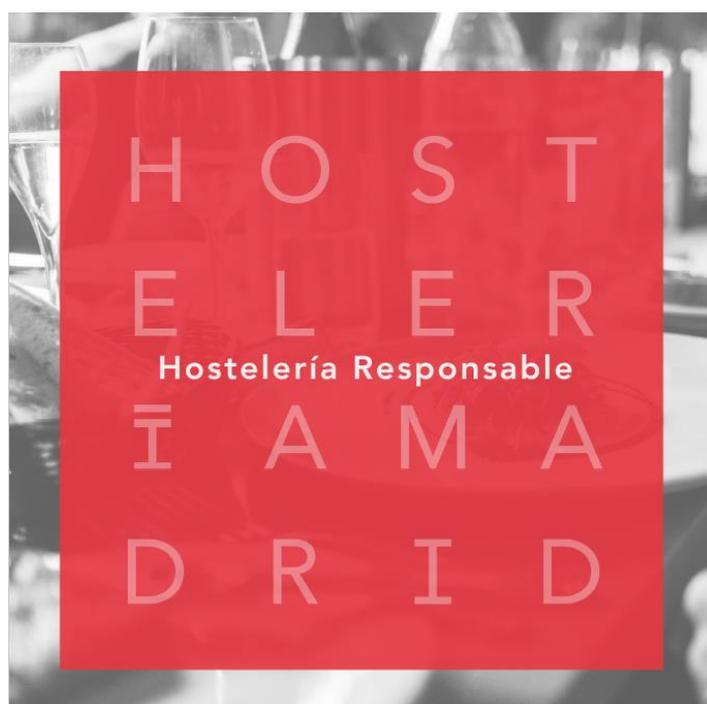


“BUENAS PRÁCTICAS DE LAS EMPRESAS PARA FRENAR LA PROPAGACIÓN DE LA COVID-19”



HOSTELERÍA RESPONSABLE

1. Presentación:



HOSTELERÍA MADRID nace en 1882, bajo el reinado de Alfonso XII, como germen del ASOCIACIONISMO español con el nombre de 'Asociación de Tiendas de Vino de Sexta Clase de Madrid'. Agrupaba a los vendedores ambulantes de la época que se unen ante la amenaza de un nuevo impuesto que quiere imponer el Gobierno sobre el alcohol.

Posteriormente, pasará a llamarse LA VIÑA, nombre que ha mantenido hasta el año 2018, cuando la asociación decidió adoptar su marca digital, HOSTELERÍA MADRID. Convertida en un referente asociativo en la Comunidad de Madrid, Hostelería Madrid es reconocida por la labor que realiza en defensa de los intereses de los empresarios de hostelería madrileños en todos los ámbitos de su actividad profesional.

La asociación cuenta con un equipo de más de treinta profesionales especializados en once áreas de actividad: laboral, fiscal, calidad y seguridad alimentaria, jurídica,

emprendimiento, licencias, inmobiliaria, comercial, bolsa de empleo, formación, comunicación y marketing.

HOSTELERÍA MADRID ofrece unos servicios de asesoría de gran valor añadido a los empresarios del sector en todos los ámbitos de su actividad.

La asociación es un referente en el desarrollo normativo que afecta a las empresas en nuestra región y participa activamente en la mejora de las normativas.

1.1 Antecedentes

Nos encontramos ante una situación excepcional en el marco de una Pandemia desde el pasado 11 de marzo de 2020. Los acontecimientos han ido evolucionando a lo largo de este año en distintos ámbitos y nos hemos visto sumergidos en diferentes escenarios de trabajo, con una legislación y normativa cambiantes, lo cual ha obligado al sector y a

nuestra propia Asociación a reinventarse de una manera constante y trabajar para que nuestros asociados garantizaran la seguridad tanto de clientes como del propio personal.

En este marco, lanzamos nuestro programa: "[HOSTELERÍA RESPONSABLE](#)"

1.2 Riesgo identificado:

Declarada la pandemia por la OMS y a tenor de las medidas que había que adoptar en sectores como el de la hostelería, nos veíamos abocados a actuar frente a un doble riesgo: el más importante que hace referencia a la salvaguarda de la salud de las personas que trabajan en el sector y de sus clientes, así como el riesgo de cierre temporal y, en no pocos casos, definitivo de los negocios de hostelería.

1.3 Objetivos:

El objetivo general de Hostelería Madrid ha sido y sigue siendo el de velar por la salud del personal y de nuestro entorno social, llevando a cabo acciones que den viabilidad a los distintos modelos de negocio.

Los hábitos tanto de los consumidores como de los propios Hosteleros se han ido adaptando a las circunstancias en cada fase de evolución de la Pandemia.

Bajo el prisma de HOSTELERÍA RESPONSABLE para alcanzar el objetivo general, nos marcamos los siguientes objetivos específicos:

1. **Cumplimiento de la normativa.** Uno de nuestros pilares y fundamento de trabajo es que se cumpla con la legislación sanitaria, así como con cada uno de los requerimientos que se han indicado al sector en cuanto a aforos, horarios, prácticas de trabajo.
2. **Formar.** La base de que cualquier empresario del sector sepa cómo afrontar los cambios presentes y futuros es sin duda la formación.
3. **Informar.** Como asociación es un objetivo primordial que la información se transmita de forma rápida, veraz y que llegue a todo nuestro colectivo de una forma directa y sencilla. Con ello también buscamos alcanzar la máxima difusión posible.
4. **Desarrollar herramientas sencillas** que se adapten a las necesidades del sector. Nos movemos en un terreno en el que existe mucha diversidad en cuanto a establecimientos y modelos de negocio, nuestra misión es abarcar a todo el conjunto de la hostelería sin excepciones.

