WEBINAR VIA ZOOM

LINEAMIENTOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA ACTIVACIÓN DEL SECTOR TURÍSTICO

¡Buenos días!

Por Favor mantengan sus micrófonos apagados

Daremos inicio al webinar a las 8:00 Am

Cámara del Pacífico
Comercio, Industria e Integración

LAS AMÉRICAS
HOTELS GROUP

JW MARRIOTT

Carlos Enrique Olaya,

Director Comercial

Cámara del Pacífico
Comercio, Industria e Integración

Cámara de comercio del pacífico

- Somos una entidad gremial que tiene como objetivo fomentar los negocios, las inversiones y las relaciones entre los países de la Cuenca del Pacífico con presencia en Colombia, México, Panamá y Perú. Además, contamos con una oficina de representación en Chile. Desarrollamos diferentes actividades de promoción empresarial como misiones comerciales, eventos empresariales, citas de negocios y participación en ferias internacionales.

Programa de afiliados

Programa de afiliados

Apoyo y representación gremial, la Cámara de Comercio del Pacífico generará un voz a voz de las empresas afiliadas ante las entidades con las que tiene convenio, con el fin de llevar a cabo sus negocios con éxito.

Agenda de reuniones, con el fin de identificar oportunidades de negocio, mediante encuentros uno a uno con empresas colombianas, mexicanas, chilenas y panameñas, buscando siempre los contactos adecuados y de interés para nuestros empresarios.

Acceso a las presentaciones, nuestros afiliados podrán descargar las presentaciones hechas de todos los eventos que realicemos.

Programa de afiliados

Producción y organización de eventos, realizamos tus eventos con personal capacitado para planificar, organizar y producir eventos de diversos temas.

Misiones Empresariales, en los países de la cuenca del Pacífico. (Colombia, Chile, México, Perú y Panamá)

Newsletter, transmitimos Información privilegiada sobre eventos, capacitaciones, cursos de nuestros asociados u organización, mediante boletines semanales virtuales, a una lista con un alcance aproximado de 20.000 contactos. Esto con el fin de promocionar las diferentes actividades y proyectos para nuestros asociados.

Boletines, Acceso semanal al boletín digital de la Cámara del Pacífico sobre oportunidades comerciales en los países donde tenemos presencia.

Asesoría comercial, la Cámara del Pacífico es una fuente sólida de información, orientación, asesoría y apoyo para la constitución de su empresa o sucursal, presentando las mejores opciones en cuanto a costo y calidad de servicio de las empresas asociadas para temas legales, contables, financieros, recursos humanos, administrativos, entre otras áreas de interés.

Programa de afiliados

Dirección tributaria y comercial, por medio de este beneficio nuestros afiliados contarán con un domicilio donde recibir su correspondencia o documentación en Colombia.

Información valiosa, brindamos información sobre indicadores económicos, estadísticas de importación y exportación, crecimiento en el sector de interés, oportunidades de negocio y orientación general para iniciar un optimo proceso de comercio binacional o multinacional.

Descuentos en trámites, los servicios brindados por la Cámara del Pacífico como: trámites legales, constitución de empresa y registro de marca.

Ingreso a eventos, descuento o entrada preferencial a los eventos, congresos y seminarios organizados por la Cámara del Pacífico o de sus aliados.

Evento de networking, se realizarán de manera semestral entre todos nuestros afiliados.

NUESTRO EQUIPO

Dr. Alberto Zapater, *Presidente Ejecutivo de la Cámara de Comercio del Pacífico.*

Jorge Bravo Robles, *Director Ejecutivo de la Cámara de Comercio del Pacífico*

Cámara del Pacífico
Comercio, Industria e Integración

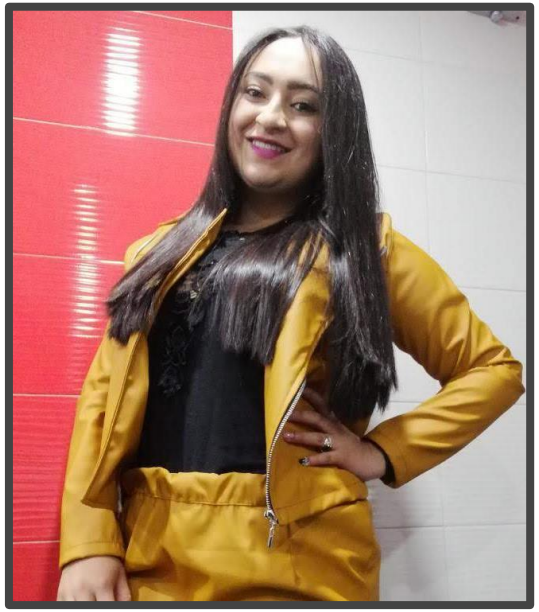
NUESTRO EQUIPO

Carlos Enrique Olaya, *Director Comercial de la Cámara de Comercio del Pacífico*

Diana Olaya, *Directora de Relaciones Internacionales*

Cámara del Pacífico
Comercio, Industria e Integración

NUESTRO EQUIPO



Alejandra Peña Pérez, *Gestión de Proyectos y Afiliaciones*

Andrea González Núñez, *Ejecutiva Relaciones Internacionales*

Cámara del Pacífico
Comercio, Industria e Integración

NUESTRO EQUIPO

Jennyfer Mena, *Investigación y desarrollo*

Nohora Vargas, Marketing y Logística

Cámara del Pacífico
Comercio, Industria e Integración

NUESTRO EQUIPO

Sofía Vásquez Carrera,
Abogada

Jimena Molina Marin, Responsable Área de Relaciones Internacionales y Comercial

Cámara del Pacífico
Comercio, Industria e Integración

Dr. Jorge Bravo Robles,

Director Ejecutivo de la Cámara de Comercio del Pacífico.

Cámara del Pacífico
Comercio, Industria e Integración

PANELISTAS

Cámara del Pacífico
Comercio, Industria e Integración

LAS AMÉRICAS
HOTELS GROUP

Juan Fernando Gómez,

Vicepresidente Comercial Operativo.

LAS AMÉRICAS
HOTELS GROUP

Moisés Wilches,

Coordinador de Seguridad y salud en el trabajo

LAS AMÉRICAS
HOTELS GROUP

Juan Fernando Gómez,

Vicepresidente Comercial Operativo.

