

Toma el Control de tu Reputación Digital

97.7%

DE LOS CONSUMIDORES LEE LAS REVISIONES EN LÍNEA ANTES DE RESERVAR UN HOTEL.¹

SU
EXPECTATIVA #1:
LIMPIEZA

PERO

1 de cada 10
PERSONAS SIENTE QUE SU
HABITACIÓN NO CUMPLE
EXPECTATIVAS LIMPIAS.²

MEJORA DEL 1% EN LA REPUTACIÓN EN LÍNEA

CONDUCE A AUMENTO DEL 1,42% EN RevPAR³

UNA LISTA DE VERIFICACIÓN PARA LA INDUSTRIA DE HOTELES Y ALOJAMIENTO | ÁREAS CLAVES DE ENFOQUE

OLORES DE LA HABITACIÓN

- Limpie las superficies duras con un limpiador / desinfectante multiuso.
- Use el producto de control de olor adecuado para el olor. Existen productos específicos para el control de olores que abordan ciertos olores, como el humo, el olor de mascotas y alimentos.
- Encuentra y trata la fuente del olor. Las áreas comunes incluyen equipos de aire acondicionado, cortinas, fregaderos y desagües de bañeras.

MANCHAS

- Use productos quitamanchas de calidad comercial para alfombras y tapicería.
- Siga las mejores prácticas de lavado de calidad comercial para tratar y lavar la ropa manchada.

BAÑOS SUCIOS

- Use un limpiador diario eficaz contra el moho y la humedad que se encuentra comúnmente en duchas, bañeras y masilla.
- Utilice productos de limpieza especializados para cromo, granito y otros acabados de baño.

PROBLEMAS DE SALUD

- Use desinfectantes que tengan reclamos contra virus comunes para superficies de alto contacto (norovirus, influenza, etc.).
- Asegure una desinfección adecuada siguiendo los tiempos de permanencia en la superficie y teniendo un control de dilución adecuado; considere instalar dispensadores automáticos.
- Contrate a un socio proactivo de eliminación de plagas para mitigar las irritaciones relacionadas con las plagas y los riesgos para la salud.

PLAGAS

- Capacite a todo el personal del hotel para que reconozca y notifique signos de actividad de plagas.
- Mantenga una barrera exterior: mantenga las puertas cerradas, use las pantallas para ventanas, repare orificios y huecos en las paredes externas y elimine los atrayentes de plagas como alimentos, agua y refugios.
- Asóciese con un proveedor proactivo de manejo de plagas para brindar tratamientos proactivos y consultas continuas.

CHINCHES DE CAMA

- Capacite a todo el personal del hotel para que examine regularmente los muebles en las habitaciones y los espacios compartidos (vestíbulos, gimnasios, etc.).
- Elija muebles que puedan ser inspeccionados y limpiados a fondo (mínimas grietas y ranuras, materiales no orgánicos cuando sea posible).
- Asóciese con un proveedor de manejo de plagas con experiencia comprobada en la eliminación de chinches de cama.

SEGURIDAD ALIMENTICIA

- Cree un programa dedicado a la seguridad de los alimentos, único e independiente de la limpieza y la limpieza general de las instalaciones.
- Elija un socio químico de limpieza que ofrezca consultas de cumplimiento (auditorías proactivas de inocuidad de los alimentos, mejores prácticas para el cumplimiento, etc.).

¹ Red de Hospitalidad

² <https://www.aliceplatform.com/>

³ Informes de Hospitalidad de Cornell

MÁS INFORMACIONES EN :
es-mx.ecolab.com

ECOLAB[®]