

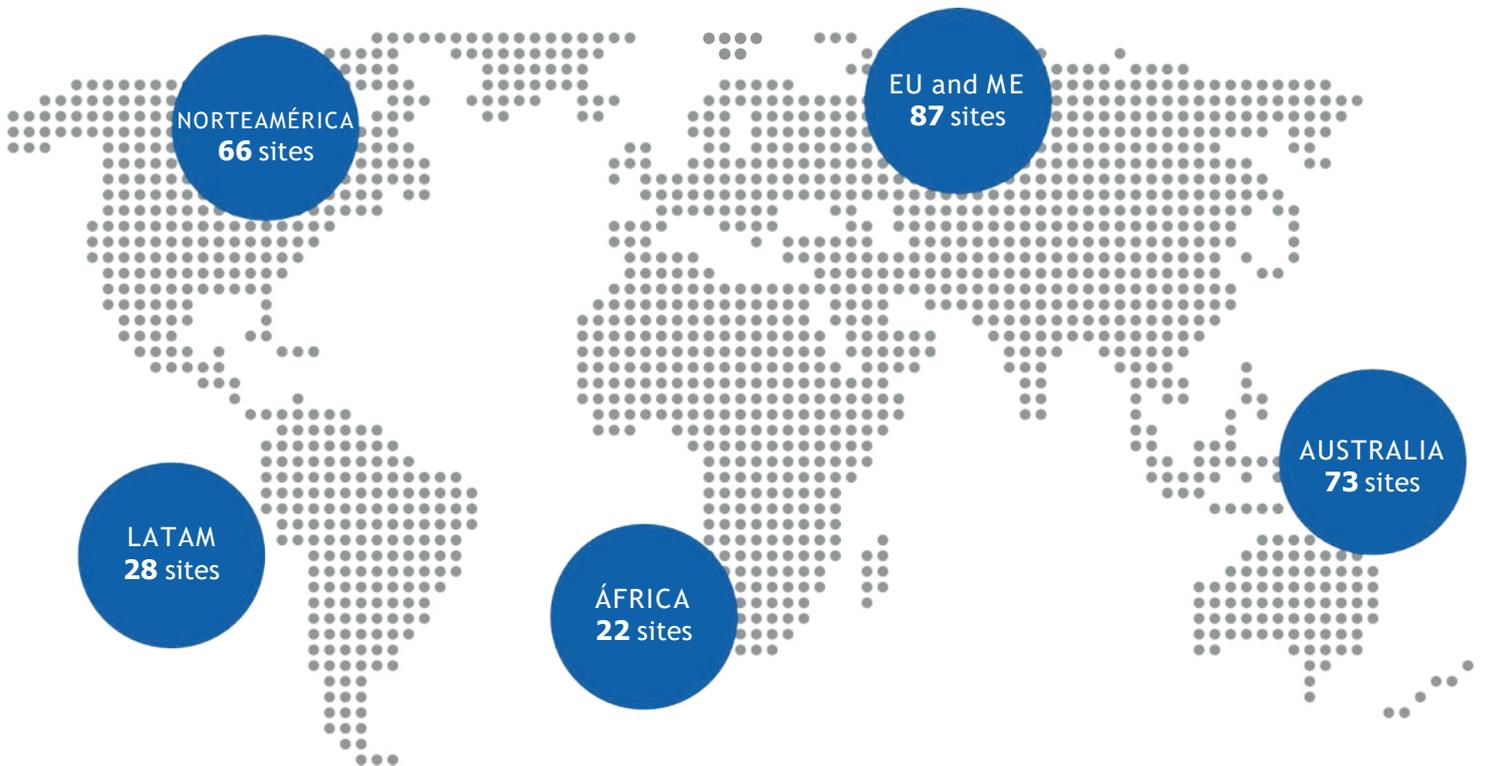
Consultoría y servicios analíticos, para el sector hotelero



ALS GO PROGRAM

A GLOBAL LEADER IN TESTING

NUESTRA PRESENCIAL GLOBAL



PIDE PRESUPUESTO A TU LABORATORIO ALS

[VER SEDE DE ALS MÁS CERCA](#)

70+
países

40+
años

350+
localizaciones

17,000+
empleados

40M+/año
muestras
procesadas

PRESENCIA DE ALS EN ESPAÑA Y PORTUGAL



Con presencia internacional, ALS tiene en España y Portugal delegaciones cerca de cada establecimiento para ofrecer de forma personalizada y profesional una solución a todas sus necesidades.