JW MARRIOTT®

Eduardo Ortiz,

Director de Operaciones

PRESENTANDO:

COMPROMISO CON LA LIMPIEZA DE MARRIOTT

AMÉRICA

ACTUALIZADO:
MAYO 15, 2020

NUESTRO ENFOQUE

UN COMPROMISO DURADERO

Desde nuestra Fundación hace 90 años, la salud y la seguridad siempre han estado en el corazón del enfoque de Marriott sobre la hospitalidad. Este compromiso con nuestros huéspedes y asociados continúa siendo nuestro pilar e inspira nuestras decisiones conforme las adaptamos a los nuevos retos que nos presenta el COVID-19.

Entendemos que la gente piensa muy diferente sobre los viajes ahora. Nosotros también. Espor ello que hemos elevado nuestros estándares y rigurosos protocolos para crear normas y comportamientos de hospitalidad para atender los desafíos únicos que presenta el ambiente actual de la pandemia.

Porque nada es más importante que la confianza de nuestros huéspedes y asociados nuestro presidente ejecutivo JW. Marriott, JR. quiere damos su palabra en nuestro nuevo proceso.

Mire.

UNA RESPONSABILIDAD COMPARTIDA

Por décadas, nos hemos reunido como socios. Nunca ha sido esto tan importante como ahora. Responder efectivamente a este nuevo ambiente es una responsabilidad compartida. Estamos muy enfocados en brindar a nuestros equipos las herramientas, capacitación y recursos que sean necesarios para este ambiente.

Igualmente, los viajeros deben tomar pasos para proteger la salud de todos, evitar viajar si no se sienten bien, practicar buenos hábitos de higiene y distanciamiento social en áreas con alto tráfico a través del hotel.

Creemos que el éxito no es definitivo, pero comienza cuando escuchamos. Por favor déjenos saber si hay algo que podamos hacer diferente o mejor. La retroalimentación del cliente siempre es bienvenida en la app Marriott Bonvoy™, y agradecemos cuando nuestros socios de negocios comparten ideas o preocupaciones directamente con nosotros.

Pueden contar con nosotros, y sabemos que podemos contar con ustedes.

WE'RE IN THIS TOGETHER

ORIENTACIÓN GLOBAL, EJECUCIÓN LOCAL

Creemos que los viajes y el turismo son una celebración de diversidad que conecta culturas. Mundialmente, ondeamos muchas banderas en muchos hoteles en más de 130 países y territorios. Esmás importante que nunca para nosotros alinearnos con las autoridades locales para cumplir las expectativas sobre nosotros en las comunidades de las cuales formamos parte.

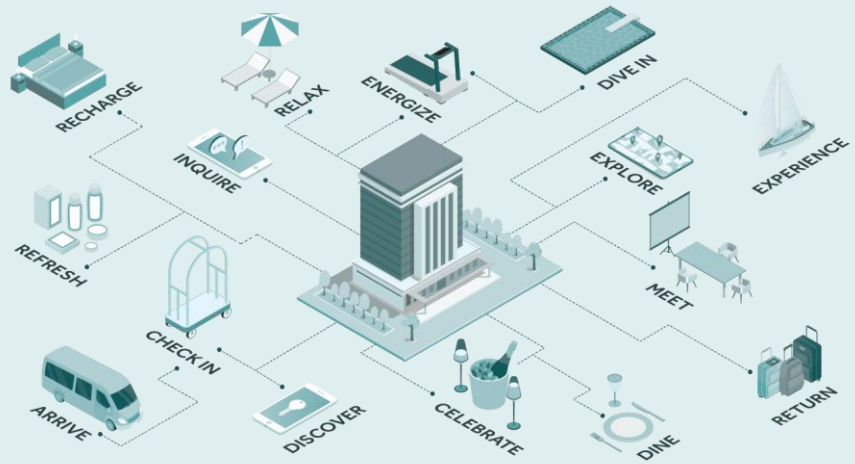
Nuestros nuevos protocolos funcionan para todas las 30 marcas. Aunque algunos elementos de estas nuevas prácticas puedan variar debido a las diferencias geográficas, los viajeros deben saber que nuestros hoteles continúan siguiendo los lineamientos locales de los gobiernos y de salud pública y operan con la salud y la seguridad como sumáxima prioridad.

©2020 MARRIOTT INTERNATIONAL, INC. PROPIETARIO Y CONFIDENCIAL.

COMPROMISO DE MARRIOTT CON LA LIMPIEZA

NUESTRO **COMPROMISO**

Nosotros creemos que los viajes nos conectan con los demás, amplían nuestra perspectiva, nos enriquecen y nos inspiran. Pronto viajaremos de nuevo. Y cuando usted esté listo para:



we'll be ready to welcome you.

Esta 'nueva normalidad' puede evolucionar y cambiar a través del tiempo para reflejar las directrices del gobierno y las nuevas expectativas societarias. Lo que nunca cambiará, sin embargo, es nuestro compromiso de mantener a los asociados, huéspedes y clientes del hotel seguros. Es nuestra prioridad más importante.

Recientemente lanzamos nuestro Consejo de Limpieza Global que incluye expertos del campo de la medicina y la salud pública para complementar nuestra reputación de limpieza y hospitalidad que hemos construido a lo largo de nuestra historia. Además, hemos desarrollado más de 200 protocolos de limpieza sobre cada paso de viaje de nuestros huéspedes y a través de cada espacio físico en el hotel. Estamos implementando practicas e innovaciones soportadas científicamente con un enfoque específico en:

LIMPIEZA MÁS PROFUNDA Y FRECUENTE

- Mejorando los protocolos de limpieza, para desinfectar cada espacio, de manera continua y especialmente durante los periodos pico.
- Desinfectar consistente y frecuentemente artículos de alto contacto como botones de elevador y brandales de escaleras eléctricas
- Agregar estaciones para higiene de manos a través del hotel, especialmente en áreas con alto tráfico

MENOS CONTACTO, MÁS CONEXIÓN

- Usando tecnología móvil**:** Llave móvil, Cena móvil, entrega eFolio Y Solicitudes Móviles vía la app Marriott Bonvoy™
- Permitiendo prácticas de distanciamiento social y físico: Reduciendo las capacidades admisibles en espacios, incrementando la distancia entre muebles, y gestionando áreas de filas
- Apoyando reuniones y bodas vía **funciones de transmisión en vivo**

SU SANTUARIO

- **Limpieza profunda en cada habitación de huéspedes entre una estancia y otra.**
- Quitando artículos de alto contacto no esenciales que no pueden ser desinfectados, y proporcionando toallas desinfectantes en cada habitación.
- Limitar la frecuencia de permanencia del servicio de limpieza para **reducir el contacto** durante cada estadía

FOMENTAR LA 'NUEVA NORMALIDAD'

- Remplazar los bufets de auto servicio con una variedad de comida sin contacto + opciones de bebidas para **'tomar y llevar'**
- **Rediseñar configuración de estaciones de comida y bebida** para incluir barreras protectoras; quitando artículos no necesarios
- **Creando opciones a medida** para grupos y habilitando espacios reservados

©2020 Marriott International, Inc. Todos los derechos reservados.

