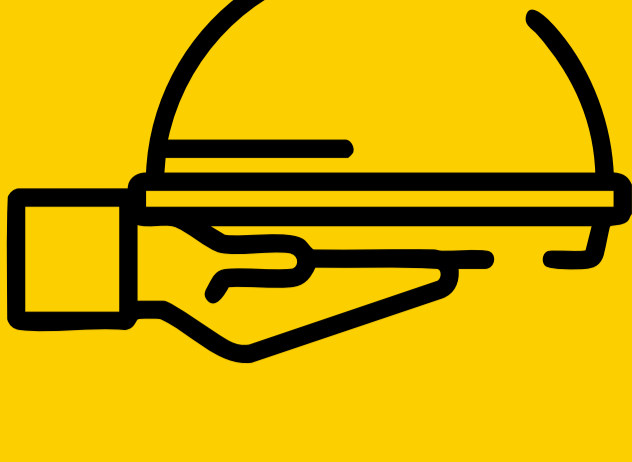


¿QUÉ ES EL SERVICIO DE ALIMENTOS?

El segmento de servicio de alimentos abarca empresas que preparan y sirven alimentos y bebidas fuera del hogar: restaurantes, hoteles, cafeterías, comedores industriales, etc. Actúa como intermediario entre productores de alimentos y los consumidores finales.



RESTAURANTES COMERCIALES	RESTAURANTES NO COMERCIALES	SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
Operarán con fines de lucro, donde la prestación del servicio de comida es el foco del establecimiento.	Las ganancias de las operaciones de servicio de alimentación no son el objetivo principal del establecimiento. El servicio de alimentación funciona como un complemento a la organización.	Proveedores de servicios que gestionan todas las operaciones asociadas con la entrega de servicios de comida.
		
QSR (QUICK SERVICE RESTAURANTS)	Restaurantes de servicio rápido	  
FAST CASUAL	Para comer en el local o para recoger	  
CASUAL	Restaurantes de servicio completo	  
FINE DINING	Restaurantes de alta gama con servicio superior	   
CATERING	Proveer servicios de alimentos y bebidas para eventos y ocasiones especiales	  
HOTEL AND CLUB	Incluye hospedaje, entretenimiento y opciones de comida y bebida	

ÁREAS CLAVE DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

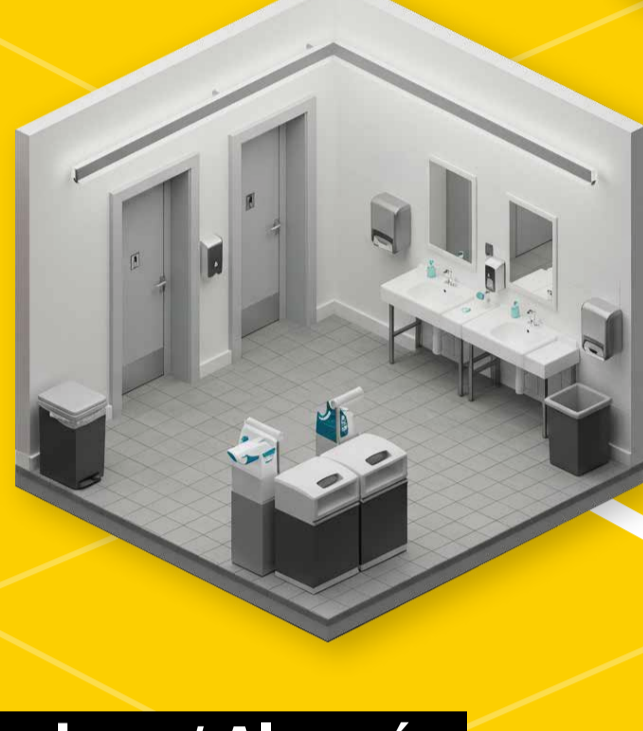
Entrada / Recepción

Primera impresión del cliente. Limpieza impecable transmite profesionalismo y mejora la experiencia desde el primer contacto.



Sanitarios / Baños

Zona crítica para higiene y salud. Se deben aplicar protocolos rigurosos para evitar enfermedades y controlar olores.



