

Actividades ECO

Página 1

Silk&Soya pionero ante la gripe A

Noticias

Página 2

Silk&Soya pionero ante la gripe A

El restaurante **Silk&Soya** miembro de la Asociación de Empresarios por la Calidad del Ocio ECO ha adoptado una medida pionera dentro del sector hostelero al crear un protocolo sanitario de prevención contra la gripe A. Este protocolo ha sido diseñado e implementado por la empresa auditora Excellennium e incluye la aplicación de nuevas medidas de higienización de objetos y espacios, el control sanitario de sus trabajadores y la formación continua tanto del personal como de sus clientes.

Esta iniciativa, que pretende ser un ejemplo a seguir para restauradores de todo el mundo, se presentó el pasado 26 de agosto y ha recibido una gran acogida por parte de los representantes de la Organización Mundial de la Salud del sector turístico.

La labor realizada por Cipri Quintas, el restaurante Silk&Soya y la consultora Excellennium resulta del máximo interés teniendo en cuenta que establece un



protocolo de consejos prácticos que puede ser muy importante en función de la evolución del tema de la gripe A.

En estos momentos estamos coordinando con la Federación Española de Hostelería y Restauración el procedimiento de actuación de todo el sector. Mientras tanto todos aquellos que quisieseis conocer esta iniciativa que fue presentada el pasado 26 de agosto en el Congreso organizado conjuntamente por la Organización Mundial del Turismo y la Organización Mundial de la Salud podéis contactar con: **Andreu Raya Demidoff**. araya@excellennium.org

Noticia en El Mundo



Noticia en El País



[Pincha en los recortes para ampliar](#)