NUESTRO PLAN

PRODUCTOS DE LIMPIEZA + PROTOCOLOS

Para minimizar el riesgo y mejorar la seguridad de huéspedes, clientes y asociados, usamos productos desinfectantes aprobados y certificados por la Agencia de Protección Ambiental (EPA) de los EE.UU., y otras agencias ambientales gubernamentales internacionales, conforme aplique, para usar contra virus emergentes, bacterias y otros patógenos. Nuestros protocolos de limpieza mejorados se adhieren a las recomendaciones establecidas en la Política de Patógenos Emergentes de EPA con relación a limpieza y desinfección. Los espacios públicos, incluyendo las áreas de alto contacto, son limpiadas y desinfectadas con más frecuencia. En los habitaciones, nos enfocamos en limpiar profundamente entre las estadías de los huéspedes, y limitando los servicios a cuarto durante la estadía. Se están instalando estaciones de desinfección de manos a lo largo de las áreas de mayor tráfico del hotel.

Hemos proporcionado la guía a continuación a todos nuestros hoteles en América para facilitar un enfoque consistente para abordar el COVID-19. Aunque las practicas individuales del hotel puedan variar basado en circunstancias locales y circundantes, este contexto ilustra la seriedad con la que abordamos nuestras responsabilidades como administradores de la industria turística.

CREANDO BARRERAS PARA LA TRANSMISIÓN

Menos Contacto, Más Conexión

Los hoteles implementarán soluciones sin o con poco contacto y adoptarán tecnologías sin contacto como: Llave móvil, Cena Móvil, Charla Móvil y solicitudes de clientes vía app Marriott Bonvoy™ .

Los saludos a clientes se modificarán a inclinación de cabeza, reverencia, ondear la mano mientras continúan asegurándose que las necesidades del clientes están satisfechas.

Suministro de Equipo de Protección Personal (PPE)

Todos los asociados que usen credencial de Marriott usaran mascarilla como parte de sus uniformes.

Los huéspedes deben usar mascarilla personal y seguir las regulaciones locales.

Las mascarillas personales y amenidades adicionales como desinfectante de manos, toallas desinfectantes y guantes pueden ofrecerse cuando estén disponibles.

Distanciamiento Físico

Los huéspedes y asociados deben practicar la distancia física parándose al menos a 6 pies (2 metros) de distancio de otras personas con las que no viajen. Ciertas áreas, como filas de llegada, áreas de reunión estarán marcadas con señales, y de ser necesario se indicará el flujo de trafico de huéspedes en una sola dirección.

Si procede, los muebles de vestíbulo, la disposición del restaurant y otras áreas públicas para sentarse han sido reconfiguradas. Estamos contentos de trabajar con aforos y salas personalizadas para cumplir con las necesidades de distanciamiento de clientes grupales.

Instalando Barreras físicas

Se pueden instalar pantallas transparentes, placas de plexiglás u otras barreras físicas en áreas como escritorios, casetas, gimnasios o estaciones de comida.

MEJORANDO LA DESINFECCIÓN

Énfasis en la Higiene y la Limpieza

A cada hotel se le pedirá tener un plan de higiene y se les pedirá a los asociados estar informados y seguirlo para la higiene personal, distanciamiento social y PPE, en cumplimiento con las directrices federales, estatales y locales de salud pública. Las estaciones de desinfección de manos para los huéspedes se ubicarán en lugares con alto tráfico y en espacios públicos.

Limpieza Más Profunda, Con Más Frecuencia

Los protocolos de limpieza mejorados requerirán una desinfección frecuente de los artículos de alto contacto y desinfectar las habitaciones frecuentemente después de un elevado uso del cliente. Siempre usando los químicos y procedimientos correctos para matar el COVID-19.

Capacitación de Limpieza

Construimos sobre nuestra reputación de altos estándares en limpieza del hotel con un proceso de limpieza bien establecido. Además, se requiere que cada propiedad tenga un Campeón de Limpieza para ayudar a liderar al hotel sobre cómo garantizar la seguridad del huésped y del asociado. Los asociados deberán tomar una capacitación adicional sobre COVID-19 y protocolos de seguridad y desinfección.

Aprovechando Innovaciones Tecnológicas

Hemos iniciados los planes para ampliar nuestras tecnologías mejoradas en nuestras propiedades durante los siguientes meses, incluyendo rociadores electrostáticos y los desinfectantes de más alta clasificación recomendados por los Centros de Control y Prevención de Enfermedades y la Organización Mundial de la Salud para desinfectar superficies en todo los hoteles. Aunque los huéspedes no vean estas tecnologías de inmediato estos rociadores pueden limpiar y desinfectar rápidamente áreas enteras y pueden usarse en ambientes hoteleros para limpiar y desinfectar habitaciones, vestíbulos, gimnasios y otras áreas públicas. Además, estamos probando tecnología con luz ultravioleta para desinfectar habitaciones y dispositivos compartidos.

©2020 MARRIOTT INTERNATIONAL, INC. PROPIETARIO Y CONFIDENCIAL.

PROMOVIENDO EXÁMENES DE SALUD FOMENTANDO LA 'NUEVA NORMALIDAD'

Huéspedes y Hoteles: Una Responsabilidad Compartida

Los huéspedes son críticos para evitar la propagación del COVID-19 y otras enfermedades infecciosas. Para cumplir esta responsabilidad, los hoteles proporcionaran señales y materiales sobre COVID-19 describiendo buenas prácticas de higiene.

Las señales serán anunciadas para recodar a los clientes los lineamientos de distanciamiento y las prácticas de higiene para evitar la propagación de la enfermedad.

Los asociados serán instruidos sobre la manera adecuada de usar, manejar y disponer del PPE, así como la manera adecuada de lavarse las manos, estornudar y evitar el contacto con su caras.

