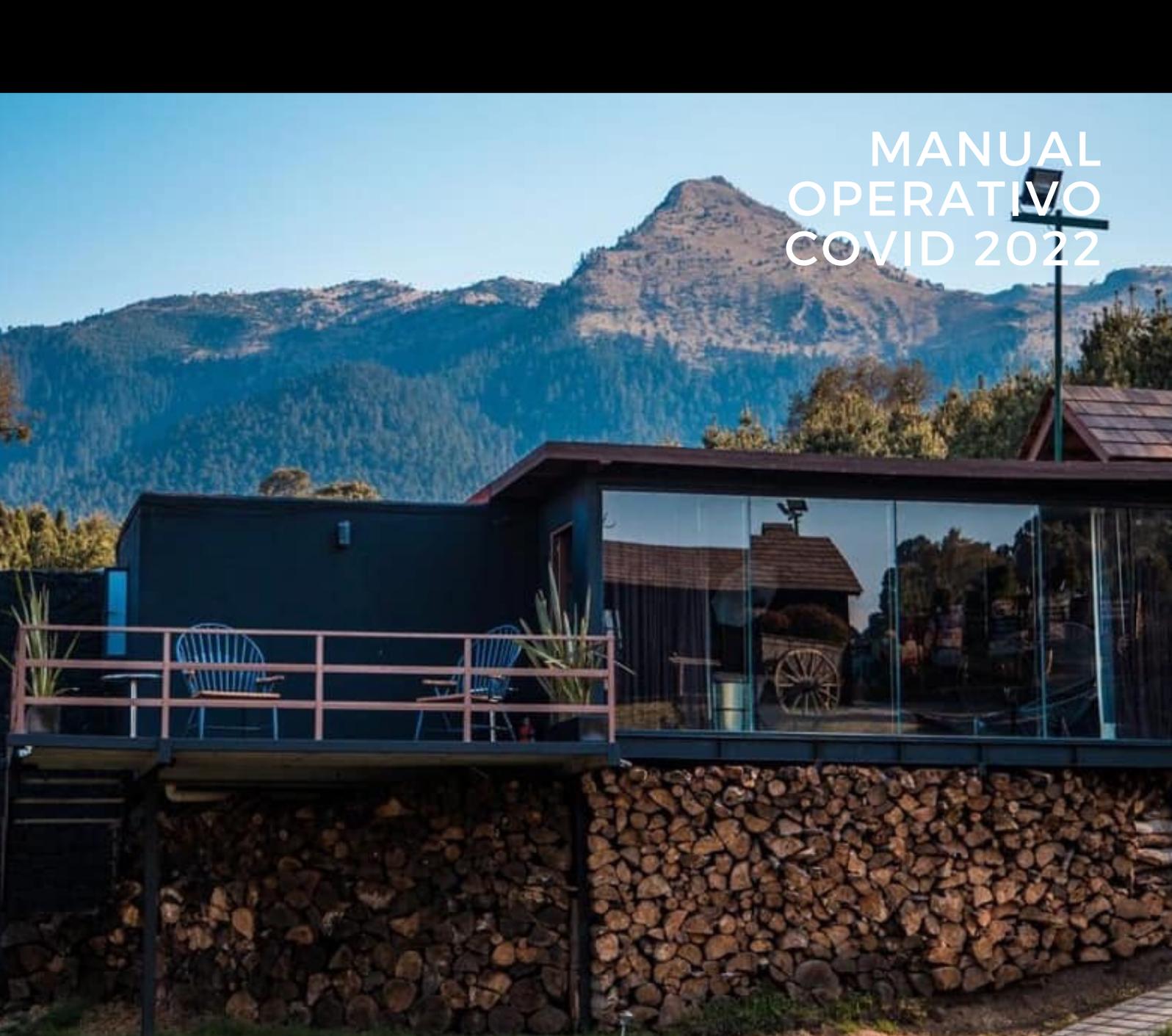


Grupo Orgánico Hoteles Boutique

Las mejores experiencias boutique en México

MANUAL OPERATIVO COVID 2022



MANUAL OPERATIVO COVID 2022

ÍNDICE

- Medidas generales COVID personal
- Medidas generales COVID instalaciones
- Medidas generales COVID huéspedes y visitas
- Medidas generales COVID proveedores
- AFORO Espacios
- Medidas COVID recepción
- Medidas COVID alimentos y bebidas
- Medidas COVID experiencias
- Medidas COVID habitaciones
- Medidas COVID mantenimiento

Grupo Orgánico
Hoteles Boutique

OBJETIVO

El manual de procedimientos operativos tiene la finalidad de ser una herramienta indispensable para mantener las medidas de seguridad y extremar las medidas de higiene y limpieza , es una guía para el personal que labora dentro de Grupo Orgánico, así como para nuestros huéspedes y proveedores.