12+
Sites España

5+
Sites Portugal

alsglobal.com



LABORATORIO



Análisis
microbiológico



Análisis físico-químico
e instrumental



Biología
molecular



Análisis de
endotoxinas



Serología



Sensorial



Identificación de
microorganismos



Asesoría
técnica



Implantación
de normas ISO 9001,
IFS, BRC, ISO 22000



Control
de Legionella



Consultoría
de procesos



Cursos
formativos



Análisis de riesgos
APPCC-HACCP



Medioambiente
y economía circular

alsglobal.com



ESPECIALISTAS EN EL SECTOR HOTELERO



Trabajamos bajo el enfoque **ALS Go Program**, un programa integral de Seguridad Alimentaria Medioambiental & Formación específico para el sector turístico que incluye:

ALS tu partner en



Laboratorio



Seguridad
alimentaria



Seguridad
medioambiental



Formación





Seguridad alimentaria

Auditoría, Consultoría y Asesoramiento en Seguridad Alimentaria



Seguridad medioambiental

Auditoría, consultoría, y servicio de Asesoramiento en Seguridad Medioambiental



Controles Analíticos

Controles analíticos de alimentos, superficies de trabajo, manipuladores de alimentos, materia prima y controles de aceite. Controles analíticos de plantas depuradoras y potabilizadoras, agua destinada al consumo humano, agua de piscinas y Legionella. Programa de control analítico en laboratorios acreditados conforme a la norma ISO 17025.



Formación

Programas de formación dirigidas a equipos directivos, altos mandos y staff en modalidad presencial, online e in situ con módulos teóricos y prácticos.



Soporte documental

Elaboración de manuales operacionales de Autocontrol - APPCC, control y prevención de legionela, control y calidad del agua de consumo humano, autocontrol de piscinas, fichas de registro y gestión de incidencias. Tramitación de altas en registros sanitarios.



Auditorías a proveedores / suministradores

Realización de auditorías a proveedores según standards nacionales e internacionales de Food Safety, integradas en los procesos de homologación.



Constantemente estamos adecuando los procesos analíticos para cumplir con los requisitos legislativos y de nuestros clientes, los standars internacionales, la competencia técnica y de nuestro personal, la seguridad y la calidad, con el fin de obtener los resultados más fiables y robustos.

Servicios analíticos



Agua de consumo humano



Materias primas y alimentos listos para el consumo



Superficies de trabajo y manipuladores



Suelos



Legionela



Aguas de piscina



Aguas Depuradas



Aceites usados



Laboratorios propios acreditados por ENAC conforme a la norma UNE en ISO 1702, como reconocimiento a la competencia técnica para la realización de ensayos físico-químicos y microbiológicos.



CALIDAD Y SEGURIDAD EN TUS INSTALACIONES

- ✓ Los ensayos acreditados aportan fiabilidad y reconocimiento
- ✓ Los laboratorios acreditados poseen garantía nacional e internacionalmente
- ✓ La acreditación de ENAC es reconocida y aceptada en +100 países de todo el mundo





Contamos con un área especializada en el diseño de planes de formación teórico - prácticos enfocados en fortalecer y reforzar el desarrollo de las funciones de todo el personal.