Toma de Temperatura

En donde la ley lo permita, los hoteles tendrán un lugar en los puntos de entrada para una revisión de temperatura discreta y no invasiva para los asociados y vendedores. Donde lo requiera la ley, también puede solicitarse a los huéspedes la revisión.

Aquellos con temperatura mayor o igual a 100.4°F (38°C) estarán sujetos a una revisión secundaria. Aquellos que se confirme que su temperatura es igual o superior a 100.4°F (38°C) les será negada la entrada y serán dirigidos al servicio de salud adecuado.

Preocupaciones Sanitarias de Huéspedes Asociados

Los hoteles responderán con rapidez a las preocupaciones de asociados y huéspedes y seguirán todos las directrices actuales de salud pública. Los asociados que se sientan enfermos serán alentados a quedarse en casa. Aquellos que muestren síntomas se les pedirá que se auto aíslen a partir de la aparición de síntomas y cumplan los criterios de salud aplicable antes de regresar a trabajar. Hay protocolos adicionales específicos para COVID-19 establecidos y se resumen más adelante.

Orientación a Recursos de Salud Pública Local

Los hoteles continuamente vigilan y son instruidos sobre los requerimientos y directrices de las autoridades de salud local y practican estos requerimientos a través del hotel.

En donde se necesite la prueba o tratamiento de huéspedes o asociados, los hoteles proporcionarán los recursos para las opciones de salud pública local.

Complementando nuestros Protocolos de Salud Alimentaria con Lineamientos de Servicio Seguro

Al servir comida y bebidas, los hoteles continuarán siguiendo los lineamientos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE.UU. (FDA), así como el duradero programa ServSafe de la Asociación Nacional de Restaurantes, y de otras agencias gubernamentales internacionales, como corresponda.

Las operaciones de Marriott de alimentos y bebidas requieren realizar una auto inspección usando los estándares de seguridad alimentarios de la compañía.

Opciones Personalizadas para Reuniones y Eventos

Las modificaciones al servicio de Alimentos y Bebidas tendrán el objetivo de reducir el contacto persona a persona.

El tradicional servicio de buffet será suspendido, o cuando se ofrezca, será servido por un asociados usando el PPE adecuado, con barreras de protección física colocadas, conforme sea adecuado para la exposición de alimentos.

La ubicación de comidas, recesos y exposición de comida pueden ser modificados o restringidos a espacios específicamente reservados para cada junta o evento, con distanciamientos social diseñado en cada espacio de reuniones.

Eliminar o Modificar Uso Compartido / Reutilización de Artículos

En restaurants y bares, los artículos como condimentos, platería, cristalería, servilletas, etc., no estarán colocados en las mesas, para permitir la desinfección efectiva entre cada huésped. Se ofrecerá como alternativa platería sellada, empacada o para un solo uso, así como menús desechable o digitales.

Los artículos de auto servicio que puedan ser desinfectados después del uso del cliente como cucharas, tazones de dulces/fruta, deben ser quitados y reemplazados con opciones alternas, como pre-empacadas o atendidas por un asociado.

Los métodos de pago pueden ser modificados para reducir el manejo de la propiedad personal del huésped incluyendo el uso de charolas para pasar los artículos, códigos QR, u ofrecer opciones de autoservicio de pago a la mesa cuando sea posible.

Tomar y Llevar y Artículos Pre-Empacados

La tradicional comida en cuarto puede ser modificada ya sea para métodos de entrega sin contacto o recoger / tomar y llevar. Todos los empaques y productos serán de un solo uso y desechables.

Continuaremos suministrando responsablemente mientras trabajamos para reducir nuestro impacto ambiental.

PROTOCOLOS EN CASO **COVID-19**

Tenemos lineamientos adicionales establecidos en caso de que se alerte al hotel sobre un caso de COVID-19, incluyendo:

Notificación del caso. Si un huésped comienza a sentirse enfermo, será alentado a contactar a las autoridades de salud. Se han establecido extensos planes de comunicación de crisis, para que se implementen los procedimientos de cuarentena y protocolos de limpieza adecuados.

Protocolo de Recuperación de Habitación Ocupada por el Huésped. En caso de que a un huésped se le confirme o se sospeche un caso de COVID-19, el cuarto del huésped será retirado de servicio y se someterá al protocolo específico de limpieza. La habitación del huésped no regresará al servicio hasta que sea desinfectado, y sea consistente con los lineamientos emitidos por las autoridades de salud locales. Se aplicarán protocolos de recuperación similares, a las oficinas de asociados y áreas de trabajo.

©2020 MARRIOTT INTERNATIONAL, INC. PROPIETARIO Y CONFIDENCIAL.

UNA MIRADA AL INTERIOR

ESPACIOS DEL HOTEL

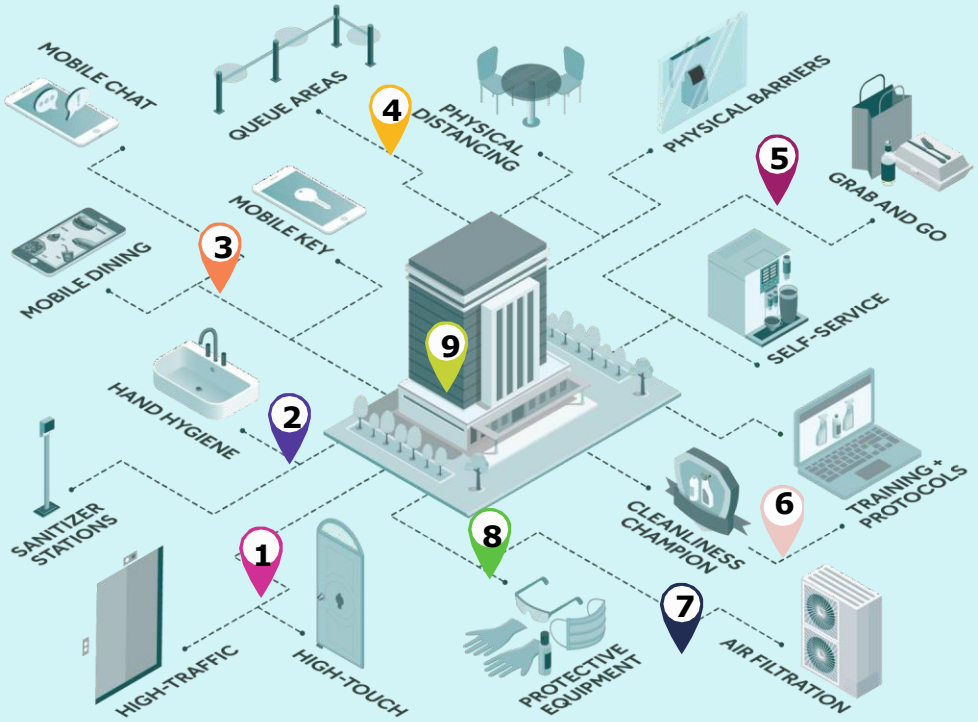
Las siguientes infografías muestran una mirada al interior de cada espacio físico en el hotel, que corresponde a los lineamientos y protocolos que los hoteles debemos seguir para mejorar nuestras prácticas y hábitos de limpieza.