Conceptos básicos se exponen en el mismo sobre higiene y sanitización, limpieza, desinfección, y las medidas que estamos implementando en cada área, de acuerdo a la norma general que se aplicará en cada una de las áreas de los hoteles y establecimientos turísticos, tras su reapertura, para evitar los contagios por Covid-19.

Grupo Orgánico
Hoteles Boutique

MEDIDAS GENERALES COVID PERSONAL



- 1.- Toma de temperatura a cada integrante del personal a la entrada a las instalaciones.
- 2.- Uso de solución hidro alcohólica (gel antibacterial) para el uso del sistema de control horario con contacto (huella, dígitos).
- 3.- Lavado de manos continua.
- 4.- Asignación de turnos en todas las áreas de servicio del hotel, para minimizar el flujo de personas.
- 5.- Cada empleado cuenta con un kit EPI (equipo de protección individual) adecuados previa evaluación de los riesgos laborales, que incluye:
 - a) Cubrebocas
 - b) Guantes
 - c) Careta
 - d) Protección de ojos (lentes, entre otros)
- 6.- Todo el personal utiliza ropa limpia, aseo personal y baño diario.
- 7.- Desinfección frecuente, a lo largo de toda la jornada laboral, de los objetos de uso personal (lentes, teléfonos, etc.)
- 8.- No se dará acceso a ningún miembro del equipo con visibles signos de enfermedad.
- 9.- Jornada de Capacitación al Personal por área.
- 10.- Se mantiene 1.5 mt de distancia entre cualquier persona, se evitan saludos de mano, beso y abrazos.

Grupo Orgánico
Hoteles Boutique

MEDIDAS GENERALES COVID INSTALACIONES



- 1.- Sanitización exhaustiva de todas las instalaciones.
- 2.- Jornada de limpieza en todas las instalaciones.
- 3.- Protocolo de limpieza y desinfección diaria que incluya lavar superficies con agua y jabón y con una solución de hipoclorito de sodio al 05. por ciento.
- 4.- Protocolo de limpieza profunda de lámparas, sillas, mesas, barandales, manijas, puertas, parte inferior de las paredes, superficies horizontales, aristas y cualquier otro elemento que pueda entrar en contacto con clientes, personal o proveedores.
- 5.- Protocolo de limpieza rutinaria de paredes, muros y ventanas.
- 6.- Limpieza profunda en sanitarios, incrementar la frecuencia de su limpieza en lo general y con especial atención a grifos, manijas, dispensadores, etc.
- 7.- Se eliminará el uso de toallas de tela compartidas y se deberá contar con toallas de papel desechables.
- 8.- Posters informativos de lavado de manos en todas las áreas de OHB
- 9.- Dispensadores de gel antibacterial con base de alcohol al 70% en diversas puntos del hotel y ofrecerlo constantemente a huéspedes y visitas.
- 10.- Se manejará un aforo organizado de tal manera que no haya una distancia menor a 1.5 metros entre cada persona.
- 11.- Nuestros espacios para eventos se podrán utilizar siempre y cuando no excedan el límite de 10 personas por mesa y el aforo de cada espacio

Grupo Orgánico
Hoteles Boutique

MEDIDAS GENERALES COVID HUÉSPEDES Y VISITAS

- 1.- Seguir todas las indicaciones y protocolos de
- 2.- Uso de cubrebocas en los espacios cerrados dentro de nuestras instalaciones.
- 3.- Lavado de manos y gel antibacterial al llegar a nuestras instalaciones.
- 4.- Hacer caso a la sana distancia.
- 5.- Llenado de breve encuesta de salud

