantes contratan a personal externo independiente. La consultora DKB señala en su estudio que entre los motivos por los que una empresa no contrata servicios externos de limpieza destacan la preferencia de hacer esta tarea ellos mismos, en segundo lugar el precio de estos servicios y, finalmente, que no se lo han planteado todavía.

a la parte por poder

La gestión de la limpieza en la hostelería, cada vez más profesional

La correcta limpieza de un lugar es lo primero que valoramos al llegar a cualquier sitio. Muchos clientes no vuelven a un hotel si sus sábanas no están impecablemente limpias. Hay quien no vuelve a un restaurante aunque su comida sea excelente si sus servicios están sucios. Y el recuerdo de una ciudad puede ser nefasto si un viajero aterriza en un aeropuerto lleno de desperdicios, papeles... en el suelo. La satisfacción con la calidad de la limpieza es fundamental para conseguir que los clientes repitan en los establecimientos hosteleros.

Lo que no ven los usuarios es todo lo que hay detrás de un suelo que brilla, una toalla suave o un mueble sin polvo. Personal, productos, prevención laboral, costes... muchos factores hacen que el mundo de la limpieza profesional sea uno de los más difíciles de gestionar en la hostelería.

Hay varios conceptos claves que se han de valorar cuando se habla de una correcta limpieza profesional. La racionalización del consumo, la formación del personal, tomar las medidas necesarias para evitar riesgos... se han de tener muy en cuenta cuando hablamos de limpieza profesional. En este artículo estudiaremos brevemente algunos de estos temas.

1. Formación

A través de los cursillos de formación para el personal de limpieza, se pueden conseguir importantes objetivos:

- *Reducción de los costes de explotación:* ¿Saben los operarios que significa una dilución al 15%? ¿Y una dilución 1/15? ¿Saben que aplicar excesivo detergente no solo no limpia mejor, sino que puede estropear las superficies? Los trabajadores han de saber la importancia de no gastar más producto del necesario.

- *Mejora de la imagen de la empresa:* Mostrar el comportamiento correcto en todos los aspectos del trabajo es fundamental para que la imagen de la empresa sea positiva. Si los clientes han llamado la atención sobre el comportamiento de algún trabajador o la maquinaria no está limpia, la imagen que

La limpieza es la mejor carta de presentación de cualquier establecimiento público.

Hoteles, restaurantes, hospitales, comedores, colegios, oficinas... requieren siempre una higiene impecable. Conseguir que la limpieza de estos recintos sea impecable no es tarea fácil.



ofrecemos puede ser negativa y es posible que el cliente no vuelva al negocio.

- *Aumento la productividad:* La productividad puede mejorar notablemente si los supervisores o encargados conocen mejor manera de organizar a los operarios, distribuir las zonas y controlar los rendimientos.

- *Aumento de la calidad de los trabajos y la seguridad de los trabajadores y reducción de las bajas por accidente:* Los trabajadores no conocen a veces la metodología para desinfectar una cocina. Las superficies se pueden dañar si no se utilizan los productos adecuados. Estos y muchos otros aspectos se han de tener en cuenta para aumentar la seguridad y calidad en la limpieza profesional. Los trabajadores deben conocer los mecanismos correctos para trabajar de forma segura, evitando daños a personas y equipos.

2. Productos

Uno de los factores claves para conseguir una correcta limpieza son los productos. Numerosos productos inundan el mercado -demasiados según algunos profesionales-.

Productos desengrasantes, desinfectantes, geles de manos, productos auxiliares, desincrustantes, detergentes, blanqueantes, suavizantes, detergentes manuales o automáticos, desincrustantes y abrillantadores, productos destinados a la limpieza, desinfección y conservación de cualquier tipo de suelo ya sea natural o sintético... Los productos que se pueden encontrar en el mercado son muchos. Si hablamos de útiles, tampoco nos quedamos cortos: cubos cristaleros, tubos telescópicos, mojaderos de cristal, cepillos de cristaleras, gamuza cristaleras, carros, guantes...

El objetivo de muchas empresas es hoy en día reducir el número de productos que se utilizan en la limpieza. La gama excesiva, la