



UNA LIMPIEZA EN LA QUE PUEDE CONFIAR

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN COCINAS FANTASMA



ECOLAB®
Everywhere It Matters.™

EL MUNDO ESTÁ CAMBIANDO, LOS HÁBITOS ESTÁN CAMBIANDO, EL CATERING ESTÁ CAMBIANDO, LOS CLIENTES ESTÁN CAMBIANDO.

¿SABÍA USTED QUE...?
El mercado, a escala mundial,
de las cocinas fantasma
crecerá hasta alcanzar un
billón de dólares
en 2030¹

1 - Euromonitor 2020

Al no tener que encargarse del mantenimiento de un punto de venta, ni pagar a camareros, ni preocuparse por la decoración, los restauradores de cocinas fantasma pueden centrarse en crear comida deliciosa que los clientes querrán pedir una y otra vez.

LA HIGIENE ES, MÁS QUE NUNCA, UNO DE LOS PRINCIPALES MOTIVOS DE ATENCIÓN

Por lo tanto, es necesario disponer de una cocinas fantasma limpias, seguras y eficientes

SEGURIDAD ALIMENTARIA

La contaminación cruzada es una de las causas más habituales de intoxicación alimentaria. Este tipo de riesgo existe en cuanto las barreras ineficaces permiten la transferencia de bacterias peligrosas entre los diferentes alimentos, superficies, personas, utensilios o equipos.

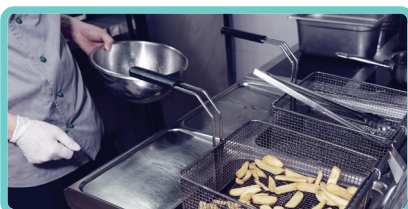


EFICIENCIA OPERATIVA

Aquí, más que en ningún otro lugar, cada detalle cuenta, cada gesto importa, cada minuto cuenta, todo debe ejecutarse tal y como se haya previsto inicialmente. Sus procesos de trabajo deben seguir siendo eficientes en todo momento, en particular durante las horas punta. La productividad de la cocina pasa obviamente por respetar la seguridad del personal y la seguridad sanitaria.

CONTROL DE COSTES

Los nuevos modelos de negocio de los restaurantes incorporan unos KPI (indicadores clave del rendimiento) económicos muy específicos. Hay que ajustar los gastos al «precio justo», con los costes de explotación más bajos, de acuerdo con las normas definidas en las especificaciones, y mantenerse dentro de los presupuestos estimados.

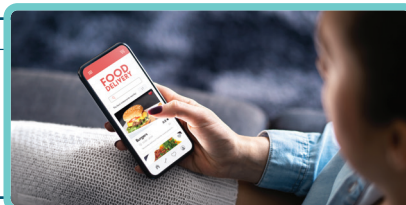


AGILIDAD Y FLEXIBILIDAD

En un mundo en el que todo va muy rápido, es preciso saber y ser capaz de adaptarse constantemente. Hay que saber cómo integrar y cómo anticiparse a los nuevos condicionantes para hacer frente a las exigencias sanitarias, normativas, presupuestarias y competitivas y, sobre todo, para poder adaptarse a las necesidades de los clientes.

PROTECCIÓN DE MARCA EN INTERNET

Una simple crítica negativa en Internet puede hacer que un restaurante pierda varias decenas de clientes. Todo se rastrea mediante algoritmos. Sin duda, su marca y su reputación en Internet son sus principales activos. Nada es inamovible y en todos los sectores se busca la excelencia: las cualidades organolépticas de las comidas, la relación calidad-precio, los plazos de entrega, la calidad de los envases y, por supuesto, la seguridad alimentaria.



IMPACTO DE SOSTENIBILIDAD

Los recursos de nuestro planeta son limitados: alimentos, agua, energía. Todas las actividades tienen consecuencias directas sobre el clima. El control de los desperdicios de alimentos, el ahorro de agua y energía, la reducción de los residuos de envases son ejemplos de su actividad diaria. Es fundamental controlar el impacto de sus actividades en el medio ambiente.

