

Estimado socio,

Por medio del presente documento se hace llegar un breve manual para ayudarles a comunicar este servicio que han contratado.

En SAHC creemos que se puede ver como una ventaja competitiva el haberse sumado a esta campaña de higiene y sanidad, que al final se traduce en un valor agregado para su servicio.

A continuación se mencionan las diferentes plataformas en la que se puede proyectar este servicio a sus clientes.

Uso del Logotipo del Distintivo

1. Se podrá utilizar el logotipo del Reconocimiento en sus productos, servicios e imagen corporativa durante un año el cual correrá a partir del día en que este se entregue y terminará un año después en que cesará de usar el logotipo. En caso de obtener nuevamente el Reconocimiento se deberá de atener a las nuevas reglas de uso.
2. En caso de que el logotipo sea sujeto a alguna modificación o alteración se deberá contar con la autorización previa por escrito de SAHC
3. SAHC notificará por escrito, el cese de la marca en cualquier momento cuando así lo considere necesario la cual se obliga a interrumpir el uso del distintivo en sus productos, servicios e imagen corporativa en cualquier momento.

Página Web.

1. Incluir un breve texto sobre la descripción del servicio.

El servicio se denomina como una asesoría o monitoreo de higiene y sanidad, bajo una metodología propia sustentada en las normas oficiales mexicanas aplicables.

Esta asesoría o Monitoreo consta de:

Una auditoría mensual, una evaluación medible y comparable y una capacitación al personal de forma mensual.

El distintivo Marco Beteta & México Calidad Suprema tiene por objetivo garantizar la seguridad alimentaria tanto de los comensales Mexicanos como de aquellos turistas que nos visitan. Con dicho propósito y debido a la unión de fuerzas entre iniciativa Pública y Privada surge el Reconocimiento de Higiene MB & MCS.

El Distintivo premiará a aquellos restaurantes socialmente responsables, que durante los 365 días del año cumplan con los estándares SAHC, Monitoreo de Higiene y Sanidad. Para garantizar la continuidad, dicho Reconocimiento se deberá renovar de forma trimestral a través de una auditoría sorpresiva a la unidad por parte del Equipo de Control SAHC.

Por lo anterior nos sentimos orgullosos y confiados de que nuestros clientes están recibiendo no solo un servicio de calidad, sino también dentro de las normas más exigentes de higiene y sanidad.

Esto es el resultado de esfuerzo de sumarnos a esta campaña de Responsabilidad Social, que surgió entre la sinergia de la iniciativa privada y el Gobierno Federal, sumando a las personas y organismos más representativos de la industria restaurantera.

2. En la página principal

Se puede agregar la imagen del reconocimiento otorgado, para que todo visitante sepa al momento de entrar a la página que han recibido este reconocimiento.

Al mismo tiempo, este sello puede servir como link para visitar la página donde se habla acerca de las ventas de tener su servicio.



3. Complemento punto 1

Como complemento al primer punto se puede agregar la carta emitida por Marco Beteta en la expresa su mismo compromiso a esta campaña de Responsabilidad Social.

Facebook/Twitter

1. Comunicación

Por medio de estas plataformas se puede llegar directamente a los clientes, pero siempre es importante que el post sea muy visual, tienen mejor resultados.

Por lo anterior se sugiere lo siguiente:



Twitter

Estamos orgullosos en recibir este reconocimiento por nuestro compromiso en higiene y sanidad para con nuestros clientes.

