

Certificados SGH

Emitidos por DISARP



Industria Alimentaria

Limpieza y desinfección



A fondo

Conoce a tres grandes
cadenas hoteleras
españolas

Nuevos

Viricidas y bactericidas



**CEO del año empresa
familiar 2022**
El Club CEO España reconoce la labor
de los Ceos que están alterando el
paradigma de su industria



LÍNEA BACTER

- ✓ BACTER 700
- ✓ BACTER 700 RTU
- ✓ BACTER 800
- ✓ VIR K1
- ✓ VIR K5
- ✓ VIR K9



En poco tiempo han sucedido muchos cambios.

No hace más de un año, el volcán de Canarias, riadas, temporales que nunca se habían visto, todo después de una pandemia mundial, acompañado de una Guerra que veremos como termina entre Rusia y Ucrania, de momento las subidas exponenciales de las materias primas y las energías. Si a todo esto lo acompañamos con el día a día que realiza el ser humano de contaminar el planeta con acciones tan sencillas como el uso cotidiano de plásticos entre otras muchas más cosas. Tenemos unos resultados no muy esperanzadores.

Desde DISARP estamos volcando todos nuestros esfuerzos en intentar cambiar lo que está en nuestras manos. El hábito del consumidor final para que utilice envases flexibles en lugar de rígidos, con ello conseguimos bajar el consumo de plásticos en más del 90%. Con todo lo que conlleva. Si nos paramos a pensar, cuando compramos envases vacíos para llenar en las plantas de DISARP estos vienen en camión, ocupan el mismo espacio que cuando los enviamos llenos a nuestros distribuidores. Es decir, dos viajes, consumo CO₂, contaminación por carreteras... cuando utilizamos envases flexibles el volumen de lo que ocupa un camión de envases rígidos transformado a envases flexibles se traduce a dos cajas pequeñas de transporte que pueden ir por mensajería mismo. Plegados no ocupan espacio.

De ahí la importancia de evolucionar entre todos con envases flexibles, son ahorro en transporte, dicho ahorro se repercute en el cliente, ahorro en plásticos, y no pagar impuesto al envase rígido que entra ahora en 2023. Todos esos ahorros se los damos al usuario final para ser más competitivos, pero también se lo estamos dando al planeta con menos residuos.

Bajo sistemas con **ECODISEÑO** llegamos a un gran abanico de productos respetuosos con el medio ambiente ya sea con el sistema como con en el producto.

Bajo la campaña #YoRecargo vamos a convencer al gran consumo que podemos nadar a contracorriente por un mundo mejor tal y como estamos realizando en el mundo profesional con grandes resultados. Hay que seguir por la línea de la ecología y sostenibilidad.

Jose Tortosa

GERENTE DISARP jose.tortosa@disarp.com

- | | |
|---|--|
| Presidente José Tortosa Roca | Director Industrial Ángel Domínguez |
| Director General Miguel Ángel Tortosa Maroto | Director I+D+i José Enrique Alemany |
| Marketing y ventas Jose Tortosa Maroto | Maquetación y diseño: Irene Cuevas |

Redacción, publicidad, administración y suscripciones: DISARP S.A. Polígono Industrial DISARP · Nuevo acceso playa Daimús 22 46710 Daimús (Valencia) - SPAIN · magazine@disarp.com · Tel: +34 962 819 484

ÍNDICE

- 04 Novedades
- 06 Noticias
- 08 Virricidas
- 12 Ferias hygienalia e ISSA InterClean Amsterdam
- 16 Premio CEO del año
- 18 DISARP Remote
- 20 Ventajas ECOZ
- 22 Hoteles y sostenibilidad
- 24 Conoce DISARP
- 26 Plan green over green
- 28 SGH Certificado
- 30 Placas solares ventajas
- 32 Entrevista Rafa Blanquer, Port Hoteles
- 35 ECODISbag
- 36 Como diseñar un buen buffet
- 38 Juan Carlos Sanjuan CEO Casual Hoteles
- 41 Nuevo packaging
- 42 A fondo, Hotel Poseidón
- 46 Industria Alimentaria
- 50 Software de gestión Nuve.app
- 53 Formación
- 54 Automoción
- 56 Desarrollo sostenible
- 58 Deporte
- 60 ECOZ Dispensadores



Lee todas nuestras revistas en multiidiomas



ESCANEA EL CÓDIGO QR O VISITA DISARP.COM

disarp.com



NOVEDADES

ECODISbag

Nuevo sistema concentrado de limpieza profesional.

DISARP en su proyecto **Green Over Green** de cuidar el medioambiente desde su departamento I+D+i han diseñado un nuevo sistema de limpieza concentrado **Ecodisbag**. Una bolsa que consigue usar su producto hasta el 100%, ahorrando en almacenaje y con la máxima concentración.

Una nueva gama de productos para todo tipo de sectores, desde el lavado automático de vajilla, hasta limpiezas generales o cocinas.

Un producto que se adapta a cualquier espacio debido a su reducido tamaño. Bolsas de 3L y 4KG.

Fácil de instalar, de manipular por el operario y de transportar. Además debido a su diseño se puede colocar de tres formas, así se adapta al espacio y necesidades de cada sitio. Fijada a la pared, fijada a la propia máquina o en una peana.

+ INFO: PÁG.35



Desincrust Forte

Desincrustante general especial máquinas lavavajillas.

Desincrust forte es un desincrustante ácido concentrado para eliminar depósitos de cal, incrustaciones y restos de óxido en todo tipo de equipos o instalaciones resistentes a los ácidos. Nueva formulación sin fósforo que cuida del planeta y que actúa aún más rápido.

Su fórmula concentrada inodora, de rápida acción y sin emanación de vapores facilita su utilización, elimina todo tipo de incrustaciones devolviendo a las superficies su brillo original

Línea bacter

Tenemos muy presente la importancia de la limpieza de útiles y superficies para evitar un posible contagio, especialmente en determinadas áreas y sectores, como son los centros sanitarios, baños, laboratorios, la industria alimentaria o las cocinas.

Por eso nuestro equipo de expertos en limpieza y desinfección, investigan, desarrollan e innovan para crear los productos y sistemas de dosificación adecuados para cada sector y/o área adaptándose a las necesidades del mercado. De ahí surge nuestra línea bacter, productos desinfectantes y virucidas para cubrir las necesidades de cada espacio de trabajo.

+ INFO: PÁG.8-11



NOVEDADES

Bacter WC

El nuevo gel limpiador desincrustante para wc y sanitarios es un limpiador ácido enérgico en forma de gel que favorece la adherencia del producto a las superficies y la eliminación de incrustaciones y manchas de óxidos. Presenta elevada concentración lo que permite su aplicación a bajas dosis garantizando una limpieza a fondo y desodorización de las superficies tratadas.

Formulación perfumada y de fácil aclarado que no produce vapores ni olores molestos. Ideal para la limpieza a fondo de W.C., urinarios y sanitarios con incrustaciones calcáreas, óxidos y sarro.

Ya disponible en formato de botella de 1L o en garrafa de 5L.



Nueva fórmula

Dreamhand gel hidroalcohólico

Fórmula mejorada para adaptarse a la nueva normativa y necesidades en nuestro producto Dreamhand gel hidroalcohólico. Ahora antiséptico de piel sana sin aclarado.

Cuenta con el registro AEMPS: 1328-DES. Este gel es recomendado para personal que precisa condiciones higiénicas ya que elimina los microorganismos de la piel para evitar su posible transmisión.

Rápida evaporación una vez aplicado. Está listo para su uso sin necesidad de dilución. Está demostrada su efectividad para el tratamiento higiénico de las manos por fricción, ya que es bactericida y levuricida. (Cumpliendo con las normas UNE-EN 1500, UNE-EN 13624 y UNE-EN 13727) así como virucida cumpliendo con la norma UNE-EN 14476.

Top Auto

Nueva línea limpiadora de automoción para el canal de gran consumo.

Línea doméstica para la limpieza de vehículos que nace de la experiencia de la línea DISCAR (profesional) para garantizar el cuidado de los vehículos con un mantenimiento de alta calidad. Una nueva línea para el usuario final a través de las gasolineras y supermercados, donde la forma de limpiar es más manual. Para ello se han desarrollado una gama de productos más específicos para este tipo de consumidor, abarcando todas las zonas a tratar con una gama muy comercial.

+ INFO: PÁG.54



NOTICIAS

01 Certificadora SGH

Nuevo certificado SGH soluciones globales de higiene. Analizamos certificamos y garantizamos que el servicio y producto que distribuye tu empresa sigue la normativa y están implantados los requisitos que se le solicitan. Te proporcionamos una auditoría que revisará la calidad de la documentación entregada y aprobará que los pasos y normas que sigue una empresa son los adecuados.

+ INFO: PÁG.28



02 Nuevo packaging

Renovamos packaging para conseguir un diseño más internacional pero sin perder nuestra esencia. Los colores cumplen un roll fundamental a la hora de identificar, comunicar y potenciar, de un primer vistazo el naranja y el azul corporativos los identificamos como sello de la empresa. Seguimos manteniendo un diseño claro y moderno.



03 DIShome en los supermercados

Una pequeña representación de productos ECOZ ya se pueden encontrar en las líneas de algunas cadenas de supermercados para uso doméstico. Estos productos están fabricados bajo la garantía de DISARP pero con formulaciones adaptadas al uso doméstico. En este caso se pueden encontrar DIS desengrasante, DIS baños y DIS multiusos.



04 CEO España

Nuestro CEO Jose Tortosa recibió el premio al CEO del año empresa familiar 2022. En su sexta edición, el exclusivo encuentro empresarial denominado "Cumbre CEO", organizado por Club CEO España, distinguió el desempeño de líderes empresariales de nuestro país, mediante la entrega de los III Premios CEO del Año 2022. Estos galardones reconocen la labor de los actores que conforman la cabeza visible de las empresas y hacen posible que sus respectivas compañías avancen hacia el éxito, especialmente en sectores castigados por la pandemia.

+ INFO: PÁG.16



NOTICIAS

05 Portada Revista Capital

El año 2022 es un gran año para DISARP, ya que hemos sido reconocidos en varios medios por nuestro trabajo y dedicación. Uno de los más especiales es la obtención del premio CEO del año como empresa familiar. Del cual se hicieron eco medios tan importantes como la revista Capital. Un medio que podéis encontrar en quioscos o ver en formato digital en su web capital.es Para nosotros es un gran orgullo que se nos reconozca nuestra labor y ser referentes en el sector.



ESCANEA Y
LEE LA REVISTA

06 Grupo telegram DISARP

Telegram es una plataforma de mensajería instantánea ideal para el trabajo. Con ella podemos informar al instante de novedades de productos, ferias que hemos visitado, acontecimientos importantes, compartir imágenes, información de productos etc. Es una manera de compartir nuestra información con trabajadores, clientes o cualquier persona interesada en todo lo que concierne a DISARP. Ya tenemos a un gran grupo de suscriptores a DISARP noticias en Telegram. ¿Te unes?



07 DISARP Remote

Controla de forma remota los trenes de lavados y equipos dosificadores de lavandería tanto en hoteles, residencias, centros de salud, lavanderías, restaurantes etc. Gracias al panel de control puedes tener control total de la dosificación, equipos, costes, lavados, consumos... Así podrá tener control de su negocio y rentabilidad desde un ordenador, tablet o dispositivo móvil.



NUEVOS VIRICIDAS Y BACTERICIDAS



BACTER 700 RTU

DESINFECTANTE LIMPIADOR PARA TODO TIPO DE SUPERFICIES

Viricida: cumple la norma UNE-EN 14476, frente a vaccinia virus, representante de los virus con envoltorio (incluido coronavirus)

Nº REGISTRO:
21-20/40-10892
21-20/40-10892 HA

DESINFECTANTE CONCENTRADO PARA TODO TIPO DE SUPERFICIES

Formulado ligeramente perfumado y altamente concentrado que permite aplicar el producto como limpiador desinfectante en un solo paso sobre todo tipo de superficies a las dosis de uso.

Nº REGISTRO:
21-20/40-10891
21-20/40-10891 HA



BACTER 700

BACTER 800



DESINFECTANTE CONCENTRADO PARA TODO TIPO DE SUPERFICIES

Formulado ligeramente perfumado y altamente concentrado que permite aplicar el producto como limpiador desinfectante en un solo paso sobre todo tipo de superficies a las dosis de uso.

Nº REGISTRO:
21-20/40-10953
21-20/40-10953 HA

BACTERICIDA, FUNGICIDA Y VIRICIDA PARA TODO TIPO DE SUPERFICIES

Cumple la Norma UNE-EN 14476 en condiciones limpias, a una concentración de 5%, con 15 minutos de contacto y a 20 °C de temperatura. Antisépticos y desinfectantes químicos. Ensayo cuantitativo de suspensión para la evaluación de la actividad viricida en medicina.

Nº REGISTRO:
21-20/40/90-10867
21-20/40/90-10867-HA



VIR K9

BACTERICIDA, FUNGICIDA Y VIRICIDA PARA TODO TIPO DE SUPERFICIES

Autorizado por la D.G.S.P. para: Uso Ambiental y en Industria Alimentaria, Desinfección de contacto: aplicación en superficies y equipos por personal profesional por pulverización con pulverizador de gatillo, circulación, inmersión, con bayeta o fregona con el producto diluido en agua, respetando los tiempos de contacto

Nº REGISTRO:
21-20/40/90-10844
21-20/40/90-10844-HA



VIR K5

BACTERICIDA, FUNGICIDA Y VIRICIDA PARA TODO TIPO DE SUPERFICIES

Producto recomendado para desinfección de superficies no porosas y equipos en la industria alimentaria y otras aplicaciones del sector alimentario y en área de higiene ambiental, como colegios, gimnasios, geriátricos e instituciones en general.

Nº REGISTRO:
21-20/40/90-10843
21-20/40/90-10843 HA



VIR K1

VIRICIDAS

Un viricida es un desinfectante capaz de eliminar los virus de cualquier superficie

De modo que no solo limpia y desinfecta, sino que además es capaz de retirar virus de la superficie y eso hace que la limpieza sea aún más efectiva y segura.

Si el desinfectante cuenta con más particularidades de limpieza como por ejemplo ser también un producto levuricida o fungicida, aún conseguirás una mayor efectividad en la limpieza.

El viricida es un producto desinfectante de ambientes y superficies que puede aplicarse en todo tipo de sectores. Proporcionando un amplio espectro a nivel antimicrobiano y ofreciendo la máxima limpieza, adaptándose a los planes de higiene más exigentes.

Los productos de limpieza como el viricida aportan una gran cantidad de ventajas para la desinfección y limpieza seguras como el hecho de ser un producto antiséptico que lucha contra los gérmenes y los destruye. El viricida elimina la envoltura viral y consigue que el virus se reduzca o se elimine por completo.

En esta tabla están todas las características de nuestros viricidas y su modo de empleo. Ya que depende del tipo de viricida que se use éste tiene que aplicarse de una forma o de otra. También es muy importante el tiempo de aplicación de cada producto. La gran mayoría de estos productos pueden usarse en zonas de alimentaria.

Como ya hemos dicho anteriormente estos viricidas no solo cumplen esa función, sino que además la complementan siendo bactericidas, fungicidas etc.