LOS PRINCIPALES FACTORES DETERMINANTES

A LA INTOXICACIÓN ALIMENTARIA INCLUYEN:



HACER QUE EL LAVADO DE MANOS SEA EL ADECUADO

Lavarse las manos adecuadamente puede ser una de las mejores medidas preventivas que pueda adoptar en su cocina. Procurar que el lavado de manos sea fácil para los empleados e incorporarlo como parte del proceso de la preparación de la comida, le ayudará a garantizar que todo el mundo tenga presente una higiene de manos adecuada.

ASEGÚRESE DE QUE EL CONTROL DE LA TEMPERATURA DEL FRIGORÍFICO SEA EL ADECUADO

Es fundamental que compruebe de forma periódica la temperatura interna de su frigorífico

CONOZCA A SUS FABRICANTES Y PROVEEDORES

Hay ocasiones en las que una posible contaminación se origina en un principio. Sus fabricantes y proveedores, qué tipo de prácticas de seguridad alimentaria tienen, que sus prácticas estén a la altura.

COCINE HASTA QUE ESTÉ HECHO

Entre los factores responsables de los brotes de intoxicación alimentaria, destaca la cocción inadecuada en los primeros puestos de la lista. Afortunadamente, es una práctica que puede corregirse fácilmente.

LIMPIEZA, LIMPIEZA, LIMPIEZA... Y DESINFECCIÓN

Su mejor defensa para la seguridad de los alimentos es un buen ataque, lo que significa instituir una limpieza regular con productos adecuados para la superficie y el suelo de los alimentos.

Más del

75 %

de las intoxicaciones alimentarias se originan en los servicios de restauración.¹

Los restaurantes son responsables del

64 %

de brotes de norovirus.¹

13 %

de los brotes son causados por equipamiento o entornos contaminados.¹

DIRECTRICES GENERALES DE PREVENCIÓN DE INFECCIONES

¿SABÍA...

CÓMO ENTRA EL CORONAVIRUS



Empleados



Clientes

CÓMO SE CONTAGIA EL CORONAVIRUS



Mediante gotitas que desprenden las personas infectadas al toser, estornudar o hablar.



Al tocar objetos contaminados.



SIGA LAS NOTICIAS Y LOS CONSEJOS DE LOS ORGANISMOS DE SALUD PÚBLICA

Siga las recomendaciones locales sobre salud pública relacionadas con las actividades infecciosas locales y la necesidad de aislamiento y cierres.



IMPLEMENTE BUENAS PRÁCTICAS DE PREVENCIÓN DE INFECCIONES

- Refuerce la higiene personal a lo largo de todas las operaciones.
- Proporcione materiales higiénicos como pañuelos de papel, jabón y desinfectante de manos.
- Disponga de productos desinfectantes eficaces y siga los protocolos.



COMUNÍQUESE CON SUS EMPLEADOS Y SUPERVÍSELOS

- Forme e informe a los empleados.
- Supervise atentamente la salud de los empleados.
- Haga que los empleados sintomáticos se queden en casa.

USE PRODUCTOS Y PROCEDIMIENTOS EFICACES



LIMPIEZA PREVIA

HAGA UNA PRIMERA LIMPIEZA DE LAS ZONAS CON SUCIEDAD VISIBLE QUE SE DESEEN DESINFECTAR.



DESINFECTAR

EN EL CASO DE UN PATÓGENO VÍRICO EMERGENTE, UTILICE UN DESINFECTANTE CON UNA DECLARACIÓN DE PATÓGENO VÍRICO EMERGENTE O DE CORONAVIRUS. CONSULTE LA ETIQUETA DEL PRODUCTO PARA VER LAS INSTRUCCIONES DE USO COMPLETAS.



ESPERAR

DEJE QUE LA SUPERFICIE PERMANEZCA MOJADA DURANTE EL TIEMPO INDICADO EN LAS INSTRUCCIONES DE USO DE LA ETIQUETA DEL PRODUCTO.



SECAR

PASE UN PAÑO POR LA SUPERFICIE O DEJE SECAR AL AIRE.



