

Hotel Palmasol

Protocolo Covid 19

Programa de higiene y seguridad covid-19.

Desde The Palm Experience hotels junto con la empresa Preverisk y siguiendo todas las recomendaciones de la OMS, el ICTE y las autoridades sanitarias hemos adaptado todos nuestros protocolos de actuación para garantizar unas vacaciones seguras y sin preocupaciones a nuestros clientes

Personal

- Personal formado en medidas higiénicas Covid-19
- Personal informado en protocolos de prevención
- Control de temperatura a la entrada
- Uso de gel hidroalcohólico
- Medidas de distanciamiento social
- Dotación de Epis

Recepción de mercancías

- Punto de higiene y toma de temperatura a la entrada.
- Uso de mascarilla y guantes
- Medidas de distanciamiento
- Toda la mercancía que entre al hotel se trasvasará a envases secundarios seguros y desinfectados
- Solo trabajaremos con empresas con protocolos implementados
- Zonas de recepción de mercancías totalmente higienizadas

Recepción

- Uso de gel hidroalcohólico
- Control de temperatura para anticipar una adecuada atención médica

- Barreras de protección
- Medidas para garantizar la distancia social durante el checkin
- Nueva app para realizar el check-in y el check-out online
- Nuevo sistema de apertura de puertas a través del móvil en el hotel Palmasol y Fénix Torremolinos
- Sistema de comunicación con los departamentos a través del móvil
- Desinfección de las llaves magnéticas de las habitaciones
- Priorización en el pago con tarjeta de crédito o móvil

Restaurante

- Uso de gel hidroalcohólico
- Control de temperatura a la entrada
- Recomendación de uso de mascarilla en zona de alimentación buffet.
- Distancia de 2 metros entre mesas y disminución de aforo.
- Buffet caliente asistido
- Buffet frío y de postres todo con presentaciones individualizadas
- Aumento de la frecuencia de limpieza y desinfección durante el servicio.
- Sistema de tres turnos en desayunos y cenas y ampliación de horarios
- Almuerzo a la carta o buffet.
- Digitalización de cartas
- Implementación de flujos de circulación de clientes

Bares

- Uso de gel hidroalcohólico
- Control de temperatura a la entrada
- Distancia de 2 metros entre mesas y disminución de aforo
- Aumento de la frecuencia de limpieza y desinfección durante el servicio
- Digitalización de cartas
- Nuevo servicio de comida para llevar

Habitaciones

- Nuevos protocolos de limpieza y desinfección
- Eliminación de toda la papelería de la habitación

- Utilización de productos de limpieza virucidas homologados.
- Vasos de un solo uso
- Digitalización del directorio de servicios.
- Mejora de la calidad del aire aumentando la frecuencia de las inspecciones de ventilación y reforzando la ventilación de las habitaciones
- Desinfección de agua según sistema APPCC

Piscina, spa y animación

- Estación de gel hidroalcohólico y control de temperatura
- Limitación de aforos, en algunos hoteles según demanda se trabajará con turnos
- Distancia de 2 metros entre hamacas
- Limpieza y desinfección de hamacas después de cada uso.
- Promoción actividades al aire libre
- Desinfección de todo el material de animación después de su uso