	Ambiental	Alimentaria	Nº de registro	Ingredientes activos	Ensayos realizados	Actividad	Campos de aplicación	Tiempo Dosis
SANITER BACT	✓	✗	21-20/40-03054	Cloruro de alquil dimetil bencil amonio 4,2% p/p	UNE-EN 13967 condiciones sucias	BACTERICIDA FUNGICIDA	Superficies y Desinfección de sanitarios con bayeta impregnada o inmersión	5-15 minutos 20-100%
MULTIBACTER	✓	✓	16-20/40-02985 16-20/40-02985HA	Cloruro de alquil dimetil bencil amonio 6,5 % p/p	UNE-EN 13967 condiciones limpias	BACTERICIDA FUNGICIDA	Superficies y equipos Pulverización, lavado, circulación y/o inmersión con producto previamente diluido en agua	5-15 minutos 3-4%
BIOMAN	✓	✓	19-20-04454 19-20-04454HA	Cloruro de didecildimetil amonio 4,45% p/p	UNE-EN 1276 UNE-EN13697 UNE-EN 14476 (condiciones sucias)	BACTERICIDA FUNGICIDA (CORONAVIRUS)	Superficies por Pulverización o inmersión con producto previamente diluido en agua.	5 minutos 3-5%
CHEF BACTER	✗	✓	21-20/40-02984HA	Cloruro de alquil dimetil bencil amonio 2,5% p/p	UNE-EN 13967, condiciones sucias	BACTERICIDA (LISTERIA Y SALMONELLA)	Superficies y equipos tratados mediante pulverización, inmersión, circulación o bayeta con el producto diluido en agua	5-15 minutos 20-30%
HIGISOL 70	●	●	AUTORIZACIÓN EXCEPCIONAL	Alcohol isopropílico 75 % v/v	Bactericida, Fungicida, Levuricida y Viricida	BACTERICIDA - VIRICIDA FUNGICIDA - LEVURICIDA	Higiene de manos y desinfección de superficies con producto puro sin aclarado posterior.	Hasta secado 100%
HIGISOL 70 GEL	●	●	AUTORIZACIÓN EXCEPCIONAL	Alcohol isopropílico 75 % v/v	Bactericida, Fungicida, Levuricida y Viricida	BACTERICIDA - VIRICIDA FUNGICIDA - LEVURICIDA	Higiene de manos con producto puro sin aclarado	Hasta secado 100%
BACTER 700	✓	✓	21-20/40-10891 21-20/40-10891 HA	Cloruro de didecildimetil amonio 2,48% p/p	UNE-EN 14476 UNE-EN 13967:2015 UNE-EN 1650	BACTERICIDA - VIRICIDA FUNGICIDA - LEVURICIDA (CORONAVIRUS)	Desinfección de contacto para uso por personal profesional	1-15 minutos 4-15%
BACTER 800	✓	✓	21-20/40-10953 21-20/40-10953 HA	Cloruro de alquil C12-16 dimetilbencil amonio 2,5 % p/p	UNE-EN 13967:2015	BACTERICIDA FUNGICIDA LEVURICIDA	Desinfección de contacto para uso por personal profesional	5-15 minutos 2-15%
BACTER 700 RTU	✓	✓	21-20/40-10892 21-20/40-10892 HA	Cloruro de didecildimetil amonio 0,3% p/p	UNE-EN 13967:2015 UNE-EN 14476 virus completos	BACTERICIDA FUNGICIDA (CORONAVIRUS)	Desinfección de contacto para uso por personal profesional	1-15 minutos 50-100%
VIR K-1	✓	✓	21-20/40/90-10843 21-20/40/90-10843 HA	Cloruro de didecildimetilamónio 5% p/p Cloruro de alquil C12-16 dimetilbencil amonio 5 % p/p	UNE-EN 14476 UNE-EN 13967:2015 UNE-EN 1276 virus completos	BACTERICIDA - VIRICIDA FUNGICIDA - LEVURICIDA	Desinfección de contacto para uso por personal profesional	5-15 minutos 1-5%
VIR K-5	✓	✓	21-20/40/90-10844 21-20/40/90-10844-HA	Cloruro de alquil C12-16 dimetilbencil amonio 10 % p/p	UNE-EN 13967:2015 UNE-EN 14476 virus completos	BACTERICIDA FUNGICIDA VIRICIDA	Desinfección de contacto para uso por personal profesional	5-15 minutos 1-2,5%
VIR K-9	✓	✓	21-20/40/90-10867 21-20/40/90-10867-HA	Cloruro de didecildimetil amonio 4,5% p/p	UNE-EN 14476 UNE-EN 13967:2015 UNE-EN 1276 virus completos	BACTERICIDA - VIRICIDA FUNGICIDA - LEVURICIDA	Desinfección de contacto para uso por personal profesional	5-15 minutos 4-5%
CITRON CLOR HA	✗	✓	18-20-06260HA Prórroga de Autorización	Hipoclorito sódico 4,50 % cloro activo Hidróxido potásico 10 % p/p	UNE-EN 13967, condiciones limpias	BACTERICIDA	Superficies y equipos Pulverización, lavado, circulación y/o inmersión con producto previamente diluido en agua	5 min. 1%
CLORAVERD	●	●	Notificado TP5, biocida no sujeto al Registro	Hipoclorito sódico 4,15 % p/p (Cloro disponible) (equivalente a 45 g/L)	El Hipoclorito Sódico utilizado cumple con la Norma UNE-EN 901:2007	BACTERICIDA FUNGICIDA	Desinfección de agua de consumo (cloración a gran escala) por profesionales	0,5mg/l de cloro
DISARPCLOR LÍQUIDO	●	●	Notificado TP5, biocida no sujeto al Registro	Hipoclorito sódico 14,2 % p/p (Cloro disponible) (equivalente a 175 g/L)	El Hipoclorito Sódico utilizado cumple con la Norma UNE-EN 901:2007	BACTERICIDA FUNGICIDA	Desinfección de agua de consumo (cloración a gran escala) por profesionales	0,5mg/l de cloro
EFICLOR FOAM	✗	✓	18-20-09387-HA Prórroga de Autorización	Hipoclorito sódico 5,15% cloro activo Hidróxido sódico 5,30% p/p	UNE-EN 13967 Condiciones sucias	BACTERICIDA	Superficies y equipos por pulverización, inmersión o aplicación mediante máq. proyección de espuma con el producto diluido en agua.	5 min. 5%
CLORANET	✓	✗	18-20/40-09611 Prórroga de Autorización	Hipoclorito sódico 4,5% cloro activo	UNE-EN 13967, Ensayo en superficies condiciones sucias	BACTERICIDA FUNGICIDA	Superficies y equipos por pulverización, lavado con paño o fregona, inmersión o circulación con el producto diluido en agua	5 -15 min. 5-8%
CUCAS KILL PLUS	✓	✓	16-30-08156 16-30-08156 HA	Permetrina D-Tetrametrina	●	●	Suelos y zócalos	●
INSECTICIDA Q-14R	✓	✓	21-30-00425 HA 21-30-00425	D-trans tetrametrina Cifenotrin	●	●	Suelos y zócalos	●

HYGIENALIA



Feria Hygienalia 2021

FERIAS DE LA LIMPIEZA Y SU IMPORTANCIA

Las ferias son un excelente escenario para adquirir conocimientos en una amplia variedad de campos de la limpieza y la higiene profesional a través de presentaciones y eventos inspiradores realizados por algunas de las principales marcas del sector.

Encontrar soluciones, servicios y productos y conectar con proveedores que ayudarán a hacer crecer el negocio.

Reunirse con líderes de opinión de la industria, expertos en tecnología de limpieza, proveedores, usuarios y administración de propiedades/instalaciones, responsables de I+D, especialistas de productos y operadores de servicios.

DISARP estuvo en Hygienalia 2021, presentando unos de los stands más grandes del evento.

Las ferias han evolucionado, son ferias de Marca, en las que es importante estar presente y aprovechar para dar a conocer las novedades. Antiguamente las ferias eran para vender y volver a la oficina con pedidos de clientes bajo el brazo, actualmente este concepto ha cambiado, los visitantes vienen a que se les presente la novedad, miran todos los stands y solicitan información.



HYGIENALIA 2021

Una vez están en su mesa de trabajo y con la información recibida es cuando llaman al comercial de la feria o el asignado a su zona para negociar la posible incorporación de las referencias que han gustado. Por ello el resultado de la feria se mide a medio plazo y no a corto como sucedía décadas atrás.

En Hygienalia presentamos los últimos productos añadidos a nuestro sistema de limpieza ECOZ, un sistema que es único en el mercado y se caracteriza porque el usuario solo compra el pulverizador una vez, luego lo recarga con las bolsas de

producto, lo que hace un ahorro de plástico del 95% además de reducción de CO₂ y ahorro en almacenamiento. Hay una amplia variedad de productos en nuestro catálogo para las recargas de ECOZ, cada año trabajamos en añadir más referencias a este catálogo.

También presentamos los nuevos ECODISbox para lavandería ecológicos, bajo el sello EU ECOLABEL.

Y adaptándonos a las necesidades de mercado presentamos la nueva línea bacter de productos bactericidas y virucidas en formatos ECODISbox, ECOZ y garrafa.



Feria Hygienalia 2021



Feria Hygienalia 2021



Feria Hygienalia 2021

AMSTERDAM



Feria Issa Interclean Amsterdam 2022

Otra de las ferias más importantes del sector en la que hemos participado ha sido en Issa Interclean Amsterdam. Ésta es una de las ferias más grandes e importantes del sector en toda Europa. La exhibición se lleva a cabo cada dos años en Amsterdam RAI, Amsterdam, Holanda.

En esta última edición hubo más de 700 expositores, entre los que nos encontramos, y más de 20.000 visitantes de muchos países.

De esta feria nos llevamos grandes clientes internacionales de:

- Bosnia • Bulgaria • Rumania**
- Bahrain • Slovakia • Grecia**
- Chipre • Alemania • Túnez**
- Irlanda • Netherland**

Además de fortalecer vínculos con los que ya tenemos y nos visitaron en el stand conociendo todas las novedades expuestas.



ISSA INTERCLEAN 2022



Feria Issa Interclean Amsterdam 2022



Feria Issa Interclean Amsterdam 2022

CHICAGO



Esta feria de EE. UU., cuenta con más de 1400 empresas de más de 65 países que expondrán sus productos, incluidos 25 pabellones internacionales.

Entre ellos se encuentra DISARP, donde ha podido mostrar y dar a conocer su sistema más novedoso ECOZ. Un sistema respetuoso con el medioambiente que se caracteriza por el reúso del pulverizador que se carga con las bolsas de producto. Esto ahorra en plásticos hasta un 95%.

Este sistema está patentado en Europa y en EEUU.

Tuvimos suerte de poder estar en la exposición especial a productos más novedosos de toda la feria.

Podéis ver el vídeo completo de nuestro paso por Chicago escanando este código QR.



PLMA CHICAGO

PREMIO CEO DEL AÑO

En su sexta edición, el exclusivo encuentro empresarial denominado “Cumbre CEO”, organizado por Club CEO España, distinguió el desempeño de líderes empresariales de nuestro país, mediante la entrega de los III Premios CEO del Año 2022. Estos galardones reconocen la labor de los actores que conforman la cabeza visible de las empresas y hacen posible que sus respectivas compañías avancen hacia el éxito, especialmente en sectores castigados por la pandemia.

Estos premios que otorga el Club CEO España constan de 6 categorías para poner en valor la variedad de ámbitos, líneas de acción y estrategias, de los CEOs del club. El reconocimiento no se enfoca al éxito de una empresa, si no al éxito de las personas que hacen que las empresas se pongan en marcha y avancen, gracias al saber hacer de los grandes líderes pertenecientes al Club CEO.

Nuestro CEO Jose Tortosa Maroto obtuvo el premio de CEO del año Empresa Familiar.

Bajo su experiencia como CEO, ¿cuál considera que es el modelo de gestión óptimo?

La estrategia que llevamos desde hace una década ha sido automatizar los procesos productivos y almacenaje. Actualmente, desde mi móvil puedo ver en tiempo real lo que se produce y las estimaciones de los pedidos que me van a realizar de aquí a los próximos 20 días. Esto nos permite anticipar las compras de materias primas, ver en tiempo real los pedidos que entran y cómo se preparan, con el compromiso de enviarlos el mismo día que llegan.

Queríamos ser, y somos, el Amazon de los químicos, tenerlo todo bien controlado y dar el mejor servicio a nuestros clientes de forma rápida y eficaz. Acompañado de los servicios que ofrecemos.

¿Qué claves definen a un buen CEO?

Este año me han otorgado el Premio CEO del Año empresa familiar 2022. El premio en sí no es lo importante, lo bonito ha sido estar rodeado de tantos CEOs. Y la palmadita en la espalda delante de todos ellos reconforta. El término CEO se ha desvirtuado en muchas tarjetas de visita, pero realmente el CEO es el que toma las decisiones de la estrategia de la empresa. No da órdenes, sino que dirige y toma las decisiones adecuadas para el bien global de la compañía con los mejores resultados. Un CEO sin su equipo no es nadie, es un empresario. Para ser un buen CEO has de tener a la gente en el bolsillo, transmitir seguridad y agilidad con el equipo, ser respetado y sincero. Un buen CEO debe liderar la gestión e innovación, estar en las redes sociales y crear una marca personal, así será más buscado para coloquios, tertulias o seminarios, impulsando directamente la compañía que representa.

¿Le quedan objetivos por cumplir?

Tenemos dos objetivos, principalmente. El primero es la mayor expansión de la compañía, sobre todo en USA, donde ya disponemos de patentes. Y el segundo objetivo, es que todo el mundo utilice el sistema EcoZ para el cuidado del planeta. Somos ecológicos y ahorramos casi el 90% del plástico de los envases a un precio mejor que el actual por los mismos productos. Estamos volcándonos al 100% en este tipo de sistemas, son el futuro de todos.

¿Cuál quiere que sea su “huella” en la empresa?

Mi huella, sin duda, es la innovación constante. Ir por delante del resto de competidores, es fundamental. Hace décadas copiábamos a los grandes, ahora nos imitan muchos, pero ya vamos por delante. Por ello, ahora sacamos los sistemas con patentes y en exclusiva. Somos los únicos fabricantes que disponemos de revista del sector propia y los que empezamos a crear formación de productos online para nuestros usuarios. Además, somos únicos fabricantes de productos químicos que también fabrican sus sistemas de dosificación. Otros los compran a terceros. Mi hermano Ángel controla, como decimos, “de bordillo para dentro”: Recursos Humanos; fábrica; compras; la parte financiera... Yo me dedico “de bordillo para fuera”: Marketing; dirección estratégica, dirección comercial, ventas... Somos un tándem único, aunque Ángel no salga tanto en los medios ni a nivel público. La huella en la empresa es de cuatro pies, dos suyos y dos míos, que continúan el legado que empezó nuestro padre y fundador. Él continúa viniendo cada día a supervisar como va todo, con sus 71 años...

Nuestra huella ha sido pasar de una empresa, como se conocía, familiar, a trabajar como una multinacional.

DISARP forma parte del Holding Familiar T&T (Tortosa y Tortosa Holding).



LAVAN- DERÍA

Uno de los servicios de los que debe disponer un hotel, ya sea a través de una gestión externa o interna, es el de lavandería. La limpieza en sábanas, toallas, manteles y servilletas supone de vital importancia para los usuarios de los hoteles, que no solamente buscan precio y ubicación cuando viajan.

EN EL SECTOR HORECA

La limpieza textil en los hoteles cada vez es más una cuestión que hoteleros y directivos de hoteles anteponen a otras necesidades o requerimientos. Hay algunos que subcontratan este servicio. Sin embargo, cada vez son más los hoteles que optan por disponer de una lavandería en sus instalaciones.

Deberá de encargarse de recepcionar la ropa y ver en qué estado se la entregan. Tiene que conocer los materiales para utilizar los adecuados métodos de limpieza y mantenimiento para cada material. Y deberá de vigilar que se entreguen limpios y en perfectas condiciones.

químicos (detergentes, blanqueantes, suavizantes etc.) deben ser de primera calidad. Se aconseja ir invirtiendo en mejoras e innovación en cada uno de los elementos que participan en él (maquinaria, productos, personal...).

Si se opta por esta última opción, el departamento de lavandería tiene bajo su responsabilidad el lavado y planchado de la ropa de las habitaciones y mantelería del hotel.

Este mismo departamento se enfrenta a los siguientes problemas de limpieza: suciedad complicada, pérdida de blancura en la ropa, manchas por óxidos y desgaste. Es por esto que los equipos de lavandería y los productos

También, debido a su efecto directo sobre el entorno, es un servicio en el que se debe trabajar concienzudamente para que sea sostenible, y de este modo respete el medioambiente con sistemas de menor consumo y productos mucho más ecológicos.

DISARP REMOTE PARA COCINAS Y LAVANDERÍAS

Sistema de **control remoto** para profesionales

HOTELES · RESIDENCIAS · HOSPITALES · LAVANDERÍA AUTOSERVICIO
LAVANDERÍA PROFESIONAL · RESTAURACIÓN

Control de la dosificación

Control de la productividad

Reports de los equipos

Control de costes

Control de las lavadoras

Control de los lavavajillas

Control de la rentabilidad

Control de consumo



**SISTEMAS
AUTOMÁTICOS**



**PRODUCTOS
AMPLIA GAMA**



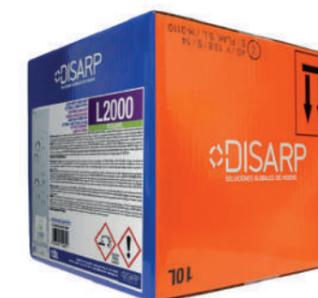
**CONCENTRADOS
ECOLÓGICOS**



LAVANDERÍA ECOLABEL



L1000
COMPONENTE ALCALINO
SECUESTRANTE



L2000
COMPONENTE DETERGENTE
HUMECTANTE



L5000
ADITIVO DE ENJUAGUE PERFUMADO
MICROCÁPSULAS

VENTAJAS ECOZ

PATENTED SYSTEM
ecoZ[®]
PATENTED SYSTEM



#YoRecargo

*La limpieza que
lo cambia todo*



- 1 90% Reducción plástico
- 2 Ecofriendly
- 3 Menos consumo CO₂
- 4 Futuro más sostenible
- 5 Reciclable
- 6 Punto verde
- 7 Ecoembes
- 8 BPA Free
- 9 Zero residuos químicos
- 10 ECOLABEL
- 11 No impuesto envases plásticos (2023)
- 12 No pago empresas recogida residuos=AHORRO
- 13 Zero pictogramas peligrosidad
- 14 Menos plástico 50 bolsas ECOZ = volumen 1 botella convencional
- 15 Más gasto botellas plástico vs reducción plástico bolsas
- 16 Galardonado Internacionalmente
- 17 Práctico
- 18 Amplia gama productos
- 19 Ahorro almacenamiento

- 20 Carga al vacío (sin contaminación)
- 21 Sencillo
- 22 Código colores
- 23 Más de 18 idiomas
- 24 7gr peso bolsa Ecoz vs 55 gr botella plástico
- 25 Listo para usar (RTU)
- 26 Elimina riesgo contaminación producto
- 27 No se puede alterar el producto
- 28 Cargas no rígidas
- 29 Eficacia profesional
- 30 Sistema único patentado
- 31 Utilización 100% producto
- 32 Ahorro transporte
- 33 Fácil uso por el operario
- 34 Dispara en cualquier posición
- 35 Pistola solo se paga una vez
- 36 Pistola reutilizable
- 37 Gran aceptación usuarios
- 38 Menos peso al uso, 500gr.
- 39 Sin derrames

PATENTED SYSTEM
ecoZ[®]
PATENTED SYSTEM

HOTELES

6 CONSEJOS Y TRUCOS PARA QUE TU HOTEL ESTÉ LIMPIO

El servicio de limpieza del hotel es uno de los elementos más importantes del servicio al cliente, porque todos los huéspedes quieren quedarse en un hotel que esté limpio, ordenado, cómodo, estéticamente atractivo y organizado o arreglado apropiadamente.