Los temas están organizados por la importancia de los espacios físicos en el hotel: El Hotel Completo, Espacios de Llegada, Recepción +Vestíbulo, Restaurantes +Bares, Espacio para Reuniones, Eventos, Habitaciones de Huéspedes, Piscinas + Complejos Turísticos, y Golf.

Marriott INTERNATIONAL

COMMITMENT TO CLEAN

ACTUALIZADO: **MAYO 15,2020**



HOTEL **COMPLETO**

1 LIMPIEZA MEJORADA

Protocolos para cada espacio del hotel; especialmente para espacios con alto tráfico y superficies de alto contacto.

2 HIGIENE DE MANOS

Se requiere lavado de manos para asociados; dispensadores de desinfectante por todo el hotel.

3 MENOS CONTACTO, MÁS CONEXIÓN

Uso de la app Marriott Bonvoy™: registro, acceso a cuarto, u ordenar servicio a cuarto en +de 3200

4 DISTANCIAMIENTO FÍSICO

Modificación de planos de piso; reducir capacidades; filas con señales en el piso y puntales.

5 MINIMIZAR REUSO

Minimizar artículos y aparatos de uso compartido; usar artículos desechables y de un solo uso.

6 CAPACITACIÓN

Campeón de Limpieza en la Propiedad; capacitación y protocolos actualizados para todos los asociados con refuerzo diario.

7 EQUIPO

Filtración HEPA/ULPA en unidades de aire y aspiradoras tecnología innovadora como rocío electrostático y desinfección con luz UV.

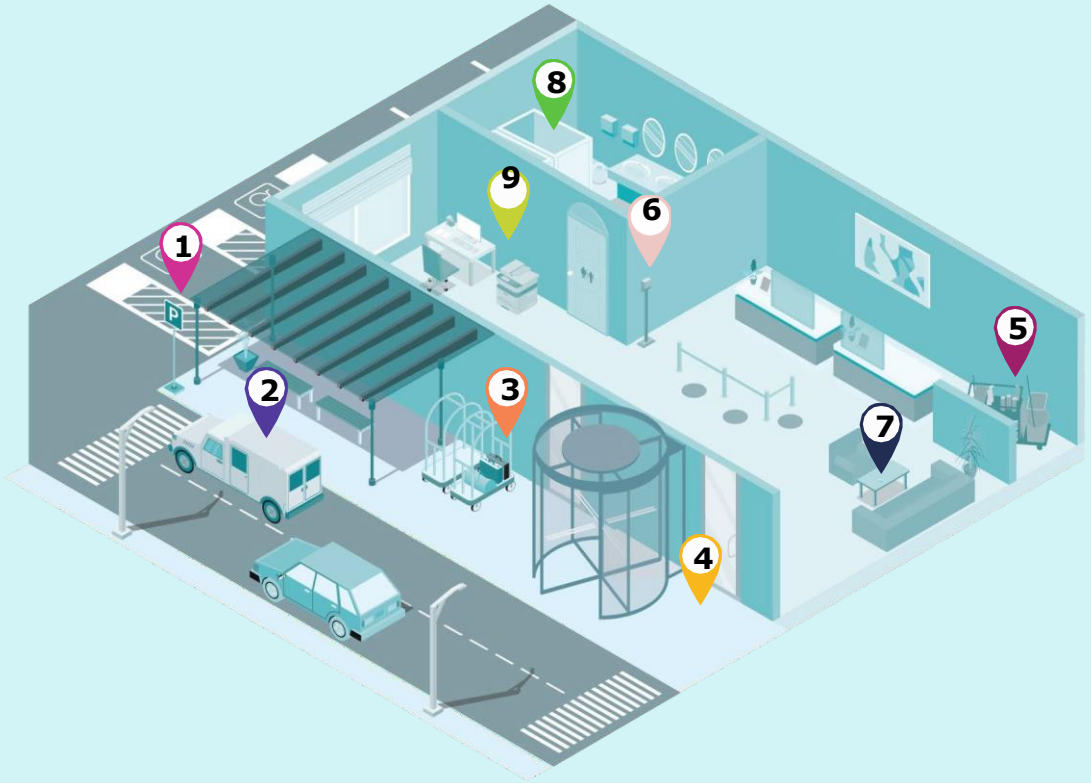
8 EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL

Mascarillas requeridas para todos los asociados y PPE adecuado proporcionado para que usen todos los asociados.

9 PLANES INDIVIDUALES DEL HOTEL

Plan de Compromiso con la Limpieza específico del hotel, que describe como limpia, desinfecta y mitiga la transmisión el hotel.

©2020 MARRIOTT INTERNATIONAL, INC. PROPIETARIO Y CONFIDENCIAL.



ESPACIOS DE **LLEGADA**

1 ESTACIONAMIENTO

Lotes modificados para promover el auto estacionamiento; protocolos adaptados para valet parking para seguridad de huéspedes y asociados.

2 TRANSPORTE +TRASLADO

Aforo reducido, modificado o removido de transporte enlace no para aeropuerto transportación desinfectada entre viajes.

3 CARROS DE EQUIPAJE

Desinfección de equipaje después de contacto con asociado; los carros de equipaje desinfectados después de cada uso.

4 MANIJAS +PICAPORTES PUERTAS

Opciones de entrada modificadas incluyendo mantenerla abierta, sin contacto apertura de palancas con el pie, o atendida por asociados

5 LIMPIEZA +DESINFECCIÓN

Limpieza más profunda, másfrecuente de las áreas de alto tráfico y de alto contacto.

6 DISPENSADORES DESINFECTANTE MANOS

Dispensadores ubicados a través del hotel, con enfoque en áreas de alto tráfico

7 MUEBLES +FILAS EN SALONES

Planes de piso modificados; reducir capacidad de asientos; filas a través de señalización en piso y soportes

8 BAÑOS PÚBLICOS

Limpieza más profunda, másfrecuente de baños públicos, con frecuencia o después de un alto uso de huéspedes .

