



## **PLAN DE MEJORAMIENTO DE LIMPIEZA Y SANITIZACION**

La salud, la seguridad y sobre todo el bienestar de nuestros huéspedes y del personal son de suma importancia y por tal motivo son nuestra prioridad. En **HOTEL COPPER CANYON BOUTIQUE** seguimos monitoreando las situación actual o futura que pudiera prevalecer ante la pandemia que se nos presentó con el fin de conocer las recomendaciones emitidas por las autoridades competentes con el fin de garantizar un entorno limpio y seguro para todos.

**HOTEL COPPER CANYON BOUTIQUE** ha tratado a lo largo de sus años operando de brindar un servicio de calidad que cumple con todas las expectativas de nuestros actuales y futuros clientes y seguir permaneciendo en el gusto de las personas.

A raíz de lo que lo está aconteciendo actualmente en relación al COVID-19 hemos desarrollado un exhaustivo plan de limpieza que consiste en medidas más detalladas de limpieza de los posibles lugares más expuestos a contaminación y propagación del virus, se ha tratado de implementar a cada departamento las medidas de seguridad necesarias para el óptimo funcionamiento de su área, con el fin de mantener la salud y bienestar de nuestros empleados y huéspedes.

Apegándonos siempre a las recomendaciones emitidas por la autoridad competente al igual que apoyándonos en los lineamientos que nos comparten la asociación de hoteles en el estado.

## **SALUD DE LOS EMPLEADOS Y HUESPEDES:**

El bienestar y seguridad de nuestros huéspedes son parte fundamental de nuestro hotel siendo la prioridad número uno.

Por tal motivo se implementó los lineamientos en cuestión de seguridad e higiene con el fin de evitar la propagación del virus COVID-19 y proteger la salud de ellos mismos.

Permanecerán cerradas las áreas sociales, como alberca, gimnasio, salones privados, con el fin de mantener la seguridad de nuestros huéspedes y empleados.

Se colocaron estaciones antibacteriales para desinfectar las manos de todas las entradas del hotel, área de recepción, ascensores y baños.

## **PROTOCOLO HUESPED:**

El personal de recepción cuenta con una mampara evitando el contacto con los huéspedes y demás personal, así mismo deberán de llevar puesto en todo momento un cubre-boca correctamente, usaran guantes al hacer algún intercambio con nuestros huéspedes.

Frente al mostrador se colocaron señalamientos donde los huéspedes deben colocarse con el fin de mantener un distanciamiento físico apropiado.

Llaves de habitación: Todas las llaves se desinfectan previamente antes de proporcionarlas a nuestros huéspedes.

Encuesta: antes de hacer Check-in el recepcionista le entrega al futuro huésped una encuesta (se anexa), donde se señalan ciertos puntos importantes que nos ayudaran como foco rojo para prevenir cualquier contagio posible. (Es requisito contestar la encuesta para poder acceder al hotel como huésped).

Toma de temperatura: la temperatura de los huéspedes se estará tomando a su llegada, cualquier persona que muestre un temperatura superior a los 38°C /100.4 °F será trasladado a una área privada, donde después de unos minutos se le volverá a tomar su temperatura si el termómetro marca la misma temperatura se le hará la propuesta de llevarlo a alguna unidad médica, ya que los huéspedes que presenten temperatura no podrán ingresar al hotel como medida preventiva del virus.

Señalamientos: Se han colocado señalamientos en todas áreas internas del hotel con el fin de recordarlos a nuestros huéspedes y empleados los importantes que es seguir los protocolos de seguridad e higiene y mantener la sana distancia durante esta contingencia.

Elevador: El uso del elevador se únicamente con dos personas manteniendo su distancia por tal motivo se colocaron dentro del elevador una señales donde se tienen que colocar cada uno de los huéspedes o personal que lo use.

### PROTOCOLO EMPLEADOS:

Para nuestro hotel lo primordial siempre ha sido y será el bienestar de nuestros empleados por tal motivo desde el inicio de la contingencia se decidió descansar al personal más vulnerable, con el fin de evitarles cualquier tipo de malestar y poner en riesgo su salud.

El resto de los empleados que siguen asistiendo a laborar al hotel, a raíz de esta contingencia se enfatizó más el otorgarles diariamente el material de seguridad necesario dependiendo del área a la cual pertenecen y supervisar que hagan uso de este correctamente, con el fin evitar cualquier tipo de contagio o propagación del virus.

### RECEPCION:

Cubre-boca.

Guantes.

### AREAS:

Careta.

Cubre-boca.

Guantes.

### CAMARISTA:

Malla para cabello.

Cubre-boca.

Careta.

Bata desechable.

Botas desechables.

Guantes desechables/ hule.

### MESEROS:

Malla para cabello.