El hotel debe estar presentable y deben eliminarse los peligros y los riesgos para la salud. Os vamos a enseñar algunos trucos y estrategias para mantener su hotel tal como le gusta a los huéspedes.



Vale la pena tomarse el tiempo necesario para definir y explicar la limpieza del hotel. Esencialmente, esto se refiere al proceso de mantener un hotel limpio, ordenado, cómodo, seguro y visualmente atractivo. Algunas de las actividades principales incluirán la limpieza de superficies, la eliminación de basura, desechos, el cambio de sábanas y el mantenimiento del orden. Aunque la mayoría de los hoteles tendrán personal de limpieza dedicado y sus principales responsabilidades incluirán la limpieza del hotel y la preparación de las habitaciones para los huéspedes, es importante comprender que la limpieza es en realidad responsabilidad de todo el personal, porque todos deben contribuir a la provisión de un ambiente limpio y ambiente seguro.

6 CONSEJOS Y TRUCOS PARA ASEGURARSE DE QUE SU HOTEL ESTÉ LIMPIO

1. Planifique adecuadamente antes de iniciar operaciones

La clave de todas las buenas prácticas de limpieza de hoteles es una planificación cuidadosa. Su departamento de limpieza necesita realizar un seguimiento continuo de lo que se debe hacer y cuándo se debe realizar ese trabajo.

2. Pasar a productos ecológicos para mejorar la sostenibilidad

Los problemas relacionados con la sostenibilidad y el respeto al medio ambiente son cada vez más importantes para los clientes, y aquellos en el Industria hotelera están bajo mayor presión que nunca para actuar de manera responsable y limitar los efectos negativos de la industria de viajes y turismo en las comunidades locales y el medio ambiente.

3. Optimice y automatice su programa de limpieza

El horario de limpieza de su hotel es una parte esencial del rendimiento general, pero debe optimizarse.

4. Abordar los problemas de limpieza e identificar patrones

Es importante que los encargados de limpieza se tomen el tiempo necesario para identificar los problemas de limpieza, rastrear las quejas de los huéspedes y tratar de encontrar patrones o tendencias.

5. Presta especial atención a los muebles

El personal de limpieza del hotel debe prestar especial atención al mobiliario de las habitaciones y los espacios comunes, para evitar que los huéspedes desarrollen una opinión negativa y que surjan otros problemas.

6. Vigile su equipo de lavandería

El mantenimiento regular puede ser importante para detectar pequeños problemas, que pueden convertirse en problemas más importantes si se dejan demasiado tiempo.

HOTELES Y SOSTENIBILIDAD

Los hoteles sostenibles en el mundo optimizan el uso de los recursos medioambientales para reducir el impacto en el entorno y, en consecuencia, disminuir la huella de carbono.

Basa una parte importante de su consumo energético en energías renovables, lo que repercute en que las emisiones por el consumo eléctrico de luz, climatización o refrigeración durante el desarrollo de la actividad hotelera sean cero contaminantes, ya que este tipo de tecnología no emiten gases nocivos para el planeta.

Hace uso de iluminación LED. Gracias a este tipo de iluminación, el consumo puede verse reducido hasta en un 80%.

Establece sistemas de aprovechamiento de agua.

Como pueden ser sistemas de purificación del agua que permitan su reutilización para, por ejemplo, los sistemas de riego del hotel; o la instalación de grifería y sanitarios automatizados que permiten reducir

hasta en un 50% el desperdicio de agua en comparación con la grifería manual. En este ámbito, también se trabaja en la concienciación mediante la incorporación de mensajes dirigidos a los huéspedes para reducir el cambio de toallas teniendo en cuenta el consumo de agua que esto conlleva.

Reduce los residuos a través del reciclaje o la reutilización. En muchas ocasiones los residuos orgánicos procedentes de la comida se trasladan a espacios donde se realiza abono para los espacios ajardinados del alojamiento.

Opta por utilizar materiales reciclados o productos biodegradables. Por ejemplo, muchos hoteles ya optan por colocar en los baños de las habitaciones amenities ecológicos o dispensadores para evitar la monodosis y disminuir el número de residuos que se generan a través



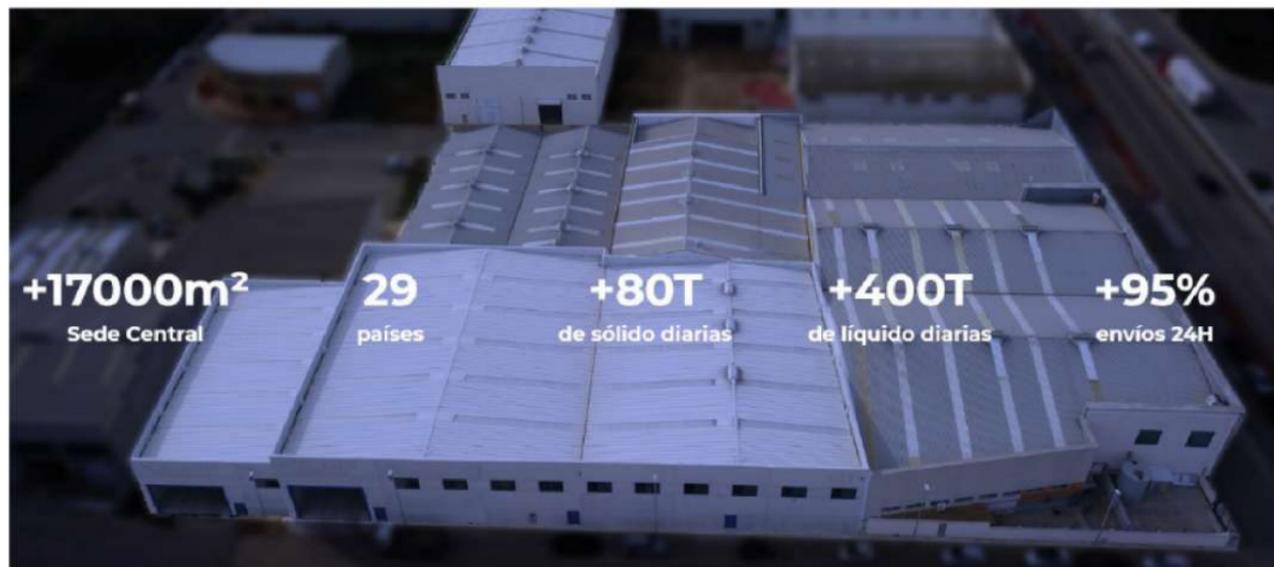
de estos envases. También utilizan detergentes o productos de limpieza biodegradables para reducir la contaminación de las aguas.

Ha utilizado materiales y técnicas de construcción sostenibles en las instalaciones con una certificación adecuada, como la madera, el corcho o las pinturas naturales.

Contribuye a la conservación de la biodiversidad, los ecosistemas y paisajes. Esto supone la conservación del entorno así como la protección de las especies de la zona, sobre todo en las áreas protegidas y zonas con alto valor de biodiversidad.

¿QUIENES SOMOS?

SOMOS UNA EMPRESA FAMILIAR CON UNA LARGA TRAYECTORIA PROFESIONAL



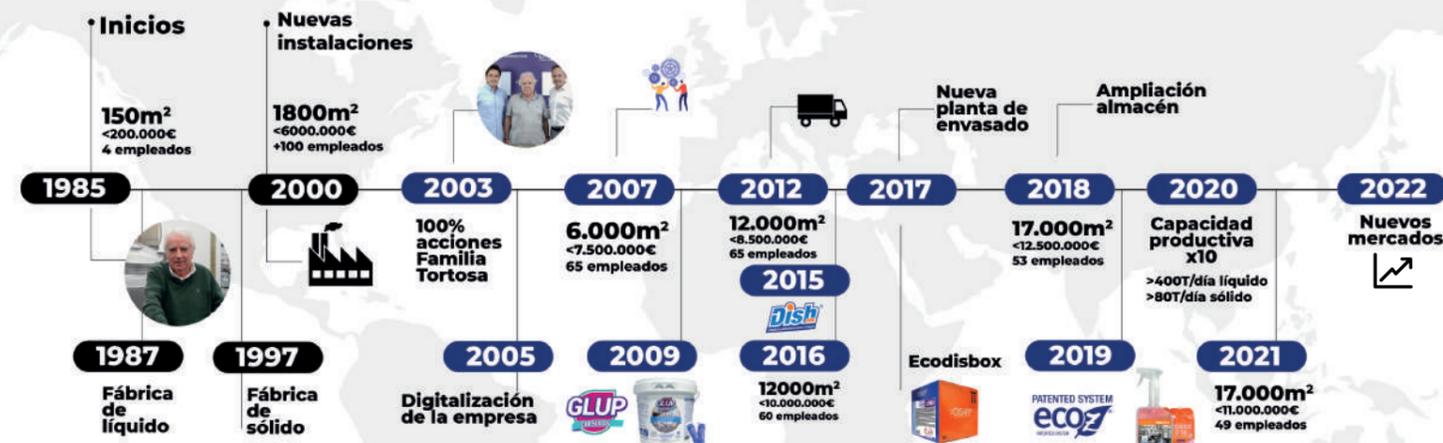
+17000m² Sede Central
29 países
+80T de sólido diarias
+400T de líquido diarias
+95% envíos 24H

DISARP comienza su andadura en abril de 1985

en un almacén de 90m² prestados, actualmente tenemos más de 17.000m² en naves con la última tecnología y presentes en casi una treintena de países.

Ofrecemos soluciones globales de higiene propiciando unos resultados óptimos para construir una sociedad mejor asistiendo en la limpieza y bienestar.

CAPACIDAD PRODUCTIVA



DISARP

CREANDO SOLUCIONES GLOBALES DE HIGIENE DESDE 1985

DISARP nace en 1985 del convencimiento de que la limpieza, higiene y desinfección es imprescindible para la calidad de vida de las personas. Desde entonces más de 4 décadas avalan la eficacia de sus productos y servicios. DISARP sigue bajo el prisma de la empresa familiar con José Tortosa Roca como fundador.

Ofrece soluciones globales de higiene propiciando unos resultados óptimos para construir una sociedad mejor asistiendo en la limpieza y bienestar, dando respuestas innovadoras que resuelven las exigencias de un mundo en constante evolución.

Una empresa altamente especializada en la limpieza profesional en España y en el extranjero, con más de 500 distribuidores por todo el mundo, en 3 continentes, que se identifican con los productos DISARP, y que retransmiten sus valores aportando valiosas soluciones para los clientes finales que forman ya una parte inseparable de la identidad de DISARP reforzando la consecución de sus objetivos. DISARP dispone de cerca de 17.000 m² en su sede central, desde donde se fabrican productos líquidos, sólidos,

hidrosolubles, cosméticos, concentrados, agroquímicos... a más de 29 países por todo el mundo.

El departamento de I+D+i cuenta con los mejores profesionales, expertos en el mundo de la higiene con un elevado nivel de formación que garantizan el mejor asesoramiento.

La innovación es clave en todos los ámbitos de DISARP para satisfacer las nuevas exigencias en productos y servicios que genera el constante desarrollo de la sociedad.

DISARP cuenta con una planta de mezclados líquidos completamente automatizada. En la planta de sólidos se realizan productos para lavandería industrial, automoción, agroquímicos, detergentes, piscina,... entre otros sectores. Emplea materiales de primera calidad, produciendo tanto en frío como en caliente consiguiendo unos concentrados de elevadísimas prestaciones. Cualquier detalle es de vital importancia dentro de DISARP, por ello, se realizan todos los procesos internamente.

La planta es controlada por un sistema inteligente que produce según previsión de ventas para anticiparse a la demanda de mercado y el propio stock de forma totalmente automatizada.

Las diferentes líneas de envasado completan el final de producción totalmente autónoma: Desde que se introducen los envases vacíos, hasta que llegan al almacén completamente terminados y flejados sin la intervención de personas.

Las envasadoras al ser automatizadas tienen una capacidad productiva de más de 4000 garrafas por hora. Todos los procesos siguen unos controles de calidad exhaustivos con la ayuda de cámaras de visión artificial.

Con más de 800 referencias fabricadas y 21 sectores de negocio diferentes, DISARP está preparada para cualquier demanda de producción, optimizando almacenaje y costes a sus clientes, consiguiendo que el usuario final de sus productos realice de forma cómoda y rápida la limpieza pudiendo elegir entre variedad de sistemas.

PLAN GREEN OVER GREEN



COMPROMISOS DISARP PLAN GREEN OVER GREEN

Certificación ISO 14001 mediambiental junto a la ISO 9001 ambas de Bureau Veritas

Utilizar luz diurna en instalaciones bajando consumos eléctricos.

2 Plantas fotovoltaicas oficinas y fábrica, total 180 KW para autoabastecimiento

Uso energías renovables

Utilización vehículos eléctricos

Eliminación papel en casi todos sus procesos

Reducción plásticos en más del 60% con sus sistemas ECOSOSTENIBLES

“Certificadores de Soluciones Globales de Higiene SGH avalados por SGS”

Más fórmulas ecolabel

Nuevos sistemas ecolabel

Reformulaciones para ser más ecológicos sin perder eficacia.

Formación continua empleados para ser eficientes y ecosostenibles

Concienciar a utilizar sistemas ecológicos a los clientes

Grandes inversiones en I+D+i para evolucionar los ECODISistemas de DISARP



El plan “Green over Green”, implica que cada acción que realiza DISARP es un paso más en el camino de mantener el verde sobre verde. Porque DISARP cuida del medio ambiente y por ello ha solicitado más certificados ECOLABEL y ha cambiado su manera de trabajar.

Ahora, aprovechando al máximo la luz natural en las instalaciones. DISARP invierte más en I+D+i para “inventar” nuevos productos

ultra concentrados que evitan el transporte innecesario de grandes volúmenes, lo que conlleva a mucha menos emisión de CO₂ y un ahorro también en palets, cartón y plástico.

DISARP fabrica con materias primas sostenibles con el medio ambiente.

Bajo las certificaciones ISO14001 medioambiental e ISO 9001

certificadas por Bureau Veritas DISARP produce pensando en un futuro más sostenible con sistemas y productos ecológicos fáciles de utilizar.

DISARP busca un mundo mejor concienciando a las personas para utilizar sistemas de limpieza que eviten residuos plásticos. De este objetivo surge Eco Z, la gama de productos de limpieza que cumple con los criterios Ecolabel de la Unión Europea.

SISTEMAS

SISTEMA ECODIS

ULTRACONCENTRADO ECODISBOX ECODISBAG

Con ECODISBOX se reutilizan envases y no se sobredosifican productos, siendo respetuosos con el medio ambiente.

No necesita instalación ni mantenimiento; no utiliza aparatos eléctricos y tampoco es un sistema en contacto directo con agua. El operario nunca entra en contacto con el producto gracias al grifo que equipan todos los ECODISBOX.



SISTEMA ECOZ

RECARGA CON LAS BOLSAS BIODEGRADABLES

El producto Eco Z es práctico, fácil de mover, y respetuoso con el planeta, ya que ahorra hasta un 95% en plásticos. Reutiliza la pistola y recarga con las bolsas.

Al estar el producto cargado en el envase al vacío no influye la posición de la pistola en su funcionamiento. Se utiliza de igual forma boca arriba, boca abajo y de lado. La facilidad de carga una vez terminado el producto es muy cómoda, sin derramar una sola gota.



SISTEMA GLUP

MONODOSIS HIDROSOLUBLES

DISARP fabrica en sus instalaciones la gama GLUP, un sistema de monodosis hidrosolubles que destaca por su facilidad y comodidad de uso.

