

# 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.



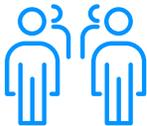
## Principales acciones:



**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:

- 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.

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



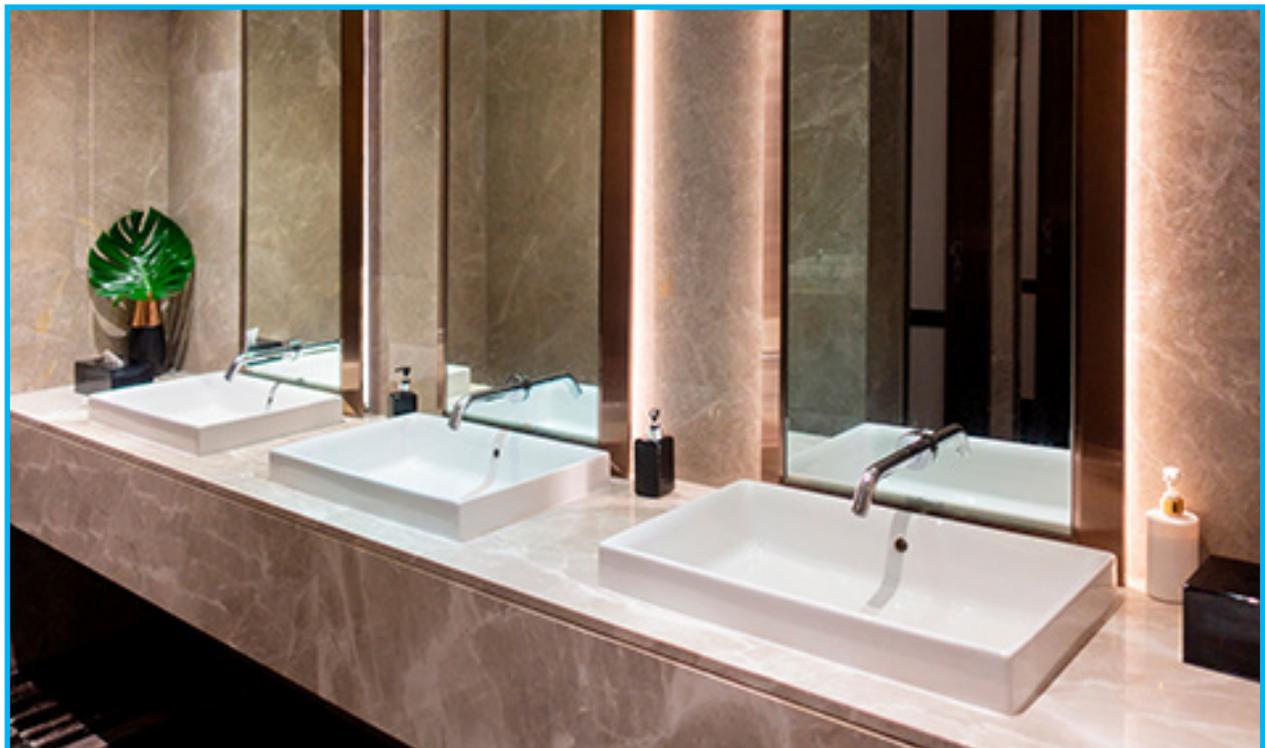
Porque queremos que sigas disfrutando de tus eventos en nuestros hoteles, el plan contempla un plan de limpieza y desinfección con productos 3M, mismo que se repetirá una vez que haya terminado. Sin embargo, en las distintas áreas públicas como foyer, baños, pasillos y lobby se incrementará la frecuencia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

### Baños:

- Las instalaciones de los baños deberán de ser desinfectadas constantemente con productos 3M.
- 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.



### 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 estarán en constante capacitación para atenderte y resolver todas tus dudas.

#### Acciones:

- Se desinfectará el equipo audiovisual antes y después de cada uso.
- Se colocarán micrófonos de manera individual por asistente en caso de existir presidium.
- 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.





## 4. 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.

#### 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.



### Recesos de café

- El montaje de alimentos (galletas, pan, botana seca, crudités, etc.) será servido en presentaciones individuales.
- 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.

### Buffet

- Los buffets serán manejados por estaciones separadas, permitiendo la distancia entre invitados.





## 5. Bodas y eventos sociales

### Acciones:

- Cada evento social se planificará de manera que se pueda controlar el aforo.
- Se colocará en distintas zonas gel antibacterial a disposición de los invitados.
- 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.



# POSADAS®

