

Stay Safe with Meliá



HAZ CLIC AQUÍ PARA LA VERSIÓN EN ESPAÑOL



CLICK HERE FOR THE ENGLISH VERSION



Principales actuaciones para la defensa de la salud

Nuevas Medidas Adicionales de Limpieza e Higiene

Nuevos equipos de limpieza

Diversey ha redactado los nuevos protocolos de limpieza y desinfección, incluyendo nuevos equipos y productos de limpieza desde la llegada al hotel del cliente hasta su despedida abordando todos los puntos de contacto.

Plan especial de prevención

Desarrollamos un plan especial de prevención y mantenimiento en sistemas de climatización, refrigeración y circuitos de agua para asegurar la calidad del aire y la desinfección de puntos terminales y equipamiento.

Nueva figura embajador garante

Se nombra un embajador por hotel garante de todas las adaptaciones del programa Stay Safe with Meliá.

Equipos de protección

Equipos de protección individual (EPI) y de higiene específicos. Cursos de formación en normas de higiene y salud alimentaria previos a la apertura para todos los empleados.

Procedimientos de lavado

Se establece protocolo para las lavanderías sobre procedimiento de lavado y recogida de ropa durante la estancia y a la salida del cliente, evitando la contaminación cruzada.

Limpieza bajo petición

El cliente podrá decidir hacer uso o no del servicio de limpieza durante su estancia. La limpieza siempre se hará en ausencia del cliente.

Precintado de áreas y artículos

Tras desinfección de la habitación y salas de reunión se sellarán todos los artículos de uso frecuente (vasos y mando a distancia) así como la propia entrada al recinto o habitación.

Eliminado de papel y papelería

Se elimina toda la papelería de la habitación y se implanta directorio digital en la TV y en la APP de Meliá. Se mantiene solo la papelería del baño con tapa, doble bolsa y accionamiento no manual.

Eliminado de elementos de lavado en seco

Se eliminan elementos decorativos que no pueden cumplir el nuevo protocolo de limpieza por estancia (lavado a más de 60°). Ejemplo: cojines, plaid, etc.

Dosificadores y Kit de prevención

Se incorporan dosificadores de soluciones hidroalcohólicas para manos en las zonas comunes. El cliente que lo desee podrá adquirir un kit de prevención (mascarillas, guantes y gel).

Principales actuaciones para la defensa de la salud

Nuevo Espacio Personal: Distanciamiento Social

Información pre-llegada

Antes de la llegada del cliente se contacta con él para informarle de todas las medidas tomadas así de cómo será su estancia. Esta información estará disponible y actualizada en melia.com

Nuevo sistema de señalética

Nuevo sistema de señalética para informar y marcar a los clientes de los usos y de la necesidad de mantener un nuevo espacio personal.

Pantallas de protección

Instalación de Pantallas de protección en Recepción, nuevos servicios de comedor.

Cursos de formación

Nuevas experiencias: cursos de formación para conectar con el cliente desde este nuevo espacio personal. Foco en bienestar.

Gestor del bienestar emocional del cliente

Transformación de la figura del llamado Guest Experience Manager para gestionar el aspecto emocional de la relación con el cliente ante la situación creada por el Covid.

Reducción de aforos

Se implementa una herramienta de gestión de espacios para reducir aforos (restauración, salas de reunión y piscinas) y gestionar reservas, garantizando la distancia y el nuevo espacio personal.

Evolución del Buffet: tipo mercado

Adaptamos nuestros buffet a formato Mercado, manteniendo una amplia variedad de tipos de comida donde nuestros expertos cocineros servirán a los Clientes. Buscando una optimización de los flujos y la menor manipulación de la comida.

Nuevo servicio de comida para llevar

Se desarrolla un concepto "para llevar" para que el Cliente pueda disfrutar de su comida donde lo desee (playa, habitación, etc).

Visitas de inspección virtuales

Se implementa Spacious, como herramienta de diagramación para diseñar los nuevos aforos y montajes en MICE, permitiendo hacer visitas de inspección virtuales.

Hoteles de entrenamiento

Creamos hoteles de Entrenamiento donde ensayar todos los nuevos protocolos para preparar las aperturas.

Certificado de garantía de higiene

Bureau Veritas certificará la garantía de estándares de higiene, desinfección y calidad en los procesos

Conserjería digital

Se incorpora conserjería digital a través de whatsapp para la atención del cliente individual y grupos.