El concepto GLUP es sencillo, un sobre de producto para cada uso de lavado. La manipulación no conlleva riesgos para el operario: lesiones de espalda, carga de trabajo, contacto directo con el producto... Su dosificación es perfecta, justa, con un control exacto y sin riesgos. Es un producto ecológico que no requiere de envases de plástico ni cajas, eliminando el impacto ambiental del plástico.





DISARP

Empresa certificadora

DISARP ha tramitado la certificación SGH (solución Global de Higiene) de la Multinacional Certificadora SGS. Este valioso referencial que DISARP ha trabajado durante más de un año, sirva para poder aportar la experiencia de casi cuatro décadas a sus clientes mas relevantes.

Otorgando una diferenciación respecto a otros fabricantes de productos químicos, dando un gran valor añadido y sobre todo destacar el compromiso de DISARP con la mejora continua.

Por ello DISARP tiene como objetivo describir las medidas, compromisos y requisitos a cumplir por escrito prestando los servicios de mejora y estableciendo así un marco de referencia para la prestación del mismo.

Como empresa certificadora de calidad realizamos un análisis, certificamos y garantizamos que el servicio o el producto que una empresa desea certificar sigue la normativa y tiene implantados los requisitos que se le solicitan.

El objetivo de trabajar con una certificadora de calidad es que una entidad externa nos evalúe y apruebe los sistemas de gestión de calidad que tenemos implantados.

TODO ELLO PARA:

- Homogeneizar los servicios entre clientes de grandes cuentas
- Adecuar la utilización y eficacia de los productos, rentabilizando el negocio.
- Aumentar la satisfacción y confianza entre cliente proveedor, a través del desarrollo del propio referencial y la certificación del mismo.
- Trabajar por la mejora continua de la prestación gracias a los controles implementados internos como externos.

El auditor de la certificadora de calidad revisará la documentación entregada y aprobará o no si el producto o sistema de gestión se ciñe a los requisitos de la norma.

Existen muchas normas en diferentes áreas que pueden ser certificadas. Las consultoras de calidad ofrecemos asesoramiento a cerca de las certificaciones y aconsejamos al cliente sobre la documentación que deben tener realizando auditorías internas de sus sistemas de calidad.

El objetivo es conseguir la certificación cuando la certificadora de calidad realice la evaluación.

Y ahora DISARP pone a disposición este servicio de la mano de SGS servicios de certificación. Para que DISARP pueda otorgar el certificado SGH deben cumplirse unos requisitos mínimos. Para poder solicitar dicha certificación debe comunicarse con el comercial asignado de DISARP o bien en el email

certificadoSGH@disarp.com

DISARP TIENE SOLUCIONES PARA LA NUEVA LEY DEL IMPUESTO DE PLÁSTICO

QUE ENTRARÁ EN VIGOR EN ENERO DE 2023

En enero de 2023 entran en vigor los impuestos sobre envases de plástico e incineración de residuos, esta ley dice que se gravará la fabricación, importación o adquisición intracomunitaria de los envases que, conteniendo plástico, no sean reutilizables.

Es por ello que **DISARP durante el 2022 ha invertido más en I+D+i para crear nuevos formatos de productos con plástico reciclado y que evitan el residuo plástico hasta en un 95%** para que de esta manera esta nueva ley no les afecte

a nuestros distribuidores o clientes si adquieren cualquiera de nuestros sistemas más novedosos. Con estos nuevos sistemas conseguimos ahorrar en costes, transportes y eliminación de residuos. Ya que muchos de ellos están calificados con el símbolo ecoembres y están fabricados con materiales reciclados.

Entre estos sistemas cabe destacar el sistema ECOZ, el sistema de uso y reuso del pulverizador, el cual no tiene que desecharse una vez finalizado el producto, sino que el pulverizador se reusa y se recarga con las bolsas de producto que nos siguen ahorrar hasta

un 95% de plástico.

Otro de los sistemas por muchos ya conocido es el sistema ECODISbox, "bag in box", un producto ultraconcentrado en el cual se reutilizan envases y no se sobredosifican productos, realizando un ahorro notable al cliente DISARP y siendo respetuosos con el medio ambiente.

Y el último sistema en incorporarse a nuestro catálogo es el sistema ECODISbag. Un sistema de productos ultraconcentrados para todo tipo de sectores.

SISTEMAS QUE CUIDAN DEL PLANETA

ECODISbox
Ultraconcentrado
Bag in box
Dosis exactas

ECOZ
Concentrado
Reuso pulverizador
Recarga con las bolsas

ECODISbag
Ultraconcentrado
3L / 4KG
Dosis exactas

PLACAS SOLARES

Las energías renovables y el autoconsumo están cada vez más presentes en nuestras vidas. Cada vez son más los hogares y las compañías que apuestan por la eficiencia energética y por energías que son beneficiosas para el medio ambiente además de ofrecer múltiples beneficios.

Las empresas que llevan a cabo procesos de producción en los que se necesitan grandes cantidades de energía se plantean dar el paso hacia la instalación de placas solares. Teniendo en cuenta, además, las continuas subidas en el precio de la electricidad, no es de extrañar que busquen otras alternativas a las energías convencionales.

Sostenibilidad: una de las ventajas más importantes de las placas solares, es que con su instalación ayudas a cuidar el planeta. Las emisiones de residuos y de CO² del consumo de electricidad verde son cero. La sostenibilidad se ha convertido en una prioridad a nivel global, lo que ha hecho que muchas empresas estén realmente concienciadas para dejarse llevar por el autoconsumo.

Ahorro: las placas solares suponen un ahorro de costes para la empresa. La inversión inicial en la instalación es menor, y existen ayudas y subvenciones que puedes solicitar para llevarla a cabo. También notarás un ahorro significativo en las facturas energéticas. De hecho, la energía solar se ha convertido en la mejor opción para ahorrar en tu factura de la luz, y te permite consumir la energía que generas por ti mismo.

Imagen de marca: el uso de energías renovables hacen que la empresa sea mejor percibida por el público como compañía socialmente responsable.



GREEN OVER GREEN

En nuestra búsqueda de un mundo mejor y bajo nuestro plan Green over green que implica que cada acción que realiza DISARP es un paso más en el camino de mantener el verde sobre verde. Invertimos en desarrollar sistemas y productos más respetuosos con el medio ambiente también entra en nuestro plan la instalación de placas solares, ya que esto ayuda a reducir las emisiones de CO₂ y con ello a cuidar del planeta.

EN DISARP OFICINAS CENTRALES

Disponemos de 2 instalaciones solares, la primera instalada en marzo de 2019 con 36 Kw y la última en febrero de 2022 de 126 kw. Hemos conseguido reducciones de consumo energético hasta del 75 %.



5 Pasos PARA QUE TU EMPRESA SEA MÁS SOSTENIBLE

Actualmente el compromiso de todos con el medio ambiente es una necesidad para encarar los retos ambientales, sociales o incluso de salud. Y tener empresas conscientes es solo el inicio para atraer clientes leales y hacer un futuro mejor para todos. Así que prepárate para el futuro con estos cinco pasos para que tu negocio sea sostenible:

1. Controla y disminuye el consumo energético

Promueve e incentiva hábitos que repercutan en la reducción del consumo energético por ejemplo, apagar los equipos cuando no se utilicen, ajustar la temperatura de la climatización, etc.

2. Selecciona tus proveedores

Promueve dentro de tu empresa la contratación de proveedores con compromiso ambiental. Elige de forma prioritaria proveedores responsables con el medio ambiente.

3. Ahorra papel

El papel es un material utilizado en todas las empresas que provoca diferentes problemas ambientales como son la deforestación el cambio climático, etc. Promueve el uso de sistemas de intercambio de archivos digitales reduciendo o anulando el uso de papel.

4. Gestiona eficientemente los residuos.

Las empresas son grandes generadoras de residuos, pon en práctica la regla de las 3R en el siguiente orden Reduce el volumen de residuos generados, Reutiliza los residuos y si no tienes la posibilidad de realizar las 2 anteriores Recicla. Muchos de los productos que fabrica DISARP cuentan con certificados ecoembes y somos 100% fabricantes no rígidos.

5. Integra el ECODISEÑO.

El ecodiseño es concebir tus productos o servicios desde un punto de vista ambiental, teniendo en cuenta todo el proceso productivo, desde su creación hasta el final de su vida útil. Utilizar materiales procedentes de fuentes renovables, con bajo consumo energético, etc.

TIPS EXTRA

Consigue un certificado de empresa sostenible SGH

Utiliza botellas ECOZ

Elimina el “un solo uso” ECODIS

Forma a los trabajadores.
Campus.DISARP.com

entrevista

RAFAEL BLANQUER

Director cadena hotelera Port Hoteles

Rafael Blanquer es director general de la empresa Port Hotels, que tiene varios hoteles en Elche, Denia, Benidorm y Valencia. Se trata de un profesional con una larga trayectoria empresarial en el sector turismo.

Y desde enero de 2022 además es el presidente de AETE, asociación de empresas turísticas de Elche, tomando de esta forma el relevo de Esther Guilabert, tras la designación de ésta como secretaria general de la Confederación Empresarial de la Comunitat Valenciana.

¿Qué sentiste al ser elegido como presidente de AETE?

En todos los sentidos un gran orgullo.

En el ámbito personal al ver que mis compañeros de Elche confían y se ven representados en mí persona y en mi trayectoria profesional.

Y en el ámbito de mi empresa al ver reconocidos nuestro gran esfuerzo de adaptación de los tres Hoteles que gestionamos en Elche. Hay que recordar que somos casi nuevos en la plaza, se adquirió primero el Port Elche en 2018 y en 2019 ya se adquirieron Jardín Milenio y Hotel Huerto del Cura.

En estos escasos años se ha notado la presencia de la cadena Port Hotels por su buen hacer y cambio de filosofía.

Según tu experiencia y punto de vista ¿Cómo ves el futuro del turismo?

Lo divertido del turismo es que es cambiante, lo de ayer probablemente hoy no sirva.

Eso es lo que a mí me engancha. Tienes que estar siempre con los cinco sentidos pues los gustos de los clientes son cambiantes, y que hay que sorprenderlos siempre.

Actualmente está muy de moda "Las experiencias", yo pienso que siempre ha sido así, la diferencia es que estas cambiaban no tan rápido como ahora. Actualmente debemos estar muy atentos a lo que a nuestros clientes les interesa, por eso la atención a nuestros huéspedes ha de ser mucho más intensa y además mucho más inmediata.

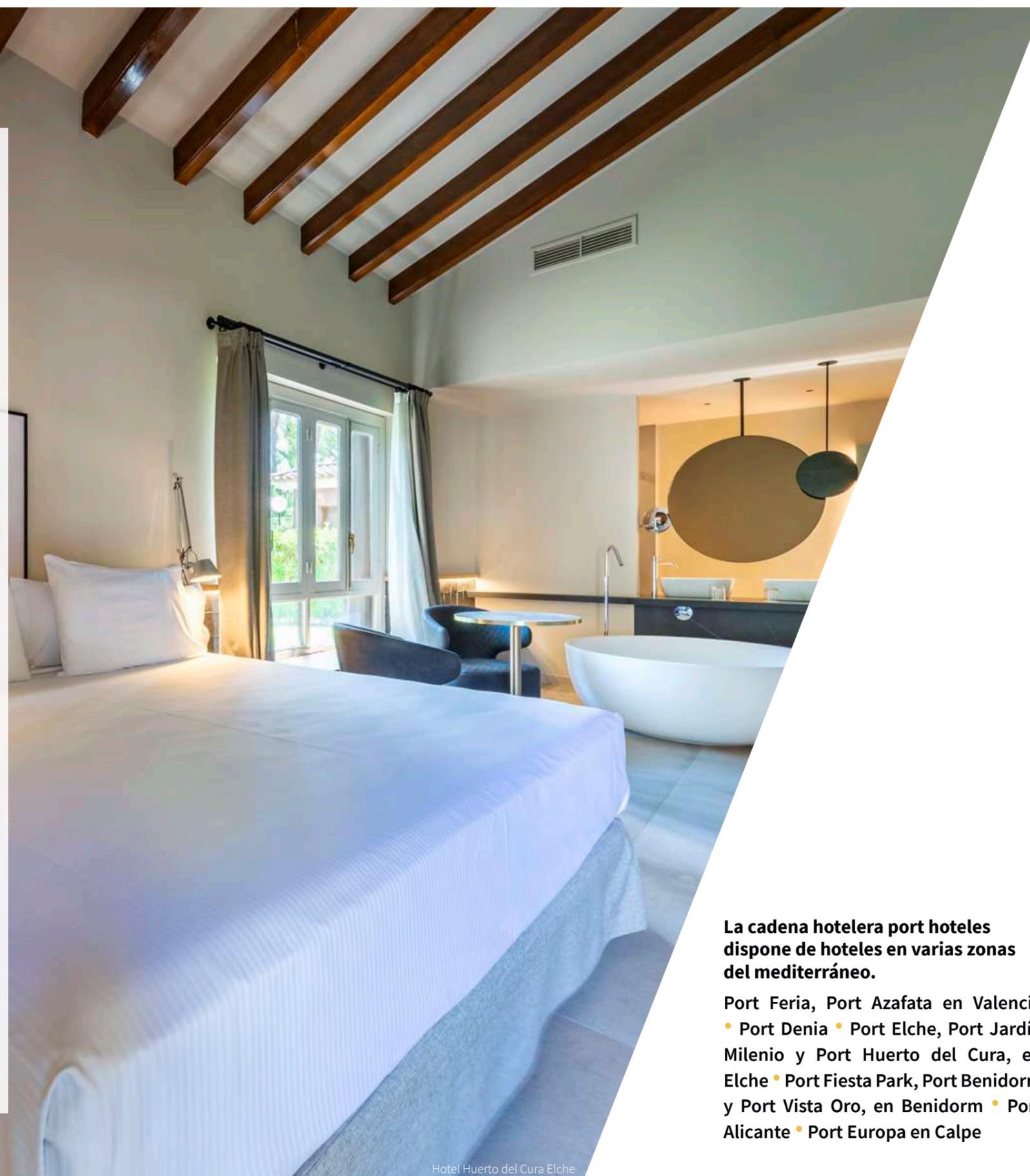
Pongo como ejemplo departamentos de comunicación y de gestión de críticas.

Ahora la comunicación de lo que somos es fundamental y la divulgación de lo que les ofrecemos es obligatoria. Hay que comunicar todo con rapidez.

Y hablando de rapidez lo mismo con los comentarios de los clientes. En nuestra cadena ya está implantado un sistema que si un cliente realiza un comentario durante su estancia antes de que deje el hotel se le ha contestado y si es posible solucionada esta.

¿De qué manera sigue afectado la pandemia del 2020 del COVID-19 a la hostelería?

Principalmente en el Personal. Una de las consecuencias es que debido a los ERTES muchos trabajadores terminaron su etapa laboral y otros regresaron a sus ciudades de origen



Hotel Huerto del Cura Elche

La cadena hotelera port hoteles dispone de hoteles en varias zonas del mediterráneo.

Port Feria, Port Azafata en Valencia
• Port Denia • Port Elche, Port Jardín Milenio y Port Huerto del Cura, en Elche • Port Fiesta Park, Port Benidorm y Port Vista Oro, en Benidorm • Port Alicante • Port Europa en Calpe



Hotel Huerto del Cura Elche

estancia de hotel?
Un sentimiento del trabajo bien hecho.

¿Qué estrategias implementa para competir en el negocio?

La industria hotelera es de las más competitivas del país. Las estructuras de precios fluctúan constantemente y es imprescindible contar con un gran equipo humano para poder competir no solo con precio, sino también con un buen producto.

Una de las cosas que más pone atención el huésped del hotel es en la limpieza. ¿Qué protocolos de higiene y limpieza optan sus hoteles para cumplir con todas esas medidas?

Nuestros hoteles cumplen con todas las normativas en materia de higiene y también en materia de sostenibilidad.

¿Qué planes tiene para sus hoteles de cara al futuro?

Los hoteles de Port Hotels están en mejoras continuas y cada año se perfeccionan tanto servicios como instalaciones para siempre estar a la vanguardia.

con lo que ha desaparecido un número significativo de trabajadores que no se ha recuperado con nuevos flujos de estos.

Otra consecuencia es que los clientes han vuelto más exigentes. Pese a ser uno de los sectores que más ha sufrido en el COVID los clientes no lo entienden y su único objetivo es recuperar la normalidad como sea.

Y ya por si nos faltaba algo la Guerra de Ucrania, en el supermercado nadie se queja, pero en la hostelería cuesta incrementar precios.

De todos vuestros hoteles cabe destacar uno en particular, El Huerto del Cura en Elche, porque acaba de cumplir medio siglo. ¿Cómo fue la idea de este gran proyecto turístico, cultural y paisajístico? ¿Qué aspecto o filosofía destacarías de este hotel?

