

HOTELES OPTIMA POST COVID-19

ESTRATEGIAS PARA EVITAR CONTAGIOS

RECEPCIÓN



- Toma de temperatura a los huéspedes al momento de hacer su check in, en caso de que la temperatura sea de 37° o más se notifica a Gerente de Recepción quien procederá con protocolo.
- Todo huésped tiene el derecho y libertad de acudir al área de recepción en el momento del día que guste para monitorear su temperatura.
- Se ha implementado la opción de check-out telefónico. El huésped, si así lo desea, ahora podrá comunicarse a recepción para revisar los cargos y realizar los pagos correspondientes, desde la seguridad de su habitación. Una vez se haga el cargo con tarjeta, el huésped sólo tendrá que pasar por su factura, la cual estará disponible en recepción o bien puede ser enviada a su correo.
- Se ha implementado el check-out express. El huésped podrá marcar para notificar su salida, sea dentro o fuera del hotel y recibir su factura por correo electrónico.

RECEPCIÓN



- Como medida de prevención, habrá un kit de higiene disponible en el área de recepción para todos los huéspedes. Estará conformado por gel antibacterial, toallas desinfectantes y pañuelos desechables.
- En todo momento, como medida de prevención, los recepcionistas usan guantes.
- Buscando asegurar una distancia adecuada entre los huéspedes y recepción, se han instalado unas marcas para delimitar la distancia recomendada por la secretaria de salud.
- El equipo de uso diario tal como plumas y llaves son sanitizadas con químicos especiales para eliminar todo rastro de virus, para posteriormente ponerlos nuevamente a disposición del huésped.



RESTAURANTE

- Actualmente contamos con el servicio To Go en nuestros restaurantes y room service.
- Implementación del uso de Código QR a partir del 15 de junio para la visualización de la carta en nuestros restaurantes.



COCINA

- En todo momento, los empleados del área de cocina utilizan cofia, guantes y cubrebocas así como llevan una rutina estricta de lavado de manos y uso constante de gel antibacterial.
- Nuestros estándares están regidos por la NOM 251 emitida por secretaria de salud.





AMA DE LLAVES

- Todas las habitaciones son limpiadas exhaustivamente con artículos desechables y biodegradables.
- Se utilizan químicos aprobados marca a nivel mundial: Ecolab.

ÁREAS PÚBLICAS

- Ante la situación actual del COVID-19, las áreas de salones de fiesta, gimnasio y albercas estarán temporalmente fuera de servicio para el público.
- Las áreas públicas y los elevadores son sanitizados constantemente.
- Para brindar seguridad y bienestar a los huéspedes, en las áreas públicas se encuentran acrílicos con las recomendaciones de la secretaría de salud.
- Se encuentran estaciones en diversas áreas del hotel con gel antibacterial disponible.



BAÑO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Todas las superficies que puedan haber tenido contacto con secreciones respiratorias, orina o heces, son desinfectadas siguiendo las medidas y proceso estándar de control de desinfección.



PROCESO DE LIMPIEZA

- Se limpian todas las manchas visibles antes de la desinfección.
- Se humedecen a fondo con desinfectante todas las superficies.
- Se presta especial atención a la limpieza en zonas que son tocadas con mayor frecuencia, como apagadores, lavabos, manijas de inodoro, manijas de puertas, pasamanos, etc.



NUESTROS PRODUCTOS DE LIMPIEZA SON ALTAMENTE EFECTIVOS PARA LA DESINFECCIÓN



HABITACIONES



FRECUENCIA:

Cada registro de salida de huésped

SANITIZACIÓN

- Se sanitiza la habitación posterior al registro de salida de cada cliente.
- La sanitización se hace por medio de nebulizador.
- Se sanitiza manualmente las chapas, apagadores, teléfonos y artículos de fácil contacto.



NUESTROS PRODUCTOS DE LIMPIEZA SON ALTAMENTE EFECTIVOS PARA LA DESINFECCIÓN



MUEBLES Y ACCESORIOS

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El COVID-19 se propaga principalmente a través de gotas de estornudos, tos y habla. Por ello, la desinfección de las superficies como inmobiliarios y accesorios, es importante en nuestro programa de control de infecciones.

PROCESO DE LIMPIEZA

- Se limpian todas las manchas visibles antes de la desinfección.
- Se humedecen a fondo con desinfectante todas las superficies.
- Se presta especial atención a la limpieza en zonas que son tocadas con mayor frecuencia, como apagadores, lavabos, manijas de inodoro, manijas de puertas, pasamanos, etc.
- El COVID-19 tiene más posibilidades de sobrevivir en zonas porosas que en no porosas, nuestras habitaciones no cuentan con espacios porosos.



NUESTROS PRODUCTOS DE LIMPIEZA SON ALTAMENTE EFECTIVOS PARA LA DESINFECCIÓN

SUPERFICIES Y UTENCILIOS DE COMIDA

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La limpieza y desinfección de superficies y equipo que tiene contacto con los alimentos es un componente importante en la rutina del control de infecciones. Por ello, es que seguimos diligentemente los procesos actuales.

PROCESO DE LIMPIEZA

- Seguimos los procedimientos actuales de limpieza y desinfección de superficies.
- Se utilizan desinfectantes contra virus para la desinfección de los utensilios.
- Se desinfectan con un limpiador adecuado las superficies que tienen contacto con los alimentos para eliminar el virus.



NUESTROS PRODUCTOS DE LIMPIEZA SON ALTAMENTE EFECTIVOS PARA LA DESINFECCIÓN



LAVANDERÍA

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La lavandería es un componente importante en la rutina del control de infecciones. Cobijas, almohadas y otros tipos de tela que sean partes clave de la cama, así como ropa, son esterilizadas en el secado y/o planchado en alta temperatura.

PROCESO DE LIMPIEZA

- Los componentes de la cama se manejan con precaución al llevarlos al carrito de ropa para evitar su contacto con otras prendas o superficies.
- Se realiza una rigurosa clasificación y desinfección del carrito de ropa.
- Todas las áreas de contacto y almacenamiento de blancos son selladas y desinfectadas.



NUESTROS PRODUCTOS DE LIMPIEZA SON ALTAMENTE EFECTIVOS PARA LA DESINFECCIÓN



PISOS Y ALFOMBRAS

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Pisos de azulejos y alfombras son una fuente común de infecciones y es por ello que se realiza limpieza profunda en estos después de cada salida del huésped.

PROCESO DE LIMPIEZA

- Los pisos con alfombra son rociados con desinfectantes apropiados.
- Los pisos son limpiados y desinfectados con un trapeador húmedo, para evitar la dispersión del polvo.
- Todo el equipo utilizado en el proceso de limpieza debe ser desinfectado una vez se haya dejado de usar.



NUESTROS PRODUCTOS DE LIMPIEZA SON ALTAMENTE EFECTIVOS PARA LA DESINFECCIÓN



PURIFICACIÓN DEL AIRE



FRECUENCIA:

Habitación
1
al día

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Se protegen todas las áreas que pueden tener contacto con los alimentos.

PROCESO DE LIMPIEZA

- Se vacía y cierra el área de trabajo antes de empezar con el proceso.
- Se rocía uniformemente de arriba hacia abajo, luego de izquierda a derecha.
- Se abren puertas y ventanas para ventilar el área desinfectada.
- Se limpian cuidadosamente todas las áreas que hayan tenido contacto con alimentos.



NUESTROS PRODUCTOS DE LIMPIEZA SON ALTAMENTE EFECTIVOS PARA LA DESINFECCIÓN



BASURA



FRECUENCIA:

Habitación
1
al día

CLIENTE

- Se realiza desinfección del cesto de las habitaciones diariamente.
- Todos los pañuelos y máscaras usados son depositados en un contenedor hermético.

PERSONAL

- Se realiza desinfección del cesto de las habitaciones diariamente.
- Cada bolsa de basura se sella antes de tirarse.



NUESTROS PRODUCTOS DE LIMPIEZA SON ALTAMENTE EFECTIVOS PARA LA DESINFECCIÓN

CONTACTOS

CDMX:

MARICELA RIVAS
MOVIL: 55 48707567
MARICELA.RIVAS@HOTELESOPTIMA.COM

BAJÍO:

LORENA ROJAS
MOVIL: 477 130 5754
LORENA.ROJAS@HOTELESOPTIMA.COM

COURTYARD MONTERREY SAN JERÓNIMO/VALLE:

ONEYDA ALONSO
MOVIL: 55 1691 5954
ONEYDA.ALONSO@HOTELESOPTIMA.COM

WYNDHAM GARDEN MONTERREY NORTE:

ANA VEGA
MOVIL 81 8161 8033
ANA.VEGA@HOTELESOPTIMA.COM

COURTYARD MONTERREY AEROPUERTO:

DANIEL GARZA
MOVIL: 81 14135669
DANIEL.GARZA@HOTELESOPTIMA.COM

HAMPTON INN MONTERREY AEROPUERTO:

CAROLINA MORALES
MOVIL: 81 15538910
CAROLINA.MORALES@HOTELESOPTIMA.COM

FAIRFIELD INN MONTERREY AEROPUERTO:

RAMIRO MONTES
MOVIL: 81 1553 8914
RAMIRO.MONTES@HOTELESOPTIMA.COM

HAMPTON INN GUADALAJARA AEROPUERTO Y HOLIDAY INN EXPRESS GUADALAJARA AEROPUERTO:

MIRIAM FRAGOZO
MIRIAM.FRAGOZO@HOTELESOPTIMA.COM

HILTON GARDEN INN VERACRUZ BOCA DEL RÍO:

CONNY GONZALEZ
MOVIL: 33 3662 4645
CONNY.GONZALEZ@HOTELESOPTIMA.COM

RADISSON DEL REY TOLUCA:

EDELMIRO LOZANO
MOVIL: 656 748 2810
EDELMIRO.LOZANO@HOTELESOPTIMA.COM