

## El Summit Safe Horeca analizará las medidas y protocolos que garantizan una hostelería segura

**El Hospitality 4.0 Congress, celebrado en el marco de HIP2021, analizará las medidas que el sector hostelero ha tenido que implementar como consecuencia de la Covid-19**

**Los chefs Hermanos Torres darán a conocer su caso de éxito, con la implementación de 80 medidas específicas con las que adaptar su restaurante a esta nueva normalidad**

**Madrid, 11 de marzo de 2021.** – Desde el inicio de la pandemia, el sector Horeca ha sido uno de los más castigados por la crisis sanitaria. Y ahora, un año después, son muchos los profesionales que continúan trabajando para reflotar sus negocios y lograr adaptarse a la casuística actual. Tanto restaurantes como hoteles han tenido que adaptarse en tiempo récord a las diferentes restricciones que las autoridades responsables han ido aprobando, poniendo así de relieve todas las medidas de seguridad alimentaria y sanitaria que ya se aplicaban en estos establecimientos, así como aquellas que se han tenido que ir introduciendo como consecuencia de la Covid-19. Además, la seguridad se ha convertido en un elemento clave para asegurar que la hostelería es Covid-friendly y para generar confianza al consumidor y que vuelva a los establecimientos físicos.

Ante esta situación, la hostelería debe asumir un compromiso firme con la gestión del riesgo, implementando medidas para proteger a clientes y equipos durante su experiencia en los restaurantes, cafeterías y otros establecimientos hosteleros. Es por ello que, del **22 al 24 de marzo en IFEMA (Madrid)**, en el marco de **HIP – Horeca Professional Expo**, tendrá lugar la primera edición del **Summit Safe Horeca**, en el que se analizará y debatirá sobre cómo el sector se ha tenido que adaptar a la nueva normalidad.

Los chefs y empresarios **Hermanos Torres** serán dos de los ponentes destacados del **Summit Safe Horeca**, quienes han implementado un total de 80 medidas específicas con las que adaptar su restaurante a esta nueva realidad. A través de este plan, pretendían realizar una reapertura totalmente segura tanto para sus clientes como para sus trabajadores, manteniendo al mismo tiempo la misma calidad de sus servicios. Los Hermanos Torres explicarán como tener la seguridad como objetivo final ha resultado para ellos un caso de éxito digno de estudio y también de réplica.

Además, las medidas Covid no se han centrado únicamente en la restauración, sino que también han tenido que ser aplicadas a sectores como el hotelero. A través del ejemplo de **Derby Hotels**, los asistentes de HIP2021 podrán conocer cómo se realizó su reapertura gradual bajo la certificación Clean&Safe. **Fran Mora**, General Manager de Hotel Urban 2\*GL de Derby Hotels, compartirá los diferentes protocolos y medidas que han tenido que implantar para poder convertirse en un referente para aquellos negocios del sector Horeca que luchan por alcanzar una completa y exitosa adaptación a la nueva normalidad.

No obstante, a pesar de la exigencia de mirar con lupa la seguridad e higiene de los restaurantes, el sector Horeca ya llevaba años aplicando medidas de higiene. **Luis Riera**, director de Saia - Consultoría en Seguridad Alimentaria, analizará la normativa que ya se estaba aplicando hasta ahora en el sector y cómo gracias a ella muchos requerimientos de la Covid-19 han sido más sencillos de adoptar para los hosteleros. Asimismo, **Xavier Lizana**, director de Laboratori Aconsa, y **Marta Álvarez**, responsable de calidad de Áreas, explicarán todos los protocolos de prevención de la Covid-19 y de todos los instrumentos que el sector Horeca tiene a su disposición para garantizar que sus establecimientos son espacios seguros y recuperar, así, la confianza del consumidor.