Formación especializada



Seguridad
alimentaria



Recepción y
almacenamiento
de alimentos



Restauración
colectiva



Servicio
de catering



Aguas
de piscinas



Agua de
consumo
humano



Potabilización y
depuración de
aguas



Legionela



PERSONAL CAPACITADO Y ACTUALIZADO

- ✓ Desarrollo de planes de formación in company
- ✓ Formaciones para Executive & Management Team
- ✓ Posibilidad de bonificar los cursos mediante FUNDAE



Catálogo formativo



- Gestión del sistema APPCC para directivos y mandos superiores.
- Gestión de crisis. Cryptosporidium. Norovirus. Protocolos de emergencia.
- Manipuladores de alimentos.
- Implantación del sistema APPCC para personal base. Prerrequisitos del sistema
- Room Quatily. Habitaciones. Control de estándares de calidad y planes de limpieza de desinfección
- Buenas prácticas de manipulación.
- Trazabilidad. Instauración, seguimiento y verificación.
- Control de alérgenos alimentarios. Comunicación a clientes.
- Diseño de menús. Seguridad alimentaria y nutrición.
- Control y presentación de buffet frío y caliente.
- Control de piscinas de uso colectivo.
- ISO 18.513 Gestión de servicios turísticos.
- Implantación de sistemas de calidad basados en las normas IFS, BCR, ISO 22000
- Legionela. Prevención y erradicación.
- Implantación de la norma ISO 9001.
- ISO 21.401 Gestión sostenible de alojamientos.
- Seguridad e Higiene Frente al Covid19.
- ISO 22.483 Turismo y servicios relacionados. Hoteles. Requisitos para la prestación del servicio.
- ISO 14.064 Huella de carbono. Hotel.





Nuestra herramienta Auditool Easy Work Software supone un significativo avance en los sistemas de auditoría y gestión de riesgos asociados al sector de la hostelería, la restauración y la industria alimentaria.

Aplicación informática de última generación, en constante actualización, acceso controlado y de carácter confidencial, la cual permite gestionar en tiempo real los niveles de riesgos y las tareas asociadas a acciones correctivas de acuerdo con la responsabilidad y jerarquía del personal que dispondrá de acceso a la misma, todo ello agrupado en una potente base de datos que incluye los informes:



¿Por qué utilizar Auditool?

- Posibilidad de completar los registros diarios de forma digital.
- Organización y optimización del tiempo
- Gestión y resolución de las incidencias detectadas
- Favorece la comunicación consultor-cliente-administración
- Visualización global de datos y acceso al histórico de acciones realizadas
- Accesible desde cualquier ordenador o dispositivo con conexión a internet.
- Posibilidad de separar las incidencias por departamentos o áreas de trabajo.
- Permite almacenar documentación interna, registros y gestionar las mejoras en materia de seguridad alimentaria.
- Posibilidad de trabajar conforme a un objetivo de puntuación anual entre cliente y consultor y evaluar su evolución anual
- Incluye comparativa entre nuestros clientes por sectores, categoría y ubicación generando un ranking de posición.



auditTOOL[®]
by Biolab





Verificamos los puntos de control del programa de seguridad alimentaria, evaluando la evolución del establecimiento bajo estándares internacionales, nacionales y autonómicos basados en el programa APPCC, desde la recepción de las materias primas hasta el servicio al consumidor final.

En la auditoría verificamos:



Infraestructura, Limpieza y desinfección, Buenas Prácticas de Manipulación



Grado de implantación del Sistema APPCC y sus registros



Evaluación on job de la formación del personal

Recogida y análisis



Materias primas y alimentos listos para el consumo



Superficies de trabajo



Frotis de manos



Agua de red



Aceite de frituras (análisis in situ)

Implementamos un sistema de gestión integral adaptado y personalizado al establecimiento, que incluya todas las evidencias de la implantación, funcionamiento y gestión del Sistema de Autocontrol APPCC.



ASEGURA UN CORRECTO FUNCIONAMIENTO

- ✓ Sistema APPCC internacionalmente reconocido para gestionar la seguridad de alimentaria del establecimiento.
- ✓ Desarrollo de medidas preventivas y correctivas personalizadas para cada cliente.



¿hablamos?





Controlamos y gestionamos los requisitos sanitarios e infraestructura relacionados con las piscinas de uso colectivo y las aguas de recreo.

Disponemos de un apartado específico de verificación en las áreas de Spa sobre la calidad del agua, tratamientos y los procedimientos específicos que disponen para garantizar la máxima seguridad en toda la instalación y la supervisión de estos apartados:



Infraestructura.
Diseño y conservación.