MEDIDAS GENERALES COVID HUÉSPEDES Y VISITAS

PROTOCOLO HUÉSPEDES Y VISITAS

- 1.- A LA LLEGADA SE LES PROPORCIONA GEL ANTIBACTERIAL Y SE LES INVITA A LAVARSE LAS MANOS.
- 2.- SE LES INVITA A USAR CUBREBOCAS EN ESPACIOS COMUNES Y A MANTENER LA SANA DISTANCIA.
- 3.- LLENADO DE BREVE ENCUESTA DE SALUD

MEDIDAS GENERALES COVID PROVEEDORES

1 Se deberá poner en marcha un reglamento de control de visita, y proveedores ajenos a la operación del restaurante en materia de higiene.

2.- Cerciorarse que proveedores y contratistas tengan sus propios protocolos de higiene y los cumplan.

3.- Establecer zonas y horarios específicos para recepción de productos para evitar la contaminación de nuestras instalaciones y siempre respetando las normas de sana distancia y el uso de cubrebocas.

4.- Se deben eliminar los empaques de plástico y cartón antes de que el producto entre al almacén o zonas de elaboración.

5.- Ninguna persona externa al personal del restaurante podrá entrar a las áreas de manipulación de alimentos.

CHECK LIST 1

CORRECTO LAVADO DE MANOS



Moja las dos manos con **agua**



Coge **jabón** líquido en abundancia



Frota bien las **palmas** entre si



Entrelaza las manos para limpiar bien el **espacio entre los dedos**



Frota el **dorso de la mano** contra la palma de la otra, entrelazando los dedos



Cierra la mano y frota el **dorso de los dedos** con la palma de la otra



Frota los **pulgares** haciendo movimientos rotatorios con la palma de la otra mano



Frota los **dedos** y las **uñas** con la palma de la otra mano



Frota las **muñecas**



Enjuágate bien con agua y **sécate** las manos con papel de un solo uso

Lavarse las manos por lo menos 8 veces al día.

Seguir Check list de correcto lavado de manos.

CHECK LIST 2

HIGIÉNE PERSONAL

1



Baño diario.

2



Las manos deben estar presentables, sin rasguños o heridas, con las uñas bien cortadas.

3



El cabello para los hombres debe de ser corto y para las mujeres recogido.

4



Los zapatos siempre deben estar limpios, y de preferencia deben de ser de color oscuro.

5



Llevar uniforme limpio y en perfectas condiciones.

6



No se debe de usar perfume o loción con olores fuertes y el uso de desodorante es obligatorio

7



El rostro debe de estar siempre limpio, sin exceso de grasa o sudor.

8



Lavado e higiene bucal diaria.

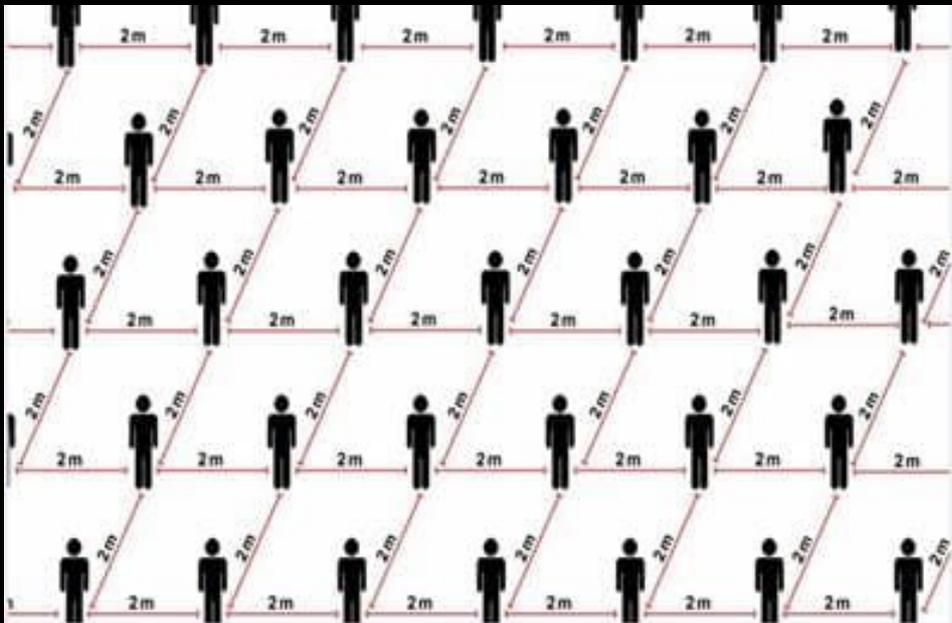
9



Antes y durante la jornada laboral evitar fumar y beber alcohol.

