ChecklistGuro

Auditoría De La Experiencia Del Huésped: Lista De Preparación Y Servicio Del Hotel Checklist

Llegada y registro

Evalúa la experiencia inicial del huésped, incluyendo la apariencia general, el estacionamiento y los procedimientos de recepción.

Conteo de tráfico entrante

Ingrese un número...

Atractivo exterior - Impresión general

- [ ] Excelente
- [ ] Bien.
- [ ] Justo
- [ ] Pobre

Disponibilidad de estacionamiento

- [ ] Amplio
- [ ] adecuado
- [ ] Limitado
- [ ] Lleno

Tiempo de espera para el registro (promedio)

Ingrese la hora...

Personal de Recepción – Observación sobre Profesionalismo

Escriba algo...

Servicios disponibles en recepción

- [ ] Folletos
- [ ] Mapas
- [ ] Menús de restaurantes locales
- [ ] Paraguas

Sistema de Gestión de Colas

- [ ] Actual y funcional
- [ ] Presente, pero no completamente funcional.
- [ ] No presente.

Preparación y Limpieza de las Habitaciones

Evalúa el estado de la habitación, la limpieza, los servicios y la funcionalidad de todas las características.

Número de habitación

Ingrese un número...

Limpieza general de la habitación (Valoración del 1 al 5)

- [ ] Pobre
- [ ] 2 - Justo
- [ ] 3 - Promedio
- [ ] 4 - Bien
- [ ] 5 - Excelente

Verificar manchas/daños (Seleccionar todas las que correspondan)

- [ ] alfombra
- [ ] Tapicería
- [ ] Ropa de cama
- [ ] Cortinas
- [ ] Muros
- [ ] Muebles
- [ ] Ninguno.

Notas sobre el estado/reparaciones necesarias

Escriba algo...

Funcionamiento de la ducha (agua caliente/fría)

- [ ] Funcionando correctamente
- [ ] Problema con el agua caliente
- [ ] Problema con el agua fría
- [ ] No probado.

Funcionalidad del Control Remoto

- [ ] Trabajando
- [ ] No funciona.
- [ ] Sin probar.

Documentación fotográfica (si aplica)

Upload File

Estándares de limpieza

Verifica el cumplimiento de los protocolos de limpieza establecidos y los controles de calidad.

Tiempo de rotación de habitaciones (minutos)

Ingrese un número...

Elementos de la lista de verificación confirmados (Marque todas las opciones que correspondan)

- [ ] Despolvoreo de todas las superficies.
- [ ] Limpieza de accesorios de baño
- [ ] Sustitución de ropa de cama
- [ ] Vaciado de botes de basura
- [ ] Aspirado y limpieza de suelos.
- [ ] Limpieza de ventanas
- [ ] Reposición de artículos de aseo.

Notas detalladas sobre el estado de la habitación (si las hay)

Escriba algo...

Calificación general de limpieza

- [ ] Excelente
- [ ] Bien.
- [ ] Justo
- [ ] Pobre

Documentación fotográfica (opcional)

Upload File

Fecha de inspección

Ingrese la fecha...

Número de habitaciones inspeccionadas

Ingrese un número...

Mostrador de recepción y Servicios al Cliente

Evalúa la profesionalidad, la eficiencia y la capacidad del personal para atender consultas y solicitudes de los huéspedes.

Tiempo de espera para el registro (minutos)

Ingrese un número...

Estilo de saludo (cálido y acogedor?)

- [ ] Sí.
- [ ] No
- [ ] Necesita mejorar.

Notas sobre las Interacciones con los Huéspedes (positivas/negativas)

Escriba algo...

¿Capacidad para atender las solicitudes de los huéspedes?

- [ ] Excelente
- [ ] Bien.
- [ ] Justo
- [ ] Pobre

¿Se proporcionó información relevante al registrarse?

- [ ] Servicios del hotel
- [ ] Atracciones locales
- [ ] Horario del restaurante
- [ ] Contraseña de Wi-Fi

¿Precisión de la información proporcionada?

- [ ] Totalmente preciso
- [ ] Pequeñas inexactitudes
- [ ] Imprecisiones significativas

Nombre del colaborador (para comentarios)

Escriba algo...

