



QUALYGRUP

HOLDING EMPRESARIAL QUALYGRUP





QUALYGRUP

5 empresas

un mismo propósito

“Ofrecer soluciones 360 para tu negocio”



QUALYGRUP RAGO EMPRESAS, S.L.



Surge como una evolución natural tras más de tres décadas de **éxito empresarial**
bajo la marca Qualynet Rago 2000, S.L.

Esta transformación permite organizar de forma más eficiente las actividades mediante la creación de nuevas empresas especializadas:

Además, se integran empresas ya operativas para reforzar el ecosistema del grupo:

- ✓ Qualynet Químicos y Limpieza, S.L.U.
- ✓ Microservices FERGO S.L.
- ✓ Qualydos Dosificación Inteligente S.L.U.
- ✓ Qdispensing Qualyfood, S.L.U.
- ✓ La Casa del Camarero Qualygrup, S.L.U

1 Consolidar la experiencia acumulada

3 Adaptarse a un mercado cada vez más exigente

2 Especializar las líneas de negocio

4 Proyectar el crecimiento hacia el futuro

Su creación responde a la necesidad de

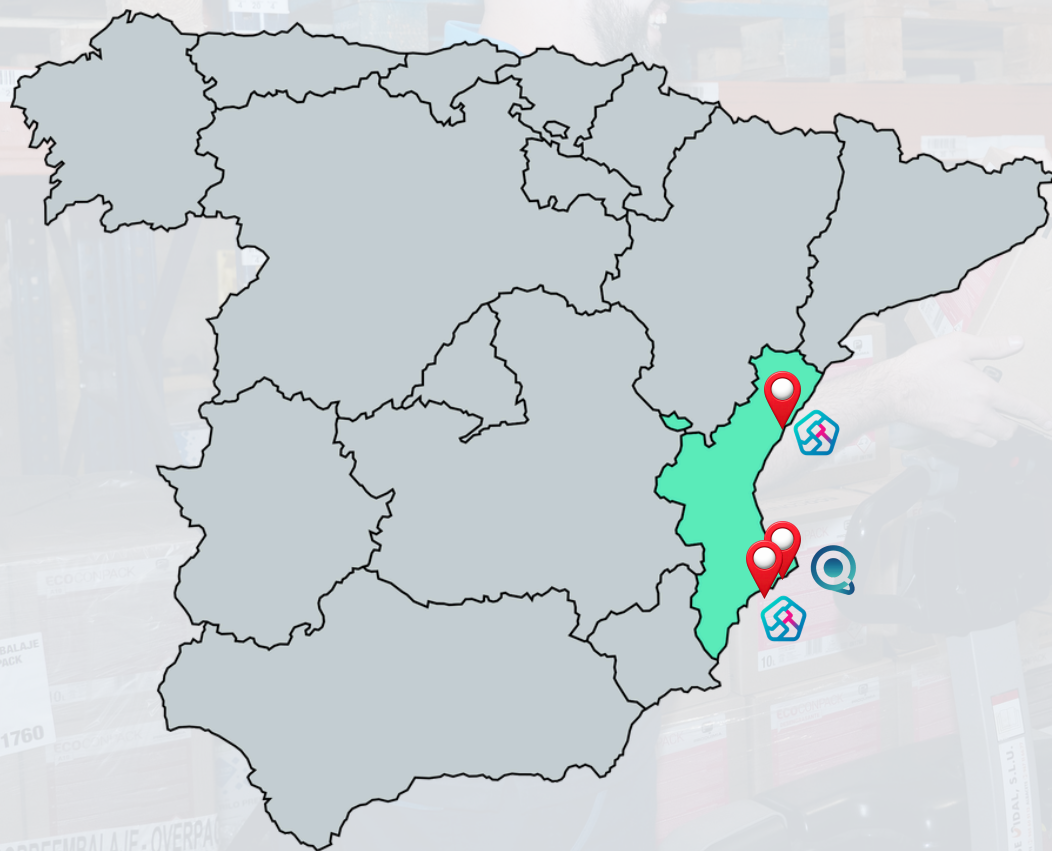
ÁREA DE INFLUENCIA



ARCO MEDITERRÁNEO

Disponemos de dos **sedes operativas en Benidorm/Finestrat**, Qqualygrup y Qdispensing.