El Hotel Huerto del Cura lo fundó una familia ilicitana que tuvieron la gran visión de hacer un hotel horizontal totalmente integrado con el palmeral de Elche en el que está inmerso. Es un establecimiento único en su categoría y este año estamos celebrando sus 50 años, una ocasión verdaderamente especial para todas las personas hemos pasado por allí o que, en nuestro caso, tenemos el placer de visitar con frecuencia. El claim de este hotel es 'un oasis en la ciudad', y creemos que con esto se resume perfectamente su esencia. Es un hotel inmerso en el Palmeral de Elche,

declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, pero que está a tan solo 5 minutos del centro de Elche andando.

¿A qué tipo de clientes se dirigen vuestros hoteles?

Port Hotels, la cadena de la que soy Director General, tiene establecimientos de varias tipologías, desde sol y playa, a hoteles urbanos y singulares. Esto significa que tenemos varios clientes objetivos, por lo que nuestra segmentación del negocio a nivel comercial está cada vez más matizada. En el caso de nuestros hoteles de sol y playa nuestro 'target' son sobre todo las familias con niños, un turista que busca pasar mucho tiempo en el establecimiento y disfrutar de las instalaciones prácticamente las 24 horas. Los hoteles urbanos, por su parte, cuentan con un público de negocios cuya estancia suele ser más corta y su paso por el hotel es exclusivamente para alojamiento y desayuno.

¿En qué sitios de España se ubican vuestros hoteles? ¿Con qué instalaciones cuentan que los hacen tan característicos y especiales?

Actualmente tenemos 11 hoteles en la Comunidad Valenciana, en las provincias de Alicante y Valencia.

¿Qué se siente al ver al cliente cuando se marcha y agradece por todo su



Hotel Port Alicante

ECODISBAG

NUEVO FORMATO DE LIMPIEZA ULTRACONCENTRADO

El plan "Green over Green", implica que cada acción que realiza DISARP es un paso más en el camino de mantener el verde sobre verde.

DISARP ha evolucionado el sistema ECODISbox de 10Litros para llegar a más clientes y ampliar su sistema ecológico para más público objetivo con el sistema ECODISbag, mismos productos pero en formato reducido a 3Litros, mismas calidades pero tamaños mas reducidos para aquellos usuarios que no tengan tanto consumo para instalar el cubo ecológico de DISARP.

ECODISbag es un sistema de productos ultraconcentrados para todo tipo de sectores. Desde el lavado de vajilla automático, limpiezas generales, cocinas etc. respetuoso con el medio ambiente.

Ha sido desarrollado por nuestro departamento de I+D+i para crear un sistema que se adapte a cualquier ámbito ya que dispone de tres maneras de instalación:

Fijada a la pared · Sujeto en una peana · Fijado a la máquina

Esto es posible gracias al diseño de la bolsa que dispone de unos orificios para situarla fácilmente en el soporte elegido. Otra característica de esta bolsa es la dosificación del producto, que se hace de una manera directa y sencilla gracias al conector que administra la dosis necesaria de producto.



Es un sistema fácil de instalar y de usar por el operario. Es ideal para instalar en espacios reducidos y está pensado para máquinas pequeñas y medianas.

Una bolsa que consigue usar su producto hasta el 100%, ahorrando en almacenaje y con la máxima

concentración. Bolsas de 3L y 4KG. Fácil de instalar, de manipular por el operario y de transportar. Además debido a su diseño se puede colocar de tres formas, así se adapta al espacio y necesidades de cada sitio. Fijada a la pared, fijada a la propia máquina o en una peana.



INSTALACIÓN FIJADA A LA MÁQUINA

INSTALACIÓN SUJETA EN UNA PEANA

INSTALACIÓN FIJADA EN LA PARED

COMO DISEÑAR UN BUEN BUFFET

La mejor forma de exponer todos los productos que se ofrecen a los comensales con la mayor rentabilidad posible, se consigue con el diseño de un buen buffet.

Del francés, buffer (comer) se ha ido derivando un concepto de oferta gastronómica que permite exponer de manera brillante, radiante y natural toda la variedad de productos que puede disponer el cliente.

Además, este concepto, por su naturaleza, optimiza la mano de obra del Hotel, optimiza los costes de gestión de la comida y permite que el flujo de Clientes en periodos críticos sea muy elevado, sin causar interferencias ni mayor necesidad de personal.

Debido a esta serie de ventajas, prácticamente todos los Hoteles han ido adoptando este sistema de oferta gastronómica.

En un principio, un buffet era simplemente un expositor de comida, caliente o fría, del que el cliente podía servirse por sí mismo, ahora hemos llevado mas allá esa idea.



En Level, este concepto se está evolucionando continuamente, tanto a nivel tecnológico como a nivel de diseño.

Se ha de tener en consideración que, al ser un método de servicio de comidas de cara al Cliente, el diseño así como la construcción son fundamentales.

Para Level, La comodidad de acceso del cliente a la comida, la facilidad de reposición de las bandejas de comida por parte del personal del Hotel, la temperatura de determinados platos calientes, el equilibrio térmico de los platos fríos, una combinación de materiales que constructivamente sean viables y muy atractivos, el resultado brillante de la presentación de la comida y el importante ahorro energético en la generación del frío o del calor, son algunos de los pilares fundamentales.



En Level, no hay dos Buffets iguales. Por eso Cuando un Hotel plantea una necesidad, el departamento de diseño y el departamento técnico se ponen en marcha trabajando con los responsables de cada área del Hotel.

Se diseña y se construye una vez, pero se utiliza todos los días de forma intensa. El equilibrio del diseño y la funcionalidad son claves.



¡CONTÁCTANOS!

- ☎ 868 10 55 25
- ✉ level@levelmaq.com
- 🌐 www.levelmaquinaria.com
- 📍 C/Dels Ferrers 15, VILLAJYOYOSA



entrevista JUAN CARLOS SANJUAN

CEO Casual Hoteles

gastronomía, la forma de vida... en definitiva que viva la ciudad que visita. Tras casi una década de la cadena podemos decir que tenemos multitud de tipo de clientes no ciñéndonos a ninguno dado que tenemos desde clientes jóvenes que nos eligen por la diferenciación de los hoteles y las tecnologías, a parejas que viajan con sus mascotas o las familias dado que tenemos habitaciones múltiples. Pero estos dos últimos segmentos, quizás, son los más representativos

¿Qué ha sido lo más complejo a la hora de crear y montar casual hoteles?

Cuando eres director tienes un conocimiento hasta el beneficio bruto operativo (también conocido como gop) en ocasiones llegas al ebitda (beneficio antes de intereses, tasas, depreciaciones y amortizaciones) pero hasta el beneficio final, hay un mundo desconocido pero muy importante. A la par de la financiación, tras casi 14 años como director tener que enfrentarse a conseguir financiación, a que los financiadores confíen en ti y en el proyecto, el asumir muchos noes y que superar la presión negativa de quienes no creen en ti y que, en ocasiones te llevan a tampoco creer en ti ni en tu proyecto. pero si se supera todo esto... es precioso emprender

Hablamos con Juan Carlos Sanjuan CEO y fundador de casual hoteles, para conocer más a fondo su concepto del hotel, la gran acogida obtenida y las nuevas propuestas de alojamiento. Juan Carlos empezó a gestionar su primer hotel en enero de 2013 posteriormente adquirió su primer hotel en febrero de 2016 con apertura en mayo del mismo año. Fue el hotel Londres de Valencia, actualmente casual vintage valencia. Mucho ha llovido desde entonces. Ahora cuenta con más de 23 hoteles en España y Portugal. Sus hoteles se caracterizan por ser alojamientos temáticos fair price, a partir del cual rompen con el clásico concepto de establecimientos basados en estrellas para ofrecer al cliente algo original y único.

¿Qué le motivó a tomar la decisión de desarrollar tu propio negocio en el sector hotelero y crear casual hoteles?

Desde los 19 años que entré a trabajar en Sol Meliá sa (actualmente Meliá Hotels International) gracias a Gregorio Moreno me enamoré de esta profesión, entendí que quien trabaja en lo que le apasiona no sabe lo que es un trabajo, ni entiende de horarios. Solo tenía la obsesión de aprender y de mejorar a diario. De ahí que tuviera la enorme suerte de que tanto Gregorio Moreno y Consuelo Garde

me permitieran formarme en todos los departamentos, trabajando en mi tiempo libre de manera voluntaria en todos los departamentos de un hotel para aprender y mejorar mis conocimientos. El esfuerzo es una seña de identidad de mi vida.

¿En qué sitios de España y Portugal se ubican los hoteles? ¿Con qué instalaciones cuentan que los hacen tan característicos y especiales?

Casual Hoteles se ubica en destinos prime en zonas prime, estamos

presentes en 11 ciudades de la península ibérica consolidando la empresa tras salir victoriosos, no sin muchos rasguños, de la covid-19, nuestras últimas incorporaciones han sido un hotel en Barcelona (Casual Colours Barcelona) un hotel en Benidorm (Casual Pop Art Benidorm) y un hotel en Oporto (Casual Raíces Porto).

Nuestra cadena, al estar en centro ciudades, está enfocada en lo que el turista urbano necesita, una muy buena cama, una muy buena ducha, un muy buen wifi con 300 mbs



dedicados exclusivamente para cada hotel y un excelente desayuno. En nuestras recepciones puede encontrar nuestro cliente entradas a todas las actividades de la ciudad, alquiler de todo tipo de vehículo (desde bicicletas a helicópteros) y disponemos de whatsapp 24 horas para poder ayudar al cliente en el pre estancia, en la estancia (incluso cuando está conociendo la ciudad haciendo de conserje) y en la post estancia.

Según su experiencia ¿qué cree que es lo que más les atrae a los huéspedes a sus hoteles?

Sobre todo la ubicación y el fair price (precio lo más justo posible dependiendo de tipo de habitación y temporada), la tematización es un valor que ante ir a otro hotel o a casual hoteles, en igualdad de condiciones, si coge fuerza, pero el cliente no paga más por venir a un hotel tematizado.

¿Qué se siente al ver al cliente cuando se marcha y agradece por todo su estancia?

En la hotelería cubrimos el momento más vulnerable del ser humano, que es cuando duerme, y teniendo esa responsabilidad como certeza, es una verdadera satisfacción recibir comentarios positivos de los clientes y por supuesto también los negativos que nos ayudan a mejorar. No siempre todo sale como uno quiere ni, en la era de la información, conseguimos que el cliente tenga la certeza de que tipo de habitación ha reservado y esto, en ocasiones, crea frustración tanto al cliente como al equipo dado que nos desvivimos por ofrecer lo mejor que



¿Cuál es el concepto de casual hoteles? ¿a qué tipo de clientes se dirigen?

Nos centramos en turistas que desean conocer la ciudad y vivirla desde su corazón, estando en pleno centro, con las comodidades de no tener que desplazarse mucho para poder ver lo más importante de la ciudad pero con el bullicio, los vecinos, los demás turistas que tiene el centro.

Queremos que nuestro turista por unos días se sienta un vecino más, que comparta con los destinos las costumbres, la cultura, la

tenemos y somos.

En cuanto a la decoración ¿qué fue lo que le inspiró a tematizar de este modo sus habitaciones de hotel?

Pues el primer hostel que me quede estaba tematizado y, tras hablar con muchos clientes, entendí que estábamos en una época donde el cliente buscaba la diferenciación, que no sean todos los hoteles iguales y por supuesto no todas las habitaciones iguales. Y esto nos inspiró a crear la primera cadena temática. Seguro que el lector ha estado en conferencias donde la slide es de unas manzanas verdes y hay una roja, y el conferenciante te explica que has de buscar ser la manzana roja, de ser diferente, pues casual hoteles lo encontró en la tematización

¿Cómo ve la situación actual de la oferta hotelera en nuestro país después de dos años de la pandemia covid-19?

El turismo ha sido, es y será, una palanca económica que ayude a todas las industrias a mejorar el entramado empresarial. Éstos dos años sin parangón en la economía, con una paralización completa de la producción ha hecho mucho daño, a empresas que teníamos las cuentas totalmente saneadas nos ha abocado a una situación muy delicada a la cual

no se nos está ayudando desde el gobierno central forzando a muchas empresas que este diciembre tendrán que declarar concurso de acreedores dado que es muy complejo el restablecer el patrimonio neto perdido en 2 años en tan solo 1 año. O tienes mucha fuerza patrimonial (gracias a dios casual hoteles la tiene) o sera complejo salir de este tipo de situaciones. pero hablemos de cosas bonitas por que hablar de situaciones dañinas no es agradable.

¿Qué estrategias implementa para competir en el negocio?

Búscamos la máxima eficiencia posible tratando de apoyarnos en la tecnología. Desde el inicio hemos tratado de ofrecer diferenciación tecnológica, como el check in online al cliente a la par que disponemos de un sistema informático propio que nos da la visual de la situación de la compañía al momento sin tener que esperar a cerrar el mes y que administración haga su labor contable. Ésto nos permite reaccionar instantáneamente

Una de las cosas que más pone atención el huésped del hotel es en la limpieza. ¿qué protocolos de higiene y limpieza optan sus hoteles para cumplir con todas

esas medidas?

Pues hace años decidimos unimos a DISARP por la calidad de producto, por el departamento de I+D+i que se une a nuestra filosofía de buscar la mejora continua a diario. Así mismo la capacidad de reparto en todas las ciudades, la competitividad de precio y la cercanía de empresa al ser una empresa familiar como Casual Hoteles nos hace tener una sinergia consistente y duradera

Su relación con DISARP ya dista muchos años atrás. Además de trabajar con sus productos para la limpieza e higiene de sus hoteles también les unen otros vínculos. ¿Cómo surge todo?

Conoci a Jose Tortosa en una conferencia que fui a dar, evento organizado por DISARP (lleva años haciendo las cosas diferentes y muy bien) a raíz de ahí conoci la filosofía, calidad y mejora continua de DISARP, lo que me atrapó y cautivo...

¿Qué planes tiene para sus hoteles de cara al futuro?

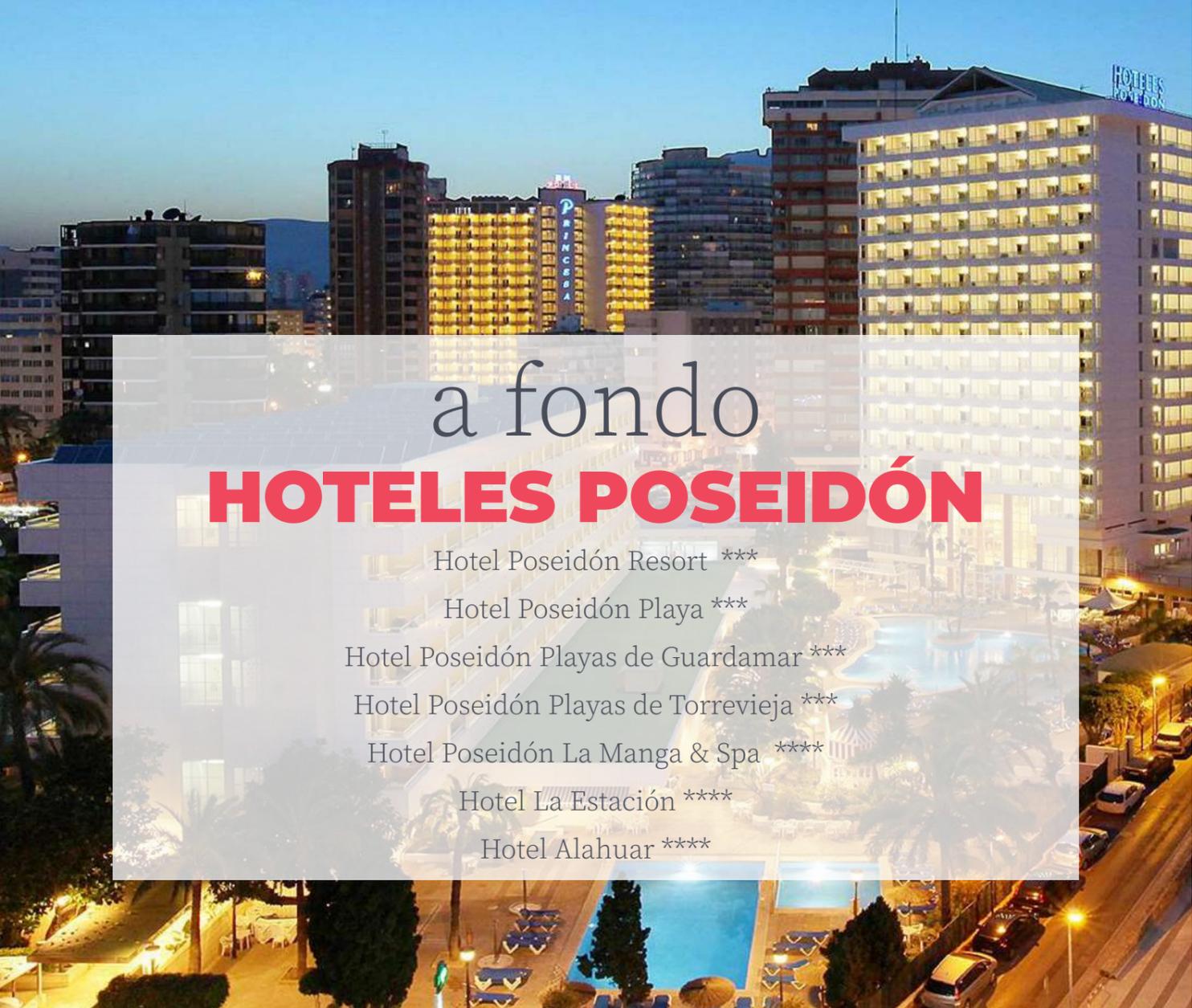
Ahora mismo la intención tras la pandemia es la consolidación del producto dado que tenemos que hacer curar todos los rasguños financieros que han dejado estos fatídicos dos años.



