



caminoreal[®]
HOTELS

NUEVOS PROTOCOLOS DE HIGIENE “REAL CLEAN”

RESUMEN PARA AREA COMERCIAL
Junio 12, 2020



LANZAMIENTO DEL PROGRAMA

Camino Real Hotels lanza su programa REAL CLEAN, que refuerza el compromiso con sus clientes y colaboradores de ofrecer seguridad e higiene durante su estancia o visita a sus hoteles, sin perder la calidad y el tradicional servicio de la hospitalidad mexicana que ha caracterizado a ésta empresa por más de 50 años.



PROTOSCOLOS PARA INGRESAR AL HOTEL

- ★ Filtro de sanidad antes de ingresar a las instalaciones para clientes y colaboradores que incluye.
- ★ Medición de temperatura corporal.
- ★ Tapetes desinfectantes de calzado.
- ★ Gel antibacterial.
- ★ Uso de cubrebocas, además de la desinfección de manos con gel o toallas antibacteriales antes de ingresar al hotel.
- ★ Algunos hoteles cuentan con arco de desinfección en la entrada del hotel.
- ★ En Check In.
- ◆ Cuestionario de detección de síntomas al registrarse.
- ◆ Cristal divisorio en la recepción para atención segura y confiable de los huéspedes.



RESUMEN PROTOCOLOS HABITACIONES

- ★ Desinfección directa en todas las superficies, muebles, y artículos como control remoto, plancha etc. con productos químicos especializados y amigables con el ambiente.
- ★ Además desinfección por medio de nebulización.
- ★ Gel antibacterial y cubrebocas disponible en las habitaciones.
- ★ Lavado de blancos y toallas con temperatura y productos que garantizan su desinfección.
- ★ Pastillas de desinfección en ductos de aire acondicionado.



ÁREAS PÚBLICAS

- ★ Desinfección directa en todas las superficies con productos químicos especializados y amigables con el ambiente.
- ★ Sanitización de elevadores con equipos permanentes de ozono además de la desinfección directa constante.
- ★ Señalización de sana distancia en áreas públicas.
- ★ Toallas sanitizantes en gimnasio (cuando se permita abrir).
- ★ Camastros y toallas de alberca desinfectados.



ALIMENTOS Y BEBIDAS

- ★ Nueva distribución de mesas para mantener sana distancia.
- ★ Disposición de gel antibacterial.
- ★ Limpieza de mesas y superficies constante.
- ★ Equipamiento del mesero para atender sin contacto físico.
- ★ Menú descargable por código QR y menú desechable disponible.
- ★ Cubiertos y servilletas entregados en bolsa individual.
- ★ Alimentos y bebidas se sirven cubiertos.
- ★ Room service sin contacto, se entrega fuera de la habitación.
- ★ Nuevos montajes en salones de eventos que permiten mantener sana distancia.
- ★ Los salones se desinfectan antes y después de cada evento.