

## DISTRITO CENTRO

# La Sociedad de Plateros de María Auxiliadora es el primer restaurante del país con un desfibrilador

Su responsable, Manolo Bordallo, se decidió finalmente a instalarlo tras lo ocurrido con el central del CCF Gudelj y ahora ha hecho que "todo San Lorenzo-Cristo de Gracia sea un espacio cardioprotegido"



□ El aparato que no quieren que se use nunca, pero que puede salvar una vida en el restaurante





CÓRDOBAHOY 22:37 31/05/23

Muy probablemente, la taberna Sociedad de Plateros de la calle María Auxiliadora, que regenta el cocinero Manolo Bordallo, se ha convertido en el primer establecimiento cardiosaludable de la restauración española, ya que desde hace dos meses cuenta en su interior con un desfibrilador de última generación, además de que ocho de sus empleados han recibido formación de seis horas para usarlo. De modo que en todos los turnos, o lo que es lo mismo, durante todo el horario de apertura hay alguien formado, por si acaso.

Sea o no la primera taberna en tenerlo, que en realidad es lo de menos, se trata de una magnífica iniciativa en la que el propietario llevaba cuatro o cinco años pensando, porque si bien es verdad que en todos sus años allí nadie ha sufrido un infarto, sí se han producido desvanecimientos que han requerido de la presencia de una ambulancia, por lo que se aferró al 'más vale prevenir'. Pero cuando empezó a tantear la posibilidad se topó con una realidad dura: La formación para su uso costaba 1.200 euros por cabeza y el aparato, otros 2.500 más el mantenimiento.

Cartel a la entrada que indica la presencia de un desfibrilador

Tres circunstancias le han ayudado a decidirse finalmente por poner en marcha esta iniciativa hace ya un par de meses. La primera que su hijo termina este año medicina y le ha aconsejado que lo haga; la segunda, lo ocurrido con el central del Córdoba CF Gudelj en el partido contra el Racing de Ferrol el pasado 25 de marzo, a quien un desfibrilador le

salvó literalmente la vida; y la tercera, sencillamente porque es buena persona.

"Yo sé que esto no me va a aportar al restaurante valor económico, pero con que ese aparato pueda salvar una vida bien habrá valido la pena", señala. Además, su establecimiento es muy grande y raro es el sábado en que no se junten a comer entre 150 y 200 personas. El deseo es que no ocurra nada, pero sólo por estadística es más que probable. que algún día hubiera que utilizarlo y más con los calores que se abaten en verano sobre la ciudad.

Hay que decir que Manolo Bordallo buscó la posibilidad de que hubiera subvenciones para este tipo de gastos, pero no encontró nada. "De existir, ahora en campaña más de uno lo habría indicado", comenta.

Finalmente, ahora que los aparatitos de última generación te llegan a costar sus buenos 3.000 euros, mas 1.000 euros al año de manteniendo, ha llegado a un acuerdo con la empresa a través de la fórmula del renting, pagando 58 euros más IVA mensuales, aunque sabe que el desfibrilador no es suyo.

A cambio, contar con ese servicio le aporta al local un cierto "caché de responsabilidad social". No en balde, "solemos colaborar con Cáritas, los Trinitarios o la Cruz Roja", por lo que eso de mirar por los demás lo lleva en la sangre. Es más, cuando lo ha señalado en sus redes sociales lo primero que indica no es que su restaurantes es un espacio cardioprotegido, sino que lo vende como que "el barrio de San Lorenzo-Cristo de Gracia" al completo lo es, porque está "protegido con un desfibrilador de última generación" que "se encuentra, a disposición, Dios quiera que no, al servicio de sus clientes, vecinos y transeúntes".

Porque eso este buen cocinero lo tiene muy claro: El desfibrilador es de uso público. "Si una ambulancia lo necesita le aparecerá en su GPS marcado como punto cardio protegido" o si alguna vez en el Teatro Avanti "ocurriera algo, ya saben que aquí está a su disposición". En definitiva, "es para todo el barrio", señala.

Lo más normal es que su ejemplo cunda pronto en el resto de la restauración. "Creo que lo

van a empezar a aplicar los locales grandes y las empresas de catering como un servicio más que pueden ofrecer", destaca, pero en su fuero interno siempre sabrá que fue el primero.

Como bien indica en su cuenta de Facebook, cinco son las razones por las que "cardioproteger tu empresa":

**Reduce la mortalidad.** En el mundo son muchísimas las muertes que se registran a diario a causa de los paros cardíacos. Ante esta situación, es indispensable tener un espacio cardioprotegido instalando desfibriladores en los espacios públicos , empresas, colegios, centros comerciales o clínicas.

**Garantiza una atención temprana y eficaz.** El 80% de las deficiencias cardíacas ocurren en entornos no hospitalarios. Eso hace que la atención sanitaria no sea prestada en cuestión de segundos, sino que los servicios médicos tarden más de cinco minutos en llegar.

**Usar un DEA es más fácil de lo que se piensa.** Está pensado para que lo pueda usar todo el mundo en momentos de apuro. Sólo es necesario seguir sus instrucciones.

**Mejora la responsabilidad social.** Es una buena forma de comprometerse con la responsabilidad social. Contar con un espacio cardioprotegido dentro de tu trabajo/comunidad protege la vida de tus empleados y de las personas que te rodean.

**Solidaridad social.** Ser un espacio cardioprotegido ayuda a que los lazos entre los individuos se estrechen.