AFORO ESPACIOS

Según el «Procedimiento para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al SARS-CoV-2 (COVID-19)» las empresas deben garantizar, mediante medidas organizativas, el aforo máximo admisible en los locales comerciales para mantener la distancia social mínima de 2 metros.



80%
CAPACIDAD
MÁXIMA

MEDIDAS COVID RECEPCIÓN

1.- RESPETAR LOS PROTOCOLOS DE AFORO PARA ESTA ÁREA.

2.- EN LA ZONA DE RECEPCIÓN SE DEBE CONTAR CON GEL ANTIBACTERIAL

3.- FOMENTAR EL PAGO CON TARJETA U OTROS MEDIOS ELECTRÓNICOS Y DESINFECTAR LA TPV (TERMINAL) DESPUÉS DE CADA USO EN EL QUE EXISTA CONTACTO. (TENER ALGÚN OBJETO PARA QUE EL CONTACTO CON EL TPV NO SEA DIRECTO (GUANTES O COTONETES)

4.- LAS LLAVES Y RADIOS DEBERAN DESINFECTANTE AL FINALIZAR LA ESTANCIA.

5- EL EQUIPO INFORMÁTICO Y CUALQUIER OTRO> ELEMENTO DE USO DEBERÁ DESINFECTARSE AL INICIO Y AL FINALIZAR LA JORNADA.

6.- LIMPIEZA DE MANIJAS Y BARRA DE RECEPCIÓN A LA LLEGADA DE CADA HUÉSPED.

2022

MEDIDAS COVID ALIMENTOS Y BEBIDAS

- 1.- SE REALIZARÁ UNA CONTINUA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DIARIA DE AREAS, SUPERFICIES Y OBJETOS DE CONTACTO Y DE USO COMÚN QUE INCLUYAN LAVAR CON AGUA Y JABÓN Y DESINFECTAR CON CLORO.
- 2.- SE REALIZARÁ PERIÓDICAMENTE LIMPIEZA DEL SUELO.
- 3.- SE REALIZARÁ LIMPIEZA PROFUNDA DE LAMPARÁS, MESAS, SILLAS, BARANDALES, MANIJAS, PUERTAS, Y LA PARTE INFERIOR DE LAS PAREDES.
- 4.- SE REALIZARA LIMPIEZA RUTINARIA DE PAREDES, MUROS Y VENTANAS
- 5.- PRESTAR ESPECIAL ATENCIÓN AL ÁREA DE SANITARIOS, INCREMENTAR FRECUENCIA DE LIMPIEZA EN LO GENERAL Y EN OBJETOS SUCEPTIBLES, COMO LO SON MANIJAS, GRIFOS Y DISPENSADORES. EVITAR TOATLEMENTE EL USO DE TOALLAS DE TELA Y CONTAR CON DISPENSADORES DE TOALLA DE PAPEL DESHECHABLES.
- 6.- COMO MEDIDA GENERAL, SE HA DE REDUCIR LA MANIPULACIÓN O INTERVENCIÓN DEL CLIENTE. EN EL CASO CONCRETO DE BUFÉTES, SE DEBEN IMPLEMENTAR EL BUFÉTE ASISTIDO CON CARETA DE PROTECCIÓN Y EMPLATADOS INDIVIDUALES.
- 6.- ELIMINAR ELEMENTOS Y EQUIPAMIENTOS DE USO DECORATIVO EN LAS MESAS.
- 7.- EN EL SERVICIO DE ROOM SERVICE EL MESERO DEBE USAR GANTES Y PORTAR MASCARILLA
- 8- SE DEBE DEFINIR UN PROTOCOLO PARA LA RETIRADA DE LOS RESIDUOS,

MEDIDAS COVID ALIMENTOS Y BEBIDAS OHB

10.- LIMITAR A 10 PERSONAS MÁXIMO POR MESA

11.- EN MENÚS IMPLEMENTAR SISTEMAS QUE REDUZCAN EL CONTACTO FÍSICO Y SANITIZARLOS ANTES Y DESPUÉS DE CADA USO.