Mi habitación, mi templo

Nuevos Procesos de Limpieza Covid-19

Maximización de los estándares de limpieza realizados por **Diversey** incluyendo nuevos equipos y productos.

Equipos de limpieza con equipos de protección personal.

Protocolo adicional con productos virucidas autorizados en zonas de desinfección profunda.

Tras desinfección de la habitación se **sellan los artículos**: mando a distancia, vasos o dosificadores.



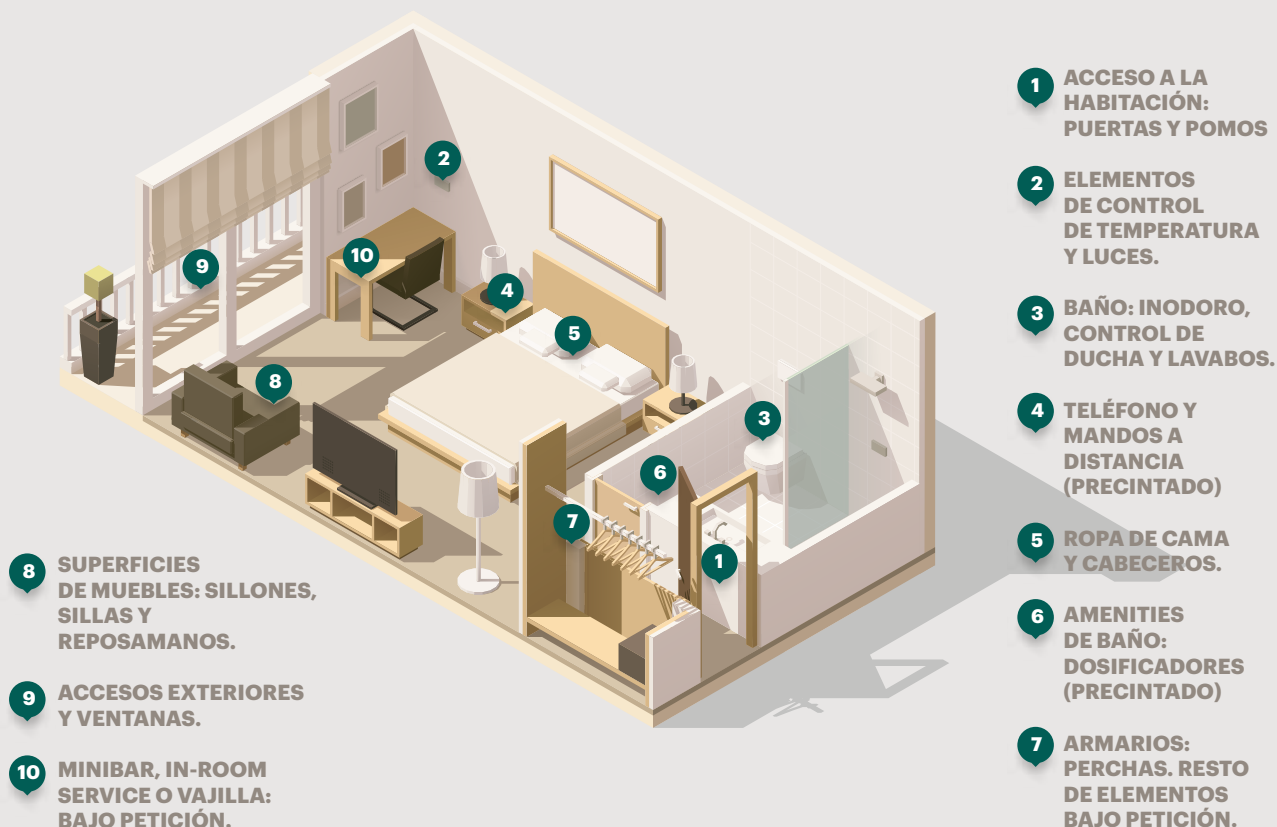
Precintado de la habitación entre estancias de clientes por el personal de limpieza. Eliminado de toda la papelería.

Eliminado de todos los elementos de lavado en seco (cojines, plaids).

Servicio de limpieza a elección del cliente durante su estancia.

Minibar a la carta.

