

Ecco i consigli per riconoscere un hotel pulito

notizia pubblicata **10 Giugno 2021** alle ore **11:21** nella categoria **Curiosita'**



Durante l'anno appena passato, a causa della diffusione della pandemia, tutte le attività di pulizia, disinfezione e sanificazione sono diventate sempre più rilevanti per tutte le strutture ricettive. È importante che non solo le aziende sappiano a chi rivolgersi ma anche, e soprattutto, che i clienti di queste strutture siano in grado di capire se siano pulite e sicure.

Creare un ambiente che rispetti alti standard di igiene per i propri ospiti è essenziale: strutture pulite e sanificate, aree comuni e servizi igienici svolgono un ruolo chiave nel trasformare un normale soggiorno in un'esperienza piacevole per il cliente. Il livello di igiene rappresenta uno dei fattori più importanti quando si consiglia un hotel ad amici e colleghi, soprattutto in questo periodo di riapertura.

Rentokil Initial, azienda rinomata a livello mondiale in sanificazione e in servizi per l'igiene, a tal proposito ha stilato una Hotel Checklist composta da 5 passi da seguire per capire se l'hotel in cui si soggiorna segue una corretta igienizzazione per garantire la sicurezza degli ambienti e degli ospiti:

Controllare che all'arrivo in reception vi siano totem igienizzanti mani e purificatori d'aria

L'ingresso dell'hotel è il primo approccio che il cliente ha con la struttura, è fondamentale quindi creare la giusta impressione fin dai primi istanti. È quindi molto importante che gli hotel predispongano all'ingresso della struttura dei distributori di prodotti per l'igienizzazione delle mani, da mettere a disposizione dei propri ospiti. Per rendere la reception dell'hotel ancora più accogliente, profumata e igienizzata agli occhi del cliente è poi possibile utilizzare delle fragranze, come quelle Premium Scenting by Initial, per far vivere

un'esperienza di accoglienza unica.

Il soggiorno in camera: verificare la pulizia degli oggetti comuni

Qui è dove gli ospiti si vogliono sentire coccolati come a casa propria, per questo il livello di igiene e pulizia deve essere impeccabile. Partendo dagli elementi ad alto utilizzo come telecomandi, interruttori luce, bicchieri e testiere dei letti, che dovrebbero essere puliti e disinfettati accuratamente per limitare la diffusione dei batteri ed essere sigillati con apposite targhette prima dell'arrivo del cliente.

Nei bagni comuni dell'hotel verificare che vi siano tutti gli strumenti per un'igiene accurata. L'importanza di una buona esperienza di igiene nel bagno comune di un hotel non dovrebbe mai essere sottovalutata, in quanto può influenzare in modo migliore l'atteggiamento generale di un cliente.

Controllare la presenza di igienizzanti mani all'entrata del ristorante e una corretta purificazione dell'aria

All'ingresso dell'area ristorazione è bene che siano disposti i dispenser per gli igienizzanti mani, in modo che gli ospiti possano evitare di diffondere batteri prima di sedersi al proprio tavolo. All'interno del ristorante, inoltre è consigliato posizionare i purificatori dell'aria, per aiutare a controllare la qualità dell'aria e per garantire l'igienizzazione di questi ambienti. Oggi più che mai siamo consapevoli della correlazione esistente tra salute e aria che si respira e, post pandemia, quest'aspetto è diventato sempre più rilevante.

Tappeti igienizzanti e aree verdi negli spazi comuni

I tappeti igienizzanti posizionati in punti chiave dell'hotel sono essenziali e contribuiscono a contenere la diffusione di agenti patogeni e batteri all'interno dei diversi locali delle strutture alberghiere. Questi spazi poi si possono arricchire con piante e fiori da interno che oltre a svolgere una funzione decorativa, sono utili per valorizzare e armonizzare gli ambienti contribuendo a creare un luogo più piacevole e salutare, ma possono anche essere utilizzati per creare dei percorsi da seguire per evitare assembramenti e contatti tra gli ospiti.