

# VIAJA

con **confianza** 

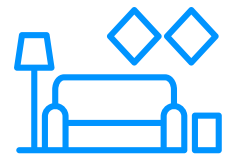
**Programa de seguridad e higiene  
para grupos y banquetes.**

POSADAS®



# Plan de limpieza y desinfección para grupos y banquetes

Como parte de nuestro programa de seguridad, higiene y flexibilidad para volver a viajar y hospedarte con nosotros, “Viaja con Confianza”, y bajo el mismo esquema, desarrollamos un plan de limpieza y desinfección, así como una serie de recomendaciones para grupos, convenciones y los distintos eventos que se derivan de éstos (como reuniones, conferencias, encuentros sociales, bodas y banquetes).



## 1. Áreas Públicas

Siguiendo las indicaciones de las autoridades sanitarias, desarrollamos este plan con estrictos protocolos de desinfección para que puedas disfrutar de nuestras áreas públicas y llevar a cabo eventos de cualquier tipo con tranquilidad y absoluta confianza. Para mayor seguridad, hicimos una colaboración con 3M División Comercial de Productos para Limpieza y Desinfección y se determinó el uso de productos bactericidas, virucidas y fungicidas –los cuales están aprobados contra el SARs-CoV-2 por la Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos (EPA, por sus siglas en inglés)– en las distintas áreas de nuestros hoteles.



## Principales acciones:



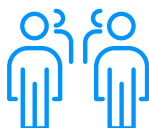
**Cierre de áreas no esenciales:** Los espacios de reunión pública no esenciales como bares y áreas recreativas para niños se mantendrán cerrados hasta nuevo aviso. Estaremos atentos a las indicaciones de las autoridades y organismos de salud para informar cuándo será posible su apertura y cuáles serán los protocolos de ingreso. Hasta nueva indicación, éstas son las medidas básicas que se realizarán en eventos y banquetes.



**Accesos y número de personas:** Nuestros colaboradores te informarán en todo momento sobre los protocolos de acceso a las distintas áreas públicas para no rebasar el máximo de personas permitidas y mantener el distanciamiento social.



**Estaciones de gel antibacterial:** A través de la debida señalización, se indicarán los lugares donde podrás disponer de gel antibacterial en todo momento.



**Espacios con máximo de personas:** En nuestras tiendas, salones de eventos, restaurantes y elevadores se mantendrán las medidas de distanciamiento social y se acatará el número máximo de personas que determinen las autoridades.

## Acciones:

- Se tomará la temperatura corporal a todos los asistentes.
- El uso de cubrebocas será altamente recomendado en todas las áreas públicas.
- Se colocarán tapetes desinfectantes en todos los accesos al hotel.
- Evita el contacto físico como saludos de beso, mano o contacto general.
- Respetar el distanciamiento social de metro y medio entre personas.
- Atiende los señalamientos en las áreas públicas del hotel.
- En caso de estornudar o toser, hazlo cubriéndote con un pañuelo desechable o con la parte interna del codo.
- No olvides lavar tus manos frecuentemente, durante 20 segundos y aplicar gel desinfectante disponible en el hotel.
- Se limitará la ocupación de los elevadores a 4 personas, todas mirando hacia una esquina diferente.

## 2. Limpieza de áreas públicas antes, durante y después del evento



Porque queremos que sigas disfrutando de tus eventos en nuestros hoteles, el plan contempla un plan de limpieza y desinfección que iniciará por lo menos 24 horas antes con productos 3M, mismo que se repetirá una vez que haya terminado. Sin embargo, en las distintas áreas públicas como foyer, baños, pasillos y lobby se incrementará la frecuencia del proceso de limpieza y desinfección durante el día.

### **Baños:**

- Se limitará el acceso a los baños para evitar aglomeraciones; se respetará el distanciamiento social en las filas de espera.
- Las instalaciones de los baños deberán de ser desinfectadas cada 30 minutos, o antes de requerirse, con los productos 3M autorizados.
- En todos los baños se facilitará el uso de gel antibacterial y toallas desinfectantes.
- Se colocarán toallas desechables para el secado de manos.

### **Foyer:**

- Se colocarán dispensadores con gel antibacterial, al igual que toallas desinfectantes, con mayor prioridad junto a puertas, elevadores y teléfonos.
- Toda la papelería será retirada.