Cada situación o marco que vivimos relacionado con la Covid-19, nos obliga a evolucionar de una forma rápida, buscamos que los pasos que se dan sean siempre sobre terreno seguro, con formación y una correcta gestión del negocio.



Personal de sala en restaurante atendiendo a comensales

2. Medidas de actuación y medios de protección

2.1 Acciones efectuadas

En cada fase de cierre y posterior desescalada, hemos trabajado con herramientas que permitan informar, formar y poner en práctica todas aquellas medidas que son fundamentales para el control de la Pandemia en el sector:

2.1.1 Medidas generales

Se traslada a todos nuestros asociados las medidas generales a adoptar siguiendo los criterios establecidos en lo referente a:

- Control de aforos,
- higiene y limpieza,
- buenas prácticas de trabajo,
- gestión del personal,
- control de proveedores,
- control de la ventilación de los locales,

- así como toda la gestión de procesos en cada uno de los modelos de negocio que tenemos y representamos.



Carteles: "Hostelería Responsable"

2.1.2 Medidas en el marco del programa "HOSTELERÍA RESPONSABLE"

Desde el pasado 11 de marzo de 2020, siguiendo la filosofía propia de Hostelería Madrid, venimos desarrollando el programa "HOSTELERÍA RESPONSABLE" con la siguiente línea de actuaciones:

- **Información:** uno de los puntos fuertes de esta pandemia sin duda ha sido la información y la velocidad de transmisión de la misma, en nuestro caso, disponemos de: "news" semanales, redes sociales, una APP propia como canal para asociados, pagina web con sección Covid-19 en la cual están siempre las últimas novedades relacionadas con este tema. Y por supuesto toda la plantilla formada e informada para atender telefónicamente o vía mail cualquier tipo de consulta.
- Así mismo, mantenemos un **contacto directo** con las distintas administraciones, concejalías, asociaciones, grupos de empresarios, mutuas... consideramos primordial las sinergias y la puesta en común de la información para poder estar siempre lo más actualizados posibles. De este modo nos posicionamos como referentes del sector.

- **Desarrollo de acciones formativas;** tanto a nivel de foros telemáticos como auditorías presenciales por parte del equipo de calidad. En este campo, desarrollamos acciones de temática diversa relacionada con la Covid-19: normativa sanitaria, inspecciones de sanidad, ventilación, "delivery", reclamaciones patrimoniales, ERTES...
- Desarrollo de la **Guía Covid-19 titulada:** "Guía práctica sanitaria para la reapertura de establecimientos de hostelería", en la cual quedan reflejadas las distintas medidas y prácticas de trabajo por zonas. Estableciendo ejemplos muy prácticos sobre las guías establecidas por la administración, a fin de facilitar la implementación de las mismas.



GUÍA PRÁCTICA SANITARIA PARA LA REAPERTURA DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

COMPROMETIDOS CON LA SEGURIDAD

"Guía práctica sanitaria para la reapertura de establecimientos de hostelería"

http://www.hosteleriamadrid.com/boletines/Calidad/ASOCIACION_HOSTELERIA_MADRID_GUIA_PRACTICA_SANITARIA_REAPERTURA_ESTABLECIMIENTOS_V3_WEB.pdf

- **Colaboración en la elaboración de un Checklist de ventilación realizado por FREMAP,** con el fin de contribuir a la mejora de las condiciones de seguridad y salud en el sector de hostelería, este cuestionario pretende facilitar la comprobación de las diferentes recomendaciones a seguir para prevenir la transmisión de la COVID-19 por aerosoles. En el mismo se marcan pautas, a través de las cuales el hostelero será capaz de ubicarse en una situación real en relación a las características de ventilación de su establecimiento.

Hostelería y restauración

Prevención de la transmisión de la COVID-19 por aerosoles

Ficha de autoevaluación



Con la colaboración de Hostelería Madrid



[Ficha de autoevaluación para prevenir la transmisión de la COVID-19 por aerosoles](#)

- **Material de sensibilización:** Fundamental para informar al cliente y al personal, garantizando que en cada momento se conocen todos los cambios y normativa vigente. Siempre disponible en la app, web...
- Así mismo, nuestro programa Hostelería Responsable, también trabaja en la **homologación de distintos proveedores** que en el desarrollo de la Pandemia han sido y son fundamentales para nuestros asociados como son: empresas de limpieza y productos, EPI, desinfectantes, proveedores de mantenimiento, "packaging" para "delivery" ...

Añadido a estas acciones generales de trabajo hay un **equipo de más de 30 profesionales** realizando una labor de **consultoría permanente**, tanto vía mail como telefónica, especializados en su campo y sobre todo en aportar soluciones.

3. Resultados que se han obtenido:

El desarrollo de estas acciones ha contribuido, a lo largo de toda la pandemia, a mejorar la cultura preventiva frente a los contagios por COVID-19 y al mantenimiento de la actividad hasta donde se nos ha permitido.

"El compromiso es una actitud" es la filosofía de la Asociación, que desde el primer momento de la Pandemia ha buscado y busca, poner tranquilidad, información y profesionalidad a un sector muy castigado cuyo compromiso consideramos que ha sido sobresaliente en el cumplimiento de las medidas y en la respuesta que nos dan a cada una de nuestras acciones.