

‘¡Qué "cañas" tengo de verte!’: la nueva campaña de ASPY en apoyo a la hostelería

Grupo ASPY ofrece un 50% de dto. en mascarillas quirúrgicas certificadas. Guía de recomendaciones para una reapertura segura de los establecimientos hosteleros

ASPY muestra su apoyo a la hostelería ofreciendo a las empresas de este sector una campaña específica para continuar acompañando a los hosteleros en sus esperadas reaberturas. La mayoría de Comunidades Autónomas empiezan, en mayor o menor grado, a relajar sus medidas preventivas, como las restricciones horarias en el uso de los locales hosteleros o el aforo interior.

Grupo ASPY quiere mostrar su apoyo a unos de los sectores más afectados por la pandemia con el lanzamiento de la campaña “¡Qué cañas tengo de verte!” que incluye un descuento del 50% en las mascarillas quirúrgicas certificadas a la venta en su tienda online y recomendaciones preventivas específicas para el sector.

Los interesados deben solicitar su código de descuento rellenando este sencillo formulario. De ese modo recibirán en sus correos un código promocional para obtener una caja de 50 mascarillas quirúrgicas certificadas por sólo 5,50€ (PVP:11€).

“El sector hostelero es, sin ninguna duda, uno de los más afectados por la pandemia. Por eso, desde Grupo ASPY, queremos aportar nuestro granito de arena para salvar la hostelería. Creemos que es importante que desde otros sectores les tendamos la mano y contribuyamos a acelerar su recuperación, en la medida de lo posible”, asegura Oreto Plumed, Directora Comercial de Grupo ASPY.

Recomendaciones específicas para el sector

El sector de la hostelería ha entendido la necesidad de reinventarse para poder ofrecer a sus clientes sus servicios con seguridad, y también para garantizar la seguridad laboral y protección a sus trabajadores frente a la Covid-19.

Desde el pasado verano, este sector cuenta con unas directrices y recomendaciones elaboradas por el Instituto de Calidad Turística (ICTE) dependiente del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, para garantizar unos estándares mínimos de protección de sus clientes y trabajadores, incluyendo unas pautas a seguir en materia de seguridad e higiene, tanto para los locales como para la prestación del servicio.

“La reapertura de las instalaciones hosteleras es muy necesaria para la reactivación del turismo, uno de los actores principales de nuestra economía. Pero debe garantizar la seguridad de sus equipos de trabajo, de sus proveedores y de sus clientes. Es necesario seguir los protocolos de seguridad para conseguir una adecuada protección y esto es inviable sin llevar a cabo cambios en el uso de

prácticamente todas las áreas. Además de aumentar la higiene personal y en las instalaciones, y guardar las distancias de seguridad, es necesario adaptar el entorno y comportamientos a esta nueva situación, priorizando siempre la protección de la salud de los usuarios y trabajadores”, asegura Francisco Javier Colino de León, Director de Prevención Técnica del Área Norte en ASPY Prevención.

Por este motivo, Grupo ASPY, ofrece estas cinco recomendaciones que garantizarán la protección de los trabajadores y una segura reapertura de la hostelería:

EPIs adecuados a cada trabajador. El uso de equipos de protección individual debe ser totalmente obligatoria y la dirección del hotel debe gestionar y garantizar su disponibilidad. Además de la mascarilla y los guantes, es recomendable un estricto lavado y desinfección de todos los uniformes diariamente.

Desinfección constante de todas las superficies y espacios compartidos. Es muy importante que todos los artículos usados constantemente durante la jornada laboral se desinfecten de forma reiterada, como por ejemplo los ordenadores, los teléfonos móviles, etc. La presencia de geles hidroalcohólicos debe ser obligatoria en todas las áreas para facilitar la higiene, tanto de los trabajadores como de los clientes.

Fomento del pago con tarjeta u otras medidas que eviten el contacto. Colocación de mamparas de seguridad donde exista un contacto inevitable con el cliente, como puede ser la zona de recepción, el comedor o la zona de cafetería. Además, es importante facilitar el pago con tarjeta y desinfectar el dispositivo tras su uso. En el caso de utilización de tarjetas o llaves para la apertura de habitaciones, desinfectar tras el cambio de cliente.

Establecimiento del trabajo semanal por turnos. Es recomendable establecer un horario por turnos para que coincidan siempre los mismos trabajadores y evitar así, tanto las aglomeraciones de personal, como el contacto con demasiadas personas. Lo mismo se podría hacer en el caso del uso de instalaciones para el personal, como puede ser el comedor, zonas de descanso o vestuario. En éstos últimos, deberían instalarse taquillas individuales para cada empleado donde puedan depositar su ropa de calle en bolsas herméticas y sus objetos personales al comienzo de cada turno.

Evitar la manipulación de objetos por parte del cliente " Carteles informativos. El contacto directo con el cliente tiene que ser mínimo por lo que, en sitios como el comedor o para servicios como la limpieza de habitaciones, se deberían eliminar elementos de uso común como vinagreras, saleros, máquinas expendedoras, objetos textiles como toallas, alfombras, colchas, etc. o cualquier elemento decorativo, así como aumentar los elementos informativos que permitan a los clientes mantenerse informados sin la necesidad de la presencia de un trabajador.

Grupo ASPY

Grupo ASPY es uno de los principales operadores nacionales en Prevención de Riesgos, salud laboral y cumplimiento normativo. Desde su constitución en 2006 ha asesorado a más de 43.000 empresas y autónomos y realizado exámenes de salud a más de un millón de empleados. La compañía también ofrece formación en materia de Riesgos Laborales y servicios de asistencia médica general.

Su equipo de 1200 profesionales, y sus 220 puntos de servicio en todas las provincias españolas garantizan a sus clientes una atención especializada y un completo asesoramiento técnico y sanitario.

Datos de contacto:
Press Corporate Com
910910446

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

Categorías: [Nacional Turismo Restauración Recursos humanos](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>