

Vincci Hoteles

Protocolo de seguridad

En Vincci Hoteles han trabajado en un plan de actuación interno para toda la cadena, que refuerza los estándares de higiene y calidad con los que ya contaban. Trabajan en diversas áreas de actuación, para adaptarse a las necesidades de los huéspedes y a la situación actual, consiguiendo de este modo mejorar la experiencia de viaje.

Para la elaboración de este plan y sus protocolos han contado con aportaciones y estudios de los principales organismos y entidades públicas y privadas de prestigio como referencia.

Seguridad y control:

- Selección de proveedores certificados.
- Control de temperatura corporal.
- Auditorías especializadas de higiene y limpieza.
- Nuevos protocolos proveedores recepción mercancías.

Organización de trabajo:

- Modificación de procedimientos de higiene y seguridad.
- Creación de protocolos específicos.
- Rediseño operaciones para mejorar seguridad.

Sistemas de protección:

- Medidas de protección (EPI) clientes/empleados.
- Suministro medidas de higiene en zonas comunes.

Formación e información:

- Formación continua sobre COVID y seguridad.
- Información y recomendación de seguridad a clientes.

Limpieza e higiene:

- Desinfección diaria de textiles.
- Desinfección diaria instalaciones.
- Adecuación del servicio de amenities huésped.
- Uso nuevos materiales más seguros e higiénicos.

Tecnología:

- Nuevas utilidades reducción de contactos y riesgos.
- Automatización acciones huésped reducción contacto.
- Mejoras administrativas reducción de tiempo de espera.