

Grupo BZ somos una empresa de formación y asesoramiento In Company especializada en servicios E-Learning y digitalización

La situación provocada por el virus del COVID-19 ha supuesto un golpe duro para la economía mundial, especialmente para el sector HORECA, durante esta cuarentena menos del 10% ha podido continuar con su actividad y tras meses cerrados toca reabrir las puertas de nuestras instalaciones con un nuevo panorama, parón económico, caída del consumo e incertidumbre en las medidas higiénico-sanitarias a tomar.

A la vuelta nada será como antes, cualquier consumidor antepondrá la seguridad por encima de cualquier otro valor que pudiera priorizar en un pasado, esta premisa impera la necesidad de adecuar, renovar, e incorporar nuevas medidas que garanticen la seguridad del servicio de comidas y bebidas.

Por ello desde Grupo BZ hemos realizado un plan de acción de 360º para el sector de hostelería consistente en:

1. Formación
2. Servicio digital de menús
3. Servicio de Limpieza y Desinfección

1. FORMACIÓN

En colaboración con la empresa de desinfección y Limpieza Covisur hemos creado una formación e-learning de 20h que organiza en 5 módulos todo lo que necesitará para gestionar su negocio de una forma óptima y segura ante la nueva realidad del entorno.

- **Módulo 1:** Conocerá qué es el coronavirus y cómo afecta al sector de restauración y hostelería.
- **Módulo 2:** Enseñaremos qué materiales de protección individual y colectiva debe disponer, cómo usarlos y retirarlos, cómo debe organizar y gestionar las funciones de los empleados así como las medidas y procedimientos a llevar a cabo para el mantenimiento de la desinfección y limpieza. Además, desarrollaremos nuevos procedimientos en la atención al cliente y proveedores.
- **Módulo 3:** Presentaremos cómo extremar los controles y las medidas de higiene y seguridad alimentaria ante el COVID
- **Módulo 4:** Sección práctica de cómo distribuir el espacio y adaptar las instalaciones de su establecimiento y conjuntamente presentaremos servicios alternativos que podrá complementar a su oferta de servicios.
- **Módulo 5:** Expondremos cómo realizar acciones de marketing y comunicación que generen visibilidad y transmita seguridad a sus clientes.

OBJETIVO GENERAL

A través de la presente acción formativa se capacitará al personal de hostelería y restauración para adecuar sus instalaciones, establecer medidas de seguridad que prevengan los contagios, optimizar sus recursos humanos, materiales y económicos, así como estrategias que potencien

la marca personal de su establecimiento mostrando su compromiso con la seguridad de la comunidad.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Conocer el covid-19 y su impacto en los establecimientos de servicios de comidas y bebidas.
2. Identificar técnicas para adaptar el negocio a la nueva situación: adecuando las instalaciones, menús, cobros, cartas y servicios.
3. Aprender a utilizar los medios, buenas prácticas y las distintas herramientas de protección individual y colectiva.
4. Desarrollar las medidas higiénico-sanitarias necesarias para garantizar la seguridad alimentaria.
5. Potenciar la seguridad de los clientes para garantizar su confianza y fidelización.

A QUIÉN VA DIRIGIDO

- A responsables y empleados de establecimientos de servicios de comidas y bebidas (restaurantes, bares, cafeterías, hoteles, servicios de comidas a domicilio).
- A consultores y auditores de seguridad alimentaria.

QUÉ INCLUYE ESTA FORMACIÓN

- Acceso las 24h a plataforma e-learning y contenidos del curso
- Tutor experto en la materia que orientará y guiará al alumno durante todo el proceso de enseñanza aprendizaje
- Servicio de atención telefónica y por WhatsApp de 09:00 a 14:00h y de 16:00h a 18:00 de lunes a viernes.
- Diploma acreditativo de la formación realizada.
- Posibilidad de bonificar la formación a través de créditos de formación programada.
- Sello de Grupo BZ Formación y COVISUR empresa en Desinfección y Limpieza cumpliendo con los procedimientos del Ministerio de Sanidad que acreditará que su establecimiento y empleados están adaptados y formados contra el COVID

BENEFICIO QUE OBTENDRÁS CON ESTE CURSO

- Aprender a adaptar su establecimiento y servicio a las nuevas condiciones tras las crisis del COVID.
- Garantizar la seguridad de empleados y clientes
- Alcanzar y perpetuar la confianza de clientes
- Certificado que permitirá identificar a su establecimiento como “libre de COVID”

2. SERVICIO DE DESINFECCIÓN Y LIMPIEZA

Nuestros Partner COVISUR ha desarrollado un plan de limpieza y desinfección específico para cada tipo de actividad que debe ser seguido eficazmente para cumplir con esta responsabilidad.

Para el mantenimiento de la desinfección en los establecimientos ponemos a disposición de nuestros clientes productos homologados por el Ministerio de Sanidad. De esta forma, el certificado de “Establecimiento desinfectado” se prolonga por un periodo de tiempo ilimitado.

Los productos provienen directamente del fabricante, un laboratorio español dedicado íntegramente a la fabricación de productos químicos y biotecnológicos con técnicos formados y amplia experiencia. Estos productos están homologados para la desinfección del coronavirus (COVID-19) por el Ministerio de Sanidad e inscritos en el registro para uso alimentario. Además, suministramos máquinas y sistemas de ozono fabricados en España y aprobados por la Unión Europea.

COVISUR apuesta por desinfectantes de alto nivel, productos químicos de limpieza profesional y desinfección con agentes Bactericidas y Antivirales que reducen más intensamente la contaminación microbiana y destruyen agentes patógenos tanto en ambientes como en superficies y objetos.

- **Servicio de limpieza y desinfección:** bajo presupuesto

Cuando se completa la formación se hace entrega de este distintivo:

