



ACCIONES PREVENTIVAS PARA CUIDAR SU SALUD DISFRUTANDO EN LA PLAYA

Leía en un artículo de los muchos que hoy puedes ver en la red o escuchar en plataformas que en una encuesta realizada a cien personas cual sería el factor que determinaría el decidir viajar una vez que se reestablezcan los protocolos para poder realizar dicha actividad y lejos de pensar que la económica iba a ser la primer causa que se pensará esta quedo detrás de dos puntos que estuvieron en dicha encuesta y fueron: Respeto de acciones de sanidad en los hoteles y el tema flexibilidad en tarifas lo cual nos hizo reaccionar previo a varios hoteles a trabajar en estos puntos incluso antes de que Gobierno Federal nos mandara listado de puntos a tomar en cuenta y así nuestros huéspedes a su regreso tengan la confianza de que estos temas serán tomados con seriedad para lograr que sus vacaciones sean una verdadera experiencia e iniciamos con estos doce puntos básicos avalados al momento por nuestro director y el comité directivo y operativo de los hoteles figurando estás acciones:

- ✓ **Instalación de cabina sanitizante.** - Si no cuidamos el staff a su ingreso y salida sería irresponsable el no tomar temperatura limpiar su calzado, y la limpieza de su ropa con los shots que emiten estas cabinas.
- ✓ **Servicio médico para aplicación de test rápidos para staff.** – No tan solo tomar temperatura o usar gel como lo haremos será necesario para proteger a otros sino determinar nadie ha tenido sintomática de la pandemia que nos aqueja y para ello los médicos 24 horas. in house a cada miembro de esta "Familia Friendly" realizarán cuestionarios para conocer y dar seguimiento a la salud de lo más valioso de la empresa, "Su talento humano"
- ✓ **Uso de caretas obligatorio para todo el staff.** – Necesarios estos puntos ya se tienen las caretas y cambio constante de cubrebocas, lo cual nos limita a no demostrar con una sonrisa el gusto que nos da ver a un cliente a "transmitir una sonrisa con los ojos". para ello habrá forma, ahora tendremos que sonreír con los ojos saludar con los pies, no lo sabemos, pero la calidez no se perderá nunca.
- ✓ **Lavado de vajillas y cristalería arriba de los 80°.** – La mejor forma de sanitizar lo que tendrá a su mano el huésped será lavado de loza y cristalería en máquinas lavalozas supervisadas en temperatura e inyección de líquidos que se requieran adicional de manejar protocolos de traslado del equipo a los bares y restaurantes para garantizar higiene como lo marcan las normas, temporalmente no manejaremos modelo de cilindro para refill.
- ✓ **Instalación de geles sanitizantes.** - En todas las áreas en cada entrada de centros de consumo y oficinas con productos autorizados arriba de los 70°.
- ✓ **Sanitización de habitaciones con lavados a alta temperatura.** – Blancos, cortinas y limpieza de superficies, control remoto, teléfono y aquellos comodites que e cliente use para su estancia confortable. (Se quitan elementos como carpetas de servicios que se sustituyen por digitales descargables entre otros).



- ✓ **Shock de cloro en albercas y filtrado continuo.** -Aunque las albercas bien supervisadas y con aplicación de producto cada noche son seguras se estará verificando cada dos horas al igual que la correcta filtración de estas para lo cual se realizó mantenimiento mayor a esta estación de maquinaria de albercas y chapoteadero.
- ✓ **Desinfección de superficies de contacto.** – Mesas, camastros, sillas, paredes y demás que de manera continua tienen contacto con clientes serán expuestas a procesos de limpieza, desinfección con químicos verificados de manera continua.
- ✓ **División de zonas de seguridad a través de separaciones físicas.** -En la recepción, comedores de colaboradores y demás que se requiera incluso montajes en salones con su sana distancia.
- ✓ **Sustitución de auto servicio de bufets añadiendo servicio ilimitado a la carta.** – El cliente no manipulará cucharas, platos ni charolas, ahora nos tocará con gusto llevarles el platillo a su mesa, servirles de la línea lo que vean y deseen de manera ilimitada claro esta y para ello habrá cocineros especializados en dicho manejo.
- ✓ **Desinfección en charolas de condensación de aires acondicionados.** – La filtración del aire y limpieza de todo el sistema de aires; así como de los controles se han ajustado para que den confort y seguridad en su próxima estancia.
- ✓ **Capacitación continua en protocolos de acción.** El área de calidad, talento humano y demás están informándonos de manera continua las reglas que marca la autoridad, certificaciones y demás puntos que debemos dominar para que a todo momento cuidemos de la salud de los dos grandes activos de la empresa “Nuestros clientes y nuestro talento humano”.

Esto es tan solo algo de lo mucho que haremos más estaremos atentos para aplicar todo lo que la autoridad nos indique por lograr superar sus expectativas en un ambiente sano, relajado y lleno de nuevas experiencias para disfrutar. “El mundo cambio, nosotros aprendimos y nos hemos reinventado”.

JORGE A PERALTA GAP

ENCARGADO DE ATRAER CLIENTES QUE QUIERAN VIVIR LA MEJOR EXPERIENCIA VACACIONAL EN EL PARAISO LLAMADO PUERTO VALLARTA

FRIENDLY VALLARTA
MIO VALLARTA

#ElHotelMasAmigable
#Business&Fun