NUUEVO PACKAGING



Renovamos packaging para conseguir un diseño más internacional pero sin perder nuestra esencia.



a fondo HOTELES POSEIDÓN

Hotel Poseidón Resort ***

Hotel Poseidón Playa ***

Hotel Poseidón Playas de Guardamar ***

Hotel Poseidón Playas de Torrevieja ***

Hotel Poseidón La Manga & Spa ****

Hotel La Estación ****

Hotel Alahuar ****

Esta cadena hotelera cuenta con varios hoteles en la costa mediterránea. Entre ellos hoy destacamos Hotel Poseidón Resort en Benidorm, que está localizado a 350 metros de la zona comercial de Benidorm y de la playa de Levante, el Poseidón Resort está compuesto por dos hoteles, Poseidón y Poseidón Palace. La cadena hotelera se caracteriza por su fabulosa comida.

Simeón, jefe de cocina del hotel nos cuenta como es su día a día trabajando allí.

¿Qué es lo que más te gusta de tu profesión?

Lo que más me satisface es hacer que la dinámica y coordinación de la cocina sea en todo momento la idónea, para que todo el personal sepa lo que debe de hacer y cómo. Este esfuerzo da como resultado armonía y sinergia, que al final ofrece como resultado un servicio excelente para nuestros clientes y la obtención de la mayor satisfacción.

¿Cómo fueron tus inicios en el hotel Poseidón?

El comienzo fue como segundo Jefe de cocina en el Hotel Poseidón Resort de Benidorm. Estuve muy feliz en ese puesto durante unos años, siempre a la espera de la oportunidad de poder optar a la jefatura del departamento. Esto sucedió finalmente en el año 2009, y a partir de ese momento demostré con mi trabajo, esfuerzo, dedicación y creación de los nuevos platos, además de mejorar la satisfacción de los clientes que el puesto podía defenderlo y disfrutar de los grandes logros y mejoras de nuestro servicio de restauración.

El Hotel Poseidón de Benidorm cuenta con dos restaurantes, y en ambos se ofrecen servicios de desayuno, almuerzo y cena. ¿Cómo es el trabajo diario en las cocinas de ambos restaurantes?

El trabajo es constante y muy intenso, debido a la gran afluencia de clientes durante cada servicio día tras día. Todo el personal está distribuido y organizado en partidas, realizando las funciones asignadas a cada una de ellas, para que todos los platos salgan correctamente preparados y en perfectas condiciones para los clientes



Simeón, jefe de cocina Hotel Poseidón

con los mejores productos de nuestra zona y con la mejor calidad para obtener una excelente satisfacción.

¿Trasladas tu filosofía a todos los hoteles de la cadena hotelera?

Por supuesto que sí, aunque todos nuestros hoteles tienen a su jefe de cocina al mando, que disponen y elaboran los mismos platos que nosotros, todo ello, para ofrecer la mejor variedad a nuestros clientes. Aquí en Benidorm se seleccionan los mejores productos para poder disponer de una gran oferta diaria, un menú equilibrado y un excelente resultado final.

En verano se realizan varias cenas temáticas y una cena de gala en

los restaurantes. ¿Cómo ha sido el proceso creativo de estas noches?

La selección de las cenas temáticas, así como la de gala, se crearon estudiando el tipo de cliente que teníamos en cada hotel, los productos de temporada y teniendo en cuenta la nacionalidad de los clientes que nos visitan. En varias reuniones con todo el equipo de Jefes de cocina y dirección fuimos creando la composición de los temáticos y actualmente tengo que decir, que tienen una gran aceptación.

¿Cómo definirías la cocina del restaurante?

Nuestra cocina está basada en nuestra cocina tradicional, la mediterránea y también algún guiño a la cocina internacional. Los platos

los elaboramos en su totalidad con nuestros cocineros y todos desde cero en nuestras instalaciones.

¿Qué platos son imprescindibles para ti?

Por supuesto que la Paella, ya que es uno de los más demandados por los clientes extranjeros, y es parte fundamental de nuestra cultura gastronómica valenciana. Además también tienen mucho éxito el cocido y otros platos de cuchara, y por supuesto las variadas carnes y pescados frescos a la plancha que se realizan en la cocina en vivo.

Los menús que ofreces son muy variados, más de 15 platos a elegir en cada servicio. ¿Cómo los planificas para poder abarcar esa amplia variedad?

La planificación se hace con mucha antelación. Preparamos y coordinamos los pedidos a nuestra central de compras, dando prioridad a los productos de proximidad, para recibir a tiempo y luego ir preparando en cuartos fríos y posteriormente en cada partida caliente. Tener todo el género necesario del menú diario para su elaboración es clave fundamental y requiere de un tiempo para no fallar en ningún momento.

Llevas una larga trayectoria tras de ti ¿Cómo ha evolucionado la cocina de Hotel Poseidón en todos estos años?

La cocina ha ido evolucionando cada año, con las reformas materiales y estructurales realizadas; como, por ejemplo, la introducción de los nuevos hornos inteligentes, de los abatidores de temperatura para enfriar los alimentos a gran velocidad y así evitar contaminaciones, renovación de aire, cocina en vivo, etc. Todos estos elementos mejoran las cualidades organolépticas de los alimentos y nos permiten ofrecer a nuestros comensales un producto

PATENTED SYSTEM
eco7 El sistema que cuida del planeta

VORAX D16
SANITE
MULTICRIS
SANITER BA
HIGISOL 70



mejor manipulado y con mejores características. También, y muy importante, las mejoras en formación de los empleados en la normativa APPCC, tanto externa como internamente y la evolución en los controles de limpiezas, control del estado de los alimentos, conocimiento en el tema de los alérgenos, identificación de los platos en el buffet y otras muchas mejoras que han ido sucediendo de manera gradual.

¿Qué le dirías a alguien que nunca ha ido a Hoteles Poseidón?

Que pruebe alojarse en cualquiera de nuestros Hoteles, disfrute de nuestras instalaciones y por supuesto de nuestra oferta gastronómica. Los diferentes destinos que ofrecemos en la Provincia de Alicante y Murcia dan juego a conocer la cultura y tradiciones de la zona, visitar los diferentes puntos de interés y sobre todo a disfrutar de los diferentes servicios que ofrecemos.

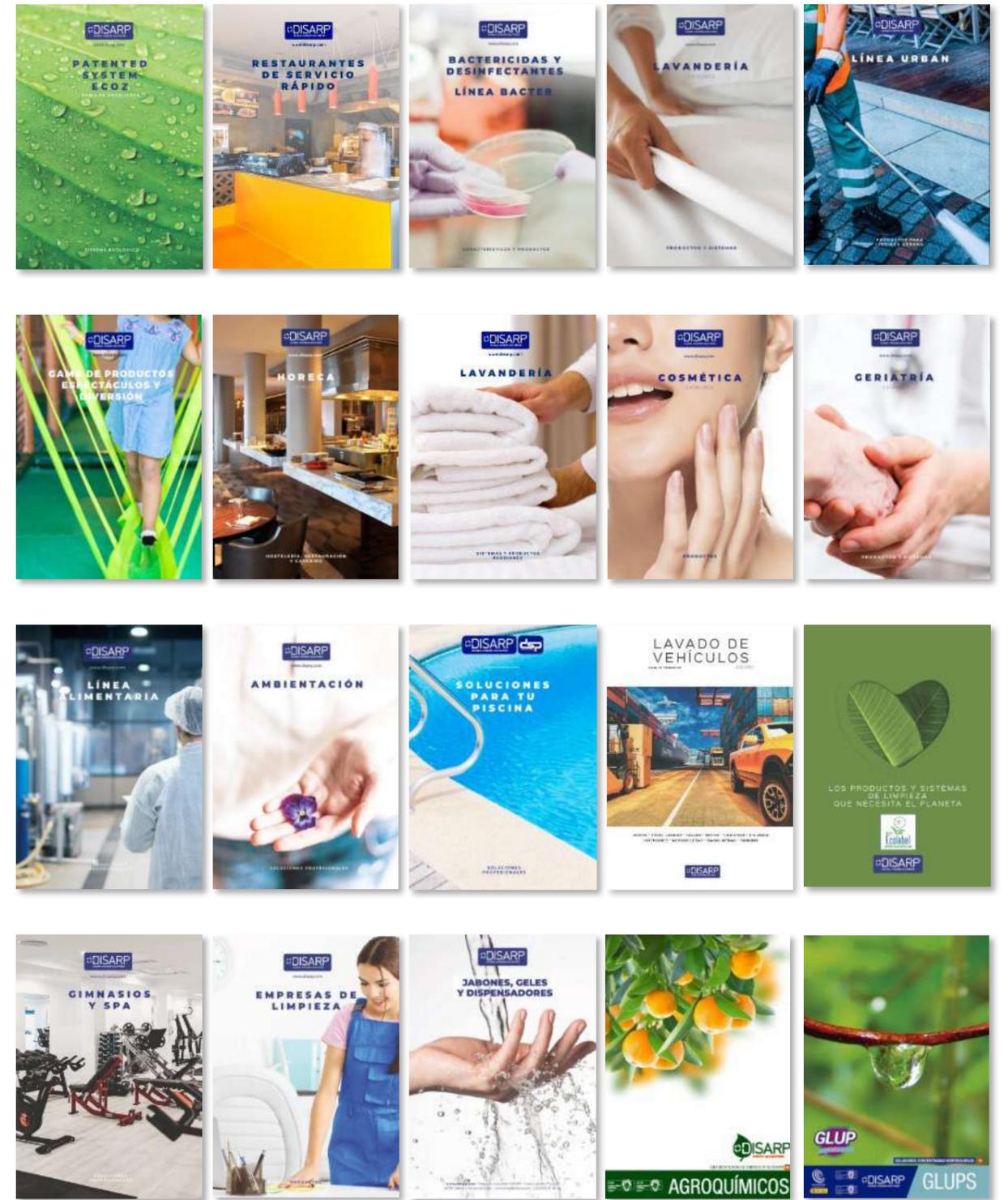
Disponemos de varios hoteles vacacionales. Unos en primera línea de playa (Hotel Poseidón Playa, Hotel Poseidón Playas de Guardamar y Hotel Poseidón Playas de Torrevieja) y otros muy céntricos en Benidorm (Hotel Poseidón Resort y Hotel La Estación). También tenemos la suerte de contar con el Hotel Alahuar, que es un hotel con mucho encanto en la Vall de Laguar (Benimaurell) enfocado a experiencias más íntimas y muy en contacto con la naturaleza.

Por último tenemos un fantástico hotel con Spa en la Manga del Mar Menor (Hotel Poseidón La Manga & Spa) ubicado en una situación fantástica en plena Manga del Mar menor.

Además de la calidad de la comida otro aspecto muy importante a tener en cuenta es la limpieza y desinfección en las cocinas y en el restaurante. ¿Cómo lleváis a cabo este proceso? ¿Qué producto es indispensable para vosotros?



Todo el proceso de limpieza de la cocina, está programado y ordenado rigurosamente con nuestro plan de limpieza que coordina nuestro departamento de calidad, el cual se realiza ofreciendo instrucciones precisas para cada empleado en modo y forma, además del modo de empleo de los productos químicos con su manual y las fichas técnicas. El producto que más se utiliza en nuestras instalaciones para la limpieza de cocina es el C-900 Bioman de DISARP. También los productos para el lavado de la vajilla C-100 y C-200 indispensables para la desinfección y limpieza de toda nuestra vajilla. Dentro de nuestra política de calidad, la desinfección de todos los artículos y zonas que componen parte del proceso de producción de nuestro producto es primordial para que no tener ningún problema sanitario y por supuesto contamos con un fabricante que cumple con todos los requerimientos necesarios para tal efecto.



Puedes ver online todos los catálogos en nuestra web o escaneando este código QR



disarp.com



La industria alimentaria es uno de los sectores más productivos en nuestro país, y las empresas cárnicas, panificadoras, lácteas o dedicadas a la elaboración de pasta, entre muchas otras, tienen que tener muy bien definidos los protocolos o los procesos de limpieza.

Para preservar la seguridad de los alimentos en la industria alimentaria y alargar su vida útil, todos los equipos, utensilios y superficies de trabajo que entren en contacto directo o indirecto con ellos deben estar en buenas condiciones higiénicas, que eviten las contaminaciones cruzadas.

El personal de limpieza debe conocer exactamente cuál es su función y cómo realizarla óptimamente (manejo de los equipos y aplicación de los detergentes y desinfectantes apropiados), además de tener asignadas unas funciones concretas que serán supervisadas por un responsable.

El tipo de suciedad a limpiar determinará el tipo de detergente y desinfectante a utilizar. Es por ello que el departamento de I+D+i de DISARP crea los productos y desarrolla sobre algunos de ellos el sistema de dosificación adecuado. Con esto se consigue optimizar el producto y sacar el máximo rendimiento reduciendo sus costes. Dentro del concepto de servicio asociado a la comercialización de nuestros productos, la asistencia técnica e I+D+i ocupan un lugar muy especial, ya que nos permite diferenciarnos de nuestros competidores. Por eso una de las grandes cosas que podemos destacar del resto de las empresas es la atención de nuestros técnicos, una atención personalizada a las necesidades de cada

área a limpiar o desinfectar, con asistencia presencial y online. Un buen plan de limpieza para cada zona es fundamental en la industria alimentaria. Nuestro personal técnico asesora sobre todos los aspectos relacionados con la higiene de las industrias.

La limpieza y la desinfección son procesos distintos y complementarios.

La presencia de materia orgánica reduce significativamente la acción de los desinfectantes. Por lo tanto, antes de aplicar una solución desinfectante, las superficies deben ser limpiadas correctamente con detergentes, para permitir que el desinfectante pueda entrar en contacto directo con los microorganismos patógenos específicos.

La desinfección, en cambio, consiste en la eliminación de los microorganismos de superficies y equipos hasta un nivel adecuado para garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar su alteración. Así pues, el objetivo de la desinfección es eliminar todos los microorganismos patógenos y reducir la presencia de microorganismos no patógenos hasta niveles que no puedan alterar la calidad y vida comercial de los productos. La desinfección puede realizarse por métodos físicos, mediante temperaturas altas, desecación o irradiación, o por métodos químicos, aplicando productos desinfectantes.

DETERGENTES

En el caso de los detergentes se pueden clasificar según:

pH

•**Detergentes ácidos:** están basados en ácidos fuertes, como el sulfúrico, fosfórico o nítrico. Son especialmente eficaces para eliminar residuos inorgánicos, como incrustaciones calcáreas y restos de óxido.

•**Detergentes alcalinos:** están basados en hidróxidos alcalinos, generalmente de sodio o potasio,

acompañados de agentes tensioactivos para mejorar las propiedades de limpieza y agentes secuestrantes de cationes metálicos para prevenir la formación de depósitos de cal.

Son especialmente indicados para la eliminación de residuos orgánicos, como grasas, proteínas, sangre, etc.

•**Detergentes neutros:** se suelen utilizar en la limpieza manual para evitar riesgos para los usuarios. También se utilizan en la limpieza de suelos u otros elementos sensibles a los productos corrosivos, ya sean ácidos o alcalinos.



POWER STOPGRAS
DETERGENTE ALCALINO
USO GENERAL



POWERALCACIP
DETERGENTE ALCALINO
LIMPIEZA CIP



POWERSOL GRAS LF
DETERGENTE ALCALINO
ESPUMA CONTROLADA



LIDAL 30
DETERGENTE LIQUIDO ESPECIAL
ALUMINIO Y LATAS DE CONSERVA

Espuma

•Permite un mayor tiempo de contacto de la solución limpiadora en superficies inclinadas o verticales.

