

Limpieza Operativa Tradicional

Módulo 3: Proceso de limpieza
Salas

Limpieza Operativa de Salas Tradicionales



Ahora que ya contamos con todo lo necesario para iniciar la operación, es momento de conocer como se realizan los procesos operativos de limpieza y sanitización dentro de nuestros Conjuntos.

La limpieza de salas se realiza por parte de la cuadrilla de limpieza y su función es asegurar la correcta limpieza y sanitización de la misma, esto con la finalidad de que nuestros clientes puedan llegar a un lugar limpio, seguro y confortable.

Principales Actividades

Entre las principales actividades que debe realizar la cuadrilla de salas se encuentran las siguientes:

Limpieza de salas

Asegurar la limpieza correcta de nuestras salas con la finalidad que nuestros clientes se encuentren con un lugar limpio.

Sanitización de salas

Asegurar la correcta desinfección y sanitización de los puntos con los que tienen contacto nuestros clientes.

Cuidado de sana distancia

Asegurar la sana distancia de nuestros clientes, mediante revisiones periódicas, así como asegurar el correcto desalojo al finalizar la función.





Importante

Este proceso de limpieza operativa en salas, no aplica para funciones que terminen después de las 10:00 pm.

Previo a la salida

La cuadrilla de limpieza debe estar en la sala 10 minutos antes de que termine la función.



Debes estar preparado con todo tu kit de limpieza. Sé muy sigiloso al entrar a la sala, recuerda que **la función aún no termina.**

Los clientes no deben escucharte, si traes radio **procura contar con el headset**, caso contrario, al entrar a la sala **asegúrate de bajar el volumen** de manera que sólo tu puedas escuchar.

Al momento de que salgan los **primeros créditos**, es cuando puedes salir para iniciar con el proceso de salida ordenada, no antes, ya que si lo haces, cortas el momento de suspenso y magia dando la señal a nuestros clientes de que ya se va terminar la película.

Previo a la salida

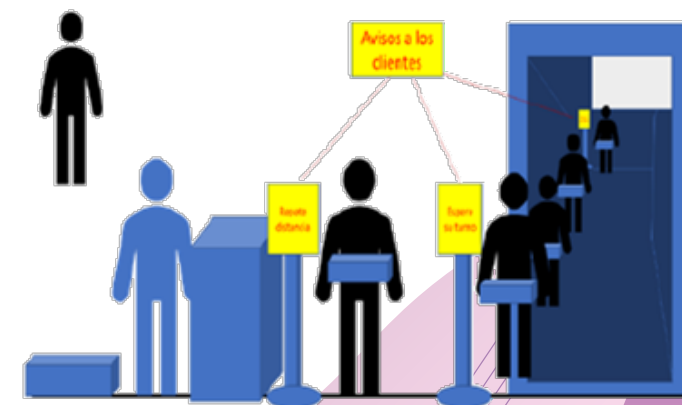
Toma en cuenta lo siguiente para seguir los lineamientos del Protocolo Operativo Post Covid 19.



Debes tener tu bote de basura afuera de la sala para empaques de alimentos, un recipiente para líquidos y un tapete para colocar las charolas.

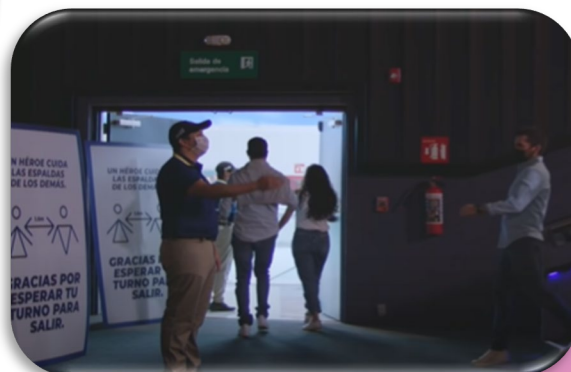
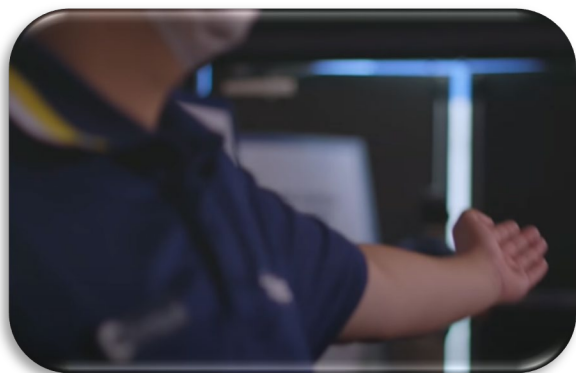
Los botes y recipientes deberán estar a una distancia de 1.5 metros.

Colocar afuera de la sala dos postes unifila con avisos para los clientes sobre distanciamiento social, como lo indica la siguiente imagen:



Salida Ordenada de la Función

Un Cinepolito estará facilitando el desalojo de la sala dando instrucciones por fila y grupo a fin de guardar la sana distancia.



Un segundo Cinepolito estará esperando afuera de la sala (usando guantes, cubrebocas y careta) para recolectar charolas y desechos (cuidando sana distancia entre clientes y sin establecer contacto físico con clientes, solo con objetos).





Importante **Dialogo de Salida Ordenada**

Estimados clientes: Para quienes ya quieran abandonar la sala, daremos inicio con el proceso de la “Salida Ordenada”. Por favor, permanezcan sentados y les indicaré la fila con la cual comenzaremos la salida. Recuerden mantener una distancia mínima de 1.5 metros.

