Groundskeeping and Maintenance Safety Meeting Kit – Spanish

QUÉ ESTÁ EN RIESGO

El cuidado y el mantenimiento de los jardines son aspectos cruciales de la hospitalidad, ya que garantizan que la experiencia de los huéspedes sea positiva. Desde céspedes cuidados y piscinas relucientes hasta instalaciones bien mantenidas y habitaciones impecables, el mantenimiento desempeña un papel importante en la creación de un ambiente deseable. Un mantenimiento eficiente no sólo mejora el atractivo visual de la propiedad, sino que también garantiza la seguridad al abordar los posibles peligros.

CUÁL ES EL PELIGRO

El lado negativo de la negligencia: Cómo afectan a la hostelería las deficiencias en la conservación y el mantenimiento del terreno

Un mantenimiento deficiente puede afectar de forma significativa a un establecimiento de hostelería, provocando un descenso de la satisfacción de los clientes, riesgos para la seguridad y posibles problemas legales. He aquí un desglose de sus efectos y los riesgos asociados:

- **Primera impresión negativa:** Un jardín descuidado, cubos de basura desbordados o luces que no funcionan crean una mala primera impresión. Los clientes pueden percibir todo el establecimiento como mal gestionado y cuestionar las normas de higiene.
- **Peligros para la seguridad:** Las pasarelas irregulares, la vegetación excesiva que bloquea los caminos o un cableado eléctrico defectuoso plantean riesgos de tropiezos y caídas, pueden provocar incendios e incluso albergar plagas como roedores.
- **Disminución del valor de la propiedad:** El descuido de los

jardines y el deterioro de las instalaciones provocan un descenso del valor global del inmueble.

- **Menor satisfacción de los huéspedes:** Los huéspedes que encuentran inconvenientes o problemas de seguridad debido a un mantenimiento deficiente tienen menos probabilidades de volver o recomendar el establecimiento.
- **Demandas judiciales:** Los huéspedes que sufren lesiones por negligencias en el mantenimiento pueden presentar demandas contra el establecimiento.
- **Reseñas negativas en Internet:** Los huéspedes descontentos pueden compartir sus experiencias negativas en plataformas de viajes, dañando la reputación del establecimiento.
- **Disminución de las tasas de ocupación:** Las malas críticas y una imagen descuidada pueden provocar un descenso de las reservas, lo que repercute en los ingresos del establecimiento.

COMO PROTEGERSE

Un mantenimiento proactivo y unos jardines bonitos son las piedras angulares del éxito de un establecimiento de hostelería. Los clientes esperan un entorno limpio, seguro y visualmente atractivo. He aquí algunos consejos clave para garantizar que su establecimiento de hostelería mantenga unos jardines impecables y evite los problemas de mantenimiento:

Paisajismo:

- **Elabore un plan de mantenimiento:** Programe periódicamente la segada, el corte de bordes, la poda y la eliminación de malas hierbas para que su jardín tenga un aspecto pulcro y cuidado.
- **Ajustes estacionales:** Adapte su programa a los cambios estacionales. Piense en retirar las hojas en otoño o la nieve en invierno.
- **Atractivo:** Invierta en flores, arbustos y árboles atractivos que mejoren la estética de la propiedad.

Instalaciones:

- **Mantenimiento preventivo:** Inspeccione y revise periódicamente equipos como piscinas, ascensores y sistemas de calefacción, ventilación y aire acondicionado para evitar averías.
- **Reparaciones rápidas:** Solucione los problemas menores, como grifos que gotean o luces que parpadean, con prontitud para evitar que se conviertan en problemas mayores.
- **Comprobaciones de seguridad:** Realice comprobaciones rutinarias de seguridad para detectar posibles peligros, como barandillas sueltas, pasillos desnivelados o enchufes dañados.

SER MÁS ECOLÓGICOS

Conservación del Agua:

- **Sistemas de riego inteligentes:** Instale sistemas de riego con temporizadores y sensores de lluvia que ajusten el riego en función de las condiciones meteorológicas, evitando así el derroche de agua.
- **Mantillo:** Aplique mantillo alrededor de las plantas para retener la humedad en el suelo y reducir la frecuencia de riego.
- **Plantas endémicas:** Opte por plantas endémicas, resistentes a la sequía, que requieren menos agua para desarrollarse en comparación con las variedades no autóctonas, de alto mantenimiento.
- **Sistemas de aguas grises:** Explore la viabilidad de los sistemas de aguas grises que recogen el agua usada de duchas y lavabos para regar plantas no comestibles. (Compruebe siempre la normativa local sobre el uso de aguas grises)

Paisajismo Sostenible:

- **Reduzca el uso de productos químicos:** Minimice el uso de pesticidas y herbicidas. Aplique métodos orgánicos de control de plagas, como la introducción de insectos beneficiosos que controlan de forma natural a los dañinos.
- **Compostaje:** Convierta en abono los residuos de jardín y los restos de comida para crear una composición del suelo rica

en nutrientes, reduciendo los residuos de los vertederos y fomentando el crecimiento saludable de las plantas.

- **Reduzca la superficie de césped:** Considere la posibilidad de sustituir grandes extensiones de césped por cubiertas vegetales de bajo mantenimiento, caminos de grava o xerojardinería (jardinería con plantas resistentes a la sequía).

Eficiencia Energética:

- **Iluminación LED:** Utilice luces LED tanto en interiores como en exteriores. Los LED consumen mucha menos energía y duran más que las bombillas incandescentes tradicionales.
- **Paneles solares:** Explore la posibilidad de instalar paneles solares para generar energía renovable para la propiedad.
- **Electrodomésticos de bajo consumo:** Invierta en electrodomésticos con certificación Energy-Star para la lavandería, el lavavajillas y los sistemas de filtración de la piscina.

CONCLUSIÓN

Un establecimiento bien mantenido con prácticas ecológicas crea un paraíso próspero para los huéspedes y el medio ambiente. Recuerde que unos huéspedes felices y un planeta sano van de la mano.