

PROTOCOLO DE SEGURIDAD E HIGIENE 2020



Nuestro equipo aplica las medidas de seguridad e higiene para ofrecerte las mejores vacaciones. Os 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.

EQUIPOS DE LOS HOTELES

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.



Servicios de los hoteles

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 las 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 la exposición.
Oferta variada y elaboraciones de raciones individuales.

COCINA

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

ZONAS DE AGUAS Y GIMNASIOS

Las instalaciones y servicios de las zonas de aguas y gimnasios permanecerán cerrados al público para garantizar la seguridad de los clientes y empleados.

*Las medidas aplicadas pueden verse alteradas en cumplimiento a las modificaciones de la normativa vigente.