



HOTELES MISIÓN UTILIZA LOS MÁS ALTOS ESTÁNDARES DE DESINFECCIÓN PARA SUS ESPACIOS, ENSERES Y BLANCOS

Ciudad de México a 13 de mayo, 2020.- La pandemia por SARS Cov-2 transformó nuestra realidad y nos dejó innumerables aprendizajes, sobre todo en el sector turístico que hoy más que nunca, se afianza como una actividad que une y reconecta a las personas. Ante este reto, la cadena hotelera se ocupa en la utilización productos de primer nivel en cuanto a desinfección de sus espacios, limpieza de enseres y lavado de blancos se refiere.

Los químicos limpiadores que emplea en toallas, sábanas, manteles, habitaciones, áreas públicas, cocinas y espacios en general tienen grado hospitalario con una reducción de hongos, virus, parásitos, bacterias y algas al 99.99% después del contacto entre los que se encuentran el SARS Cov-2 (COVID-19); están certificados por laboratorios avalados por la entidad mexicana de acreditación en retos microbianos y cuentan con distintas certificaciones internacionales tales como:

- Componentes activos de desinfección avalados por la Environment Protection Agency (EPA) de Estados Unidos que incluye en su "Listado N" los productos emergentes de desinfección para el SARS COV 2
- Revisiones aleatorias de reducción microbiológica por metodología de ATP
- Componente presente de desinfección por medio de Cromatografía de gases por el Instituto Politécnico Nacional (IPN)
- Certificado de INTERTEK que califica el producto con calidad hospitalaria para eliminación viral y bacteriana de alta resistencia

Con esto queda por sentado que se cumplen con los más altos estándares para seguridad de los colaboradores, huéspedes y clientes que los visitan.

Además son productos biodegradables, no tóxicos para el ser humano y los alimentos, y desarrollados en México, lo que contribuye a la reactivación de la economía nacional que tanto será necesaria en la siguiente fase que nos marca esta circunstancia, bajo el lema #QuédateEnCasa #JuntosPorMéxico.

Aunado a esto, la compañía 100% nacional afirma que es indispensable iniciar desde dentro, y la base de sus medidas sanitarias corresponde a los protocolos que aplican para colaboradores, entre los que se encuentran: toma de temperatura al ingreso a su lugar de trabajo, uso de cubrebocas obligatorio para todo el personal, guantes, cofia y careta para personal de limpieza en habitaciones y preparación de alimentos y bebidas y capacitación constante en la correcta utilización de los mismos; así como en la implementación definitiva de los nuevos protocolos de desinfección profunda con aspersores industriales que se convertirán en una actividad permanente y cotidiana sin la necesidad de personal externo o especializado para realizarlas.

Bajo el lema **Misión Te Cuida** y con el objetivo de que clientes, huéspedes y colaboradores tengan la confianza de estar en espacios limpios y con el máximo cumplimiento de las medidas sanitarias nacionales que garantizan su bienestar en cada momento, Hoteles Misión contempla criterios para:



- ❖ Llegada de huéspedes en áreas públicas y recepción
- ❖ Preparación, camino y llegada a habitaciones
- ❖ Estancia en habitaciones
- ❖ Protocolos y productos de limpieza y desinfección
- ❖ Ocupación en restaurantes y manejo de alimentos y bebidas
- ❖ Ocupación en albercas, gimnasios y/o centros de negocios
- ❖ Atención a grupos

Para ello, se tomarán las siguientes medidas operativas

1. Eliminación temporal de todos los elementos que constituyen medios de contagio como material impreso en habitaciones que será reemplazado por información a través de pantallas de televisión y códigos QR para que cada cliente pueda tenerlos en sus dispositivos móviles inteligentes.
2. Posibilidad para el cliente de que todas sus solicitudes para recepción y restaurante se hagan a través de WhatsApp para evitar el uso de aparatos u objetos ajenos a él.
3. Colocación de productos para desinfección individual mediante la instalación de gel antibacterial y tapetes de desinfección de calzado en áreas públicas y de tránsito dentro de cada hotel.
4. Desinfección especial de enseres en habitaciones y unidades de contacto constante como manijas, inodoros, mesas de noche, controles remotos, teléfonos, secadoras, planchas, interruptores de luz, muebles y grifos.
5. Servicios como centros de negocio, albercas y gimnasios estarán disponibles bajo reservación para evitar aglomeraciones, mantener la sana distancia y llevar a cabo protocolos de desinfección constante.
6. En lo que se refiere a la preparación de alimentos y bebidas, nuestros centros de consumo cuentan con certificación Distintivo H que utiliza y califica más de 100 criterios de limpieza extrema y manejo de alimentos.
7. Servicio de alimentos con algunas limitantes temporales que buscan mantener a salvo a todo comensal como la ocupación al 50% de los restaurantes con la finalidad de respetar la sana distancia, cuidado especial en limpieza y desinfección de loza y cristalería, y menús a través de medios digitales.
8. Para el manejo de grupos: desinfección de salones y mobiliario por medio de aspersores, colocación de gel antibacterial a la entrada de cada sala y/o salón, montajes con la sana distancia dispuesta por las autoridades sanitarias, toma de temperatura con termómetro infrarrojo al acceso del salón, utilización de cubrebocas, caretas y guantes para personal de servicio que no superará el máximo de 3 personas y colocación de coffee break en porciones individuales para evitar contacto múltiple.

Todos estos esfuerzos indican que la distancia física es temporal, pero el deseo de atender a sus huéspedes con calidez mexicana ¡es permanente!