9 CENTRO DE NEGOCIOS

Equipo desinfectado entre cada uso; opciones de impresión remota.

©2020 MARRIOTT INTERNATIONAL, INC. PROPIETARIO Y CONFIDENCIAL.

Marriott INTERNATIONAL | COMMITMENT TO CLEAN

RECEPCIÓN

1 REGISTRO MÓVIL & LLAVE MÓVIL

Vía la app Marriott Bonvoy™: registro llave móvil, o solicitud del huésped y servicio a cuarto en +3200 hoteles

2 QUIOSCO DE AUTOSERVICIO

Métodos de registro alternos para huéspedes no móviles a través de quioscos de autoservicio donde estén disponibles.

3 FILAS + SOPORTES

Hacer fila con los distintivos en el suelo y soportes; señalización para recordar a los huéspedes de los requerimientos del distanciamiento social

4 CUIDADO DEL ASOCIADO

Barreras físicas en recepción; el asociado se enfoca en higiene y desinfección

5 DISPENSADORES DE DESINFECTANTE MANOS

Dispensadores colocados a través del hotel, con enfoque en las áreas de alto tráfico

6 DESINFECCIÓN DE TARJETAS LLAVE

Desinfección entre estadías; llaves desinfectadas antes de distribuir a huéspedes

7 CARROS DE MALETAS

Equipaje desinfectado después que el asociado las toca; los carros desinfectados después de cada uso.

8 CONCIERGE

Servicio modificado con enfoque en opciones de servicio digital y autoservicio

9 TIENDAS + MERCADOS

Artículos de cuidado personal disponibles (mascarillas, guantes, desinfectantes, toallitas); operaciones modificadas como auto- salida.

©2020 MARRIOTT INTERNATIONAL, INC. PROPIETARIO Y CONFIDENCIAL.

Marriott INTERNATIONAL | COMMITMENT TO CLEAN

COMPROMISO DE MARRIOTT CON LA LIMPIEZA

HABITACIONES DE HUÉSPEDES

1 LIMPIEZA MEJORADA

Limpieza más profunda entre estadías; enfocada en usar los químicos en cada parte de la habitación

2 MUEBLES

Limpieza profunda y desinfección de todos los muebles y accesorios (cabeceras, buros, etc.)

3 KIT DE AMENIDADES

Toallas desinfectantes en cada habitación para cada estadía

4 ARTÍCULOS DE ALTO CONTACTO

Limpieza profunda de los artículos de alto contacto (manijas, picaportes, enchufes, controles electrónicos y de temperatura)

5 QUITAR ARTÍCULOS NO ESENCIALES

Reducir o quitar artículos de alto contacto no esenciales (revistas o libros, etc.)

6 EQUIPO

Filtración HEPA/ULPA en las unidades de aire y aspiradoras; tecnologías innovadoras como rocío electrostático y desinfección con luz UV (en desarrollo)

7 QUITAR EL USO COMPARTIDO

Quitar artículos de uso compartido en pisos de huéspedes (contenedores de máquina de hielo, cucharas, etc.)

8 ENTRADA ASOCIADOS +PPE

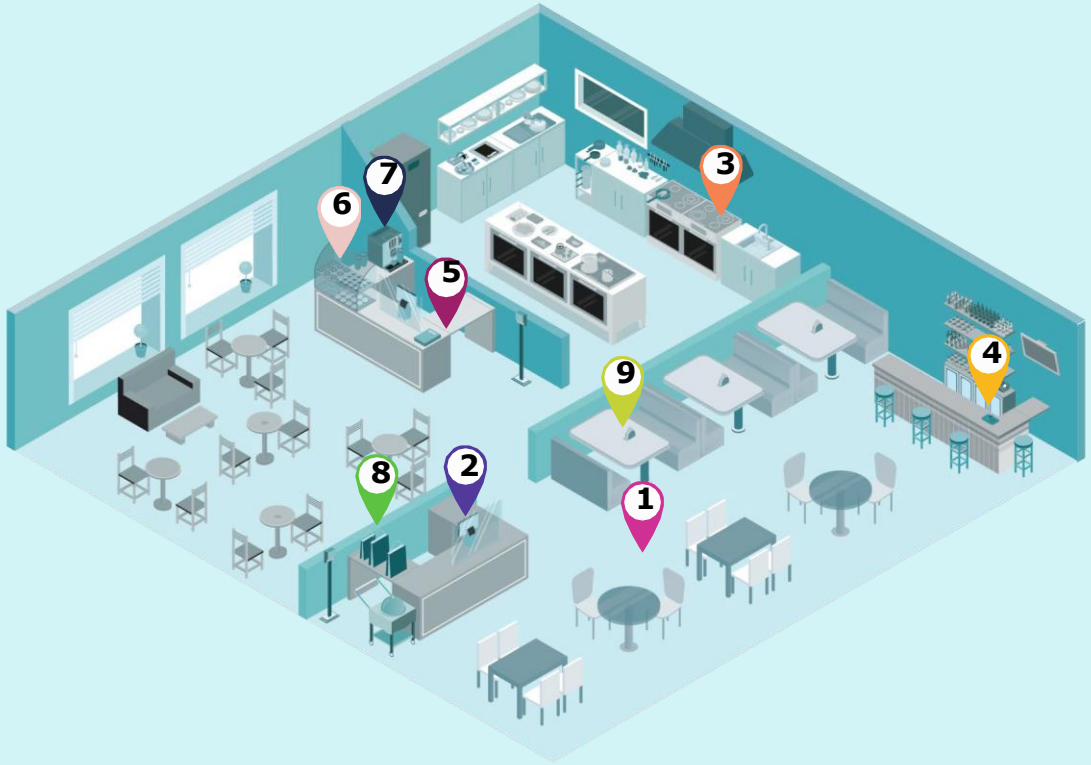
Modificar la frecuencia de permanencia de limpieza, servicio a cuarto, y otras entradas de asociados a la habitación del huésped

9 ENTREGA

Promover el uso de conversación móvil y solicitudes vía la app Marriott Bonvoy™ para amenidades adicionales, con entrega sin contacto

Marriott INTERNATIONAL | COMMITMENT TO CLEAN

©2020 MARRIOTT INTERNATIONAL, INC. PROPIETARIO Y CONFIDENCIAL.