La apertura reciente de nuestra **sede en Cabanes, Castellón**, nos permite ofrecer un servicio más ágil y cercano a los clientes del norte de **toda la Costa Mediterránea**.



Líneas de Negocio

5

Empleados

101

Flota

71

Clientes

+ 1.000

QUALYGRUP se posiciona así, como un grupo sólido, diversificado y preparado para liderar los nuevos retos del sector.

DISTRIBUIDORA DE PRODUCTOS QUÍMICOS Y LIMPIEZA PROFESIONAL

Sector HORECA

Qualynet es una empresa dedicada al **suministro de productos y limpieza profesional** para empresas, con sede en Finestrat/Alicante, pero con un radio de acción extensible a toda la **Comunidad Valenciana**.

Qualynet se ha consolidado como un **proveedor de confianza** para hoteles, restaurantes, hospitales y otras instituciones que buscan **garantizar la higiene, seguridad** y bienestar de sus **clientes y empleados**.



Comprometidos con la calidad



Servicio Impecable



Medio Ambiente



Escalabilidad



Sistemas de Limpieza Profesional y Ergonómicos

MISIÓN

Nos comprometemos en ofrecer sistemas de limpieza, a la **vanguardia del sector**, que destacan por su compromiso con el **medio ambiente y la ergonomía**.

Minimizamos el **impacto ambiental** mediante la apuesta por procesos sostenibles y **materiales reciclables**.

El **diseño ergonómico** de nuestros sistemas avanzados de limpieza, aseguran una experiencia **cómoda y segura** para el usuario, reduciendo la fatiga y mejorando la **eficiencia operativa**.

Sistemas fáciles de usar y muy versátiles.

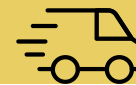
Ofrecemos **formación continua** acerca de su uso, para sacarle el **máximo partido** a la limpieza de tu establecimiento.

¿POR QUÉ QUALYNET?



AMPLIA VARIEDAD DE PRODUCTOS

Disponemos de más de **2.000 artículos** en inventario, en **3.300 m²** de almacén para satisfacer todas **tus necesidades**.



REPARTO EFICIENTE

Red logística de última generación con **flota propia**.

Ofrecemos asistencia **técnica inmediata**: instalación, mantenimiento y **atención de emergencias**.



COMPROMETIDOS CON LA CALIDAD Y EL MEDIO AMBIENTE

Contamos con las certificaciones **ISO 9001 e ISO 14001**, que avalan nuestro compromiso con la calidad y la **protección del medio ambiente**.

www.qualynet.net



GAMA XOP AMBIENTADOR

Un sistema más eficiente, **duradero y respetuoso con el medio ambiente**.
Con nuestro nuevo envase pulverizador reutilizable y las cápsulas concentradas,
transformamos la experiencia de perfumar de cualquier ambiente.



600 ml de Ambientador
con 1 sola cápsula

Reduce el consumo de plástico en tu negocio

Higiene sostenible

El sistema de higiene ECOCONPACK
basado en una gama de productos de
elevada concentración en formato *bag in box*,
para la limpieza y desinfección en
Cocinas | Limpieza general | Lavandería

 **DISMINUYE**
residuos plásticos



ECOCONPACK

The sustainable system



LAVANDERÍA Y TÚNELES DE LAVADO



- Instalación de Estaciones de dispensación
- Creación de programas de lavado
- Implementación de las bases de proquimia para crear programas de lavado óptimos
- Revisión mensual de equipos de lavandería para su correcto funcionamiento
- Control de temperatura, correcto funcionamiento y dosificación de producto en los túneles de lavado y lavavajillas.
- Optimización del rendimiento del producto





eco
DUO
by PROQUIMIA



**La limpieza
concentrada que
va contigo**



CONTROL DE PLAGAS, **PREVENCIÓN DE LEGIONELA** Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Sector profesional

Microservices es una empresa especializada en la prestación de servicios orientados a la **protección de la salud pública** y el cumplimiento de la normativa vigente en **sanidad ambiental y seguridad alimentaria**.

Nuestro objetivo es ofrecer a empresas e instituciones las herramientas y procedimientos necesarios para **garantizar un entorno seguro y controlado**.

Contamos con las certificaciones de calidad y medio ambiente ISO 9001, ISO 14001 y CERTLEGIO.

Programa de gestión Integrado de Plagas (GIP)
Prevención y Control de Legionella
Seguridad Alimentaria (APPCC)
Análisis de aguas de consumo humano, piscinas etc...