Facebook

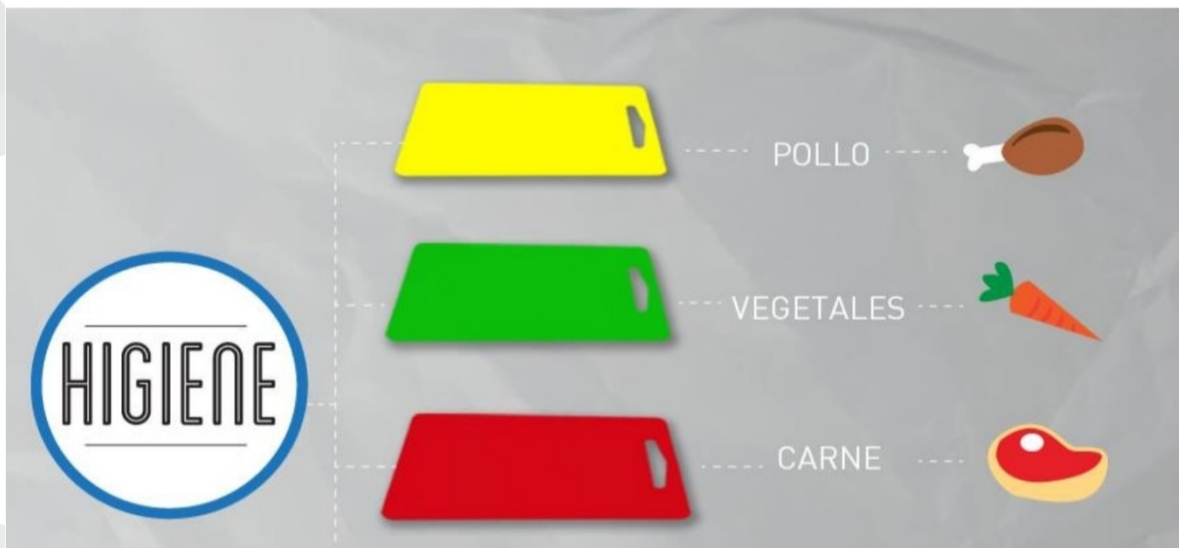
Estamos orgullosos en recibir este reconocimiento por nuestro compromiso en higiene y sanidad para con nuestros clientes.

Facebook V2

Esto es el resultado de esfuerzo de sumarnos a esta campaña de Responsabilidad Social, que surgió entre la sinergia de la iniciativa privada y el Gobierno Federal, sumando a las personas y organismos más representativos de la industria restaurantera.

 **Marco Beteta**
21 de octubre

Elegir una tabla para picar de diferente color es una de las técnicas de cocina más sencillas para evitar la contaminación de alimentos. Por lo general se recomienda usar roja para carne, verde para vegetales, azul para pescados y mariscos y amarilla para pollo.



Ya no me gusta · Comentar · Compartir

483

A Marco Beteta y a 1390 personas más les gusta esto.

Mejores comentarios



Escribe un comentario...



Margarita Garcia Hacen lo mismo con las verduras y los vegetales?
Odio q la fruta sepa a cebolla

Me gusta · Responder · 4 · 21 de octubre a la(s) 14:08



Marco Beteta respondió · 4 respuestas



Ana Luz Camiruaga Villanueva Wowww que padres tips!! ahora hay que buscar las tablas de picar en esos colores, saludos

Me gusta · Responder · 1 · 21 de octubre a la(s) 14:05

Ver más comentarios

2 de 60

46 864 personas vieron esta publicación

Dar a conocer tu publicaci...

2. Comunicación Continua

Hemos visto que la gente le interesa mucho leer acerca de interesantes datos sobre la higiene en alimentos.

Es por eso que proponemos este texto:

Sabías que más de 200 enfermedades pueden ser transferidas por mala higiene en alimentos

Si lo requieren nosotros les podemos hacer llegar este tipo de información semanalmente.



 **SAHC**
Publicada por Andres Castellanos [?]
15 de octubre · 🌐

Verdadero o Falso: después de marinar una carne el sobrante del marinado se puede reutilizar.

Falso: nunca reutilice el marinado usado en carnes y aves crudas a menos que lo hierva primero para destruir las bacterias dañinas.

<http://sahc.mx/articulos-cortos/144-marinado>

Marco Beteta México Calidad Suprema Oficial

Me gusta · Comentar · Compartir 

 Escribe un comentario... 

Presiona Enter para publicar.

Para la divulgación dentro del restaurante.

Como parte del servicio, les podemos hacer llegar la cantidad de viniles que necesiten para su restaurante.

Estos son algunos de los puntos en lo que se usa colocar el reconocimiento:

- **Entrada al restaurante**
- **Espejo baños, mingitorios, cubículos.**
- **Cocina, entrada proveedores.**
- **Colocar el sello en la carta de alimentos.**
- **Bar o barra**

Les pedimos de favor nos pongan en contacto con el responsable de comunicación de su establecimiento para poder hacerles llegar más información. Cada semana se les puede mandar contenido relacionado a la campaña para que sirva como material para publicar en las diferentes plataformas.

Para cualquier duda o comentario, estamos para servirles:

Andrés Castellanos Espinosa
andresc@sahc.mx
Marketing Digital