ACLARAR Y DESINFECTAR

ACLARE LA SUPERFICIE CON AGUA POTABLE Y DESINFECTAR CON UN DESINFECTANTE PARA CONTACTO CON ALIMENTOS SEGÚN LAS INDICACIONES DE LA ETIQUETA.

ECOLAB MARCA LA DIFERENCIA

NUESTRO PROGRAMA INTEGRADO RESPALDADO POR UN SERVICIO DE CATEGORÍA MUNDIAL

Nuestro equipo de Territory Managers proporciona un servicio personalizado y ofrece una completa gama de soluciones e información basada en los datos, para ayudarle a llevar unas operaciones limpias, seguras, eficientes y sostenibles.

Se trate de mantenimiento, formación o instalación de equipamiento, desde el momento de su llegada a sus instalaciones hasta el momento de su salida, el único propósito de nuestro Territory Manager es ayudarle a usted y a sus operaciones.

ECOLAB ES
DISTINTO
DE TODOS
LOS DEMÁS
PROVEEDORES

FORMACIÓN

Formación práctica y
continua del personal

SERVICIO

Relaciones a nivel
de unidad y visitas
de mantenimiento
preventivo

RECURSOS
ESPECÍFICOS

RD&E, soporte técnico,
atención al cliente

DOSIFICACIÓN

Dosificación y
seguimiento precisos

PRODUCTOS
QUÍMICOS

Productos químicos
innovadores
y sostenibles














Seguridad de EMPLEADOS



¿SABÍA QUE...
Una persona toca como media
300 superficies en 30 minutos?

Fuente: KRC research

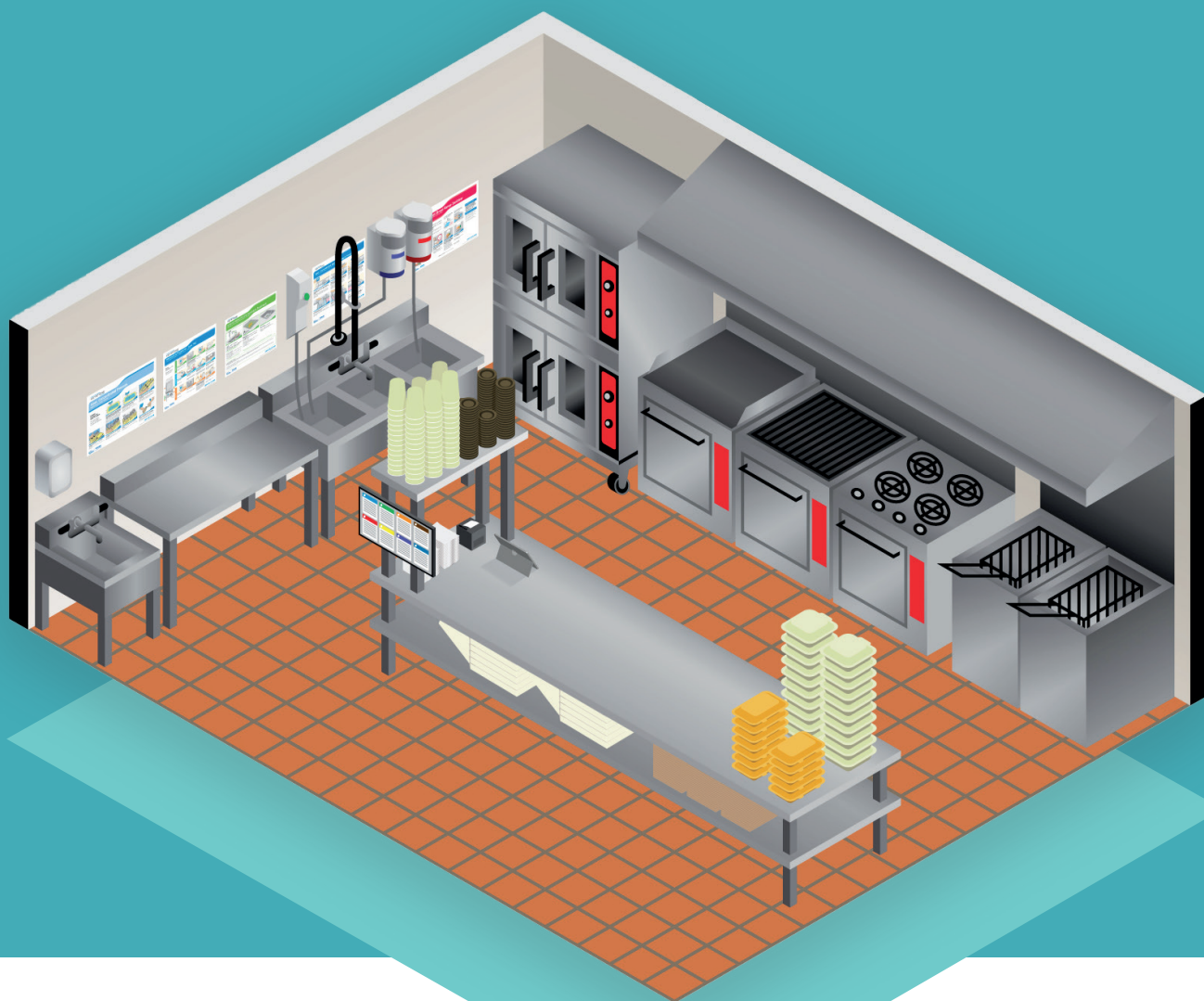
| | NOMBRE | | CÓDIGO |
|---|-------------------------|---|---|
|  | Epicare Des |  | Desinfectante líquido de manos para uso diario, sin perfume ni colorantes. Diseñado para uso frecuente. 9054480 - 6 x 750 ml |
|  | Skinman Soft Protect FF |  | Gel hidroalcohólico para desinfección de manos. Fórmula suave para manos con vitamina E, glicerina y pantenol. Eficaz con virus encapsulados según la norma EN14476. Presente en el listado de virucidas del Ministerio. 3079510 - 24 x 500 ml 3110080 - 12 x 1 L 3111040 - 5 L |
|  | Spirigel Complete |  | Gel hidroalcohólico para desinfección de manos. Eficaz con virus encapsulados según la norma EN14476. Presente en el listado de virucidas del Ministerio. 3080740 - 12 x 500 ml 9086350 - 6 x 750 ml |
|  | Epicare 5C |  | Jabón de manos antimicrobiano sin perfume ni colorantes para uso en zonas de preparación de servicios de alimentación. 9086720 - 6 x 750 ml 9081350 - 6 x 500 ml 9080690 - 2 x 5 L |
|  | Foam1 | | Espuma para lavado de manos con perfume 9085980 - 6 x 750 ml |




















