

PRINCIPALES MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN

Hemos creado nuevos protocolos de actuación y prevención y hemos adaptado nuestras instalaciones para asegurar la salud y el bienestar de nuestros clientes y trabajadores en todo nuestro establecimiento con el fin de evitar la propagación del COVID19 y proporcionar así, todas las garantías y la máxima confianza a nuestros clientes.

Además hemos obtenido el nuevo sello creado por el **Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE)** que certifica nuestro cumplimiento con la normativa de prevención.

Protocolos en nuestras instalaciones

Tenemos nuevos protocolos de limpieza y desinfección, incluyendo nuevos productos de limpieza. Se han incrementado las frecuencias de limpieza y repasos, especialmente en las zonas de mayor contacto.

Se realiza una limpieza regular de filtros de ventilación.

Disponemos de gel hidroalcohólico homologado en las instalaciones.

Contamos con pantallas de protección.

Papeleras abiertas o con pedal con bolsa en el interior.

Los aseos de uso público cuentan con dispensadores de papel de secado.

Control de aforo en todo nuestro establecimiento.

Limitación del uso del ascensor.

Todos los trabajadores del hotel disponen de EPIs y material necesario para realizar su trabajo con todas las garantías sanitarias.

Protocolos en la recepción del huésped

- Nada más entrar encontrará una alfombrilla desinfectante para zapatos y equipaje.
- Ofrecemos dispensadores de gel hidroalcohólico a la entrada del hotel.
- Control de aforo en la zona de recepción.
- Mampara y barra separadora de protección en zona de atención al cliente.
- Las llaves de habitación estarán completamente desinfectadas.
- Se higienizará el mostrador y objetos utilizados al finalizar el servicio con cada cliente.
- Hemos reducido el uso de papel.
- Aconsejamos el pago con tarjeta u otro medio electrónico.

Protocolos en habitaciones

- Damos opción al huésped a elegir la utilización del servicio de limpieza durante su estancia.
- Todas nuestras habitaciones son desinfectadas a diario presatando especial atención a:
 - Mando a distancia de TV
 - Enchufes, llaves de luz, controles de temperatura
 - Puertas, pomos, ventanas
 - Perchas y armarios
 - Teléfono
 - Minibares
 - Caja fuerte
 - Ropa de cama y cabeceros
 - Superficies de muebles, mesas y sillas
 - Secador de pelo, amenities, espejos, dosificadores, controles de ducha y grifos
- Se elimina la papelería de la habitación y se reducen amenities.
- Papeleras abiertas o con pedal y bolsa interior.

- Toallas y ropa de cama se lavan a más de 60°C en lavandería industrial.
- Limpieza regular de los filtros de ventilación.

Protocolos en restauración

- Se controlará el aforo para mantener distancias de seguridad.
- Establecimiento de una distancia mínima de 2 metros entre mesas.
- Se han eliminado las cartas de los comedores así como elementos de uso común, como servilleteros, vinagreras o saleros.
- Se aconseja reservar con antelación.
- Mantelería se lava a temperaturas superiores de 60°C.
- El personal desinfectará mesas, sillas y toda la zona cada vez que finalice el servicio de un cliente.

Para nuestros clientes

- Encontrarán dispensadores de gel hidroalcohólico en las zonas comunes.
- En la medida de lo posible se recomienda el pago con tarjeta u otro medio electrónico.
- Los TPV se desinfectarán tras cada uso, así como las llaves y otros objetos usados por los clientes.
- Uso de mascarilla obligatorio excepto para comer o beber.
- Respetar distancia de seguridad siempre que sea posible.

Protocolos de nuestros empleados

- Nuestro personal está formado y actualizado en la nueva normativa.
- Todos los trabajadores del hotel disponen de EPIs y material necesario para realizar su trabajo con todas las garantías sanitarias.
- La ropa de trabajo es lavada a temperaturas superiores de 60°C.
- Se mantiene 1,5 m. de distancia como mínimo con cualquier compañero.
- Se desinfectarán el mostrador y materiales usados de forma frecuente y cada vez que se finalice el turno de trabajo.