Cumplimiento de
requisitos sanitarios
legislativos



Calidad y procesos
de tratamientos
del agua de los
vasos



Otras especificaciones:
socorristas, formación,
botiquín, cartelería...



Control
documental



Sistema de
autocontrol y
registros



Asesoramiento
y formación in
situ

Verificamos los principales puntos críticos, incluyendo los elementos constructivos propios y anexos, equipos, sala de máquinas, tratamientos que se aplican al agua, formación del personal, productos químicos, protocolos de actuación, equipamiento, procedimientos de emergencia y actuación ante crisis, además de los registros del sistema de autocontrol.



ASEGURA UN CORRECTO FUNCIONAMIENTO

- ✓ Control de las piscinas de uso colectivo.
- ✓ Control de las aguas de recreo.
- ✓ Servicio específico para áreas de Spa.



ALS GO AUDITORÍA DE HABITACIONES



Evaluamos la eficacia de los programas de limpieza y desinfección de las habitaciones, su infraestructura, conservación y el programa de mantenimiento aplicado en esta zona, además de la eficacia del programa de control de plagas.

Dentro de la auditoria se verifican además estos apartados:



Verificación de estándares de calidad de la infraestructura



Verificación del cumplimiento de los procedimientos internos



Verificación del programa de limpieza y desinfección



Protocolos para la gestión de personal enfermo en las habitaciones. Evaluación de evidencias



Evaluación de los protocolos frente virus y bacterias. Evidencias



Verificación del cumplimiento del Plan de Prevención de Plagas

Verificamos los principales puntos críticos, incluyendo los elementos constructivos propios y anexos, equipos, sala de máquinas, tratamientos que se aplican al agua, formación del personal, productos químicos, protocolos de actuación, equipamiento, procedimientos de emergencia y actuación ante crisis, además de los registros del sistema de autocontrol.



ASEGURA UN CORRECTO FUNCIONAMIENTO

- ✓ Verificación de los estándares de calidad.
- ✓ Eficacia del programa de limpieza y desinfección.
- ✓ Evaluación de protocolos frente a infecciones.



Auditoría específica para el sector turístico en la cual se fusionan tendencias innovadoras del mercado generando sinergias entre el valor adquirido por el Plan de Responsabilidad Social Corporativo y la implantación de un sistema de gestión medioambiental acorde a la normativa vigente, permitiendo al establecimiento obtener las certificaciones y sellos de calidad ambiental.



Responsabilidad Social Corporativa



Vertidos e impacto ambiental



Sostenibilidad específica en sector turístico



Preparación para certificaciones y sellos ambientales



Responsabilidad Social Corporativa. Implementar un modelo de gestión sostenible. Verificar actuaciones ético-responsables con el medioambiente. Definir objetivos internos y externos en beneficio de clientes, trabajadores, proveedores... Plan de Acción para incrementar el valor de marca del establecimiento.



Residuos e impacto ambiental. Asesoramiento sobre la gestión de residuos y la minimización de productos de desecho. Planes de muestreo y controles analíticos de aguas residuales, plantas potables y desaladoras. Gestión de autorizaciones ambientales y de vertidos.



Orientación específica al sector turístico. Nuestro objetivo es evaluar los objetivos bajo un punto de vista sostenible, acorde a la filosofía del establecimiento y/o cadena hotelera, enfocados siempre en la mejora de la sostenibilidad del establecimiento y buscando unos resultados SMART.



Preparación para certificación y obtención de sellos ambientales. Desarrollo de objetivos y etapas. Revisión de documentación. Implementación de plan. Correcciones sobre no conformidades. Auditoría. Emisión de certificación.



IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA SOSTENIBLE

- ✓ Asesoramiento sobre la gestión de residuos.
- ✓ Orientación específica al sector turístico.
- ✓ Preparación para certificación y obtención de sellos ambientales.