ESTACIONES PARA DESINFECCIÓN

Estación de dosificación automática para la desinfección de las manos. Unidades de dosificación automática y unidades de dosificación manual para gel hidroalcohólico y jabones suaves.










ZONAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



| | NOMBRE | | CÓDIGO |
|---|--------------------|--|---|
|  | Eco-Bac Classic |  Detergente desinfectante bactericida concentrado para superficies de preparación de alimentos. Activo frente a virus encapsulados (EN14476). Presente en el listado de virucidas del Ministerio. | 9055040 - 4 x 5 L |
|  | Kitchen Pro Des |  Detergente desinfectante bactericida y fungicida para superficies de preparación de alimentos. Activo frente a virus encapsulados (EN14476). Presente en el listado de virucidas del Ministerio. | 9081990 - 2 x 2 L |
|  | Magic Maxx 2 |  Limpiador de suelos y superficies con mayor poder de humectación sin aclarado. Para limpieza manual y a máquina. Ecoetiqueta flor de la UE | 9084460 - 12 x 1 L 9084500 - 2 x 5 L |
|  | Sirafan Speed |  Pulverizador desinfectante listo para usar, rápido y sin aclarado. Bactericida, fungicida. | 9055060 - 6 x 750 ml |
|  | EcoBac Wipes |  Toallitas desinfectantes de superficies de cocina y hogar en caja jumbo, listas para usar. | 9051300 - 6 x 150 |
|  | Greasecutter Extra | Limpiador de hornos y planchas. Limpiador muy potente, elimina las manchas de grasa más resistentes. | 9031450 - 2 x 5 L |
|  | Greaselift RTU | Limpiador y desengrasante de hornos seguro y listo para usar. Se puede utilizar sin ropa de protección. No corrosivo. | 9080580 - 6 x 750 ml 9079400 - 2 x 2 L |
|  | Absorbit | Desengrasante en polvo para freidoras y filtros de campana | 9024210 - 6 x 2,2 kg |
|  | Mikrochlor Liquid |  Lejía apta para la potabilización de agua y el lavado de vegetales | 9056690 - 4 x 4 L |
|  | Epicare 5C |  Jabón de manos antimicrobiano sin perfume ni colorantes para uso en zonas de preparación de servicios de alimentación. | 9086250 - 6 x 750 ml 9081350 - 6 x 500 ml 9080690 - 2 x 5 L |

