



Múbú Hotel Boutique y Quirina Restaurante hemos establecido un programa integral de higiene y seguridad sanitaria, el cual tiene como objetivo perfeccionar sus procedimientos de limpieza para garantizar el bienestar de sus visitantes, pero sin comprometer su experiencia, para que cada invitado disfrute su estancia de manera cómoda y segura.

Comenzando con un equipo especializado dedicado a la sanitización, se encargará de implementar y supervisar todos los procedimientos de limpieza e higiene contemplados en **La Nueva Normalidad**, trabajando bajo rigurosos estándares creados con la recomendación de las autoridades sanitarias nacionales e internacionales y garantizando que se lleven a cabo con estricta consistencia en cada uno de sus desarrollos.

Dichos procedimientos empezarán con los colaboradores, quienes pasarán por un proceso de sanitización total al llegar al trabajo diariamente, estarán equipados con cubrebocas o caretas, portarán gel antibacterial y deberán cumplir con el protocolo de lavado de manos al menos una vez cada 30 minutos, además de respetar el distanciamiento social.

Se utilizarán limpiadores y sanitizantes de grado hospitalario para limpiar todas las superficies de alto contacto al menos cada 30 minutos –como barandales, teléfonos, manijas de puerta, plumas, mostradores, mesas, sillones, sillas, baños, etc.-; Se han instalado dispensadores de gel antibacterial en los espacios públicos. El programa también contempla la sanitización del equipaje de cada huésped al momento de su llegada y que el personal de limpieza de las habitaciones utilice guantes y opere sanitizados para asegurar la desinfección rigurosa de todos los espacios incluyendo las camas, muebles, televisores, controles remotos, espejos, baños, interruptores de luz, regaderas, pisos y secadoras de cabello, por mencionar solo algunos.

De manera adicional, el cambio de blancos se realizará diariamente aún y cuando la habitación sea ocupada por el mismo huésped durante varios días. Otra importante medida contempla que, en **Quirina Restaurante**, el personal de cocina se rige bajo el cumplimiento de los procedimientos de higiene más estrictos al recibir y almacenar insumos, así como al preparar y servir alimentos.

Algunas de éstos incluyen: que los menús se encuentran disponibles de manera digital a través de la tecnología QR, que las mesas se desinfectan por completo entre cada servicio a los huéspedes y que el servicio de alimentos para llevar está disponible. Finalmente, **Quirina Restaurante** ha implementado también una política de no-efectivo que permite pagar fácilmente cualquier cargo al momento de realizar el proceso de check-out, evitando así el uso de dinero en efectivo o tarjetas de crédito durante las estancias. **Múbú Hotel Boutique y Quirina Restaurante** estaremos respetando las indicaciones del semáforo vigente junto con las indicaciones del gobierno municipal y estatal para recibir a los visitantes y ayudarles a crear recuerdos memorables en los rincones más hermosos de Valle de Bravo.

