

Assuma o Controle de sua Reputação Digital

97.7%

DOS CONSUMIDORES LEEM AS REVISÕES ONLINE ANTES DE RESERVAR UM HOTEL.¹

SUA
EXPECTATIVA Nº 1:
LIMPEZA

MAS

1 em cada 10
PESSOAS SENTE QUE SUA
HABITAÇÃO NÃO ESTÁ
MUITO LIMPA.²

MELHORA DE 1% NA REPUTAÇÃO ONLINE CONDUZ

A UM AUMENTO DE 1,42% NO RevPAR³

UMA LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA A INDÚSTRIA DE HOTÉIS E HOSPEDAGEM | ÁREAS ESSENCIAIS DE ENFOQUE

ODOR DO QUARTO

- Limpe as superfícies rígidas com um limpador / desinfetante multiuso.
- Use o produto de controle de odor adequado para cheiro. Existem produtos específicos para o controle de odor que abordam certos cheiros, como fumaça, de animais e alimentos.
- Encontre e trate a fonte do odor. As áreas comuns incluem equipamentos de ar condicionado, cortinas, pias e ralos de banheiras.

MANCHAS

- Use produtos tira-manchas de qualidade comercial para tapetes e estofados.
- Siga as melhores práticas de lavagem de qualidade comercial para tratar e lavar roupas com manchas.

BANHEIROS SUJOS

- Use um limpador diário eficaz contra o mofo e a umidade comumente encontrada em chuveiros, banheiras e revestimentos.
- Utilize produtos de limpeza especializados para cromo, granito e outros acabamentos de banheiro.

PROBLEMAS DE SAÚDE

- Use desinfetantes que tenham indicações contra vírus comuns para superfícies de alto contato (norovírus, influenza, etc.).
- Garanta uma desinfecção adequada seguindo os tempos de permanência na superfície e tendo um controle de diluição adequado; considere instalar dispensadores automáticos.
- Contrate um parceiro proativo de controle de pragas para atenuar as irritações relacionados com pragas e os riscos para a saúde.

PRAGAS

- Treine todo o pessoal do hotel para que reconheça e notifique sinais de atividade de pragas.
- Mantenha uma barreira exterior: mantenha as portas fechadas, use telas para janelas, repare orifícios e buracos nas paredes externas e elimine os atrativos para pragas como alimentos, água e esconderijos.
- Contrate um fornecedor proativo de controle de pragas para disponibilizar tratamento proativo e consultas contínuas.

PERCEVEJOS DE CAMA

- Treine todo o pessoal do hotel para que examine regularmente os móveis nos quartos e espaços compartilhados (saguões, academias, etc.).
- Escolha móveis que possam ser inspecionados e limpos a fundo (pequenas gretas e frestas, materiais não orgânicos, quando possível).
- Contrate um fornecedor de controle de pragas com experiência comprovada na eliminação de percevejos.

SEGURANÇA ALIMENTAR

- Crie um programa dedicado à segurança dos alimentos, único e independente da limpeza geral das instalações.
- Escolha um parceiro químico de limpeza que ofereça consultas de cumprimento (auditorias proativas de inocuidade de alimentos, melhores práticas para o cumprimento, etc.).

¹ Rede de Hospitalidade
² <https://www.aliceplatform.com/>
³ Relatórios de Hospitalidade de Cornell

MAIS INFORMAÇÕES EM:
pt-br.ecolab.com

ECOLAB[®]