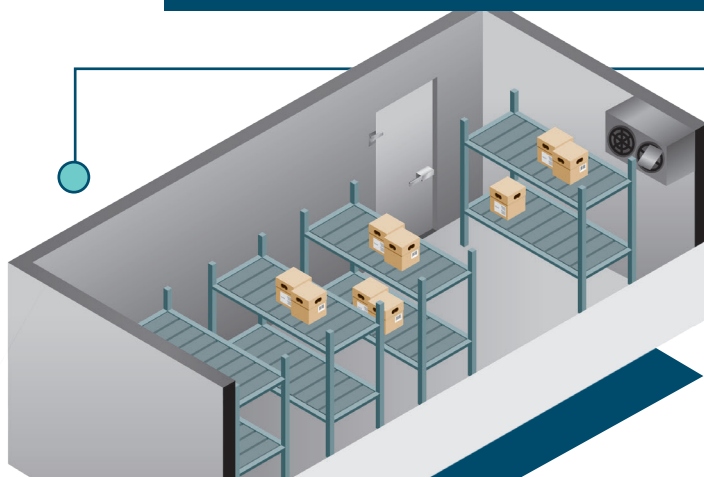
LIMPIEZA Y LAVADO DE VAJILLA, OLLAS Y SARTENES









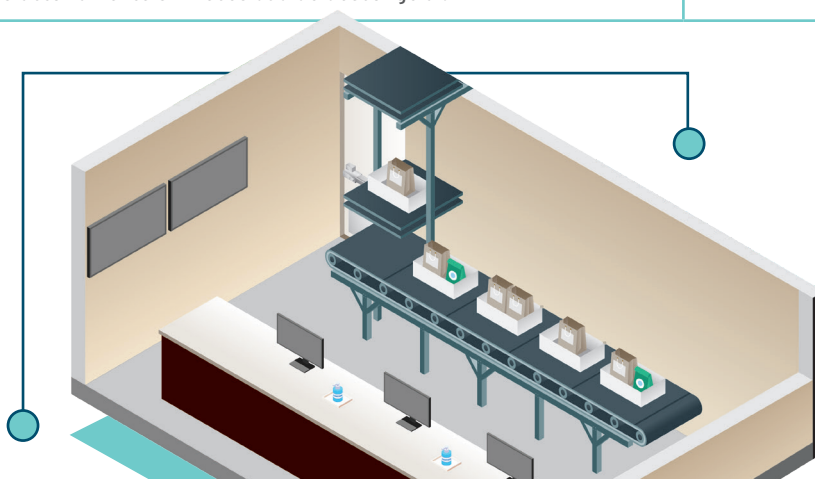
| NOMBRE | | | CÓDIGO |
|---|---|--|--|
|  | Aseptopol 76  | Limpiador y desinfectante para el lavado manual de vajillas y superficies. Activo frente a virus encapsulados (EN14476). Presente en el listado de virucidas del Ministerio. | 1000845 - 2 x 5 L |
|  | Assert Lemon | Detergente lavavajillas manual concentrado para limpieza de ollas y sartenes. | 9031660 - 2 x 5 L 9030110 - 6 x 1 L |
|  | Solid Clean M  | Detergente sólido concentrado para lavado de vajillas en aguas medias y duras, con ecoetiqueta Swan | 9067190 - 4 x 4,5 kg |
|  | Topmatic Shield E Special Topmatic Hero | Detergente líquido concentrado para el lavado de vajillas a máquina. Agua blanda a dura Detergente líquido clorado para lavavajillas profesionales. | 9055340 - 25 kg 9013950 - 25 kg |
|  | EcoClin Tabs 88 | Detergente para lavado de vajillas a máquina para todas las durezas de agua. | 9034300 - 200 pastillas - 4 kg |
|  | Clear Dry Classic | Tensioactivo líquido para el secado automático en lavavajillas. Agua de blanda a medianamente dura. | 9013660 - 2 x 5 L |
|  | Lime A Way Extra | Desincrustante muy potente para lavavajillas profesionales y otros equipos | 9035260 - 2 x 5 L |