En caso de que deseen permanecer en la sala, permitan que el flujo continúe hasta la última fila. ¡Cinépolis agradece su preferencia!

Salida de la Función

Una vez que hayan salido todos los clientes de la sala, debes iniciar con el proceso de limpieza y sanitización. Si hay clientes que deciden quedarse para ver todos los créditos, puedes iniciar con el proceso de manera sigilosa, procurando iniciar con el resto de las filas sin obstruir la vista para los clientes.



1

Pasa por las filas de la sala **de arriba hacia abajo**, recogiendo primero la basura más grande (canastas, vasos, charolas, etc.) y después procede a barrer las boronas y basura pequeña.



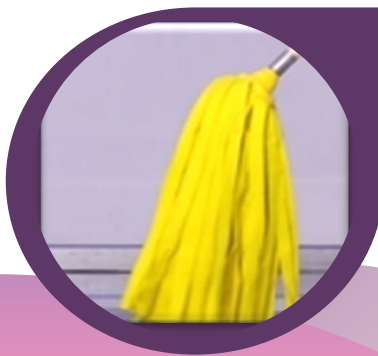
3

Bajar las coderas que hayan sido levantadas y revisa los porta vasos, si están sucios debes limpiarlos con desengrasante Suma Break UP utilizando el paño azul.



2

Si hay asientos para niños, recógelos y llévalos al cuarto de limpieza. Si están muy sucios deben pasar por el proceso de limpieza y sanitizado, en caso de no estar manchados sólo deberás sanitizarlos.



4

Si hay derrame de líquidos, rociar **UHS Cleaner** y secar con un trapeador húmedo.

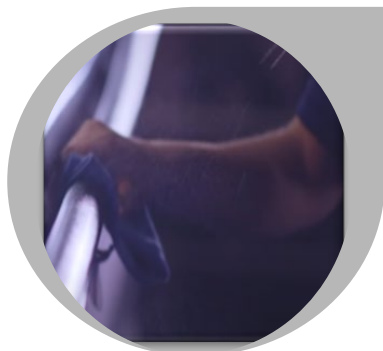
Salida de la Función



Realiza el proceso de sanitización conforme al Protocolo Operativo Post Covid19.

5

Rociar directamente sobre un paño azul **Alpha- HP** con el aspersor sobre cada uno de los pasamanos, puertas y barandales.



6

Si hubo mas del **50% de asistencia** en la sala, se deberá rociar **Good Sense** a lo largo del pasillo principal y de manera intercalada entre filas, de lo contrario no se aromatiza la sala.



7

Si las charolas que recogiste están muy sucias deberán ser lavadas y sanitizadas, en caso de no estar manchadas con derrames de salsa o algún otro alimento sólo deberás sanitizarlas, recuerda que para este proceso debes usar el paño verde.



8

Una vez que la sala se encuentra limpia el **líder de cuadrilla** es el responsable de revisar que la limpieza y sanitizado de las salas se haya realizado de manera correcta, marcando las actividades realizadas en su respectiva bitácora.



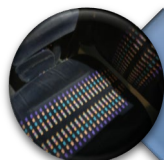
Limpieza de un butaca

Si encuentras una butaca con derrame de salsa, queso para nachos o de algún otro alimento, debes seguir los siguientes pasos:

Butacas sucia:



Colócate guantes



Detecta el derrame o un chicle pegado y revisar si la mancha no rebaza los 10 cm



Aplicar sobre la mancha o chicle Citrus Express



Esperar 5 minutos y tallar con una escobetilla la mancha o con papel toalla retirar el chicle



Secar con paño azul

Butacas muy sucias:



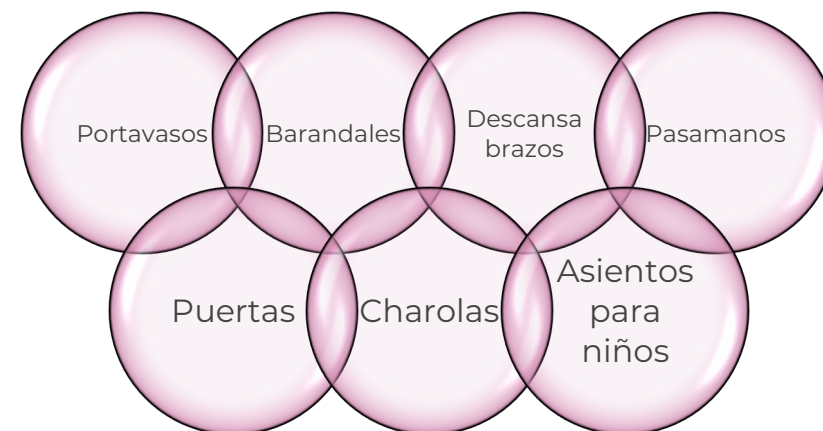
Si la mancha detectada es mayor a 10 cm o no se quita



Avisar por radio al supervisor de limpieza la ubicación de esta

Sanitización de la Sala

Entre cada función se realiza el procedimiento de sanitización para que antes del acceso de clientes, en la Bitácora de Entrada a Salas se coloque el horario de la función por iniciar y se palomeen las acciones realizadas de limpieza y sanitización.



Realiza el proceso de sanitización en todas las superficies plásticas en contacto directo con el cliente, utilizando, Alpha – HP y paño azul como lo indica el proceso evitando poner químico directamente en el área.

Recuerda que la cuadrilla de limpieza deberá mantener abiertas las puertas de acceso a salas durante la limpieza y sanitización entre funciones.