12.- LA MANTELERÍA DEBERÁ SER CAMBIADA POR COMPLETO DESPUÉS DE CADA SERVICIO, EVITAR MANTELERÍA Y SERVILLETAS DE TELA.

13.- TODOS LOS CONDIMENTOS, SALSAS Y EXTRAS DEBERÁN DE SER SERVIDOS AL MOMENTO Y EN PORCIONES INDIVIDUALES.

14.- EN EL CASO DEL BUFFET DE FIN DE SEMANA UNA PERSONA EN ESPECÍFICO DEL STAFF SERÁ EN ENCARGADO DE SERVIR AL COMENSAL Y DEBERÁ PORTAR EN TODO MOMENTO CARETA FACIAL Y CUBRE BOCAS, ASÍ COMO GANTES DESHECHABLES LOS CUALES DEBERÁN CAMBIARSE CADA 4 HORAS, Y SE DEBERÁ SEÑALIZAR Y DELIMITAR EL ÁREA DE DISTANCIAMIENTO SOCIAL.

15.- LAS BARRAS SE MANTENDRÁN LIMPIAS Y DESPEJADAS EVITANDO CUALQUIER ARTÍCULO QUE PUEDA DISMINUIR EL CONTACTO.

16.- USO DE TAPETES SANITIZANTES EN LA ENTRADA.

17.- SE CONTARÁ CON DESPACHADOR DE GEL ANTIBACTERIAL.

MEDIDAS COVID ALIMENTOS Y BEBIDAS

COCINA

1.- ESTABLECER NORMAS DE TRABAJO CON LOS EQUIPOS DE COCINA PARA MARCAR LOS FLUJOS Y QUE CADA PERSONA SEPA SU PUESTO Y ACTIVIDAD. SABIENDO QUE EN UNA COCINA ES MUY DIFÍCIL MANTENER EL DISTANCIAMIENTO SOCIAL, SE RECOMIENDA QUE LA DISTRIBUCIÓN DE TRABAJO SEA LO MÁS CLARA Y ORGANIZADA.

2.- DISPENSADOR DE GEL DISPONIBLE.

3.- REFORZAMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN TODOS LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y SUS MATERIAS PRIMAS, A FIN DE EVITAR SU CONTAMINACIÓN A LO LARGO DE SU PROCESO.

MEDIDAS COVID EXPERIENCIAS

1.- RESPETAR LOS PROTOCOLOS GENERALES DE OHB.

2.- PARA CAUALQUIER ACTIVIDAD AL AIRE LIBRE PODRÁN LLEVARSE A CABO CON GRUPOS DE MÁXIMO 10 PERSONAS.

3.- LIMPIEZA Y SANITIZACION DE TODO EL EQUIPO INICIANDO Y TERMINANDO CADA ACTIVIDAD.

MEDIDAS COVID MANTENIMIENTO

1.- RESPETAR LOS PROTOCOLOS GENERALES.

2.- AL REALIZAR CUALQUIER TAREA DE MANTENIMIENTO QUE INVOLUCRE EL CONTACTO CON HUÉSPEDES O VIISTANTES SE DEBE DE MANTENER LA SANA DISTANCIA.

3.- EN EL ENCENDIDO DE CHIMENEAS Y FOGATADAS EN LAS HABITACIONES SE DEBERÁ USAR CUBREBOCAS Y GUANTES ESPECIALES DE TRABAJO.

MEDIDAS COVID HABITACIONES

- 1.- RESPETAR LOS PROTOCOLOS GENERALES DE OHB.
- 2.- AL REALIZAR CUALQUIER TAREA DE MANTENIMIENTO QUE INVOLUCRE EL CONTACTO CON HUÉSPEDES O VIISTANTES SE DEBE DE MANTENER LA SANA DISTANCIA.
- 3.- EN LA LIMPIEZA DE LAS HABITACIONES SE DEBERÁ USAR CUBREBOCAS Y GUANTES DE LATEX.
- 4.- SEGUIR PROTOCOLO ESPECIAL DE LIMPIEZA DE HABITACIONES.