Auditoría específica para verificar los protocolos de control y prevención de la legionelosis en instalaciones de riesgo y para dar cumplimiento a los programas de Vigilancia Sanitaria del Agua de Consumo Humano, Evaluación del Programa de Autocontrol y diseño de Planes de Muestreo:



- Diseño y funcionamiento de las instalaciones. Fichas técnicas, protocolos y seguridad. Cumplimiento con las especificaciones legislativas.
- Evaluación de las instalaciones de agua caliente sanitaria. Materiales. Tratamiento y conservación.
- Evaluación e inspección de las Torres de refrigeración y sistema análogos. Sistemas de contraincendios. Infraestructura Mantenimiento y control.
- Evaluación del Sistema de agua climatizada con agitación constante, fuentes ornamentales y evaluación del riego por aspersión en el medio urbano.
- Programas de Control de aguas de vertido. Diseño de programas de muestreo para plantas depuradoras.
- Evaluación de otras instalaciones que acumulen agua y puedan generar aerosoles.
- Evaluación del plan de mantenimiento y limpieza del circuito de agua fría destinada al consumo humano y agua caliente sanitaria.

CONTROLA LA LEGIONELA EN TUS INSTALACIONES



- ✓ Control de las instalaciones y gestión de documentación.
- ✓ Mantenimiento preventivo y correctivo. Cumplimiento de la legislación vigente.
- ✓ Control del agua humano y de baño.
- ✓ Control y prevención de la legionelosis

CLIENTES MÁS REPRESENTATIVOS POR SECTORES



Hoteles sector internacional

 <ul style="list-style-type: none"> PRIMERA CADENA HOTELERA ESPAÑOLA DESDE 1926 UN REFERENTE TURÍSTICO EN ESPAÑA CON 97 CENTROS UBICADOS EN LUGARES EMBLEMÁTICOS MÁS DE 25.000 HABITACIONES 	 <ul style="list-style-type: none"> CON SEDE EN ESPAÑA, PORTUGAL, GRECIA Y TÚNEZ UBICADAS EN EDIFICIOS EMBLEMÁTICOS Y VANGUARDISTAS ESPECIALISTAS EN SERVICIOS HOTELEROS 4* Y 5*
 <ul style="list-style-type: none"> 92 AÑOS DE EXPERIENCIA SINÓNIMO DE INNOVACIÓN EN HOSPITALIDAD +575 HOTELES EN 94 PAÍSES EN SEIS CONTINENTES 	 <ul style="list-style-type: none"> SOCIEDAD HOLDING QUE INCLUYE DISTINTAS DIVISIONES DEL NEGOCIO PERSEGUIR UN CRECIMIENTO BASADO EN LA EXCELENCIA EN EL SERVICIO 9 HOTELES EN ESPAÑA Y PRINCIPALES FRANQUICIAS DE MARCAS INTERNACIONALES
 <ul style="list-style-type: none"> UNO DE LOS HOTELES MÁS EXCLUSIVOS DE ESPAÑA NOMINADO "MEJOR RESORT SPA Y MEJOR RETIRO WELLNESS DE ESPAÑA" PREMIADO CON EL PREMIO A LA EXCELENCIA DEL CLIENTE DE VACACIONES 	 <ul style="list-style-type: none"> +200 ESTABLECIMIENTOS UBICADOS EN PRINCIPALES DESTINOS INTERNACIONALES 6 MARCAS DIFERENTES PARA TODO TIPO DE CLIENTES INSTALACIONES MODERNAS Y EQUIPO TECNOLÓGICO DE VANGUARDIA
 <ul style="list-style-type: none"> EMPRESA LÍDER EN ESPAÑA 380 HOTELES EN 4 CONTINENTES 7 SUBMARCAS PARA TODO EL MERCADO TURÍSTICO 	 <ul style="list-style-type: none"> OFRECEMOS EL PORTAFOLIO MÁS PODEROSO DE LA INDUSTRIA 30 MARCAS Y MÁS DE 8000 PROPIEDADES EN 139 PAÍSES GUIADOS POR LA PLATAFORMA DE SOSTENIBILIDAD E IMPACTO SOCIAL
 <ul style="list-style-type: none"> 250 HOTELES, + 55.000 PLAZAS EN 22 PAÍSES MÁS DE 700 AGENCIAS DE VIAJES EN 4 CONTINENTES VARIOS TOUR OPERADORES Y RECEPTIVOS 	 <ul style="list-style-type: none"> COMPROMETIDOS CON REDEFINIR Y ELEVAR LA EXPERIENCIA TODO INCLUIDO ESPECIALISTAS EN HOTELES Y RESORTS DE LUJO UBICADA EN ESPAÑA Y EL CARIBE CON 22 CENTROS
 <ul style="list-style-type: none"> +100 HOTELES EN 20 PAÍSES, +2,3 MILLONES DE CLIENTES EN 2020 LA EMPRESA ESTÁ ENFOCADA EN HOTELES DE VACACIONES +70% HOTELES OFRECEN EL RECONOCIDO SERVICIO TODO INCLUIDO DE RIU 	 <ul style="list-style-type: none"> LA EMPRESA DE VIAJES MÁS GRANDE DE AMÉRICA DEL NORTE SUNWING TRAVEL GROUP GENERA MÁS DE \$3 MIL MILLONES EN INGRESOS ANUALES. DIVISIÓN HOTELERA CON MÁS DE 7.000 HABITACIONES Y CLUB VACACIONAL
 <ul style="list-style-type: none"> LA HOSPITALIDAD REVOLUCIONADA EN AMÉRICA AL CREAR LUJO EN UN ENTORNO HOTELERO RECONOCIDO POR SER EL ESTÁNDAR DE ORO EN HOSPITALIDAD UBICADAS EN DESTINOS CON ENCANTO ALREDEDOR DEL MUNDO. 	 <ul style="list-style-type: none"> 9 HOTELES & RESORTS UBICADOS EN ESPAÑA Y EL CARIBE OFRECEMOS SERVICIOS ÚNICOS DIFERENCIA EN EL SECTOR TURÍSTICO SANDOS HA RECIBIDO UNA VARIEDAD DE PREMIOS DE LA INDUSTRIA DE VIAJES.



