



# DATASHEET

## Restaurantes

Actividad Económica

### ¿CUÁLES SON LOS RIESGOS DE SU ACTIVIDAD?

Existen un sin número de peligros a los que está expuesto su negocio. Sin embargo, Basados en nuestra experiencia, revisión de cifras de la actividad y análisis de eventos no deseados, a continuación le mostramos cuales son los riesgos más representativos

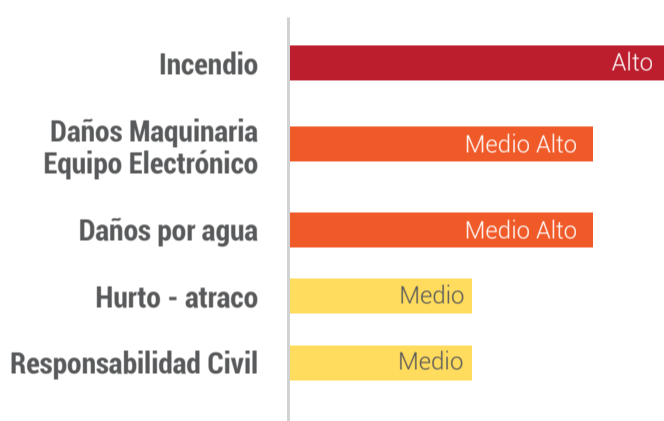
**"A través del conocimiento de Ingeniería Bolívar, ponemos a su disposición esta información que le orienta cómo controlar sus riesgos".**

### TRATAMIENTO DE RIESGOS CRÍTICOS

Aplicando unas sencillas y prácticas recomendaciones, reducirá su nivel de riesgo ayudándolo a ser menos vulnerable. No obstante y ante situaciones más impredecibles que se salen de control, tendrá el respaldo de su póliza Tranquilidad Pymes.

Entre las causas más comunes de afectación se encuentran las sobrecargas eléctricas, instalaciones eléctricas inadecuadas o en mal estado y accidentes en área de cocina.

### RIESGOS REPRESENTATIVOS DE LA ACTIVIDAD



### FRAUDE CIBERNÉTICO

En el país se presenta un incremento sostenido de riesgos cibernéticos, en restaurantes ha tomado relevancia, dada la necesidad por la adopción de forma rápida y masiva del uso de plataformas digitales tales como Apps, Web y portales usados para el servicio y la entrega de productos. Por lo anterior lo invitamos a proteger la información de sus clientes en plataformas seguras para evitar fraudes.

Más información en:

[www.segurosbolivar.com/Empresas](http://www.segurosbolivar.com/Empresas)



Roturas inesperadas en tuberías especialmente en horas no laborales, están dentro de principales causantes de daños en equipos e instalaciones.

### PREVENCIÓN

**Cocina.** Evite acumulación de grasas y salpicaduras de aceite en campanas, recuerde que estos insumos, a altas temperaturas revisten un alto riesgo de incendio.

**Instalaciones.** Redes eléctricas, agua y gas deben conservarse en buenas condiciones. Cierre las llaves de paso en horas no laborales.

Una de las actividades de mayor popularidad en nuestro país lo compone el sector de alimentos y comestibles.

- Por eso es importante que usted conozca los riesgos a los que está expuesto su negocio y sus trabajadores.



Los procesos de llama abierta así como los recipientes a presión en cocinas, son considerados un factor importante de riesgo que no debe pasar desapercibido.

El personal debe conocer las medidas de prevención y cómo actuar ante la ocurrencia de un evento inesperado.

### TRATAMIENTO DE RIESGOS CRÍTICOS

**Personal.** La adecuada capacitación al personal sobre los riesgos a los que están expuestos se convierte en una valiosa herramienta de prevención.

**Almacenamiento.** Mantenga las buenas prácticas de almacenamiento y establezca controles sobre la rotación de los productos, principalmente los perecederos. Ubique los productos de aseo y desinfección en lugar separado y ventilado respecto al de los comestibles.

**Responsabilidad Civil.** Actividades que involucran atención al público o afluencia de personas, se encuentran expuestas a demandas por afectación y daños asociados a terceros.

Revise y consulte condiciones inseguras de sus procesos (vencimiento, temperatura de conservación) e instalaciones que puedan ser objeto de reclamaciones, Instale elementos antideslizantes en áreas de tránsito peatonal y escaleras. Una buena estrategia es asesorarse con su ARL.

### PROTECCIONES.

**Incendio.** El área de cocina debe disponer de extintores tipo K, "Especiales para controlar fuegos originados por grasas y aceites".

**Hurto.** Evite acumular cantidades importantes de dinero en caja, usar medios de pago electrónicos es una buena opción. Realice arqueo con una frecuencia acorde a su movimiento para proteger y controlar al mismo tiempo sus empleados.

**Daños por agua.** Realice revisión periódica de canales, bajantes y desagües, elementos delicados de alto costo cubrirlos con forros impermeables cuando no estén en uso o en horas no laborales.



Cada vez son más comunes y populares los medios de pago electrónicos, evitando el manejo de efectivo y reduciendo el riesgo de atraco.



La limpieza periódica de campanas y sistemas de extracción reduce el riesgo de incendio por grasas acumuladas.

Una completa demarcación es una valiosa herramienta para prevenir daños y lesiones al personal o personas que visitan su negocio.