CHECK LIST 6

LIMPIEZA DE HABITACIONES

1



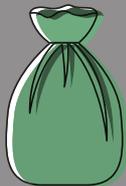
Lavado de manos al iniciar la limpieza de la habitación.

2



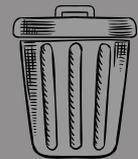
Colocal todos los artículos de higiene.

3



Recolección de basura en bolsa de plástico

4



Lavado y desinfección de botes de basura.

5



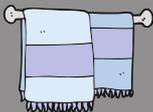
Lavado y desinfección de tapetes de baño

6



Desinfección de baño, canceles, vidrio, espejos, wc, paredes, puertas y manijas.

7



Colocación de blancos y amenidades de baño

9



Recolección completa de ropa de cama doblada en bolsas plasticasl.

8



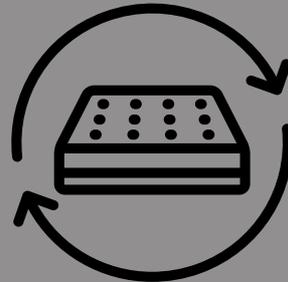
Trapeado con cloro

CHECK LIST 6

LIMPIEZA DE HABITACIONES

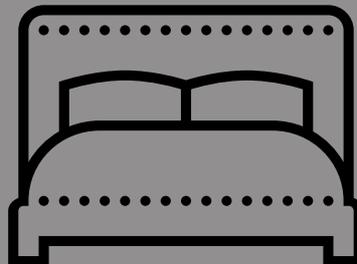
1

Rosear colchón antes de tender la cama con ropa limpia .



2

Rosear con solución líquida cabeceras, buros, sala, muebles, muros y cristales,



7

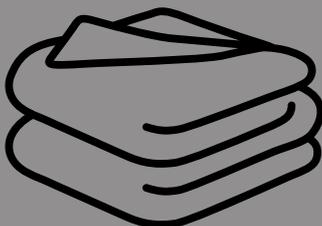


Barrer y trapear terraza de igual manera.

Desinfección de baño, cancelas, vidrio, espejos, wc, paredes, puertas y manijas.

9

Recolección completa de ropa de cama doblada en bolsas plásticas.



8



Trapeado con cloro

PLANIFICACION DE EVENTOS COVID 2022

Grupo Orgánico
Hoteles Boutique

PLANIFICACION DE EVENTOS COVID 2022

Estamos viviendo tiempos de cambios y por su puesto de crisis, a partir de esto habrá un antes y un después del COVID, los protocolos y la metodología en la planeación de eventos será totalmente distinta a como la conocíamos.

Accesos y número de personas: Nuestro personal te informarán en todo momento sobre los protocolos de acceso a las distintas áreas públicas para no rebasar el máximo de personas permitidas y mantener el distanciamiento social.

- Gestionar los operativos de información y distribución del tráfico de personas y vehículos (por ejemplo, indicación de puerta de acceso en la acreditación de asistentes previamente a la celebración del acto, mediante sistemas de información), considerando horas punta, en las zonas exteriores de acceso al espacio.

Grupo Orgánico
Hoteles Boutique



PLANIFICACION DE EVENTOS COVID 2022



- Recomendar minimizar y concentrar los puntos de acceso al espacio, para facilitar el control y la gestión de los protocolos de seguridad y salud de todas las personas que acceden a la actividad (siempre que esto facilite la adopción de dichas medidas preventivas y de seguridad y salud)
- Inclusión de compromisos y responsabilidades en los contratos en cuanto al cumplimiento de las medidas establecidas en el plan de contingencia.

Estaciones de gel antibacterial: se indicarán los lugares donde podrás disponer de gel antibacterial en todo momento.

Ventilación

- Aumente la circulación de aire del exterior tanto como sea posible, por ejemplo, al abrir puertas y ventanas y priorizar la ocupación de las mesas al aire libre. No abra las puertas y ventanas si hacerlo representa un riesgo para la salud o la seguridad (p. ej., riesgo de caer o riesgo de provocar síntomas de asma) de los clientes o empleados.

Grupo Orgánico
Hoteles Boutique

PLANIFICACION DE EVENTOS COVID 2022

Limpieza de áreas públicas

En Organico Hotel Boutique queremos que sigas disfrutando de tus eventos es por ello que el plan de limpieza y desinfección se iniciará por lo menos 24 horas antes, mismo que se repetirá una vez que haya terminado.