PROGRAMA DE GESTIÓN INTEGRADO DE PLAGAS (PGIP)

Realizamos nuestros servicios **conforme a las normas IFS, BRC y AIB.**

Inspección y Diagnóstico Inicial: Nuestros técnicos realizan una **evaluación exhaustiva de las instalaciones** para identificar las especies de plagas presentes, su nivel de infestación, las vías de entrada y los factores que contribuyen a su proliferación.

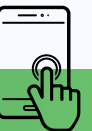
Diseño del Plan de Actuación: Basado en el diagnóstico, se elabora un **plan personalizado** que integra diferentes métodos de control. Se priorizan las **medidas pasivas y de saneamiento**, como el sellado de grietas, la instalación de barreras físicas y la **modificación de las condiciones ambientales.**

Aplicación de Tratamientos: Cuando es necesario, se aplican **tratamientos directos** utilizando métodos físicos, biológicos o químicos. La **selección** de productos biocidas se realiza **atendiendo a criterios de máxima seguridad y respeto al medio ambiente**, garantizando su aplicación **localizada y controlada.**

Seguimiento y Verificación: Se establecen **puntos de control** y se realizan **visitas periódicas para monitorizar** la actividad de las plagas y evaluar la efectividad de las medidas implementadas. Garantizamos la atención rápida y eficaz de todos los avisos.

Se **entrega documentación detallada** de cada actuación, incluyendo informes, **planos de ubicación de trampas de monitorización y fichas de seguridad** de los productos utilizados, para **asegurar la trazabilidad y el cumplimiento normativo.**

Usamos sistemas de monitorización inteligentes **durante las 24 horas**



PREVENCIÓN Y CONTROL DE LEGIONELA

Evaluación de Riesgos y Diagnóstico: Se realiza un **análisis de las instalaciones con riesgo**, como sistemas de agua fría de consumo humano (AFCH), agua caliente sanitaria (ACS), **torres de refrigeración, condensadores evaporativos**, sistemas de riego por aspersión y piscinas climatizadas.

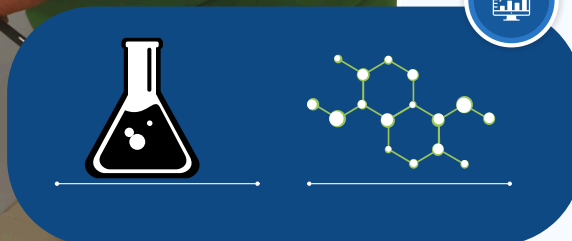
Elaboración del Plan de Prevención y Control (PPCL): Se diseña un documento técnico que **detalla todos los procedimientos operativos**: esquemas de la instalación, puntos críticos de muestreo, **pautas de mantenimiento y limpieza**, y protocolos de actuación en caso de detección de la bacteria.

Ejecución de Operaciones de Mantenimiento y Desinfección: Realizamos **limpiezas y desinfecciones de choque** y de mantenimiento en todo tipo de instalaciones: sistemas de agua sanitaria, torres de refrigeración, jacuzzis y **de todo tipo de instalaciones contempladas en el Real Decreto 487/2022**.

Toma de Muestras y Análisis en Laboratorio: Nuestro personal acreditado realiza **la toma de muestras de agua en los puntos críticos** definidos.

Estas son **analizadas en un laboratorio externo acreditado por ENAC** para la detección y **cuantificación de Legionella spp.**, asegurando la imparcialidad y fiabilidad de los resultados.

Registro y Documentación: Se genera y mantiene **actualizado el libro de registro de todas las operaciones realizadas**, resultados analíticos incidencias, **disponible en todo momento** para las autoridades sanitarias. Quedando a disposición del cliente en todo momento a través de nuestro portal de cliente. **MYMICRO**



SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SISTEMAS APPCC



Elaboramos e implantamos Sistemas (APPCC): Antes de implantar el APPCC, **nos aseguramos de que la empresa cumpla** con todos los prerequisites, como el **control de proveedores, la trazabilidad, la gestión de residuos, el plan de limpieza y desinfección (L+D)**, la formación de manipuladores y el control de temperaturas en la industria alimentaria, **desarrollando sus correspondientes diagramas de flujo**, cuadro de gestión y analizando los puntos de control públicos.