CLIENTES MÁS REPRESENTATIVOS POR SECTORES



Hoteles sector internacional

 <ul style="list-style-type: none"> ■ CADENA DE REFERENCIA EN HOTELES DE LUJO ■ HOTELES UBICADOS EN EL CENTRO HISTÓRICO DE LAS CIUDADES ■ DISTINGUIDOS POR LA EXCELENCIA EN EL SERVICIO AL CLIENTE 	 <ul style="list-style-type: none"> ■ MÁS DE TRES DÉCADAS DE EXISTENCIA ■ EL GRUPO VILA GALÉ ES EL SEGUNDO GRUPO HOTELERO PORTUGUÉS MÁS GRANDE. ■ 36 UNIDADES HOTELERAS, 27 EN PORTUGAL Y 9 EN BRASIL
 <ul style="list-style-type: none"> ■ UBICADO EN CANARIAS Y BALEARES (ESPAÑA) ■ 3 MARCAS DIFERENCIADAS, 7 HOTELES Y 4 DESTINOS ■ ESTABLECIMIENTOS ESPECIALIZADOS EN VACACIONES EN FAMILIA 	 <ul style="list-style-type: none"> ■ 8 HOTELES EN CALLES HISTÓRICAS Y EDIFICIOS TRADICIONALES EN PORTUGAL, LISBOA, OPORTO O AZORES
 <ul style="list-style-type: none"> ■ EL GRUPO HOTELERO PESTANA ABRE SU PRIMER HOTEL, EL PESTANA CARLTON MADEIRA EN 1972 ■ EL GRUPO HOTELERO PESTANA ES EL PRIMER GRUPO HOTELERO PORTUGUÉS MÁS GRANDE. ■ 100 HOTELES Y POUSADAS EN 16 PAÍSES 	 <ul style="list-style-type: none"> ■ HOSPITALIDAD AZOREANA DESDE 1935. ■ 8 HOTELES EN 3 DE LAS 9 ISLAS AZORES (SÃO MIGUEL, TERCEIRA Y FAIAL) Y EN LISBOA.

Restaurantes sector internacional

   <p>5,000 + restaurantes auditados/año</p>	   <p>30,000 + muestras recogidas y analizadas/año</p>	   <p>Referencias en seguridad alimentaria y satisfacción del cliente</p>
--	--	---





right solutions.
right partner.

ALS GO
PROGRAM

alsglobal.com