

## **Bioprotect ayuda a acabar con la cucaracha alemana de los negocios**

### **Un proceso de desinsectación profesional ayuda a los negocios a evitar la transmisión de enfermedades y a mejorar su imagen**

La Blattella Germánica, también conocida como cucaracha Rubia o Alemana, es uno de los principales retos a los que puede enfrentarse cualquier establecimiento de hostelería, su gran capacidad reproductiva y adaptativa, convierten a este insecto rastrero en un auténtico quebradero de cabeza para bares, restaurantes y cafeterías ya que se trata de una especie invasora, que puede transmitir enfermedades tan graves como la salmonelosis y la disentería, además de los daños de imagen que representa su presencia en cualquier local.

Es una cucaracha pequeña, de entre 12 y 15 mm de longitud, de un color marrón claro, con dos rayas oscuras muy características en el tórax. Cada hembra puede producir a lo largo de su vida entre 4 y 8 ootecas, cada una de las cuales contiene entre 30 y 40 huevos. Lo que permite su rápida propagación.

Desde Bioprotect recuerdan que un buen programa de limpieza, una adecuada hermeticidad y un exhaustivo control de los proveedores, son elementos claves para prevenir la aparición de estos indeseables compañeros. Ya que habitualmente son introducidas en el local a través de las cajas y lotes de alimentos y bebidas y, una vez dentro, encuentran las condiciones óptimas para su desarrollo: agua, abundantes restos de alimentos y refugios cálidos (motores de lavavajillas y frigoríficos, equipos de cocina, fregaderos...).

Si a pesar de haber puesto en juego todas las medidas preventivas hay una infestación de Blattella Germánica lo ideal es dejar el tema en manos de una empresa especializada y con experiencia en este tipo de plagas.

"Bioprotect es una empresa con una amplia experiencia comprometida en garantizar la salud y bienestar de los clientes de los restaurantes, así como en proteger la imagen y reputación de los negocios", afirma el portavoz de Bioprotect. Y es que la presencia de cucarachas alemanas en un restaurante puede tener consecuencias graves para la salud pública y para la imagen del negocio, por lo que es fundamental actuar de manera rápida y eficaz para garantizar su eliminación completa.

En función de cómo se realicen los tratamientos se pueden solucionar casi el 99% de la plaga, según el grado de infestación que tenga el negocio. Es importante la limpieza del local como si el negocio se fuese a reabrir por primera vez, ya que sin una buena limpieza a fondo las cucarachas van a seguir comiendo de la suciedad que pueda quedar en un mueble, hornilla, horno, nevera, etc., lo que hace que cuando se ponga el producto no sea apetecible para ellas, siendo menos efectivo.

Durante el proceso de desinsectación llevado a cabo por Bioprotect se realiza un punteo de la zona.

Para que este sea realmente efectivo se desmonta todo, pero por partes, mueble a mueble, lo que es un proceso lento, pero con una precisión y efectividad mayor.

Bioprotect como empresa puntera del sector realiza sus procesos de desinsectación con pesticidas de baja toxicidad, sin riesgos significativos para la salud humana o el medio ambiente, lo que garantiza un ambiente limpio y saludable para sus clientes y trabajadores. Realizando al finalizar la desinsectación un certificado de diagnóstico y de tratamiento como bien se pide desde sanidad ambiental.

Con el control de la cucaracha alemana, su negocio se convierte en un local más saludable y segura para sus habitantes y visitantes.

**Datos de contacto:**

Juan Francisco Muñoz Sanchez  
622031709

Nota de prensa publicada en: [Málaga](#)

Categorías: [Nacional](#) [Sociedad](#) [Andalucía](#) [Servicios](#) [Técnicos](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>