10 Zonas de Limpieza Profunda y Desinfección Extra



Eventos, Reuniones y Grupos

Nuevos conceptos de espacio personal y distancia social respetando en todo momento las normativas legales de cada país.

Flexibilidad y evolución de los nuevos montajes con nuestras Signature Meeting Rooms (Flexi & Tech Rooms).

Sistemas de señalización que garantizan el correcto flujo de los grupos, y la separación entre ellos y el resto de clientes: pantallas digitales, direccionales de suelo y catenarias.

Fomentar las aplicaciones digitales (web check-in, H-mobile o Stay) en la relación del meeting planner con el conference manager del hotel.

Hospitality Desk montados con pantallas de protección y geles con soluciones hidroalcohólicas e informaciones sanitarias básicas.

Establecimiento de nuevos aforos con redistribución de mobiliario de los distintos espacios comunes (salas de espera y foyer) que mantiene la distancia de seguridad entre clientes gracias a la amplitud de los mismos.

Envío de información detallada específica de su grupo en materia de desinfección, higiene y seguridad alimentaria.

EXPERIENCIAS DIGITALES:
Visitas de inspección Virtuales y previsualización de montajes a través de herramientas de diagramación en 3D acordes a la nueva normativa.

Protocolos y productos viricidas en limpieza y climatización: Uso de alfombras desinfectantes para suela de zapatos y maletas a la entrada. Precintado de salas tras higienización.

Nuevos montajes: agua embotellada de cristal por persona, precintado de cubertería y elementos de uso frecuente, la papelería se entrega bajo petición y precintados siempre que sea posible con materiales sostenibles.

Eliminación de todos los textiles y reducción de elementos decorativos.

Dispensadores de geles a la entrada de las salas, zonas comunes y aseos.

Sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) actualizado de acuerdo al contexto COVID-19.

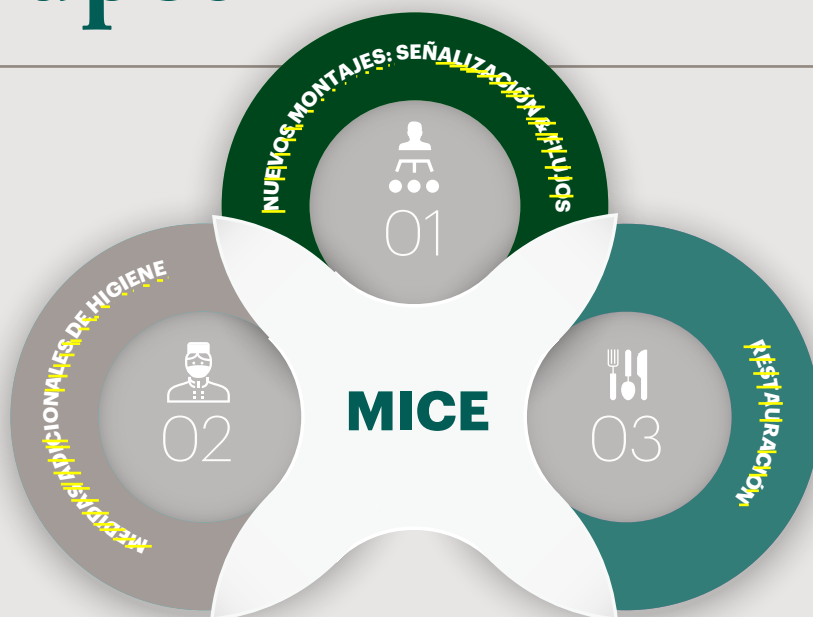
Garantía de servicios de restauración en salón privado o en zonas reservadas del Restaurante para cada grupo.

Posibilidad de preparaciones para llevar tanto de los menús de grupos, como de los restaurantes a la carta.

Se minimiza al máximo el autoservicio: alternativas de un solo uso, emplatado individual o monodosis con tapa, y se elimina la manipulación por parte del cliente.

Coffee breaks y buffets tipo Mercado siempre asistidos para evitar la manipulación del Cliente.

Estaciones y pop-up de Show Cooking con servicio asistido fomentando los montajes al aire libre.



Key activities to protect health

New Extra Cleaning and Hygiene Measures

New cleaning equipment

Diversey has published new cleaning and disinfection protocols, including new cleaning equipment and products to be used from the arrival of customers until their departure in all touch points.