ZONAS DE ALMACÉN Y ZONAS DE DISTRIBUCIÓN



| NOMBRE | | | CÓDIGO |
|--|--|---|-----------------------|
|  | Mikro-Quat Classic  | Detergente desinfectante bactericida y fungicida, eficaz contra virus encapsulados (EN14476). Presente en el listado de virucidas del Ministerio. | 9044140 - 2 x 5 L |
|  | Drysan Oxy  | Pulverizador desinfectante y limpiador listo para usar, para aplicación manual en las zonas de preparación de alimentos. | 2330250 - 2 x 5 L |
|  | Polish Cleaner | Producto de mantenimiento para acero inoxidable en aerosol. | 9006890 - 12 x 500 ml |
|  | Freezer cleaner | Detergente de limpieza para congeladores y frigoríficos. Funciona satisfactoriamente sin necesidad de descongelar. | 9009590 - 2 x 5 L |

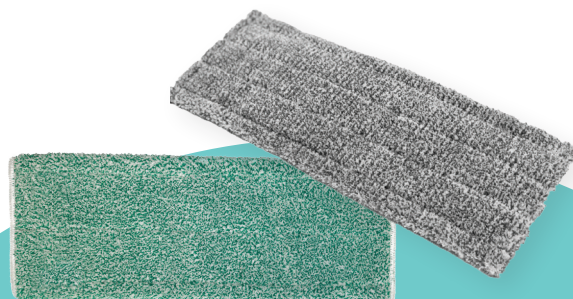


| NOMBRE | | | CÓDIGO |
|---|---|---|---|
|  | Sirafan Speed  | Pulverizador desinfectante listo para usar, rápido y sin aclarado. Bactericida, fungicida. | 9055060 - 6 x 750 ml |
|  | EcoBac Wipes  | Toallitas desinfectantes de superficies de cocina y hogar en caja jumbo, listas para usar | 9051300 - 6 x 150 |
|  | Maxx Brial 2  | Detergente neutro universal para todas las superficies lavables y de cristal. Ecoetiqueta flor de la UE | 9084380 - 12 x 1 L 9084400 - 2 x 5 L |
|  | Alkjanet | Multiusos y limpiacristales | 3025520 - 12 x 1 L |