Restaurante y Servicio de Alimentación (si aplica)

Inspecciona la limpieza de los restaurantes, la precisión del menú, la calidad del servicio y la seguridad alimentaria.

Temperatura de Unidades de Refrigeración (grados Fahrenheit)

Ingrese un número...

Verificación de precisión del menú: ¿Coincide el menú físico con el en línea?

- [ ] Sí.
- [ ] No.
- [ ] N/A

Certificaciones de seguridad alimentaria verificadas (Seleccione todas las que correspondan).

- [ ] ServSafe
- [ ] HACCP
- [ ] Otro (Especifique en TEXTO_LARGO)

Si se selecciona la certificación "Otro", por favor especifique:

Escriba algo...

Cantidad de sobras almacenadas correctamente (libras)

Ingrese un número...

Disposición de la mesa: Limpieza y presentación

- [ ] Excelente
- [ ] Bien.
- [ ] Justo
- [ ] Pobre

Fecha del último servicio de control de plagas

Ingrese la hora...

Áreas y servicios públicos

Evalúa la limpieza, el mantenimiento y la accesibilidad de los pasillos, vestíbulos, baños y otras áreas comunes.

Temperatura del vestíbulo (Celsius)

Ingrese un número...

Limpieza del piso (Vestíbulo)

- [ ] Excelente.
- [ ] Bien.
- [ ] Justo
- [ ] Pobre

Observaciones sobre el estado de los baños (especificar áreas que requieren atención)

Escriba algo...

Artículos dañados o faltantes (Marque todas las que correspondan)

- [ ] Azulejo roto
- [ ] Señalización ausente
- [ ] Muebles dañados
- [ ] Iluminación defectuosa
- [ ] Ninguno.

Fecha de última limpieza profunda de baños

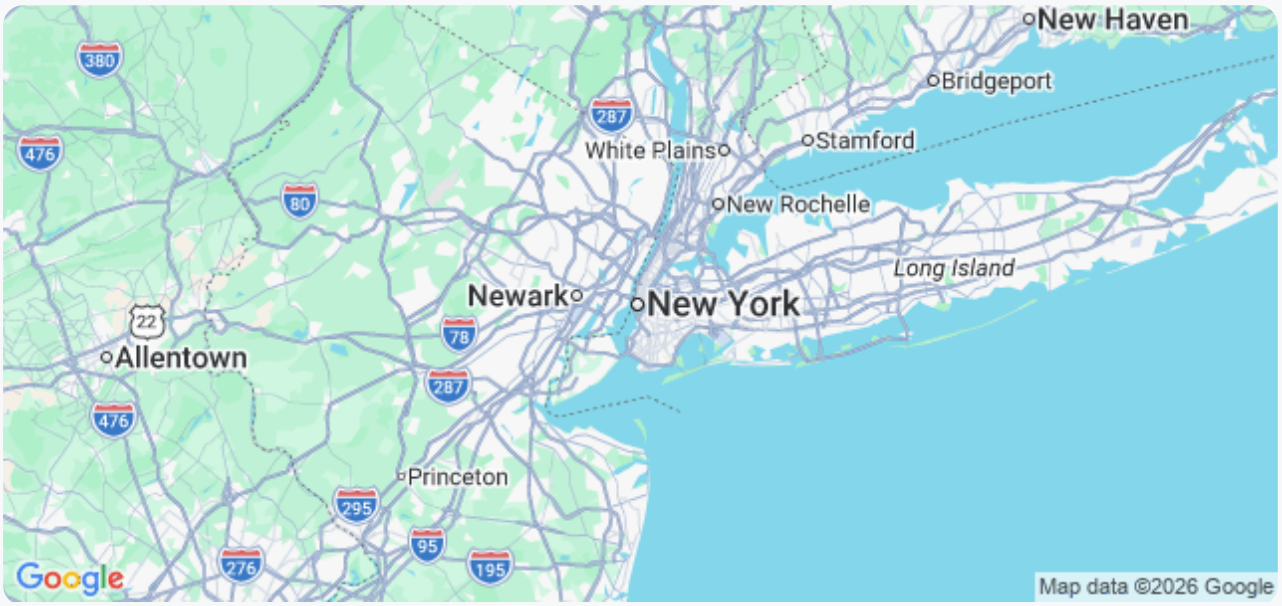
Ingrese la fecha...