Además desarrollamos los requisitos previos de higiene y trazabilidad en higiene alimentaria.

Auditorías, Análisis y Formación

Realizamos **auditorías internas** para verificar el correcto funcionamiento del sistema y **detectar posibles desviaciones**.

Además, impartimos **formación continua y específica para los manipuladores de alimentos**, adaptada a su puesto de trabajo, para garantizar que comprenden y **aplican correctamente los procedimientos**.



ANALÍTICAS DE CALIDAD DE AGUAS, ALIMENTOS Y SUPERFICIES

Análisis de Aguas: Realizamos análisis completos para diferentes tipos de agua

Agua de consumo: siguiendo la normativa del RD 3/2023.

Agua de piscina: Control de parámetros según el RD 742/2013 (pH, cloro, turbidez, microbiología).

Aguas de proceso y residuales: Caracterización para asegurar la calidad del producto final y el cumplimiento de los límites de vertido. D85/2018

MUESTRAS AMBIENTALES

Alimentos: garantizar la inocuidad de estos y los correctos procesos de manipulación.

Superficies: verificar los planes de limpieza, análisis de compuestos polares del aceite



SOLUCIONES INTELIGENTES PARA EL TRATAMIENTO DEL AGUA

de consumo humano

Especializados en el mantenimiento y control técnico de instalaciones de agua: **piscinas, aljibes, fuentes y sistemas de agua sanitaria**. Ofrecemos contratos personalizados que incluyen **análisis, dosificación, mantenimiento preventivo** y correctivo de equipos como cloradores, descalcificadores y sistemas de medición.



Monitorización de parámetros críticos (pH, cloro, conductividad, etc.)



Calibrado de sondas y mantenimiento de equipos



Reducción de consumo químico con tecnologías avanzadas



Soporte técnico para auditorías e inspecciones sanitarias

Diseñamos soluciones a medida, asegurando **cumplimiento normativo, transparencia** y un funcionamiento **óptimo de sus instalaciones**.

www.qualydos.com



Mantenimiento de Equipos de Cloración y Descalcificación

C
L
O
R
A
D
O
R
E
S



D
E
S
C
A
L
C
I
F
I
C
A
D
O
R
E
S



Trabajamos con las principales marcas



TRATAMIENTO DE AGUA



- Montaje de cloradores, paneles de medición y sistemas de dosificación.
- Sistemas de tratamiento físico como cavitación hidrodinámica (PoolTiger).
- Configuración de parámetros y puesta en marcha.
- Protocolos de recuperación de agua verde post-invierno.
- Tratamientos de choque, floculación, algicidas y limpieza integral del vaso.
- Vaciado controlado y limpieza con productos técnicos según material del vaso.



TRATAMIENTOS PARA
PISCINAS Y ALJIBES



DISTRIBUIDORES OFICIALES

BRITA





DISTRIBUIDORES OFICIALES

Numatic





Dispensación Inteligente

para buffets y colectividades

En QDispensing, **transformamos la experiencia** de servicio en hoteles, empresas de catering y centros sociosanitarios, proporcionando **equipos de dispensación automáticos**, que combinan tecnología avanzada, máxima **eficiencia operativa e higiene garantizada**.

Nuestros sistemas están diseñados para agilizar los procesos, reducir el desperdicio, **eleva la presentación del producto y mejorar la satisfacción** de los usuarios, ya sea un **desayuno buffet de hotel**, una comida asistida en residencia, o una pausa saludable en **un evento corporativo**.

Trabajamos con las principales marcas





MÁQUINAS DE CAFÉ

y bebidas calientes





DISPENSACIÓN INTELIGENTE

BUFFET Y COLECTIVIDADES

DISPENSADOR DE PANCAKES

Tortitas calientes recién hechas



MATY & GEMMA

Yogur y cremas dulces



PANAL DE MIEL

Miel Natural directa del panal





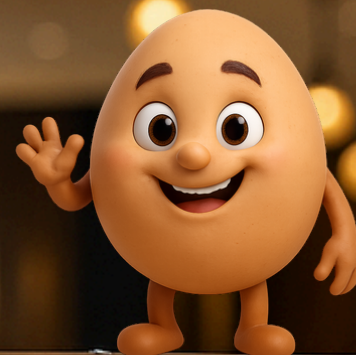
ZUMOS

Refrescos, combinados y cockteles

nektar
natura



SCRAEGG



Cocina huevos revueltos, **sopas** y gachas en tan solo **20 segundos**



www.qdispensing.com

BEBIDAS A EN 2 HORAS

wondercool

BIENVENIDO A
LA REVOLUCIÓN
DEL FRÍO

wondercool.es



ALIMENTACIÓN SEGURA Y PERSONALIZADA PARA PERSONAS CON DIFICULTAD PARA DEGLUTIR

EASY DIET



Gracias a Easy Diet, es posible **dispensar automáticamente desayunos y comidas** con consistencia optimizada ofreciendo una amplia variedad de opciones.