## 3. Plan de limpieza para eventos y banquetes



Hemos considerado una serie de estrategias para asegurar que todo se llevará a cabo bajo las más estrictas medidas de seguridad e higiene; éstas involucran a nuestros colaboradores, al personal y a los proveedores que estarán a cargo del desarrollo de tu evento.

### Compromiso de colaboradores

Por tu seguridad, todos nuestros colaboradores portarán en todo momento mascarilla, careta y guantes de protección. Además estarán en constante capacitación para atenderte y resolver todas tus dudas.

### Acciones:

- Si tú eres cliente o coordinador de eventos, deberás realizar un registro previo de asistencia a través de la plataforma digital de tu preferencia. De igual modo, te recomendamos contar con una base de datos de todos los asistentes, que contenga información de antecedentes médicos generales, información de vuelos y transportaciones locales.
- Te recomendamos evitar el intercambio de artículos como souvenirs, promocionales, impresos o giveaways; en caso de realizarlo, deberás seguir todos los protocolos de desinfección antes de entregarlos.
- En salas y salones grandes se mantendrá el distanciamiento social y el uso de cubrebocas será obligatorio.
- En salas y salones de menor tamaño, el uso de caretas será obligatorio.
- El uso de guantes será obligatorio para la manipulación de elementos o accesorios como micrófonos, controles, computadoras, proyectores, etc.
- Se desinfectará el equipo audiovisual antes y después de cada uso.



- Se colocarán micrófonos de manera individual por asistente en caso de existir presídium.
- En salones y salas se recomienda mantener una temperatura entre 23 °C y 26 °C.
- A los micrófonos se le colocará una almohadilla protectora para minimizar el contacto directo.
- Para hacer exposiciones, se mantendrá una distancia de 2.5 metros entre expositor y asistentes.
- Se realizarán aspersiones diarias en áreas de bodegas y mobiliario para mantenerlo desinfectado previo a cada uso o evento.
- Se designarán áreas específicas para descargas y recepción de proveedores, así como un espacio para la desinfección del material entregado.
- Nuestro sistema de aire acondicionado utiliza iones negativos, los cuales reducen las partículas dispersas en el aire que pudieran causar enfermedades respiratorias. Además, neutralizan olores, refrescan el ambiente y disminuyen la contaminación del aire.
- Durante las sesiones de preguntas y respuestas, el micrófono estará a cargo de uno de nuestros colaboradores o persona asignada por el organizador.
- Para evitar contacto con los asistentes, uno de nuestros colaboradores controlará el acceso con lectores de barras o otros dispositivos digitales; los asistentes deberán mantener su distancia y mostrar acreditación para el acceso a salones o salas.



## 4. Limpieza y desinfección para cada tipo de montaje

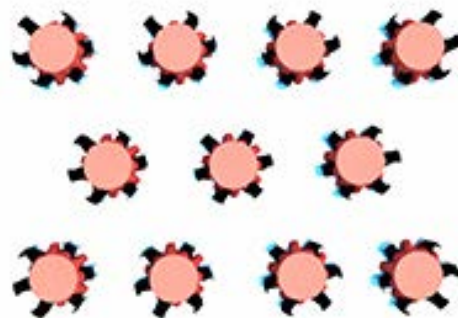
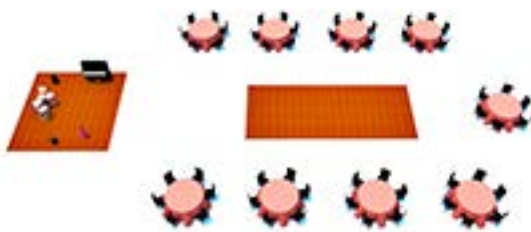


Mantendremos las medidas necesarias de acuerdo a cada tipo de montaje, considerando el número de asistentes y espacio asignado\*.

### Acciones:



- **Auditorio:** De acuerdo al volumen de cada sala de juntas y/o salón, se considerará una persona por cada 2 metros cuadrados.
- **Imperial:** Se mantendrá una distancia de 1.5 metros.

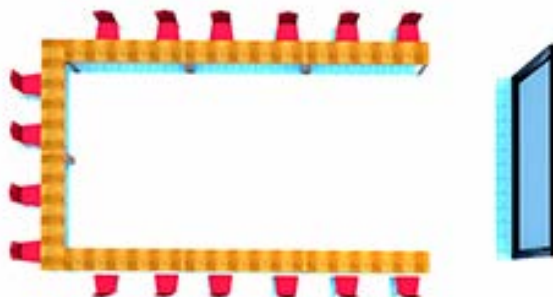


- **Banquete:** Montaje máximo de 6 personas por mesa redonda; se mantendrá una distancia entre mesas de 1.5 metros; se considerará una separación mínima de 2 metros entre pistas de baile y/o escenarios para grupos musicales y mesas.

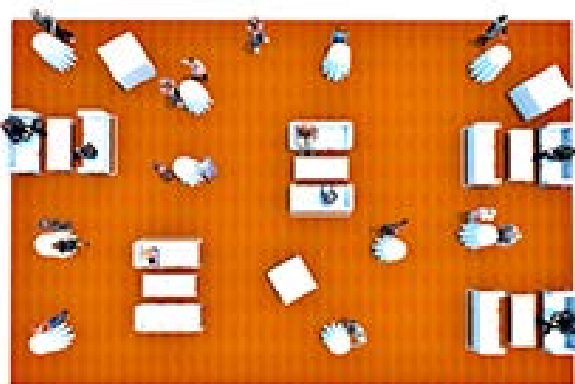
\*En caso de existir excedentes de mesas y sillas en cualquier evento, recomendamos retirarlos para garantizar el distanciamiento social.



- **Media luna:** Montaje de 4 personas por mesa redonda; se mantendrá una distancia mínima de 1.5 metros entre mesas.



- **Herradura:** Se mantendrá una distancia de 1.5 metros.



- **Cóctel:** Se considerará 1 persona por cada 2.20 metros cuadrados; en caso de contar con mesas cocteleras y/o mobiliario lounge, se considerará una persona por cada 1.5 metros cuadrados. Se mantendrá una distancia mínima entre mesas de 1.5 metros.



- **Escuela:** Se mantendrá una distancia de 1.5 metros entre cada asistente; aplica también para presidium.





## 5. Alimentos y bebidas

Porque queremos que sigas disfrutando con confianza de los mejores alimentos, su manejo se hará bajo el Distintivo H, un reconocimiento que cumplimos bajos los lineamientos que la Secretaría de Turismo y la Secretaría de la Salud marcan como estándares de higiene de la Norma Mexicana NMX-F605 NORMEX 2015. Por otro lado, nuestros colaboradores respetarán el distanciamiento social, además de utilizar cubrebocas, guantes y cofias en todo momento. Además de que nuestras cocinas, equipos y áreas de preparación estarán en constante desinfección.

### Acciones:

#### Menaje

- Colocaremos mantelería previamente desinfectada a 60 °C.
- Todo el menaje de la mesa: loza, cristalería, plaqué y servilletas estará desinfectado con temperaturas mayores a 80 °C.
- Nuestros colaboradores montarán y manipularán el menaje con guantes en todo momento.
- Se suspenderá el uso de condimentos compartidos: sal, pimienta y otros; se proporcionarán de manera individual.

#### Servicio emplatado:

- Los alimentos irán cubiertos desde el área de cocina, hasta que los reciba el invitado.
- Nuestros colaboradores deberán usar su equipo protector en todo momento.
- **Canapés:**
- Todo el servicio de canapés, deberá ser presentado y servido de manera individual.
- Se manejarán exclusivamente en estaciones y tendrán una separación mínima entre cada pieza, para evitar interacción entre invitados.
- Toda estación estará asistida por uno de nuestros colaboradores.



### Recesos de café

- Se calculará el montaje de estaciones de café por cada 25 personas para mantener la sana distancia entre los asistentes; se harán en áreas abiertas o foyer de salones.
- Las estaciones de suplementos e insumos se montarán por separado; se ofrecerán en porción desechable o lunch box.
- El servicio de café será asistido por uno de nuestros colaboradores con su respectivo equipo de protección personal.
- El montaje de alimentos (galletas, pan, botana seca, crudités, etc.) será servido en presentaciones individuales.
- Los suministros del coffee break serán desechables y se colocarán en una bolsa de plástico para manejo especial.

- Todo lo que no sea desechable y, de acuerdo a las medidas de seguridad, serán desinfectados antes, durante y después de su uso.

- Todas las bebidas serán colocadas en presentaciones individuales como latas o botellas, se retirarán los vasos de cristal.

### Buffet

- Los buffets serán manejados por estaciones separadas, permitiendo la distancia entre invitados.
- Todo servicio de alimentos será asistido por uno de nuestros colaboradores.
- Los alimentos serán presentados de manera individual.
- Se eliminará el uso de cuchareo a disposición de los invitados.



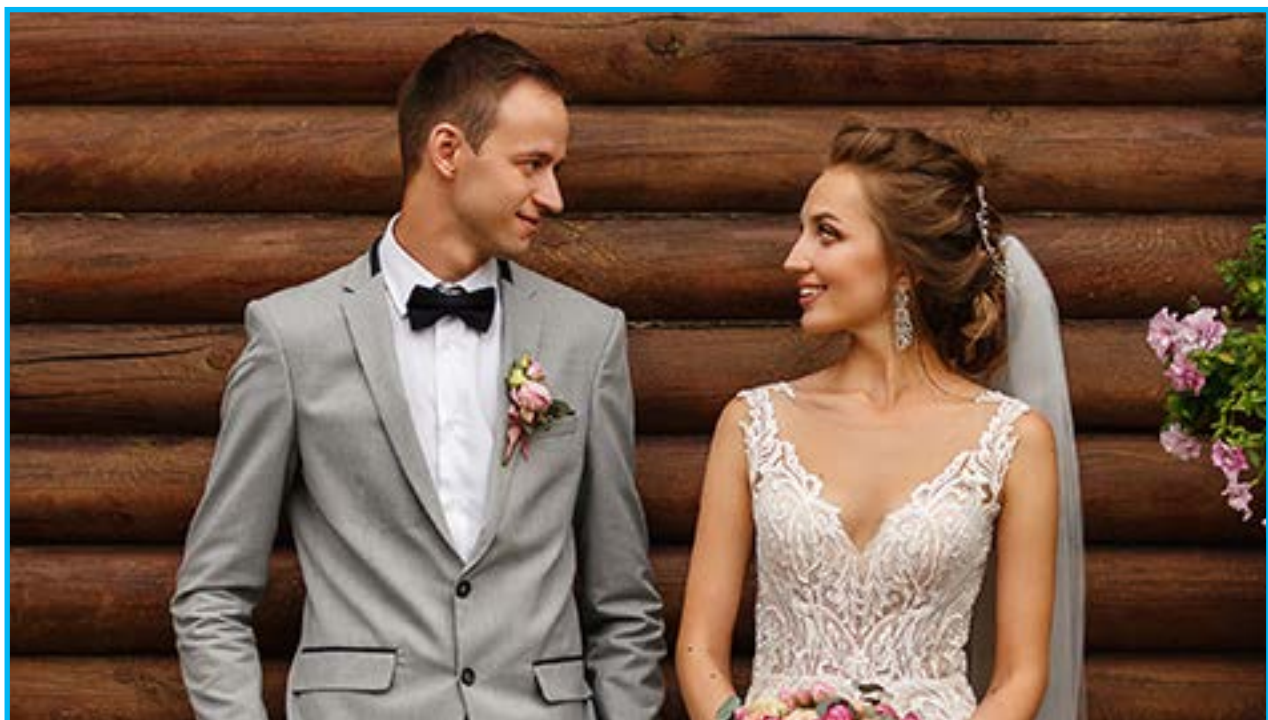


## 6. Bodas y eventos sociales

Siguiendo las recomendaciones oficiales, una vez que el semáforo epidemiológico establecido por el gobierno federal, se encuentre en color amarillo, se modificarán las restricciones para bodas y eventos sociales en lugares cerrados o abiertos. Por lo que nos mantendremos apegados a las medidas de seguridad y distanciamiento social.

### Acciones:

- Cada evento social se planificará de manera que se pueda controlar el aforo y se respete el distanciamiento social entre invitados en la recepción, servicio de comida, bebida y término del evento.
- Se mantendrá el distanciamiento social, sin exceder 50 % de aforo.
- Será obligatorio el uso de cubrebocas entre los invitados.
- En caso de realizar un evento en un salón pequeño, mantendremos la sugerencia del uso de caretas.
- Solo se colocará centro de mesa y gel antibacterial.
- Todo el menaje de la mesa: loza, cristalería, plaqué y servilletas estará previamente desinfectado con temperaturas mayores a 80°C; se colocará solo al momento de servir los alimentos.
- La distribución del salón o auditorio contempla varias zonas separadas, dependiendo del evento: baile, barra de bebidas, etc.
- Te recomendamos enviar a tus invitados información sobre las medidas que se llevarán a cabo el día del evento, así como la nueva etiqueta: evitar uso de corbata o moño, reducción de barba o bigote, pelo largo suelto, uñas largas o postizas, desinfección de lentes, uso de joyería o accesorios.



# POSADAS®

