

5 dicas para proporcionar um hotel limpo e seguro

Proporcionar um ambiente limpo e seguro, enquanto milhares de hóspedes desfrutam das comodidades de um hotel, é um desafio constante para o setor de hospitalidade. Segundo os especialistas da Abralimp (Associação Brasileira de Limpeza Profissional), diante da nova era do "cliente conectado", em que um hóspede insatisfeito pode rapidamente se transformar em uma fonte de críticas negativas, é preciso que o setor esteja sempre atento à limpeza e conservação como um dos principais pilares para garantir a satisfação, lealdade e, principalmente, a confiança no processo de escolha pelo estabelecimento.

Diante deste cenário, a Abralimp listou dicas de limpeza que facilitam a rotina sem atrapalhar o descanso dos hóspedes. Confira:

1) Invista na contratação de serviços especializados

A contratação de serviços especializados em limpeza profissional, na busca de profissionais qualificados que apresentem as melhores técnicas de higienização e produtos que facilitem a rotina da limpeza destes ambientes é um passo fundamental para garantir a melhor experiência aos hóspedes.

2) Escolha o equipamento apropriado para cada ambiente

Além da contratação de empresas especializadas, é preciso garantir que o tomador de serviços ofereça o que há de mais moderno para a limpeza em hotéis e, assim, oferecer ao seu cliente um ambiente seguro e agradável. Por isso, o uso de equipamentos apropriados, como aspiradores mais silenciosos, polidoras, varredeiras, lavadoras de alta pressão para lavagem de fachadas e áreas externas e que economizam água, não deve ser esquecido.

3) Organize um roteiro para a limpeza das áreas comuns

Não importa a hora que a pessoa chegue ao hotel, é preciso que ela encontre os espaços comuns sempre limpos. Por isso, recomenda-se que as equipes de limpeza, que normalmente trabalham em três turnos, realizem a limpeza de áreas comuns, ou seja, recepção, subsolo e as áreas administrativas durante a madrugada ou entre as 13 e 16 horas, quando os hóspedes do hotel encontram-se fora do estabelecimento. Por isso, são necessárias equipes para atuar em diversos horários, com demandas específicas de trabalho, de acordo com o local, tamanho do espaço, superfícies a serem limpas e o tipo de sujidade a ser removida.

4) Tenha cuidado com as especificidades de alguns ambientes

Na higienização das cozinhas industriais é fundamental o uso de produtos químicos de limpeza que atendem a todas as regulamentações legais impostas pela Vigilância Sanitária. O uso limitado e controlado de água também é obrigatório, pois ajuda a evitar danos aos equipamentos modernos e de alta tecnologia que se encontram nestes ambientes, entre eles fornos, fritadeiras, churrasqueiras e chaleiras.

5) Sinalize as áreas no momento da limpeza

A segurança e resistência ao deslizamento também são importantes. Dependendo do hotel, pode haver andares, passarelas, piscinas, cozinhas, academias e outras áreas públicas a considerar. Para evitar deslizamentos e quedas, é preciso orientar a equipe de limpeza a colocar sinalizações no momento de execução das atividades e retirá-los somente depois que as superfícies estiverem completamente secas.

Quer saber mais sobre a limpeza profissional em hotéis? Venha visitar a 25ª Feira Higiexpo (maior evento de produtos e serviços para higiene, limpeza e conservação da América Latina), de 8 a 10 de agosto, no Pavilhão Amarelo do Expo Center Norte, em São Paulo.

Serviço

25ª Higiexpo – Feira de Produtos e Serviços para Higiene, Limpeza e Conservação Ambiental.

Datas: 8, 9 e 10 de Agosto de 2017.

Horário: das 13h às 20h

Local: Expo Center Norte – Pavilhão Amarelo – Rua Galatéia, 1001.

Entrada gratuita

Inscrições abertas no www.higiexpo.com.br e www.higicon.com.br

Informações à imprensa: ADS Comunicação Corporativa

Vera Santiago – veras@adsbrasil.com.br – (11) 5090-3016

Marina Batista – marinab@adsbrasil.com.br – (11) 5090-3019