Sin embargo, en las distintas áreas públicas como baños, pasillos y recepción se incrementará la frecuencia del proceso de limpieza y desinfección durante el día para cumplir con los lineamientos de los protocolos.

En los accesos de manera obligatoria se contarán con tapetes sanitizantes del calzado, tanto invitados como proveedores y el staff de apoyo.



PLANIFICACION DE EVENTOS COVID 2022

Plan de limpieza para eventos y banquetes

Organico ha considerado una serie de estrategias para asegurar que todo se llevará a cabo bajo las medidas de seguridad e higiene; éstas involucran a personal y proveedores que estarán a cargo del desarrollo de tu evento. Por tu seguridad, todo el personal portará en todo momento mascarilla, careta y guantes de protección. Además estarán en constante capacitación para atenderte y resolver todas tus dudas para lograr estos protocolos de sanitización.

Acciones personal Organico Hotel Boutique:

- En salas y salones de menor tamaño, el uso de caretas será obligatorio.
- El uso de guantes será obligatorio para la manipulación de elementos o accesorios como micrófonos, controles, computadoras, proyectores, etc.
- Se desinfectará el equipo audiovisual antes y después de cada uso.
- A los micrófonos se le colocará una almohadilla protectora para minimizar el contacto directo.
- Para hacer exposiciones, se mantendrá una distancia de 2.5 metros entre expositor y asistentes.
- Se realizará limpieza diaria en áreas de bodegas mobiliario para mantenerlo desinfectado previo a cada uso o evento.

PLANIFICACION DE EVENTOS COVID 2022



Desinfección para cada tipo de montaje.

Orgánico, mantendrá las medidas necesarias de acuerdo a cada tipo de montaje, considerando el número de asistentes y espacio asignado.

- **Auditorio:** De acuerdo al volumen del auditorio, se considerará una persona por cada 1.5 metros cuadrados.
- **Imperial:** Se mantendrá una distancia de 1.5 metros.
- **Banquete:** Montaje máximo de 6 personas por mesa redonda; se mantendrá una distancia entre mesas de 2.5 metros; se considerará una separación mínima de 2 metros entre pistas de baile y/o escenarios para grupos musicales y mesas.
- **Media luna:** Montaje de 4 personas por mesa redonda; se mantendrá una distancia mínima de 2.5 metros entre mesas.
- **Herradura:** Se mantendrá una distancia de 1.5 metros.
- **Cóctel:** Se considerará 2 persona por cada 2.20 metros cuadrados; en caso de contar con mesas cocteleras y se considerará una persona por cada 1.5 metros cuadrados. Se mantendrá una distancia mínima entre mesas de 1.5 metros.
- **Escuela:** Se mantendrá una distancia de 1.50 metros entre cada asistente; aplica también para presídium.

Grupo Orgánico
Hoteles Boutique

PLANIFICACION DE EVENTOS COVID 2022

Alimentos y Bebidas

Grupo Orgánico quiere que sigas disfrutando con confianza de los mejores alimentos, su manejo se hará bajo estrictas normas de higiene.

Acciones:

- Menús: Implementar sistemas que reduzcan el contacto físico, a través de menús digitales, menús desechables, pizarra o a través de QR. En caso de utilizar porta menús, estos deberán de ser sanitizados antes y después de cada uso.

Menaje

- Colocaremos mantelería previamente desinfectada.
- Todo el menaje de la mesa: loza, cristalería, plaqué y servilletas estará desinfectado.
- Nuestros colaboradores montarán y manipularán el menaje con guantes en todo momento.



PLANIFICACION DE EVENTOS COVID 2022



Servicio emplatado:

- Los alimentos irán cubiertos desde el área de cocina, hasta que los reciba el invitado.
- Nuestro personal deberá usar su equipo protector en todo momento.
- Se suspenderá el uso de condimentos compartidos: sal, pimienta y otros; se proporcionarán de manera individual.

Canapés:

- Todo el servicio de canapés, deberá ser presentado y servido de manera individual
- Se manejarán exclusivamente en estaciones y tendrán una separación mínima entre cada pieza, para evitar interacción entre invitados.
- Toda estación estará asistida por uno de nuestros colaboradores y se dará de 10 en 10 personas.