Funcionamiento del ascensor – Nivel de ruido audible

- [ ] Normal
- [ ] Ligeramente elevado.
- [ ] Excesivo

Ubicación de cualquier peligro identificado.

Set My Current Location



Seguridad y protección

Verifica el equipo de seguridad contra incendios, los protocolos de seguridad y la preparación para emergencias.

Fecha de inspección del extintor

Ingrese un número...

Fecha del último simulacro de incendio

Ingrese la fecha...

¿Funcionan los detectores de humo?

- [ ] Sí.
- [ ] No
- [ ] N/A

¿Iluminación de emergencia operativa?

- [ ] Sí.
- [ ] No.
- [ ] N/A

Número de personal de seguridad de guardia

Ingrese un número...

Cualquier preocupación/observación relacionada con la seguridad.

Escriba algo...

¿Iluminación exterior adecuada?

- [ ] Sí.
- [ ] No.
- [ ] N/A

Adjunte los registros del sistema de cámaras de seguridad (si procede).

Upload File

Tecnología y Conectividad

Confirma el funcionamiento del Wi-Fi, la televisión, la tecnología en la habitación y el soporte asociado.

Velocidad Wi-Fi (Mbps)

Ingrese un número...

Proceso de Acceso Wi-Fi

- [ ] Fácil e intuitivo.
- [ ] Requiere asistencia.
- [ ] No funcional.

Selección de canales de televisión

- [ ] Totalmente funcional
- [ ] Canales limitados
- [ ] No funcional.

Notas sobre problemas técnicos encontrados

Escriba algo...

¿Qué servicios de conectividad se probaron?

- [ ] Wi-Fi
- [ ] Televisión en la habitación
- [ ] Sistema telefónico
- [ ] Puertos de carga
- [ ] Integración de dispositivos inteligentes

Integración con dispositivos inteligentes (p. ej., asistentes de voz)

- [ ] Totalmente funcional
- [ ] Parcialmente funcional
- [ ] No disponible.

Comentarios y Resolución de Huéspedes

Analiza los procesos para recopilar y responder a los comentarios y quejas de los huéspedes.

Resumen de los comentarios recientes de los huéspedes (semana pasada)

Escriba algo...

Número de quejas de huéspedes resueltas (semana pasada)

Ingrese un número...

Categoría principal de reclamo (p. ej., limpieza, servicio, ruido)

- [ ] Limpieza
- [ ] Servicio
- [ ] Ruido
- [ ] Servicios
- [ ] Ubicación
- [ ] Otros

Métodos de resolución utilizados (seleccione todas las que correspondan)

- [ ] Disculpa verbal
- [ ] Descuento/Compensación
- [ ] Cambio de habitación
- [ ] Reembolso
- [ ] Otro - Especificar

Descripción detallada de una queja reciente de un huésped y su resolución.

Escriba algo...

Fecha de la reclamación

Ingrese la fecha...

Hora de la reclamación (aproximada)

Ingrese la hora...

Prácticas de sostenibilidad y medio ambiente

Verifica el cumplimiento de las iniciativas de sostenibilidad y los protocolos ambientales del hotel.

Reducción del consumo de agua (porcentaje)

Ingrese un número...

Reducción del consumo energético (porcentaje)

Ingrese un número...

Programas de reciclaje implementados.

- [ ] Reciclaje de Papel
- [ ] Reciclaje de plásticos
- [ ] Reciclaje de vidrio
- [ ] Compostaje de Residuos Alimentarios
- [ ] Otros (especificar)

Embalaje de Artículos de Cortesía

- [ ] Ecológico/Reciclado
- [ ] Estándar
- [ ] Dispensadores recargables

Detalles de iniciativas de ahorro energético

Escriba algo...

Prueba de abastecimiento sostenible (p. ej., proveedores de alimentos)

Upload File

Fecha de la última auditoría de sostenibilidad

Ingrese la fecha...

Programa de Reutilización de Lienzo

- [ ] Implementado
- [ ] Planificación
- [ ] No implementado.