

Programa de Certificación Sanitaria Denominado Stay Safe&Clean





Orgullosamente les comunicamos que somos la primera cadena hotelera mexicana en anunciar nuestro programa de certificación sanitaria denominado Stay Safe&Clean, basado en el cumplimiento de estrictos protocolos de higiene y sanitización, debidamente auditados y certificados con el objetivo principal de que nuestros huéspedes y clientes sientan la mayor confianza y seguridad en nuestros hoteles.

Stay Safe&Clean, es el resultado de un profundo análisis de estándares nacionales e internacionales para definir las acciones integrales en torno a la limpieza y desinfección de nuestros hoteles en todas sus instalaciones, las cuales implican tres grandes gestiones:



- 1. Protocolos:** Stay Safe&Clean, está soportado por normas y medidas desarrolladas por la empresa Ecolab, líder mundial en productos y servicios para asegurar ambientes limpios y seguros, que funcionen de manera eficiente y logren alcanzar metas de sustentabilidad.
- 2. Procedimientos:** En conjunto con Ecolab, perfeccionamos nuestros procesos acorde a las nuevas exigencias de protección que incluyen trabajos de limpieza profunda antes de la apertura de los hoteles y durante su operación, así como en los procesos periódicos. Realizamos también nuevas capacitaciones y entrenamientos al personal acorde a las exigencias sanitarias que requieren estos nuevos tiempos.
- 3. Certificación:** Para certificar nuestro programa Stay Safe&Clean, después de comparar algunas compañías certificadoras, hemos elegido a la empresa Cristal International Standars, por brindar servicios basados en modelos de calidad mundial como el Codex Alimentarius, HACCP-Hazard Analysis Critical Control Point Certification, OMS European Commission Health & FoodSafety y por ser miembro activo y parte del panel de expertos para diseño de estándares del sector turístico de ABTA



Nuestra certificación y procedimientos tienen una amplia cobertura en todas las áreas del hotel, serán un proceso de mejora continua y nos iremos adaptando a las nuevas tendencias, a continuación les compartimos un resumen de las principales acciones:

Habitaciones: Se realiza un procedimiento especial a las áreas de mayor contacto. Limpieza profunda y desinfección continua desde manijas de acceso, detalle de todo el mobiliario hasta controles de luz y tv, enchufes, así como todos los accesorios y puntos de contacto de baños.

Alimentos y Bebidas: Limpieza y desinfección continua del 100% del mobiliario, vajillas, cristalería, plaque, menús, suministros, etc., así como equipos y utensilios de cocina. Tratamiento diferenciado a superficies de contacto con alimentos, así como limpieza profunda y desinfección a las cocinas, almacenes, bodegas y back of the house.



Áreas públicas: Limpieza y desinfección continua de motor lobby y acceso del hotel, pasillos, lobby, recepción, gimnasios, albercas, salones de juntas y banquetes, Kids Club, SPA, máquinas de hielo, botones de elevadores, pasamanos, campanas de equipaje, equipos de cómputo públicos, bodegas, por mencionar algunos ejemplos.

Áreas de Colaboradores: Entrenamiento especial y capacitación a nuestros colaboradores, así como desinfección de oficinas, comedores, baños y área de personal. Utilización de gel desinfectante, cubrebocas, guantes y lavado constante de manos, entre otros. Nos estamos preparando y reinventando a través de todas estas acciones que reflejan nuestro compromiso con nuestros clientes, socios comerciales y colaboradores, con la firmeza de poder cumplir y satisfacer las nuevas expectativas para hacer de sus próximos viajes, experiencias más seguras y placenteras.