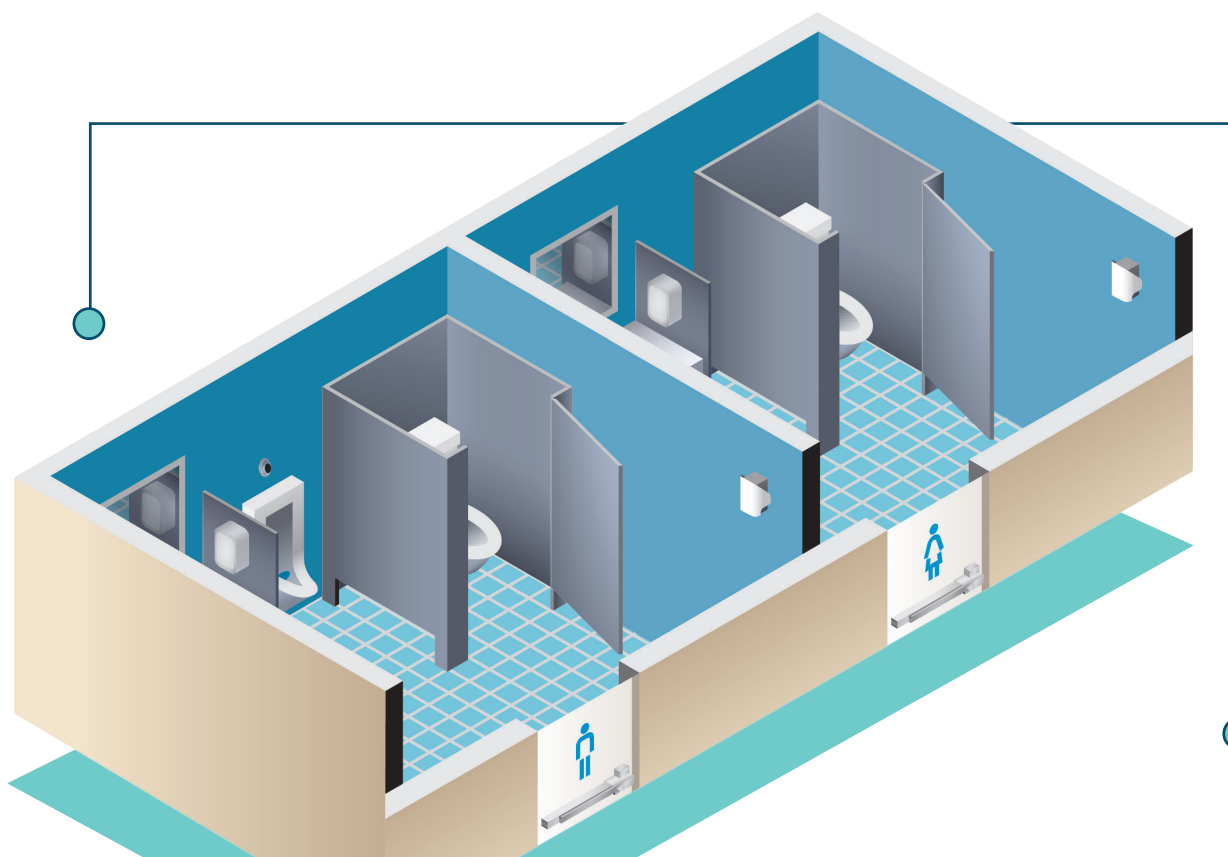
RASANT®










Top Care: Mopa 100% de microfibra para la limpieza diaria de suelos de todo tipo, ligera. Permite una limpieza rápida. Micro-scrub: Mopa 2 en 1 que limpia y friega, ideal para suelos sucios y para eliminar el color grisáceo.

- 💧 10049947: Rasant Top Care 💧 10177427: Soporte para mopa
- 💧 10051117: Rasant micro scrub 💧 10177428: Mango de aluminio



ZONAS DE BAÑO Y GUARDARROPA



| NOMBRE | | | CÓDIGO | |
|---|-----------------------------------|---|--|---|
|  | Dyesin Maxx Dyesin CL |  | Detergente sanitario desinfectante y desincrustante. Limpieza diaria y de uso intensivo, eficaz contra los virus encapsulados (EN14476). Presente en el listado de virucidas del Ministerio. Detergente desinfectante clorado. Amplio espectro de desinfección Para todo tipo de superficies y suelos resistentes al agua, excepto para aluminio y cobre. | 9085410 - 2 x 5 L 9058110 - 4 x 4 L |
|  | Maxx Magic 2 |  | Limpiador de suelos y superficies con mayor poder de humectación sin aclarado. Para limpieza manual y a máquina. | 9084460 - 12 x 1 L 9084500 - 2 x 5 L |
|  | Maxx Into WC2 |  | Limpiador de inodoros y urinarios ácido listo para usar. Para uso diario. Ecoetiqueta flor de la UE | 9084560 - 12 x 750 ml |
|  | Maxx Windus 2 |  | Limpiador de cristales e interiores listo para usar. Sin perfume ni colorantes Ecoetiqueta flor de la UE | 9084640 - 12 x 750 ml |
|  | Taxat Liquid Taxat Super Silex | | Detergente líquido enzimático perfumado para todos los textiles. Detergente en polvo enzimático perfumado para todos los textiles. | 1091290 - 4 x 5 kg 9076900 - 25 kg |

POLIFIX® MICROCLIN

La bayeta Polifix® Microclin 100% de microfibra puede utilizarse para la limpieza de muebles y superficies de contacto frecuente en instalaciones sanitarias y, en particular, es un producto muy adecuado para la limpieza de equipos de TI y equipos médicos.

