

Hotel Sentido Garden Playanatural

Medidas contra COVID-19

Porque nuestra prioridad eres tú y nuestros empleados en Garden Hotels hemos creado el proyecto "Safety Consciousness at Garden Hotels", donde se recogen todos los protocolos de Seguridad Post-Covid-19 en los cuales hemos estado trabajando estos meses, junto con los mejores profesionales, con el objetivo de implantar las medidas higiénico-sanitarias necesarias para que tengas unas merecidas y seguras vacaciones con nosotros.

Este proyecto ha sido posible gracias a HS Consulting, consultora internacional especializada en asesoría, auditoría, formación en salud y seguridad en la industria turística. Las medidas se han establecido de manera individualizada para cada sección del establecimiento.

Nuestros huéspedes:

Serán informados mediante cartelería u otros medios sobre las recomendaciones de salud y los nuevos protocolos de actuación. Como hacemos desde nuestro inicio todos los miembros del personal están a su entera disposición, velando por su seguridad y bienestar.

Nuestros empleados:

- Todos nuestros empleados están cualificados y preformados, reciben formación específica, sobre los nuevos procedimientos de trabajo con las medidas que se deben implantar, así como de higiene y uso del material de protección.
- Aseguramos su adecuada protección, facilitando tiempo y medios para poder llevar a cabo todas las actividades de prevención y desinfección requeridas en nuestros procedimientos.
- Se aplican prácticas de desinfección y controles a su llegada al establecimiento, como la toma de temperatura.
- Se entrega el material de protección individual correspondiente al puesto de trabajo, cuyo uso es obligatorio y se forma sobre su correcto uso.
- Se realiza un test de salud antes del inicio de la relación laboral.
- Se crean medidas y recordatorios de distancia social, uso de las instalaciones, protocolos de limpieza y desinfección, recepción de mercancías...

- Se modifica la disposición de los puestos y turnos de trabajo para asegurar que se cumplen las medidas de distanciamiento.

Nuestra recepción:

- Se ha adecuado el espacio de la zona de espera de acuerdo con las dimensiones y distancias de seguridad. Se ha establecido así mismo el aforo máximo de personas en la recepción con medidas informativas para establecer la distancia social.
- Disponemos de una zona de desinfección en la entrada, gel hidroalcohólico, desinfección de calzado.
- Desinfección de tpv contactless y aparatos usados por los clientes después de cada uso, elección como medio de pago preferible.
- Información en los tótems de recepción con las normas e información COVID19, códigos QR...
- Aumento en la periodicidad e incremento de tiempo limpieza general, desinfección y ventilación de zonas comunes.

Nuestras habitaciones:

- Eliminación de productos no esenciales como bolsas de lavandería, amenities no necesarios, folletos...
- Mantenimiento y énfasis a los protocolos ya establecidos en nuestros establecimientos, actualizados para el contexto COVID-19, evitando la contaminación cruzada y asegurando una correcta desinfección.
- Aumento del tiempo de limpieza diaria y en habitaciones de salida con incremento de productos viricidas para la limpieza y desinfección.
- Creación de una zona de habitaciones aisladas del resto y formación de “staff de apoyo sanitario” para aislar a un posible caso de infección hasta que sea tratado por los servicios médicos.
- Aumento de la frecuencia de control, calidad y desinfección de los conductos de aire acondicionado y calefacción.

El departamento de Food & Beverage:

- Desinfección de las zonas de comedor de clientes, buffet y showcooking después de cada servicio.
- Eliminación de cartas físicas, se sustituyen por cartelería fija y códigos QR para su consulta en aplicaciones móviles.
- Se sustituye los elementos de decoración en mesas, vinagreras, palilleros y otros servicios por porciones individuales y consumo de envases individuales siempre pensando en que sean ecológicamente sostenibles.
- Servicio por personal en máquinas dispensadoras de bebidas o sustitución por individuales.
- Se crean turnos, itinerarios y horarios predefinidos para evitar aglomeraciones en las zonas de bares y restaurantes. Control de aforo y distancia de seguridad entre mesas.
- El personal llevará mascarilla siempre que no sea posible mantener la distancia de seguridad.
- Gel hidroalcohólico para la desinfección de manos en la entrada.
- Se mantienen los sistemas internos, auditorías internas y externas de APPCC actualizados en el contexto COVID19. En cocina se incrementan los controles de temperaturas de los túneles de lavado y productos viricidas de desinfección para las cuberterías y vajillas.
- Se establecen alarmas programadas cada 30 minutos en los turnos de todos los equipos de trabajo de F&B para la limpieza y desinfección de manos.

El departamento de Animación:

- El desarrollo de actividades se realizará siempre que sea posible al aire libre controlando el aforo y distancia social de seguridad.
- Se prohíbe el intercambio de objetos en los juegos y actividades.

En las zonas comunes, como terrazas, piscina, zonas infantiles y ascensores:

- En las terrazas se establecen las medidas de seguridad entre mesas y en los locales cerrados tipo teatro los asientos vacíos marcados por ley.
- Vigilancia especial en las zonas de piscinas para que se cumplan las distancias entre hamacas y aforos.
- Se mantienen los procedimientos ordinarios de protocolo de mantenimiento del agua, ampliando la medición de parámetros y ajustarlos en caso necesario.
- Limpieza y desinfección asidua de zona de duchas y escaleras de piscina.
- Zonas infantiles abiertas según normativa vigente, con aumento de frecuencia de desinfección y mayor limpieza de manos en los niños.
- Colocación de desinfectante en las zonas de paso.
- Aumento de frecuencia de 6 veces al día de los servicios en zonas comunes.
- Los espacios se ventilarán dos horas antes de su uso.
- La capacidad en ascensores está limitada según su tamaño y distancia de seguridad aplicable.