

PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

- El uso de cubre bocas es obligatorio para todos los asistentes al evento en todo momento
- Contaremos con cubrebocas para quienes lo hayan olvidado

La marca Crowne Plaza forma parte de la cadena Intercontinental Hotels Group, por lo que desde corporativo se han implementado programas y estándares de limpieza y seguridad:

- Limpieza profunda de todas las instalaciones con productos químicos de grado hospitalario
- Señalización de distancia social y barreras protectoras en la recepción del hotel
- Estaciones de sanitización de manos en áreas de alto tránsito
- Uso de equipo de protección por parte de todo el personal del hotel, como caretas, guantes, cubre bocas y filtros de detección de sintomatología Covid-19 en los accesos de las instalaciones
- Medición de temperatura de todos los asistentes al ingresar a las instalaciones del hotel
- Específicamente en el área de salones:
 - Señalización visible para medidas de distanciamiento social
 - Estaciones de sanitización de manos en salones
 - Unifilas y señalización para evitar aglomeraciones
 - Botes de basura marcados para tirar cubre bocas y guantes desechables
- Auto-Estacionamiento, sin uso de valet parking
- Acceso al mezanine del salón y al salón de sesiones desde el estacionamiento subiendo un piso de escaleras
- Mezanine del salón amplio y alto
- Dos amplios accesos de entrada al salón y dos de salida para evitar aglomeraciones
- Las dimensiones del salón aseguran la sana distancia entre las mesas. Se montarán solo seis lugares por mesa redonda
- Señalización de distancia social y barreras protectoras en el área de registro
- Dos estaciones de receso de café, señalizados con unifila
- Manipulación higiénica de los alimentos de acuerdo con el protocolo particular de las cocinas del Hotel Crown Plaza Tlalneptla, con las medidas de HACCP el cual es un sistema de inocuidad alimentaria (libre de bacterias), y con el lineamiento oficial de la Norma oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, el cual deriva a las prácticas de higiene de procesos de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios
- En el Desayuno se manejarán porciones individuales de condimentos o complementos tales como la mantequilla. El jugo, fruta y pan serán puestos en cada lugar y serán empujados. El café, té o agua se sirve al momento. Se maneja plato con campana en carritos de servicio, el cliente tomará su plato con campana y devolverá esta campana al mesero. Plaqué embolsado
- El coffee break será por pausa (no continuo) y habrá varias estaciones con unifila. El mesero será quien servirá las porciones a cada participante del evento