- 💧 10000013: Polifix Microclin Blue - 5 unidades
- 💧 10000017: Polifix Microclin Red - 5 unidades
- 💧 10000026: Polifix Microclin Green - 5 unidades
- 💧 10000031: Polifix Microclin Yellow - 5 unidades



SOSTENIBILIDAD

IMPACTAMOS EN LO QUE MÁS IMPORTA

AGUA

Haga que sus clientes ahorren 1100 millones de m³ de agua al año, lo que equivale a las necesidades de 1000 millones de personas

ALIMENTACIÓN

Ayude a los clientes a ofrecer alimentos seguros y de alta calidad a 1800 millones de personas durante todo un año, evitando 11 millones de enfermedades de origen alimentario

CLIMA

Ayude a los clientes en la emisión neutra de carbono, reduciendo las emisiones de gases de efecto invernadero en 4,5 millones de toneladas y evitando 7,3 millones de enfermedades relacionadas con la contaminación.

SALUD

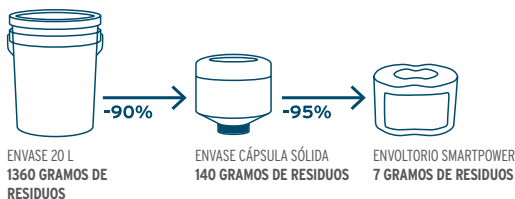
Ayude a limpiar 50 000 millones de manos y proporcionar atención médica segura a 116 millones de personas cada año, lo que reduce más de 1,7 millones de infecciones

La sostenibilidad es un elemento primordial de la misión de Ecolab que también se traslada a nuestros principios de envasado. El envasado es un elemento primordial de nuestros programas, que mejora la seguridad y funcionalidad. Nos avala una larga trayectoria como pioneros de la tecnología de sólidos y de la química concentrada, que en algunos casos reduce en un 99 % los residuos del diseño tradicional de envases.

CÓMO LO LOGRAMOS

Detergente para lavado de vajilla

Al pasar de productos químicos líquidos a un recipiente voluminoso a una cápsula sólida con envoltura de plástico para nuestro programa de productos para lavado de vajilla APEXTM, redujimos el uso de plástico en más de un 99 % desde 1960, sin que hubiera diferencias en los resultados finales de limpieza.



Productos de limpieza

Nuestro sistema Kitchen Pro dosifica productos de limpieza profesional desde bolsas pequeñas reutilizables, para sustituir a las botellas pulverizadoras de un solo uso.



Certificación ECOETIQUETA de la UE

El producto detergente cumple los estrictos criterios medioambientales y de seguridad de la ecoetiqueta europea («Flor UE») y de la ecoetiqueta nórdica (NORDIC SWAN), reconocidas internacionalmente, como prueba evidente de sus cualidades medioambientales.

Un objetivo común

SEGURIDAD ALIMENTARIA, SATISFACCIÓN Y FIDELIDAD DEL CLIENTE



Para saber más sobre cómo podemos ayudarle con su reapertura, visite: ecolab.com



Utilice los biocidas de forma segura. Lea siempre la etiqueta y la información del producto antes de utilizarlo.

UNA LIMPIEZA EN LA QUE PUEDE CONFIAR

Ecolab Europe GmbH
Richtistr. 7
CH-8304 Wallisellen (Suiza)
Tel: +41 44 877 2000

Ecolab Hispano-Portuguesa, S.L.
Avenida Del Baix Llobregat 3-5
08970 Sant Joan Despi (Barcelona)
Tel: +34 93 475 89 00

www.ecolab.com

© 2021 Ecolab USA Inc. Todos los derechos reservados.

ECOLAB[®]

Everywhere It Matters.™