LUGARES R+B

1 REDUCCIÓN DE ASIENTOS
Modificar planos del piso y reducir asientos para garantizar distanciamiento social; desinfección de superficies entre huéspedes

2 RESERVACIONES
Ocupación definida y tiempos de sentado; requiere reservaciones para controlar el flujo cuando está ocupado

3 SEGURIDAD DE ALIMENTOS
Uso de PPE adecuado para el manejo de alimentos; cumplimiento con todos los protocolos de seguridad alimentaria de Marriott y de la industria

4 SERVICIO DE BAR
Equipo de coctelería desinfectado entre usos; procedimientos modificados para adornos y cristalería

5 MENÚS DESECHABLES
Opciones de menú alternas incluyen en papel desechable, digital y pizarras

6 EXHIBIDORES DE COMIDA
Eliminación o modificación estricta de estaciones de comida de autoservicio; barreras físicas en el lugar para la mayoría de los exhibidores

7 APARATOS DE AUTOSERVICIO
Desinfección de aparatos de auto servicio entre usos; eliminación de artículos compartidos en las mesas de huéspedes

8 TOMAR Y LLEVAR
Entrega de comida modificada incluyendo tomar y llevar, estaciones para recoger, y opciones listas para comer

9 OPCIONES PARA PAGAR EN LA MESA
Manejo reducido de la propiedad personal del huésped; opciones alternas de pago incluyendo pago sin contacto

©2020 MARRIOTT INTERNATIONAL, INC. PROPIETARIO Y CONFIDENCIAL.

REUNIONES

1 REGISTRO
Separe las área de registro; opciones para señales y barreras físicas

2 EQUIPO PARA EL SALÓN
Opciones de mesa sin forro; plano de piso personalizado con aforo revisado para cada evento individual

3 AUDIO/VISUAL
Equipo desinfectado; apoyo de transmisión en vivo para facilitar juntas híbridas con asistente virtuales.

4 FLUJO DE HUÉSPEDES
Entradas/salidas a la junta marcadas con claridad y señalamientos en un solo sentido

5 RECESOS
Condimentos comida y bebida, de un solo servicio, pre-empacados; recesos coordinados entre grupos para manejar tráfico de huéspedes

6 COMIDAS
Pre-empacadas, tomar y llevar, o comidas emplatadas, bufets modificados con camareros, protección, desinfección de manos y gestión de filas

7 MESAS PUESTAS
Minimice el servicio de mesas, pre-empacado o desinfectado entre usos

8 LIMPIEZA
Limpieza más frecuente en áreas de alto tráfico + durante descansos

9 SOLICITUDES + CUENTA
Opciones sin contacto vía App de Servicios para Reuniones de Marriott, y manejo reducido de materiales de junta del personal del coordinador

EVENTOS BANQUETES

1 LLEGADA
Puertas abiertas; señalización de direccional de un sentido para entrada/salida; estaciones para fila

2 EQUIPO PARA EL SALÓN
Planos de piso personalizados con aforo revisado para cada evento individual.

3 FLUJO DE HUÉSPEDES
Gestión del flujo de huéspedes para actividades de eventos especiales, o entrega de comida o bebida.

4 COMIDAS + EXHIBICIONES DE COMIDA
Pre-empacadas, tomar y llevar o comida emplatada, bufet modificado con camareros, protección, desinfectante de manos y gestión fila

5 BEBIDAS + BAR
Equipo de coctel desinfectado entre usos; operaciones modificadas para decorado y cristalería

6 COLOCACIÓN MESAS + CUBIERTOS
Centros de mesa, cubiertos, vajilla, cristalería y mantelería desinfectada entre cada uso

7 LIMPIEZA
Superficies incluyendo mesas, sillas, y artículos de alto contacto desinfectados entre eventos.

8 AUDIO/VISUAL
Equipo desinfectado después de cada uso y gestión asociada de equipo A/V.

9 PROVEEDORES EXTERNOS
Políticas actualizadas que incluyen revisión de temperatura, limpieza, PPE y desinfección.

©2020 MARRIOTT INTERNATIONAL, INC. PROPIETARIO Y CONFIDENCIAL.

SPA + GIMNASIO

1 LIMPIEZA MEJORADA
Desinfección del equipo, cuartos de tratamiento, y salas de estar entre use; superficies de alto contacto cada hora.

2 ESTACIONES DESINFECTANTES
Lavado de manos y estaciones de desinfección de manos en áreas comunes

3 DISTANCIAMIENTO FÍSICO
Planos de piso modificados para incrementar el espacio entre el equipo, muebles, etc.

4 ARTÍCULOS DE USO COMPARTIDO
Desinfección de equipo alquilado, secadoras de cabello, expendedores de bebidas, etc., entre uso o remplazo con alternativas de un solo uso.

5 VESTIDOR
Vestidores y llaves desinfectados entre usos; asigne vestidores escalonados para incrementar la distancia física.

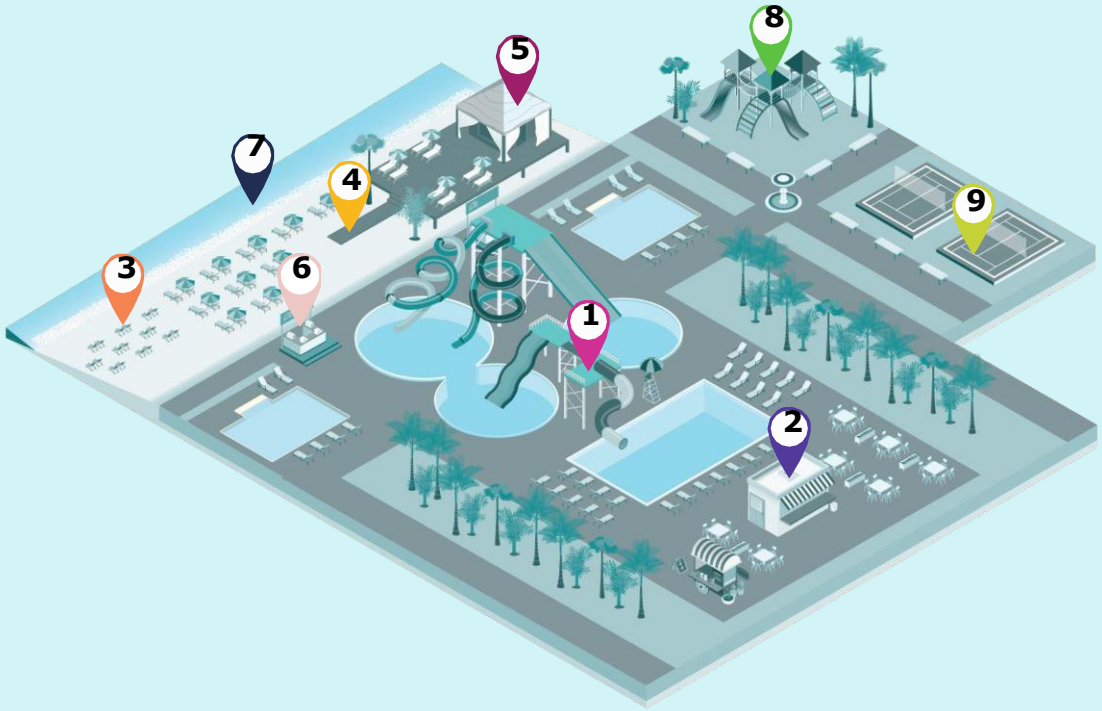
6 ALTERNATIVAS SALUDABLES
Promoción de alternativas saludables en la habitación y en exterior