Special prevention plan

We have created a special prevention and maintenance plan for air conditioning, heating, refrigeration and water systems to guarantee air quality and the disinfection of terminal points and equipment.

Stay Safe Ambassador per hotel

An ambassador is appointed in each hotel to guarantee the implementation of the Stay Safe with Meliá programme.

Personal Protective Equipment

Specific personal protective equipment (PPE) and hygiene equipment. Training in food hygiene and health standards prior to opening for all employees.

Laundry procedures

A protocol has been defined for laundries for washing and collecting linen during the stay and after the customer's departure to avoid contamination.

Cleaning on request

Customers can decide whether they want to use the cleaning service during their stay. Cleaning will always be done when the customer is out of the room.

Seals on areas and articles

After disinfection of rooms and meeting rooms, all frequently used items (glasses and remote control) and the entrance to the room will be sealed.

Elimination of paper and waste bin

All paper and stationery in the room will be eliminated and a digital directory installed on the TV and the Meliá APP. The bathroom waste bin will remain and must have a lid, double bag and non-manual opening system.

Elimination of items that are dry cleaned

Decorative items that do not comply with new cleaning protocols (washing at more than 60°) will be eliminated. Example: cushions, plaid, etc.

Dispensers and prevention kit

Hydroalcoholic solution dispensers for hand cleaning will be placed in public areas. Customers may also buy a prevention kit (masks, gloves and gel).

Key activities to protect health

New Personal Space: Social Distancing

Pre-arrival information

Before customers arrive, they will be contacted and told about all the measures being taken and what their stay will be like. This information will be available and updated on melia.com

New signage system

A new signage system to inform customers and indicate how spaces will be used and the need for social distancing.

Protective screens

Installation of protective screens in reception, and in the dining room services.

Training courses

New experiences: training courses to connect with customers in their new personal space. Focus on wellness.

Person responsible for customers' emotional well-being

Transformation of the Guest Experience Manager to enable management of emotional aspects of customer relationships due to the situation created by Covid.

Capacity reduction

A space management tool has been implemented to reduce capacity in restaurants, meeting rooms and swimming pools and manage bookings to guarantee social distancing and personal space.

Buffet modification: market-style system

Buffets adapted to a market-style format, with our expert chefs directly serving customers a wide range of different dishes. Aiming to optimise the flow of customers and reduce food handling.

New takeaway-meal service

A takeaway service allows customers to enjoy their food wherever they wish (beach, room, etc.).

Virtual site inspections

Spacious has been implemented as a diagramming tool to design new room capacities and set-ups for the MICE segment and also allow virtual site inspections.

Training Hotels

We have created Training Hotels where we can test all the new protocols and prepare for opening.

Hygiene certification

Bureau Veritas will certify the hygiene, disinfection and quality standards in all operational processes