•Permite identificar las zonas donde no se ha aplicado la solución limpiadora

•Permite identificar la ausencia de detergente en la solución limpiadora





LC6
DETERGENTE ULTRACONCENTRADO
PARA UTENSILIOS DE COCINA



CON ESPUMA
POWERFOM GRAS
DESENGRASANTE ESPUMANTE
ALTA ALCALINIDAD



BIOMAN
DETERGENTE DESINFECTANTE
BACTERICIDA SUPERFICIES



CHEF BACTER
DETERGENTE BACTERICIDA
FUNGICIDA / DESENGRASANTE



MULTIBACTER
BACTERICIDA-FUNGICIDA
CONCENTRADO
SUPERFICIES Y EQUIPOS



CITRON CLOR HA
BACTERICIDA ALCALINO CLORADO
PARA LIMPIEZA CIP, LAVAVAJILLAS
MAQUINA Y LIMPIEZA
DE SUPERFICIES



EFICLOR FOAM
BACTERICIDA ALCALINO CLORADO
DETERGENTE ESPUMANTE



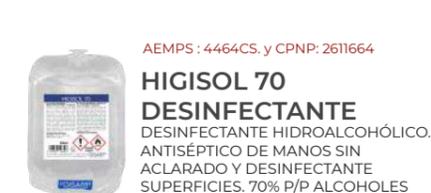
DREAMHAND GEL HD
GEL DE MANOS EU ECOLABEL



DREAMHAND BACT
GEL NEUTRO PARA EL LAVADO DE
MANOS CON TRICLOSAN



UNE 1500
DREAMHAND HIDROALCOHOLICO
GEL HIDROALCOHOLICO,
SIN PERFUME, SIN ACLARADO



AEMPS: 4464CS, y CPNP: 2611664
HIGISOL 70
DESINFECTANTE
DESINFECTANTE HIDROALCOHOLICO,
ANTISEPTICO DE MANOS SIN
ACLARADO Y DESINFECTANTE
SUPERFICIES, 70% P/P ALCOHOLES



ESPUMA
DREAMHAND FOAM ECOLABEL
ESPUMA LAVAMANOS
EU ECOLABEL



ESPUMA
DREAMHAND FOAM-BACT
ESPUMA LAVAMANOS SIN PERFUME
CON TRICLOSAN



ESPUMA
DREAMHAND FOAM-PURE
ESPUMA LAVAMANOS
PERFUMADA



JABONERA
GEL - ESPUMA

DESINFECTANTES

Su función es destruir microorganismos patógenos y alterantes hasta niveles aceptables. Las propiedades que debe tener un desinfectante son:

- Tener un amplio espectro, es decir ser activo frente a muchos tipos de microorganismos

- Tener una acción rápida

- No verse afectado por factores ambientales: debe ser activo en presencia de restos de materia orgánica y compatible con detergentes, jabones y otros productos químicos.

- No ser tóxico

- Debe ser compatible con la superficie a desinfectar: no debe oxidar las superficies metálicas a desinfectar ni degradar otros materiales, como tela, caucho o plástico.

- Debe ser soluble, estable, respetuoso con el medioambiente y económico.

Es importante comprender que las operaciones de limpieza y desinfección deben considerarse como una etapa más del proceso de producción de los alimentos, y no como una actividad complementaria.

Asimismo, el personal responsable de la limpieza y desinfección debe poseer un amplio conocimiento sobre la importancia de la contaminación, los riesgos implicados y las tecnologías de limpieza y desinfección a emplear.

JABONES DE MANOS

Otro punto muy importante a tener en cuenta es antes de manipular cualquier superficie o alimentos, y siempre que se considere necesario, los operarios se lavarán las manos con un producto bactericida. Es conveniente secarlas con toallas de un solo uso.

El personal debe ir siempre equipado con gorro y uniforme limpio y adecuado para las tareas que desempeña. Se recomienda utilizar una mascarilla en caso de riesgo de contagio.

En DISARP disponemos de una amplia gama de jabones para las manos para utilizar en nuestros dispensadores en formato gel o espuma.

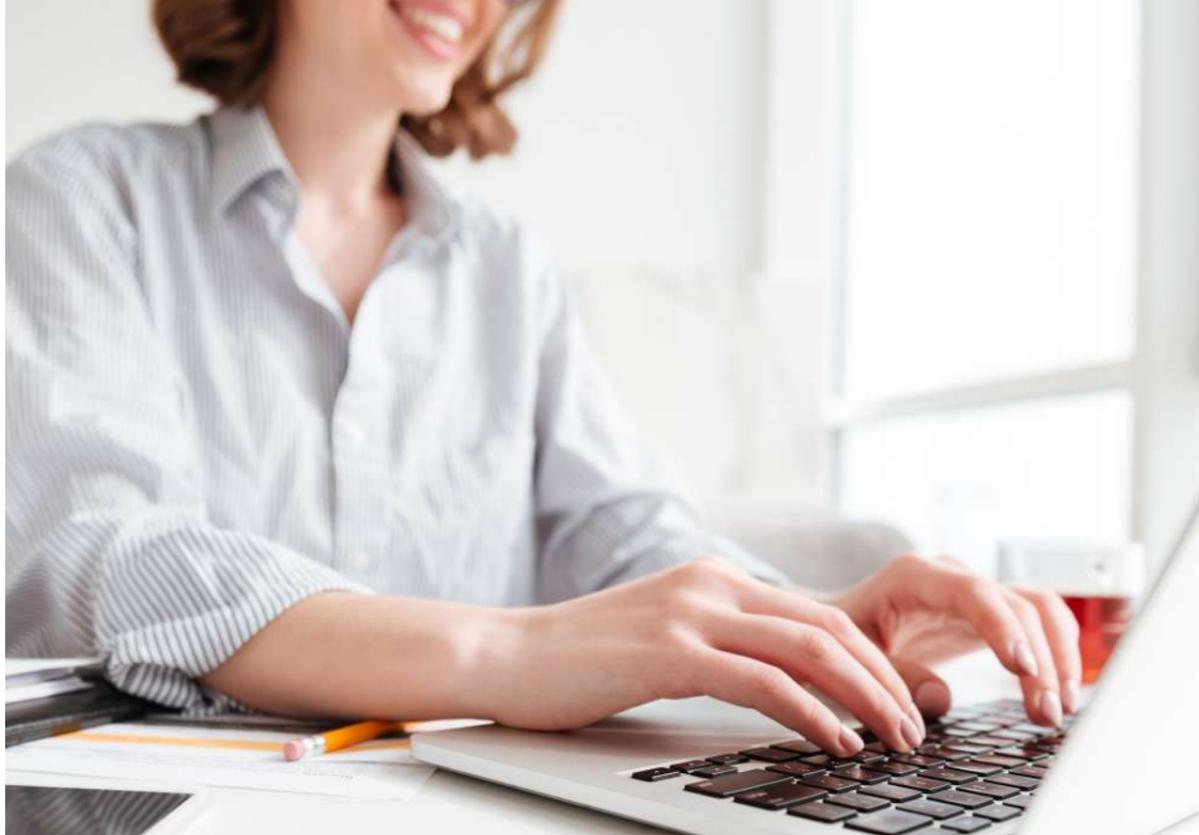
EFICLOR FOAM

TU ALIADO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

DESINFECTANTE BACTERICIDA ALCALINO CLORADO



Mira el catálogo completo de alimentaria en disarp.com



SOFTWARE DE GESTIÓN

Un software de gestión, como su nombre lo indica, es un sistema informático integrado por múltiples herramientas que individualmente se utilizan para ejecutar tareas administrativas y que, en conjunto, simplifican los procesos operativos, productivos y burocráticos de una organización.

Lo más provechoso de estos sistemas es que le brindan control y autonomía a quien la usa, ya que utilizando esta herramienta digital pueden monitorear todos los movimientos y estar al tanto de las ganancias, los márgenes de gastos y toda la información financiera útil para tomar decisiones convenientes para la compañía en el tiempo preciso.

Además, si se trata de un software de gestión en la nube, la versatilidad de trabajar a través de internet permite que se puedan ejecutar muchas acciones de manera remota, conectándose desde un celular o una tableta al programa; lo que esencialmente le brinda libertad.

Pero estos beneficios no son exclusivos de los grandes empresarios que manejan capitales importantes de dinero o que tienen bajo su mando a decenas de empleados, sino que

también un microempresario puede hacer crecer su negocio sacándole provecho a un software administrativo, ya que se elimina la obligación de realizar muchas tareas meramente operativas al simplificarse y enlazarse.

Entonces, los administradores, quienes generalmente tienen que ser "toderos" en una pequeña empresa o en un emprendimiento que está arrancando, encuentran en el software un apoyo que se convierte en el asistente virtual encargado de organizar toda la información para que ellos no tengan que preocuparse por digitar cifras o reunir facturas, sino por fortalecer sus negocios.

Y al mismo tiempo los colaboradores de la empresa, sin importar si son muchos o pocos, también pueden involucrarse en los procesos que les corresponden dentro de la cotidianidad laboral de manera

eficiente y comunicándose efectivamente con todas las áreas a través del software, ya que si un operario actualiza el inventario en el momento que llega un pedido, todas las personas a quienes les compete saber esta información la van a recibir de manera inmediata y clara.

Por lo que la implementación de un software de gestión no debe ser vista como un gasto sino como una inversión, que facilita la administración del negocio y puede literalmente evitar muchos dolores de cabeza, porque el margen de error al hacer cálculos es mínimo, o en caso de que algo se haga mal por accidente es fácilmente identificable.

Entonces, evidentemente las ganancias económicas y prácticas para la empresa superan por mucho el pago de una mensualidad.



SOFTWARE DE GESTIÓN

GRATUITO



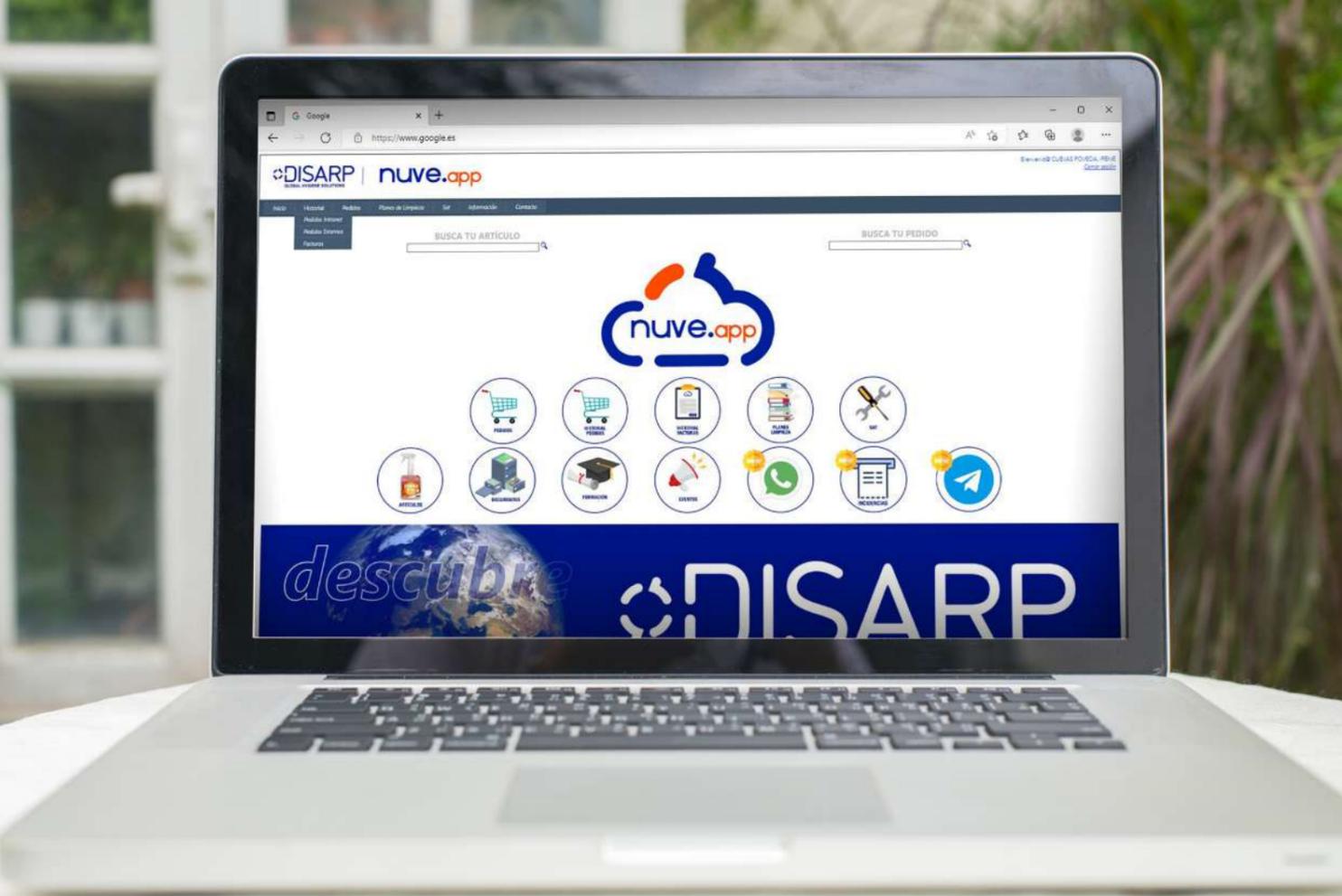
DISARP tiene su intranet desde hace más de 15 años operativa, ha ido evolucionando y siendo pionera en su sector. Actualmente esta intranet que era específica para distribuidores de la compañía se ha abierto a clientes con muchas más opciones.

-  **En tiempo real, desde cualquier lugar**
-  **Desde cualquier dispositivo**
-  **24/7**

Pide más información
 comercial@disarp.com
 +34 962819484
 disarp.com

Descubre nuve.app





NOVEDADES EN NUVE.APP SOFTWARE GESTIÓN GRATUITO

Nuestro software NUVE.APP es el TPV para que los comerciales puedan vender desde sus dispositivos mientras estén con el cliente y realizar pedidos in situ de forma más ágil y rápida en tiempo real conectando con sus oficinas.

Una herramienta para facilitar el trabajo de nuestros clientes y tener acceso directo desde cualquier parte.

Nuve.app está realizado por el departamento interno de DISARP con lo que se puede adaptar a cualquier necesidad relevante o exigencia del mercado incluso con soluciones de terceros añadiendo más capas de funcionalidad principales, creando ecosistemas de soluciones tecnológicas, que permiten digitalizar otros procesos.

Y es por eso que hemos actualizado y ampliado sus funciones. Para adaptarlo a las necesidades de nuestros clientes y usuarios.



WHATSAPP

Acceso directo a nuestra atención de cliente de whatsapp para atender cualquier necesidad, pedidos, dudas etc



INCIDENCIAS

Abre un nuevo ticket de incidencias o revisa tickets ya abiertos



TELEGRAM

Acceso directo a nuestro canal de noticias de DISARP en telegram

ONLINE · PRESENCIAL · EVENTOS

Formación

En DISARP periódicamente realizamos jornadas de formación para transmitir todo nuestro conocimiento en soluciones de limpieza e higiene. Además de la importancia de estar al día y conocer las últimas novedades sobre legislación, normativas o aplicaciones de uso.

La formación continua está en el ADN de DISARP, siempre dando lo mejor de nosotros para que los usuarios estén completamente actualizados. Damos formaciones en DISARP central y en casa de nuestros distribuidores, así como online a través de nuestro campus.disarp.com. Campus.disarp.com es la plataforma que ha creado DISARP para dar formación online a todos nuestros usuarios. Todos ellos pueden realizar formaciones tanto nuevas como de reciclaje. Desde la web mediante el curso que sea necesario y obteniendo un diploma acreditativo de aprovechamiento del mismo al finalizarlo, con esto conseguimos ser más eficientes y directos



PRESENCIAL EN AULA DISARP

La formación presencial te permite conocer de primera mano los productos y sistemas de limpieza e higiene de DISARP. Ofrece una perspectiva más directa a través de la comunicación no verbal del profesor o técnico favoreciendo la motivación del alumnado. Favorece la socialización e interacción con el profesor o técnico profesional.



ONLINE CAMPUS.DISARP.COM

A través de nuestro campus online hay disponibilidad de realización de cursos las 24 horas los 7 días de la semana, 365 días del año. Las ventajas de este tipo de formación es la flexibilidad horaria y mayor actualización



PRESENCIAL EN DISTRIBUIDORES

Para que sea más fácil impartir la formación DISARP se desplaza a los distribuidores e imparte las clases en sus instalaciones. De esta forma los alumnos ven en su propio sitio de trabajo la tarea a desempeñar, uso de productos y/o sistemas, planes de limpieza etc.



PRESENCIAL EN EVENTOS

Nos encargamos de organizar eventos para impartir charlas formativas a un grupo de sector o sectores. Informando también de las novedades del sector, forma de uso de productos, últimas técnicas de limpieza y desinfección etc. aplicadas a su área de actuación o necesidad en ese momento.

TIPS

La importancia de la limpieza del coche

Desde DISARP con la línea de automoción hemos seleccionado los productos estrella para llegar al público general con formatos pequeños.

Calidad profesional en formato doméstico para el cuidado de los vehículos, tanto limpieza exterior como interior. Con una imagen de marca fuerte y reconocida, TOP AUTO.



Lavar cuando el vehículo esté frío

No comiences a lavar el vehículo a mitad del día o después de un largo viaje. Introducir agua fría en los rotores podría hacer que ciertas partes se deformen.



Usar agua

El agua ayuda a lubricar la superficie para evitar rayaduras. Si tu vehículo está seco y empiezas a frotar con una esponja o cepillo, toda la arena fina y suciedad del camino se adhieren a la pintura para crear pequeños arañazos.