Recesos de café

- Se calculará el montaje de estaciones de café por cada 25 personas para mantener la sana distancia entre los asistentes; se harán en áreas abiertas.
- Las estaciones de suplementos e insumos se montarán por separado; se ofrecerán en porción desechable o lunch box.
- El servicio de café será asistido por uno de nuestros colaboradores con su respectivo equipo de protección personal.
- El montaje de alimentos individuales en estilo box lunch en bolsa (galletas, pan, botana seca, crudités, etc.) .
- Los suministros del coffee break serán colocados en bolsas de papel.



PLANIFICACION DE EVENTOS COVID 2020

- Todo lo que en presentacion individual y, de acuerdo a las medidas de seguridad, serán desinfectados antes, durante y después de su uso.
- Todas las bebidas serán colocadas en presentaciones individuales como latas o botellas, se retirarán los vasos de cristal y servicios compartidos de dispensadores de bebidas.

Buffet

- Los buffets serán manejados por estaciones separadas, permitiendo la distancia entre invitados.
- Todo servicio de alimentos será asistido por uno de nuestros colaboradores.
- Los alimentos serán presentados de manera individual.
- Se eliminará el uso de cuchareo a disposición de los invitados.

Bodas y eventos sociales

Siguiendo las recomendaciones oficiales, una vez que el semáforo epidemiológico establecido por el gobierno federal, se encuentre en color amarillo, se modificarán las restricciones para bodas y eventos sociales en lugares cerrados o abiertos y los protocolos serán aplicados.

Acciones:

- Cada evento social se planificará de manera que se pueda controlar el aforo y se respete el distanciamiento social entre invitados en la recepción, servicio de comida, bebida y término del evento.
- No se excederá el 50 % de aforo.
- Será obligatorio el uso de cubrebocas entre los invitados.
- En caso de realizar un evento en un salón pequeño, mantendremos la sugerencia del uso de caretas

PLANIFICACION DE EVENTOS COVID 2022



- Sólo se colocará centro de mesa y gel antibacterial.
- Todo el menaje de la mesa: loza, cristalería, plaqué y servilletas estará previamente desinfectado.
- La distribución del salón o auditorio contempla varias zonas separadas, dependiendo del evento: baile, barra de bebidas, etc.
- Envío de información a tus invitados sobre las medidas que se llevarán a cabo el día del evento, así como la nueva etiqueta: evitar uso de corbata o moño, reducción de barba o bigote, pelo largo suelto, uñas largas o postizas, desinfección de lentes, uso de joyería o accesorios.
- Los meseros de manera obligatoria se presentarán con uniformes de manga larga, careta, cubre bocas y guantes para manejo alimenticio.
- El pastel nupcial no puede estar en exhibición como tradicionalmente se ha hecho, lo recomendable es tener en el salón un pastel estructural ficticio y las rebanadas de pastel saldrán emplatadas desde cocina.
- El RSPV tendrá que ser estricta y obligatoria su confirmación. Ya no podemos tener la flexibilidad de admitir invitados que no confirmaron en el espacio de los que de último momento no llegaron.

Grupo Orgánico
Hoteles Boutique

Grupo Orgánico
Hoteles Boutique
Las mejores experiencias boutique en México


Orgánico Hotel Boutique
La mejor experiencia de montaña en la Ciudad de México

CENTRO CULTURAL
QUINTA SOLEDAD
La mejor experiencia del buen vivir en la Ciudad de México.

MI KI PI Costa Esmeralda
HOTEL BOUTIQUE
La mejor experiencia de playa más cerca de la Ciudad de México.

QUINTA
TONANTZIN
HOTEL BOUTIQUE
La mejor experiencia espiritual en Tepoztlán, Morelos

UTOPIA
HOTEL BOUTIQUE

HOTEL EXPRESS
HERMITAGE

ROMA
NORTE HOSTAL

La mejor experiencia de barrio en la Ciudad de México


OTAM
HOTELES BOUTIQUE
OPERADORA GRUPO ORGÁNICO
Creando experiencias únicas en México

AMANECER

promocionales corporativos

Detalles que se transforman en experiencias