

## PORTAL RESTAURANTES CHILE PRESENTA



PROGRAMA DE CALIDAD

SELLO PORECH



### SELLO DE CALIDAD PARA RESTAURANTES Y LOCALES GASTRONÓMICOS

El programa evalúa entre otros ítems, lo necesario para que su restaurante esté mejor preparado para eventuales inspecciones sanitarias.

Los riesgos de que le sorprendan son evidentes:

- Multas que pueden llegar a las 1.000 UTM.
- Sumarios Sanitarios (7.329 sumarios según informe 2012).
- Pérdidas de prestigio y económicas.
- Clausuras.

## MOTIVACIONES Y OBJETIVOS DEL PROGRAMA

- ✓ Estar mejor preparados ante eventuales inspecciones sanitarias, minimizando el riesgo de sanciones, pérdidas económicas y deterioros de imagen.
- ✓ Obtener una evaluación profesional orientada a la calidad y que actúa a la vez como herramienta de marketing.
- ✓ Dar mayor confianza a los clientes a través de una evaluación técnica, 100% verificable online .

## ALGUNAS VENTAJAS DE PARTICIPAR DEL PROGRAMA

Disponer en su establecimiento de un sello que reconoce su compromiso con la calidad, identifica su local como un lugar de confianza, puede ser verificado mediante un código QR y actúa como herramienta de marketing.



## CALIFICACIÓN NOTA SELLO PORECH

CUMPLIMIENTO	NOTA
100%	7
85% - 99%	6
71% A 84%	5

## ALGUNAS VENTAJAS DE PARTICIPAR DEL PROGRAMA

Asegurar por un año la presencia de su restaurante en una sección informativa y de difusión dentro de la plataforma web de Portal Restaurantes Chile, la cual está orientada a permitir la verificación de la vigencia del sello y a que los usuarios encuentren los restaurantes suscritos al programa de calidad.



¿Cómo se verifica el Sello Porech@? [+]

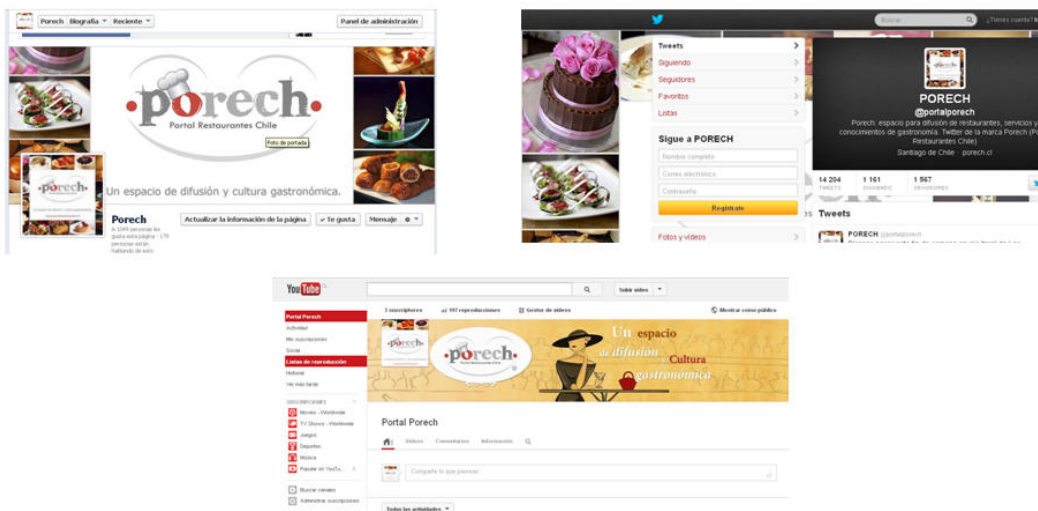
Guía de Restaurantes Sello Porech@ [-]

Q Buscar Nombre: Estado:

Restaurante	Estado	Informe	Sello	Vigencia
Nombre	Solicitado	Ver Informe		12/11/2013
Nombre	Inspeccionado	Ver Informe		17/11/2013

Consulte aquí

Difusión permanente durante el período de vigencia, a través de las redes sociales de PORECH



Facebook: Porech - Un espacio de difusión y cultura gastronómica. Actualizar la información de la página. 179 miembros.

Twitter: PORECH @portaporech. Porech espacio para difusión de restaurantes, servicios y conocimientos de gastronomía. Twitter de la marca Porech (Portal Restaurantes Chile). Santiago de Chile. portaporech.cl. 14 204 seguidores, 1 161 seguidores, 1 567 favoritos.

YouTube: Portal Porech. Un espacio de difusión y cultura gastronómica. Comparte lo que piensas.

# El Programa Paso a Paso...

1. Solicitud de Sello PORECH® (orden de trabajo)
2. Pago de los costos del programa (Factura Porech)
3. Inspección y aplicación de pauta de evaluación.
4. Incorporación del restaurante a la guía de Porech.
5. Emisión de Informe y entrega de Sello en caso de aprobación (o pauta para realizar correcciones).
6. Visitas de control y seguimiento (dos en el período anual).
7. Vigencia del programa: 1 año a partir de la 1ª inspección.

## EJECUCIÓN DEL PROGRAMA

Actividades	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Evaluación de Diagnóstico	■											
Informe	■											
Seguimientos				■			■			■		

### 1. Visita inicial Evaluación de Diagnóstico.

La evaluación en terreno presenta una estructura de auditoría, es decir comienza con una reunión de inicio con el administrador y encargados de áreas a evaluar, luego la ejecución propiamente tal, siguiendo la línea de proceso desde recepción de materias primas hasta el servicio incluyendo instalaciones anexas (bodegas, salas de basura, baños, vestidores, etc.).

## EJECUCIÓN DEL PROGRAMA

### 2. Informe.

Aproximadamente en el plazo de 10 días hábiles a partir de la primera inspección se entrega un informe del diagnóstico donde se describirán los resultados de las constataciones y evaluaciones frente a los parámetros establecidos y posibles oportunidades de mejoramiento de la operación (análisis de brecha y recomendaciones).



### 3. Control y Seguimiento del Programa

El programa incluye dos visitas de seguimiento, en las cuales se verifica el mejoramiento en los aspectos operacionales recomendados en el informe de diagnóstico.

En cada visita se revisan los temas operacionales con los encargados, en forma práctica, se realiza una inducción para mejoramiento de los procesos y se dejan tareas para la próxima visita.

**¡Contáctate!**

**¡No te quedes atrás en calidad!**



**Consultas a:**

**[contacto@porech.cl](mailto:contacto@porech.cl)**

**Solicitudes o cotizaciones a:**

**[ventas@porech.cl](mailto:ventas@porech.cl)**