www.qdispensing.com

EASY DRINK



Easy Drink, una innovadora línea de bebidas, diseñada para **favorecer la hidratación** de pacientes con **disfagia y fragilidad alimentaria**.

Permite elegir entre **bebidas espesas de varios sabores**.

Uniformidad Laboral

En **La Casa del Camarero** somos especialistas en **uniformes** y **vestuario laboral** para el sector HORECA, industrial, sanitario y escolar..

Ofrecemos prendas diseñadas para resistir el ritmo diario de hoteles, restaurantes, cafeterías, comunidades, centros escolares, salud y belleza, **combinando comodidad, durabilidad y moda.**

Nuestro catálogo incluye desde **chaquetas y delantales hasta ropa técnica y calzado profesional**, siempre con la posibilidad de **personalización con logotipos corporativos** para reforzar la identidad de cada negocio.

Más que uniformes, proporcionamos a nuestros clientes una **imagen profesional y coherente** que transmite confianza y eleva la experiencia del servicio.



Trabajamos con las principales marcas

gary's

SKECHERS

AROLY

GRUPO
ADV
by Adversia SL

textil-r

Dian

velilla

PANTER
calzado de seguridad

SECTORES

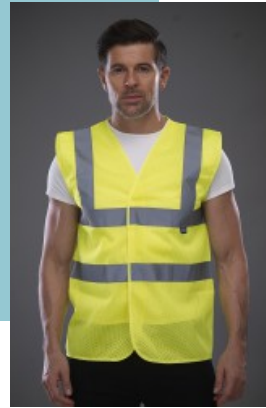
HOSTELERÍA



MANTENIMIENTO



EPI'S



HOTELERÍA



LIMPIEZA



ESTÉTICA



SANIDAD



ESCOLAR





Profesionalidad



Imagen



Comodidad



Servicio y confianza



Personalizaciones Únicas para Uniformidad Laboral y colectivos

Bordados

Mediante el uso meticuloso de hilo y aguja, incorporamos elegantes decoraciones que capturan la esencia de su visión creativa de tu negocio.

DTF (Direct to Film)

Ofrece impresiones vibrantes y duraderas para una amplia gama de textiles.

Serigrafía

Impresión que te permite jugar con el diseño de tu ropa de trabajo como nunca antes.

-Disponemos de maquinaria propia-





DELEGACIÓN ALICANTE

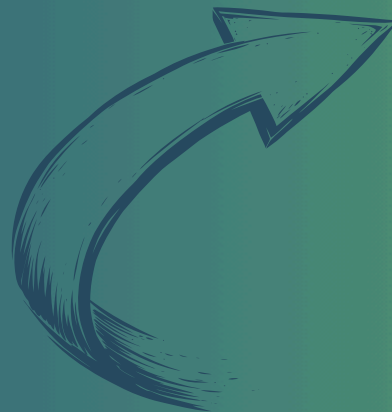
Pol. Ind. La Cala
Carrer Alfaz del Pí, N. 9-11
Finestrat - Alicante
96 680 97 69



96 680 97 69
www.qualynet.net
qualynet@qualynet.net

DELEGACIÓN CASTELLÓN

Pol. Ind. Pont de Cabanes
Avd España, N. 40
Cabanes - Castellón
96 680 97 69



966 811 917
689 04 79 04
www.microservices.es
micro@microservices.es

96 680 21 68
661 39 93 35
www.qualydos.com
qualydos@qualydos.com

96 586 90 05
649 95 83 36
www.qdispensing.com
qdispensing@qdispensing.com

Av. de Ruzafa, 47, 03501 Benidorm, Alicante
96 585 49 22
638 11 82 88
www.lacasadelcamarero.com
tienda@lacasadelcamarero.com