Lavar el vidrio y los neumáticos

Las ventanas necesitan lavarse tanto como el resto del coche. Si bien las llantas no necesitan limpiarse para mejorar su rendimiento o alargar su vida útil, sí se verán más nuevas y brillantes si decides hacerlo.

La limpieza del coche no solo es buena desde el punto de vista estético. Hacerlo con frecuencia conservará su buen aspecto, pero sobre todo, hace que ganes en seguridad cuando viajas por carretera.

Cuando circulas con tu vehículo, este va cubriéndose del barro y la suciedad presentes en la carretera. Y, si vives en una zona cerca del mar, el salitre se adherirá a su carrocería. Todas estas sustancias, de no ser retiradas, pueden provocar el óxido y la corrosión del automóvil. Pero este deterioro no solo se da en su carrocería, que es la parte del vehículo que está más en contacto con el aire. También afecta, por ejemplo, al motor, estropeando sus piezas más importantes. Incluso

elementos tan esenciales como los neumáticos o la dirección pueden verse afectados por la suciedad. Y más aún: la falta de limpieza del habitáculo y la humedad presente en él también pueden producir corrosión del coche desde dentro hacia afuera.

La limpieza de tu coche debe ser integral. Es decir, que tienes que lavar todas sus partes para que sea lo más efectiva posible. Lavar el coche con regularidad también te ayudará a prevenir daños, ya que permitirá que la capa protectora de la carrocería permanezca en buen estado durante la vida útil del vehículo.

Los coches tienen una capa protectora por encima de la pintura que permite mantener en buen estado el exterior del vehículo. No obstante, esta capa puede quedar dañada debido a factores meteorológicos como la lluvia, el polvo e incluso la exposición al sol.

Si quieres evitar el deterioro acelerado de la capa protectora, es importante

que laves el coche frecuentemente. La acumulación de suciedad en tu vehículo puede llegar a afectar a tu salud.

En muchas ocasiones, se le da importancia únicamente a la limpieza de la parte exterior por una cuestión estética. No obstante, es en el interior del vehículo donde se acumulan más gérmenes. Es por esto que es importante realizar un lavado integral del vehículo de manera periódica con tal de evitar que la suciedad pueda llegar a afectar a nuestra salud y bienestar. Tanto en el interior como en el exterior del coche, siempre debes sacar el máximo provecho cuidando cada detalle. Secar la carrocería para que no queden marcadas las gotas, aspirar el interior del coche, limpiar las llantas así como los asientos...

Te costará mucho menos limpiar llantas y tapicería si les haces un repaso semanal que si solo limpias una vez al año. Esto es aplicable a todo el vehículo. Y no olvides encerrar el coche, al menos, una vez al año.



Lunas limpiador
con bioalcohol



Insectos detergente
para el frontal del vehículo



Elimina olores
tejido y ambiente



Desengrasante universal
para todo tipo de coches



Ambientador GT
acción prolongada



Ambientador F1
acción prolongada

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

En 2015, en el seno de Naciones Unidas, nacía una Agenda para el desarrollo sostenible firmada por 193 países cuyo lema es no dejar a nadie atrás. Son 17 objetivos y 169 metas a cumplir para 2030 que nacieron con la idea de lograr transformar el mundo



Este próximo 2023 el término sostenibilidad cumplirá 40 años dentro de la agenda mundial este, después de que lo introdujese la Comisión Mundial de Medio Ambiente y Desarrollo de la ONU. La idea era abordar la creciente preocupación por “el deterioro acelerado del medio ambiente humano y los recursos naturales, y las consecuencias de ese deterioro para el desarrollo económico y social”.

Además, introdujo la idea de desarrollo sostenible, que definió como desarrollo que “satisface las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras para satisfacer sus propias necesidades”. Ese compromiso generó mucha euforia. Los grupos ecologistas se preocuparon cada vez más por la pobreza, y las organizaciones benéficas de desarrollo se volcaron con la flora y la fauna. Más tarde, en 1992, el Banco Mundial sacó un informe sobre el Desarrollo Mundial que hablaba con entusiasmo de las estrategias de “ganar-ganar”.

Parecía que la situación con esas medidas daría un cambio drástico. Pero no fue así. Incluso el Banco Mundial reconocería años después que ese informe era “demasiado optimista”. Y si miramos a la realidad, 40 años después, se puede ver como las emisiones de CO2, principal agente del calentamiento global, se han duplicado desde entonces. ¿Cuál ha sido el problema? Básicamente, que aquella definición de hace 40 años no reconocía que en muchas ocasiones equilibrar la defensa del medioambiente y el desarrollo económico es muy difícil.

Hay algunos países como China e India que están detrás de algunos de los avances más importantes en las últimas décadas en cuanto a desarrollo. Más especialmente, en la lucha contra la pobreza. Pero en esa balanza también hay que incorporar que son, con mucha distancia, las dos regiones que más han contribuido al cambio climático desde entonces. La razón es que la mitad de la energía que consume la obtienen del carbón, la sustancia más contaminante, pero también más barata, de tal modo que su desarrollo ha sido muy sucio, aunque tremendamente efectivo.



En definitiva, la situación no es fácil, pero es mucho mejor que hace años. Los objetivos ligados a la Agenda 2030 difícilmente se cumplirán totalmente, pero eso no es malo. De hecho, se ha visto cómo desde que se institucionalizó el término sostenibilidad en 1983 se ha abusado de él con mucho optimismo. Eso ha hecho que prácticamente nunca se hayan cumplido las metas puestas por los representantes políticos. Aunque eso tampoco ha impedido que el mundo este mejor que nunca.

A problemas globales, soluciones también globales

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE



DEPORTE

Hace ya algunos años que nos surgió la posibilidad de patrocinar un gran equipo de motos, y no lo dudamos ni un momento. Los valores de trabajo, esfuerzo y superación que transmite y tiene DISARP son los mismos que tienen ellos.

MT-Foundation77 es un equipo que surge de la idea de ayudar a jóvenes pilotos que no disponen de los recursos económicos, necesarios para afrontar el desarrollo deportivo en el mundo de la alta competición. En 2019 el equipo de la Fundación fue la estructura que más triunfos obtuvo durante la temporada, con un total de cuatro victorias; estos resultados ayudaron a lograr el subcampeonato en la categoría de Moto3 en el Campeonato Mundial Junior, y desde entonces no cesa en conseguir grandes títulos y premios.



No ha podido terminar mejor la temporada 2022 MTHelmets-MSi - Moto3 World Championship – CARRERA VALENCIAGP (Circuito Ricardo Tormo) , ha sido el primer equipo privado de Moto3 y Diogo Moreira convirtiéndose en el Rookie del año. Diogo es el mejor piloto Rookie del 2022 y merecido su nombramiento por el esfuerzo trabajo y superación día a día



El brasileño partía en el Gran Premio de Valencia desde la cuarta posición en la parrilla de salida y tenía que cumplir una sanción de Long Lap, que le relegaba hasta la octava plaza. Moreira se ha ido manteniendo dentro del Top10 y siete puntos de ventaja ya tenía sobre su rival para ser Rookie.

Ryusei Yamanaka cruzaba la línea de meta en el Top10, novena posición, acabando así su mejor temporada en el Mundial de Moto3..

A seguir sumando más victorias equipo!



En qué se parecen los equipos de fútbol a las empresas?

En mucho, pero específicamente en tres cosas: **la estrategia, los procesos y los resultados**. Un equipo de fútbol juega para ganar partidos y elige entre jugar de forma ofensiva, defensiva o balanceada y una empresa juega para ganar clientes, con productos diferenciados.

El objetivo principal es diferenciarse y determinar en qué aspectos debe mejorar el negocio para ser competitivo y ganar clientes.

Los equipos de fútbol al igual que las empresas fijan objetivos y miden los resultados para evaluar el desempeño del personal en búsqueda de oportunidades de crecimiento profesional. Las empresas también fijan metas y objetivos a nivel empresarial-objetivos de crecimiento, rentabilidad, participación de mercado, cuidado ambiental, etc.- , que deben guardar relación con la planificación estratégica. Uno de los pilares de DISARP es el trabajo

en equipo, al igual que en el fútbol. Es por eso que para nosotros es tan importante apoyar y dar voz a equipos de fútbol, siendo sus sponsors, colaborar en sus iniciativas de equipo. Actualmente estamos apoyando al UD Portuarios DISARP, que debido a nuestra implicación con ellos, este último cambió su nombre de UD Portuarios a UD Portuarios DISARP, para de esta forma denotar la implicación de la empresa en el equipo.



ecoZ DISPENSADORES

**+ DE 50.000 JABONERAS
PERSONALIZADAS
E INSTALADAS**

Los dispensadores ECOZ eliminan riesgos de contaminación ya que se utilizan bolsas de recargas envasadas al vacío.

La sustitución de recargas es sencilla y fácil de hacer por el operario, evitando

derrames innecesarios de producto. Además las jaboneras son personalizables con su logo y están disponibles en color blanca o negra.

Con este sistema también se ahorra en almacenamiento. Mínimos residuos

plásticos y es por ello que hay reducción de CO₂, ahorro en gestión de residuos, y ahorro en transporte. Pero además es un producto Económico. El envase del sistema Eco Z es mucho menor comparado con el equivalente de 5 litros. 10 bolsas equivalen a una garrafa de 5 litros. El volumen es inferior y también lo es por tanto la repercusión en el medio ambiente. Según la normativa se debe contratar una empresa gestora de residuos para los envases vacíos.

Con Eco Z no hace falta y está dentro de la legalidad con un mayor ahorro siendo a su vez respetuoso con el medio ambiente.

Disponemos de un amplio catálogo de productos que se adaptan a tus necesidades, jabones de manos bactericidas, desinfectantes, champú y gel, antisépticos de manos etc. En formato espuma o gel.

Mira el amplio catálogo en disarp.com

TIPOS DE JABONERAS GEL • ESPUMA

Fácil de usar.

1. Insertar la bolsa de recarga del producto en la jabonera
2. Listo para usar



DISARP GLOBAL HYGIENE SOLUTIONS **dsp** GLOBAL HYGIENE SOLUTIONS

ROMPE CON LA CADENA DE INFECCIÓN

Programa específico de higiene para lugares de trabajo e instalaciones públicas



DREAMHAND GEL HD
GEL NEUTRO PARA EL LAVADO DE MANOS
EU Ecolabel ES-V/030/003



HIGISOL 70
ANTISÉPTICO DE MANOS Y DESINFECTANTE SUPERFICIES.
AEMPS : 4464CS. y CPNP: 2611664



HIGISOL 70 GEL
DESINFECTANTE DE MANOS
D.G.S.P. con finalidad TP1



DREAMHAND HIDROALCOHÓLICO
GEL HIGIENIZANTE DE MANOS
UNE 1500



DREAMPERSONAL CHAMPÚ & GEL
GEL NEUTRO PARA EL LAVADO DE MANOS



DREAMHAND FOAM-ECOLABEL
ESPUMA LAVAMANOS
EU Ecolabel ES-V/030/003



DREAMHAND FOAM-PURE
ESPUMA LAVAMANOS PERFUMADA



DREAMHAND FOAM-BACT
ESPUMA LAVAMANOS PERFUMADA



DREAMHAND BACT
GEL NEUTRO PARA EL LAVADO DE MANOS



Mientras otros lo piensan,
NOSOTROS
 ya lo hemos hecho

Soluciones globales de limpieza



SOMOS FABRICANTES DESDE 1985

SISTEMA ECOZ
 Soluciones de higiene
 para cuidar
 del medioambiente



**TE AYUDAMOS A ELEGIR EL PRODUCTO
 ADECUADO PARA TU NEGOCIO O NECESIDADES**



	Económicos	Recomendados	Premium	
ÁREA ECOZ	BAÑOS	Z1	Saniter · Oxicut RTU	Saniter bact Crissol 20 · Sprint Multibel · Multiclar
	MULTIUSOS	Z2	Multicris	
	DESENGRASANTE	Z3	Vorax D16	
	AMBIENTADORES	Z4	Spa · Talco · Frutos Rojos	Diamante · Rubí · Zafiro
	DESODORIZANTE		Airnor 13 · Air Fresh	Germex F12
	DESINFECTANTES		Bacter 700 RTU	Higisol 70 desinfectante
	LAV. MANUAL	Dospe	DSP 5.5	Vulcano · Vulcano Foam
	HIG. PERSONAL	Dreampersonal basic	Dreamhand Gel HD · Dreamhand bact Dreamhand Foam bact	Dreampersonal Champú y gel Dreamhand Foam
HIG. PERSONAL SIN ACLARADO	Dreamhand foam pure	Higisol 70 gel Dreamhand gel hidroalcohólico		
ÁREA COMÚN Y HABITACIONES	LIMPIADOR ABRILLANTADOR		Multiclar	Sprint
	LIMPIA CRISTALES	Z2 · Brissol10	Multicris	Crissol 20
	ESPECÍFICOS		Tergobrill · Cerasarp · Inoxarp s	Inoxarp
	ASEOS Y BAÑOS ANTICAL	Z1 · Saniter M	Saniter	WC Limp
ÁREA COMÚN Y HABITACIONES	ASEOS Y BAÑOS DESINFECTANTE	Bioman	Bacter 700RTU	Saniter bact
	DETERGENTE DESODORIZANTE	Innova	Oxicut RTU	Oxicut
	DESENGRASANTES EN FRÍO	Strong · Z3	Vorax · Vorax D16	Chef bacter
	DESENGRASANTES EN CALIENTE	Vorax AT	Vorax FP	Vorax P180
COCINA	DESINFECTANTES PARA COCINAS	Bioman	Bacter 700RTU	Chef Bacter
	SUELOS	Eficlor foam	Tergosan bact	Vorax LF
	LAVAVAJILLAS MANUAL	Dospe	Dospe plus	DSP 5.5 Bact
	LAVAVAJILLAS MAN. SUPERCON.		Vulcano	Etna
	LAVAVAJILLAS AUTOMÁTICO	Citron	Citron MD	Citron Plus · Citron 86 Plus
	ABRILLANTADOR AUTOMÁTICO	Airon BD	Airon MD · Airon XD	Airon · Airon AD Plus
	DESINCRUSTANTE	Desincrust S	Desincrust	
	SECUESTRANTE BAJA ALCALINIDAD		Quartz MD	Quartz AD
LAVADO DE ROPA	SECUESTRANTE ALTA ALCALINIDAD		Master 100 BD	Master 100 AD · L1000
	ADIVITOS DESENGRASANTES		Humic plus	Tex gras · Tex gras LF
	HUMECTANTE DETERGENTE		Dicom M	Dicom E · L2000
	DETERGENTE ALCALINO		Dupplet	
	BLANQUEANTE DESODORIZANTE	Hiposarp	Oxilid	Oxilid LT5
	NEUTRALIZANTES ALCAL. Y CLORO		Neulid	
	SUAVIZANTES NEUTRALIZANTES		Neutrocoil Plus	
	SUAVIZANTES	Suacil	Suacil Plus · Suacil Plus Fresh Suacil Plus tropical	Microcaps · L5000
	DETERGENTES LIQ. COMPLETOS	Detex one	Marssilia	Dicom E · Dicom Color
	DESMANCHANTES		Neck · Sintac (1-2-3-4)	
DESINFECTANTES	DESINFECTANTES	Multibacter	Bacter 700 RTU	Higisol 70
	DET. DESIN. CLORADO		Citron Clor HA	Eficlor Foam
	DETERGENTE DESINFECTANTE		Cloranet	
SUELOS	DESINFECTANTE DESENGRASANTE	Eficlor Foam	Chef Bacter	
	DETERGENTE PERFUMADO	Tergon · Tergon limón · Petra	Tergon frutal · Tergon Amoniactal	Tergon Fresh · Tergon aloe · Repelin Nat.
	DETERGENTE PERF. DESODO.		Oxicut · Innova	
	DETERGENTE MAQ. FREGADORA		Vorax LF	
	SUELOS MADERA Y PARQUET		Fusta Limp	Fusta
	INSECTICIDAS		Cucas Kill Plus-Q14R	
LAVADO MANOS	JABONERA ESPUMA		Dreamhand foam	
	JABONERA GEL	Dreampersonal basic	Dreamhand gel HD	Dreampersonal Champú & Gel
	JABÓN MANOS	Germesan Manos	Dreamhand gel HD	Dreampersonal Champú & Gel
HIDROALCOHÓLICO SIN ACLARADO		Higisol 70 gel · Dreamhand hidro.		

ECODISEÑOS

sistemas concentrados que cuidan del planeta

BOLSA DE 4Kg
MÍNIMO ESPACIO

AHORRO
ALMACENAJE

CODIFICACIÓN
FÁCIL POR COLORES



SEGURIDAD
SIN DERRAMES

AHORRO
ALMACENAJE

CODIFICACIÓN
FÁCIL POR COLORES



**DESENGRASANTES · SUELOS · LAVAVAJILLAS · MULTIUSOS
LIMPIACRISTALES · LAVANDERÍA · DESINFECTANTES**