

# HOTEL DON JUAN TOSSA

## Protocolo de seguridad e higiene 2020



El equipo del HOTEL DON JUAN TOSSA aplica las medidas de seguridad e higiene para ofrecerte las mejores vacaciones. Te detallamos parte de las acciones realizadas, según las indicaciones del Ministerio de Sanidad y empresas especializadas.

### TU SEGURIDAD Y SALUD, ES LA NUESTRA

#### **SEGURIDAD e HIGIENE**

- Puesta a punto de todas las instalaciones y maquinaria según las normativas.
- Elaborado el Plan de Contingencia y los Protocolos de Actuación COVID.
- Instalación de mamparas protectoras y dispensadores de gel hidroalcohólico
- Ampliación de las actuaciones de limpieza y desinfección, con control de registros.
- Colocación de cartelería informativa, señalizaciones.
- Contratación de auditorías externas para garantizar las correctas actuaciones.
- Exigencia de protocolos de seguridad a todos los proveedores y empresas.

#### **EQUIPO HOTEL DON JUAN TOSSA**

- Todos los trabajadores han realizado el curso 'Aspectos informativos y preventivos del SARS-CoV-2'.
- Correcta utilización de EPIs, productos y materiales y mantenimiento continuo de la higiene.
- Control diario de la salud de nuestros trabajadores
- Adaptación del Manual de Seguridad e Higiene a la normativa COVID en todos los departamentos

### RECOMENDACIONES para unos días antes de tu llegada

- Facilítanos tu correo electrónico para que te podamos explicar:
  - Las acciones de 'SEGURIDAD Y SALUD' implantadas.
  - La información actualizada de todos nuestros servicios, y las mejores recomendaciones para tu estancia.
  - Te detallaremos cual es la documentación necesaria para poder realizar una llegada ágil (check-in exprés).

### HOTEL DON JUAN TOSSA y SUS SERVICIOS

#### **RECEPCIÓN 24h**

- Información personalizada.
- Gestión de turnos y servicios, respetando los aforos.
- Desinfección del material tras cada uso.

#### **LIMPIEZA DE HABITACIONES**

- Especial limpieza y desinfección con productos virucidas autorizados.
- Limpieza de la lencería con la certificación UNE-EN-14065 sobre el Control de Biocontaminación en textiles.
- Adaptación del mobiliario y de los elementos decorativos.
- Limpieza según la preferencias del huésped: limpieza diaria, ventilación y reposición, limpieza puntual acordada.

#### **BAR y RESTAURANTE**

- Desinfección de las mesas y sillas tras cada cliente.
- Aforo limitado: organización de las distancias de seguridad y recorridos.
- Asignación de mesas y turnos.
- Dispensador de hidrogel en la entrada y la salida.
- Digitalización de cartas

#### **BUFET**

- Servicio de bufet asistido por el personal.
- Mamparas protectoras en al exposición
- Oferta variada y elaboraciones de raciones individuales.

#### **COCINA**

- Sistemas de seguridad e higiene actualizados por empresa especializada, y controles periódicos.
- Cocciones a +70º. La limpieza de cubertería y menaje a +80ºC.
- Control y limpieza de todas las entregas y productos.

#### **PISCINA**

- Servicio de Socorrista para garantizar las normativas de seguridad e higiene.
- Aforo limitado bajo reserva y horarios.
- Limpieza y desinfección regular tras cada uso.
- Servicio de bar asistido.

#### **ANIMACIÓN**

- Programa musical nocturno variado.
- Entretenimiento en horarios establecidos y en grupos limitados.