Careta.

Cubre-boca

Guantes deséchales.

Mandil desechable.

### MANTENIMIENTO:

Cubre-boca.

Careta.

Guantes desechables.

### COCINA:

Malla para cabello.

Cubre-boca

Guantes desechables.

Mandil desechable.

Temperatura: Al inicio de jornada de cada empleado se les estará tomando la temperatura y llevando un registro de las tomas al inicio y a la salida de la jornada, en caso de presentarse alguna inconsistencia con alguno de ellos se seguirá el mismo protocolo que con nuestros huéspedes.

Si algún empleado se llegara a sentir mal o sentir algún síntoma relacionado con el COVID-19, solo tendrá que comunicarlo al hotel, para estar enterados y darle el seguimiento necesario.

Lavado de mano: Se ha instruido a todos los empleados a seguir las técnicas de lavado de manos correctas, por lo menos cada 60 minutos o cuando vayan al baño, estornuden, contacto con otra persona, sonarse la nariz, al terminar de barrer, trapear, comer, tomar su descanso, y antes o después de empezar su jornada laboral.

El personal femenino y masculino cuenta con un baño ajeno al de los huéspedes en el cual tienen disponible, jabón para manos, papel de secado y gel desinfectante.

El personal que está más expuesto (camaristas, áreas), se les solicito que unos 15 minutos antes de terminar su jornada laboral, tendrán que tomar un baño y cambiar su ropa con el fin de brindarles un poco más de seguridad al momento de llegar con sus familias.

### PROTOCOLO LIMPIEZA AREAS COMUNES:

Áreas comunes: Se solicitó al personal de áreas enfatizar la frecuencia de limpieza de todos los lugares comunes y públicos del hotel, sobre todo aquellas superficies de alto contacto, como mostradores de recepción, elevadores, botones de elevador, manijas, puertas de baño, mesas y más.

Se optó por retirar las salas de recibidor al igual que cerrar temporalmente los centros de trabajo que se encuentran en los pisos, como medida de seguridad para evitar el acercamiento entre personas.

## HABITACIONES:

Nuestro hotel ha optado que una vez que una habitación es vacía se deja fuera de servicio por un periodo de 48 horas, una vez pasado este tiempo, se lleva a cabo la limpieza con los protocolos desinfección se utiliza un sanitizante certificado, y una solución de hipocloritode sodio al .5%.

Señalándoles lo indispensable que es hacer énfasis en la limpieza de la mayoría de los objetos dentro de la habitación más expuestos, tales como lo son televisores, manijas de puertas, cadenas de persianas, apagadores, apagador de lámparas, cajones, aire acondicionado y más.

Se optó por eliminar los menús que se encontraban dentro de cada habitación con el fin de reducir el riesgo de contagio, por tal motivo se optó por una aplicación donde se encontrara toda la información además de los menús del hotel.

Lavandería: Referente a todos los blancos utilizados diariamente tales como son la ropa de cama, toallas, almohadas se cambia diariamente una vez que ya la habitación haya pasado por sus 48 horas FS, en el caso de las ocupadas de igual manera se hace el cambio completo la camarista la traslada al área de lavandería para hacer el proceso de lavado que normalmente se hace.

Si la camarista llega a notar alguna anomalía en la ropa de cama, o residuos se coloca en una bolsa cristalina y se notifica a la persona de lavandería para que lleve un proceso de lavado diferente y por separado con dicha ropa.

## SERVICIO DE RESTAURANTE:

En lo que concierne al servicio de alimentos y bebidas se continúa reforzando todos los métodos de seguridad e higiene en cuestión de proceso, empaque de alimentos.

Se retiraron mesas del área de restaurante y se colocaron más separadas con el fin de que se respete la distancia requerida entre los comensales que se encuentren en el área de comedor.

El servicio de buffet: Sigue funcionando solo que personal de meseros los cuales usan el equipo de protección adecuado, son los encargados de llevar a la mesa del comensal lo que este haya solicitado del buffet la comida servida va cubierta cuidadosamente, o vista filada, con la finalidad tener la mayor seguridad posible al momento de servir los alimentos y cuidar la salud de nuestros huéspedes. Como se mencionó anteriormente los menús se retiraron optando por usar menús de un solo uso para minimizar la exposición y contacto.

Todos los cubiertos están cuidadosamente empacados para evitar cualquier tipo de contaminación.

Servicio de habitación: Se siguen las mismas medidas de seguridad la comida se envía cuidadosamente empacada y el personal va cuidadosamente protegido evitando cualquier tipo de contacto.

El desarrollo de dichas prácticas se centran a fin de salvaguardar la salud y el bienestar de nuestros huéspedes y empleados, con gusto damos la bienvenida para que disfrute cómodamente de un ambiente seguro.