7 MENÚ DE TRATAMIENTO
Comunicaciones proactivas sobre todos los ajustes de servicio; tratamientos agregados- o sin tocar.

8 AGENDA DE CITAS
Tiempos de llegada escalonadas; longitudes más largas para citas para permitir limpieza más profunda entre huéspedes.

9 PAGO
Reubicación de dispositivos de pago con tarjeta; reducido manejo de la propiedad personal del cliente.

©2020 MARRIOTT INTERNATIONAL, INC. PROPIETARIO Y CONFIDENCIAL.



PISCINA+ **RESORT**

1 LIMPIEZA MEJORADA
Enfocada en el uso de químicos correctos en cada área, para desinfectar equipo, superficies y muebles entre cada uso.

2 ALIMENTOS Y BEBIDAS
Tomar y llevar opciones de entrega de comida; pre-empacada y cubiertos y condimentos de un solo uso.

3 DISTANCIAMIENTO FÍSICO
Incremente el espacio entre mesas, sillas y equipo en piscinas, playa y áreas de resort.

4 ESTACIONES DE AUTO SERVICIO
Las estaciones de auto servicio (agua, bronceador, etc.) deben remplazarse con alternativas de un solo uso.

5 CABAÑAS
Camas de día, cabañas y mobiliario interior desinfectado entre usos.

6 PUESTO DE TOALLAS
Puesto, cobertizo o recepción de toallas debe ser desinfectado al menos cada hora.

7 EQUIPO DE PLAYA
Tablas de surf, remos, equipo Deportivo, y todos los artículos de uso compartido deben ser desinfectados entre usos.

8 CAMP NIÑOS + ÁREA DE JUEGOS
Operaciones modificadas para desinfectar juguetes superficies y equipo entre usos.

9 TENIS
Modifique operaciones para juego de singles, sin cambiar de lado; uso de sus propias pelotas numeradas.

©2020 MARRIOTT INTERNATIONAL, INC. PROPIETARIO Y CONFIDENCIAL.

GOLF

1 CASA CLUB + LIMPIEZA
Limpieza más profunda y frecuente de vestidores, tienda de golf, áreas de alto tráfico y contacto

2 ALIMENTOS Y BEBIDA CASA CLUB
Opciones de entrega para tomar y llevar; pre-empacada, cubiertos y condimento de un solo uso, etc.

3 USO DEL CARRO DE GOLF
Uso de carro de golf modificado; un solo conductor a menos que vaya con un miembro del mismo hogar.

4 LIMPIEZA CARRO DE GOLF
Limpieza profunda y desinfección de cada carro de golf antes de que lo use otro cliente

5 DIRECTRICES PARA EL JUEGO
Intervalos modificados de 10-12 minutos; desalentando congregarse antes/después de completar ronda.

6 INSTALACIÓN DE PRÁCTICA
Permanecerá abierta pero limitada al 50% de capacidad. Estaciones de práctica espaciadas para mejorar el protocolo de distanciamiento.

7 MONTAJE DEL CAMPO
Quitar enfriadores de agua y estaciones de auto servicio, lavado de pelota, rastrillos; modificado a protocolos de no tocar la bandera

8 INSTRUCCIÓN DE GOLF + COLOCACIÓN
La instrucción o colocación será realizada en base a individuales

9 CUIDADO ASOCIADO
Enfoque en la higiene y desinfección; Las mascarillas se usan como parte del uniforme.

©2020 MARRIOTT INTERNATIONAL, INC. PROPIETARIO Y CONFIDENCIAL.

RONDA DE PREGUNTAS

Cámara del Pacífico
Comercio, Industria e Integración

JW MARRIOTT®

Eduardo Ortiz,

Director de Operaciones

LOS NEGOCIOS NO SE DETIENEN
HAZ PARTE DE LA CÁMARA DEL PACÍFICO
PARA MAYOR INFORMACIÓN INGRESAR AQUÍ
Cámara del Pacífico

AFILIATE

Carlos Enrique Olaya

Director Comercial

Correo: Carlos@camaradelpacifico.org

Celular: (+57) 300 6634569

Cámara del Pacífico
Comercio, Industria e Integración

Nuestras redes

camaradecomerciodelpacifico

www.camaradelpacifico.org

camaradelpacifico

camaradelpacifico

@camarapacifico

Cámara del Pacífico

Cámara del Pacífico
Comercio, Industria e Integración

TRANSMISIÓN EN VIVO

CONVERSANDO CON LA CÁMARA DEL PACÍFICO

JUEVES
23 DE JULIO
7:00 P.M.

facebook LIVE

@CAMARADECOMERCIODELPACIFICO

Las fintech y su rol en el desarrollo financiero

Alfredo Cardoso
TasaTop

TasaTop.com

Cámara del Pacífico
Comercio, Inversión e Integración

CONTACTO

Jimena Molina Marin
Responsable Área de Relaciones Internacionales y Comercial
Dirección: Av. Emilio Cavenecia 389 Ofc. 601. Lima Perú 15073
Email: peru@camaradelpacifico.com
Teléfonos: (511) 7368173 (51) 962906919

Diana María Olaya Albadan
Directora de Relaciones Internacionales
Dirección: : Cra. 13 No. 73 - 34 Ofc. 601
Email: dolaya@camaradelpcifico.org
Teléfono: (57) 300 663 4153

MUCHAS GRACIAS