Digital concierge

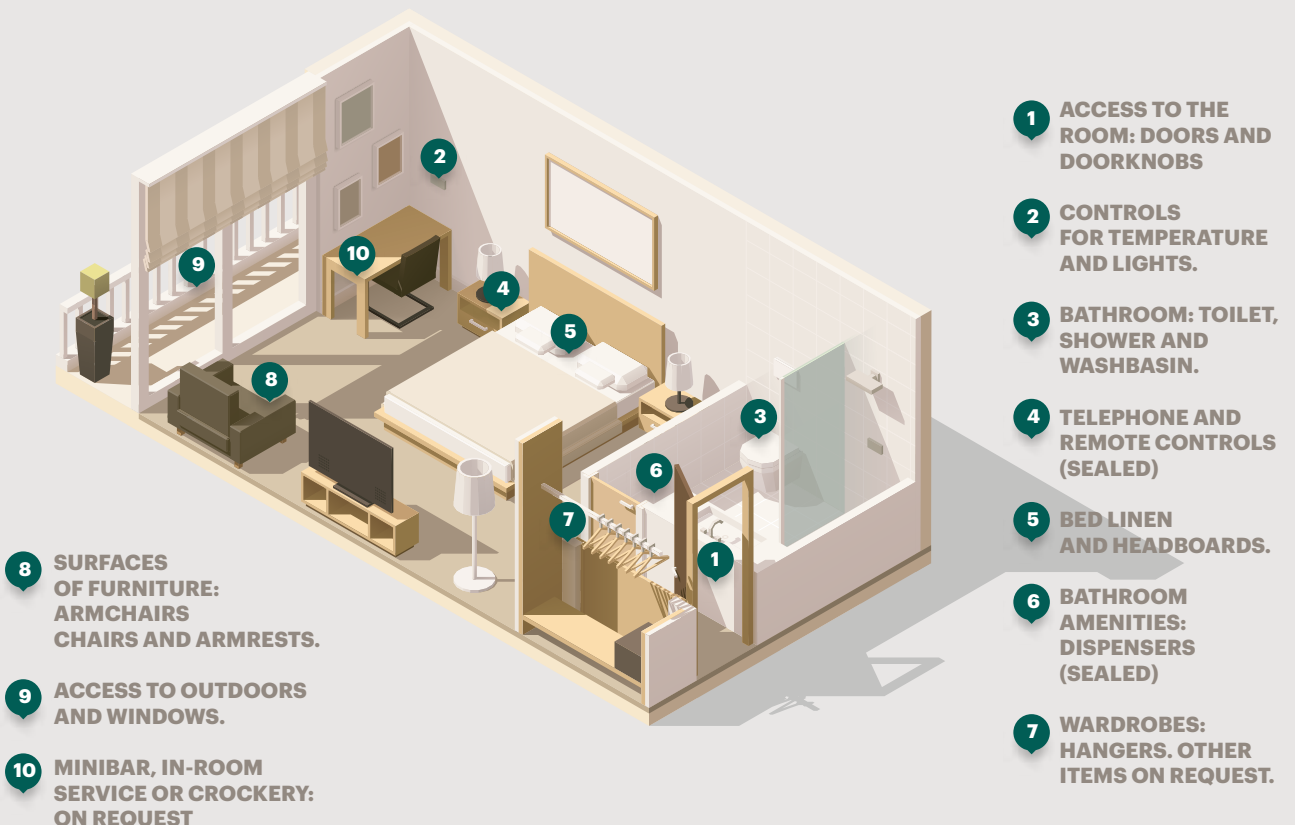
Digital concierge through WhatsApp for individual and group customer service.

My room, my temple

New Covid-19 Cleaning Processes



10 Deep Cleaning and Extra Disinfection Areas



Events, Meetings and Groups

- New concepts of **personal space and social distancing**, always respecting the legal regulations in each country.

- **Flexibility and new set-ups** with our Signature Meeting Rooms (Flexi & Tech Rooms).

- **Signage systems** that guarantee the appropriate flow of groups, and separation between them and other customers: digital screens, signs on the floor, stanchions and ropes.

- Encourage the use of **digital applications** (web check-in, H-mobile or Stay) in the relationship between the meeting planner and the hotel conference manager.

- Hospitality Desk with **protective screens**, hydroalcoholic gels and basic health information.

- Definition of new **capacity limits** and redistribution of furniture in the different public spaces (waiting rooms and foyer) ensuring **social distancing** between customers thanks to their larger size.

- Distribution of **detailed and specific information** to the group with regard to disinfection, hygiene and food safety.

- **DIGITAL EXPERIENCES:** Virtual site inspections and set-up previews using 3D diagramming tools and according to the new regulations.

NEW SET-UPS: SIGNAGE AND CUSTOMER FLOWS

01

EXTRA HYGIENE MEASURES



02

MICE

FOOD AND BEVERAGE



03

- HACCP system (Hazard Analysis and Critical Control Points) updated for the COVID-19 context.

- Guarantee of catering services in a private dining room or in a reserved part of the restaurant for each group.

- Possibility of **take-away options** both for group menus and à la carte restaurants.

- **Self-service minimised as much as possible:** single-use, alternatives, covered pre-served individual dishes, and eliminating food being handled by customers.

- **Market-style coffee breaks and buffets** with service staff to avoid food being handled by customers.

- **Show-cooking stations and pop-ups** with service staff and encouraging outdoor events.

- **Viricidal protocols and products** for cleaning and air conditioning: Use of disinfecting mats for shoe soles and suitcases at the hotel entrance. Sealing of rooms after cleaning and disinfection.

- **New set-ups:** glass bottle of water per person, sealed cutlery and frequently used items, stationery delivered on request and sealed whenever possible using sustainable materials.

- **Elimination of all textiles** and reduction of decorative items.

- **Gel dispensers** at the entrance to the rooms, public areas and toilets.