Bodega / Almacén

Conservación adecuada de insumos, control de plagas, orden y eficiencia en inventario.



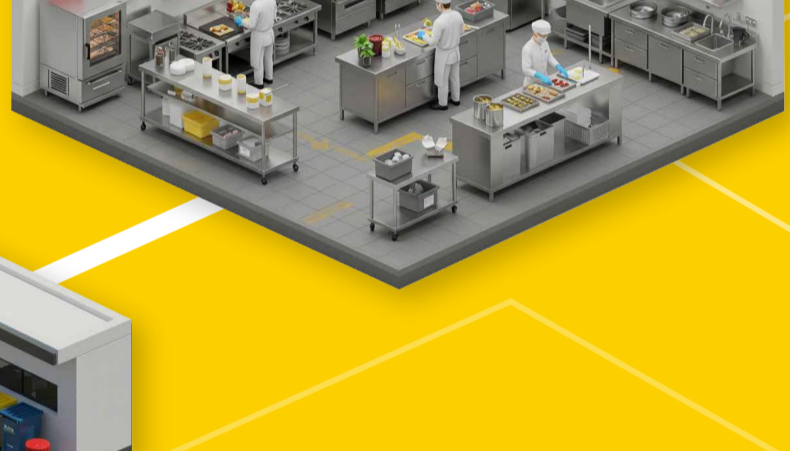
Zona de Servicio / Mesas

Espacio donde se sirve la comida. Higiene visual e higiénica, fundamental para la percepción del cliente.



Cocina / Preparación

Corazón operativo del restaurante. Requiere una limpieza estricta para prevenir contaminación cruzada.



Zona Exterior / Terrazas

Áreas expuestas que requieren mayor mantenimiento. Su estado afecta la imagen y comodidad del cliente.



SOLUCIONES SUGERIDAS POR CATEGORÍA

1. Manejo de residuos

- **Contenedores BRUTE®**
Ergonómicos y resistentes, reducen incidentes y contaminación en cocinas y exteriores. Además, cuentan con certificación NSF que permite almacenar alimentos.
- **Contenedores Slim Jim®**
Ideales para espacios reducidos, en zonas internas como la cocina, promueven la correcta separación de residuos y mejoran la estética del lugar.



2. Limpieza de superficies y pisos

- **Paños HYGEN™ y r-40**
Remueven hasta 99.9 % de bacterias sin químicos. Su colorimetría ayuda a prevenir la contaminación cruzada.
- **Sistema HYGEN™ Quick-Connect para pisos**
Resistente a grasas y soluciones químicas de limpieza. Ofrece productos de larga durabilidad y colorimetría para la identificación de áreas.



3. Algunos productos infaltables

- **Cajas BRUTE® y plataformas de carga**
Resistentes a químicos, alta resistencia e ideales para industrias exigentes.
- **Contenedores ProSave®**
Almacenamiento eficiente y dosificación precisa de ingredientes.
- **Espátulas de alta temperatura**
Seguras, resisten hasta 260 °C y no contaminan los alimentos.
- **Sillas y cambiadores para bebés**
Mejoran la experiencia familiar, garantizan la seguridad de los más pequeños y refuerzan la percepción del establecimiento.



4. Soluciones para Baño

- **Dispensadores de jabón**
Automáticos, reducen propagación de gérmenes.
- **Dispensador TCell™**
Neutralización de olores sin aerosoles, duración de hasta 60 días.



Certificaciones Internacionales Relevantes



HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)

ISO 22000 (Inocuidad alimentaria)

(BPM) Buenas Prácticas de Manufactura



Food and Agriculture Organization of the United Nations



World Health Organization

CODEX ALIMENTARIUS

Normativas de higiene y seguridad



Normativa Colombiana

- **Decreto 3075 de 1997:** Manipulación y procesamiento de alimentos
- **Resolución 2674 de 2013:** Manejo sanitario de alimentos
- **NTC 5830:** Buenas prácticas de manufactura



Normativa Mexicana

- **NOM-251-SSA1-2009:** Prácticas de higiene en el proceso de alimentos
- **NOM-127-SSA1-2021:** Agua potable de calidad sanitaria
- **NOM-120-SSA1-1994:** Prácticas sanitarias para alimentos preparados