**EL RESTAURANTE ÓRALE COMPADRE ELIGE ALTRO PARA SU COCINA**

**Situado en Alcobendas (Madrid), este restaurante mexicano, que cuenta con varios locales en la capital, se ha decantado por Altro Stronghold™ 30 / K30 en una reciente reforma de la cocina. Precisamente en estos momentos, en los que la higiene resulta un asunto de vital importancia por el coronavirus COVID-19, los establecimientos buscan soluciones que garanticen una desinfección exhaustiva sin renunciar al resto de prestaciones.**

Madrid ha sido una de las ciudades españolas más azotadas por la pandemia. Pero también ha sido de las más laxas a la hora de regular el sector de la hostelería. Así, aunque las restricciones hayan ido cambiando, siempre se ha mantenido la intención de no cerrar establecimientos. Por este motivo, los hosteleros han tenido que echar el resto para que sus instalaciones fueran seguras y que los clientes confiaran en sus locales. Porque la realidad es que la gente no ha querido prescindir de las comidas y cenas y los restaurantes han seguido llenándose día tras día después del confinamiento de 2020.

A este respecto, la facilidad de limpieza de los pavimentos Altro se ha convertido en una ventaja fundamental para sectores especialmente vulnerables, como el de la hostelería, que buscan adaptar sus instalaciones para evitar riesgos de infecciones o transmisión de enfermedades y favorecer un entorno saludable para los usuarios, siempre mejorando la seguridad y condiciones de trabajo de sus trabajadores.

Un buen ejemplo de ese instinto de supervivencia madrileño es la empresa Gastronómicas Metepec, con sus dos restaurantes Órale Compadre a la cabeza.

“Ha sido un periodo muy difícil para nuestro sector pero esperamos que la cosa cambie”, afirma Ricardo Carballo, socio de Órale Compadre, un grupo con varios restaurantes y servicio de catering.

El restaurante Órale Compadre de Alcobendas, Madrid, es el segundo restaurante mexicano del grupo. Un gran espacio repleto de luz color y vegetación que propone tres zonas diferenciadas donde se puede disfrutar de auténticos tacos al pastor y otros platos que mantienen la esencia y los sabores tradicionales gracias a sus jefa de cocina mejicana.

Tras la pandemia, y debido a un problema con las humedades de la cocina, el equipo directivo del restaurante decidió mejorar sus instalaciones instalando el pavimento Altro Stronghold 30 / K30. “Queríamos cambiar el suelo por uno antideslizante, cómodo, que ofreciera durabilidad y que fuera higiénico. Nos comentaron que Altro era la marca que estaban escogiendo otros restaurantes y no lo pensamos más. Estamos muy satisfechos con el resultado y con la atención recibida por Altro, que ha estado a nuestro lado desde el principio hasta después de finalizar la instalación. De hecho, no descartamos próximas reformas con la marca en los otros locales”, asegura Carballo.

Por su parte, Elisabeth Torres, jefa de cocina del restaurante, afirma: “La ventaja fundamental es el alto nivel antideslizante y los remates de acabado que facilitan la limpieza y aseguran una mayor higiene. En una cocina, con tránsito continuo, y donde la grasa, el agua y los alimentos caen continuamente al suelo, es clave poder contar con un pavimento de alta calidad que nos ayude con la limpieza y la seguridad.”

**Altro Stronghold 30 / K30, entorno seguro y limpio**

Altro tiene en su catálogo modelos capaces de crear entornos seguros, higiénicos y fáciles de limpiar en cocinas comerciales e industriales. Entre algunas de las opciones, idóneas para responder a las necesidades actuales, se encuentra el pavimento Altro Stronghold 30 / K30.

Y es que este modelo cuenta con la calificación de resistencia al deslizamiento más alta del mercado (Clase 3 del CTE y PTV ≥55 y R12) y con el factor de Análisis de riesgos y puntos críticos de control (APPCC), un sistema internacional de gestión de la seguridad alimentaria. El APPCC exige que se realice una evaluación de riesgos en todas las zonas de preparación de alimentos para identificar los “puntos críticos” en los que podrían surgir riesgos que comprometan la seguridad alimentaria. En Europa, es de obligado cumplimiento conforme al Reglamento CE 852/2004.

Como valores añadidos, Altro Stronghold 30 / K30 brinda una reducción del sonido de impacto de 10 dB y un aumento del confort al caminar sobre él gracias a sus 3 mm de espesor. Ambos factores evitan la transferencia del ruido, ventaja realmente útil si la cocina se encuentra junto a la zona de comedor, ya que el jaleo propio de la zona de trabajo de un restaurante puede molestar a los comensales. Por otra parte, al caerse al suelo, las ollas hacen menos ruido. Y si se cae un cuchillo, el pavimento cuenta con protección extra para evitar que se produzca algún arañazo o corte. Este espesor también incide directamente en la comodidad en la pisada, característica que hace más llevaderos los turnos largos de trabajo.

Altro Stronghold 30 / K30 no está diseñado únicamente para la zona donde se cocina. Para asegurar que se disfruta de un pavimento capaz de soportar tanto el calor de una cocina como el frío de un congelador, puede resistir temperaturas que van desde los +60°C a los -30°C.

**Sobre Altro –** [**www.altroscandess.com**](http://www.altroscandess.com)

Altro lleva 100 años a la vanguardia de la innovación. Trabaja mano a mano con arquitectos, usuarios finales, ingenieros, diseñadores y contratistas de todo el mundo. Su conocimiento y experiencia le ayuda a transformar espacios del día a día para convertirlos en ambientes que mejoran el bienestar de las personas que los utilizan. Altro es sinónimo de calidad. Una empresa que convierte el pensamiento creativo en soluciones prácticas reales que respeten siempre la más estricta normativa de seguridad y durabilidad. Los diseños de Altro buscan el equilibrio entre la calidad, la forma y la funcionalidad orientada al diseño. Con oficinas en Europa, América, Asia Pacífico y Oriente Medio Altro se centra en las personas y en sus necesidades actuales y se compromete a desarrollar soluciones capaces de superar la prueba del tiempo. Designed for possibilities. Made for people.

Emitido por: En nombre:

**ALARCON & HARRIS ALTRO SCANDESS, S.A.**

Asesores de Comunicación y Marketing

Avda. Ramón y Cajal, 27 C/ Playa de Riazor, 22- 2ºC

28016 MADRID 28042 MADRID

Tel: 91 415 30 20 Tel: 91 549 52 30

Fax: 91 415 30 20 Fax: 91 544 03 76

E-Mail: [info@alarconyharris.com](mailto:info@alarconyharris.com) E-mail: [suelos@altro.com](mailto:suelos@altro.com)

Web: [www.alarconyharris.com](http://www.alarconyharris.com) Web: [www.altroscandess.com](http://www.altroscandess.com)