

HOSTELERÍA DE ESPAÑA lanza un sistema integral de acreditación de bares y restaurantes seguros

La iniciativa, dirigida a todos los locales de hostelería de ámbito nacional, tiene como finalidad identificar los locales que aplican medidas específicas para prevenir el contagio por Covid-19 y ofrecerles un servicio completo de formación y asesoramiento en materias de seguridad y reactivación de sus negocios.

HOSTELERÍA DE ESPAÑA, organización empresarial que representa a los restaurantes, bares, cafeterías y pubs de nuestro país, ha lanzado el 'Sistema Integral para la preparación de Bares y Restaurantes', una iniciativa para acreditar los locales que ofrecen una 'hostelería segura' frente a la Covid-19 y dotarles de un pack integral de servicios y productos que les permiten cumplir y hacer un seguimiento de los requisitos de establecimiento seguro.

Para la obtención de esta acreditación, dirigida a los más de 300.000 locales de hostelería que existen en el país, será necesario, entre otros requisitos, completar una formación específica respecto a las medidas para prevenir el contagio por Covid-19 recogidas en el Manual elaborado por el Comité técnico, en coordinación con el ICTE (Instituto para la Calidad Turística Española), cuya Guía se publicará oficialmente en los próximos días.

Además, los establecimientos que lo soliciten, deberán firmar una declaración responsable de compromiso con el cumplimiento de los requisitos de limpieza, salud e higiene necesarios para una 'hostelería segura' que permita aportar confianza a trabajadores y clientes desde que entran en el local hasta que salen del mismo.

Esta iniciativa, además de ofrecer la acreditación de 'Hostelería, Bar o Restaurante Seguro', incluye un pack integral de servicios y productos que facilitan el cumplimiento de los requisitos en las sucesivas fases de desescalada, la actualización constante de la normativa y asesoramiento sobre diferentes aspectos que permitirán impulsar la reactivación del negocio.

Así, este sistema integral recoge, entre otros servicios, un curso de formación para responsables de la empresa y trabajadores; un manual de medidas para empresa y empleados; un distintivo de 'Hostelería Segura' que acredita que la empresa está adaptada a la legislación que permite su apertura durante la crisis del Covid-19; un listado de comprobaciones sobre la empresa y el trabajador; cartelería y señalizaciones para las zonas de trabajo, de clientes y zonas comunes; acceso a la plataforma y actualización de normativa referente a la Covid-19 y acceso a plataformas de comercialización y ofertas para el establecimiento.

HOSTELERÍA DE ESPAÑA lanza un sistema integral de acreditación de bares y restaurantes seguros

Por su parte, el distintivo contará con tres variantes diferentes, 'HOSTELERÍA SEGURA', 'RESTAURANTE SEGURO' y 'BAR SEGURO', que a su vez podrán hacer propios los distintos territorios a través de su traducción y la incorporación de la imagen de la asociación de hostelería correspondiente.

La solicitud y trámites para acceder a este 'Sistema Integral para la preparación de Bares y Restaurantes' ha de gestionarse a través de las asociaciones de hostelería territoriales.

Descarga al dossier de prensa de HOSTELERÍA DE ESPAÑA [aquí](#).

