

Hotel Museo Los Infantes

Medidas contra COVID-19

Todos los trabajadores del [Hotel Museo Los Infantes](#), de [Santillana del Mar](#), acaban de obtener el título de [Hostelería Segura](#).

Esto quiere decir que el Hotel está dentro de la categoría de:

LOCAL SEGURO Frente al COVID-19

La formación nos ha ayudado a gestionar los riesgos derivados de la aparición del COVID-19 y cumplir los requisitos en la prestación del servicio, en las instalaciones, equipamientos y personal del establecimiento.

Gracias a la [Asociación de Hostelería de Cantabria](#) y a [Hostelería de España](#), todo el personal del hotel ha podido realizar esta formación específica y necesaria para poder abrir el hotel en condiciones óptimas y seguras tras la pandemia sufrida por el Covid-19.

El hotel ha tomado todas las medidas necesarias para que quede absolutamente desinfectada cada área del hotel, desde las zonas comunes, a las habitaciones y el restaurante, donde se servirá el desayuno buffet.

Los clientes serán informados desde la recepción y a través de medios digitales de la normativa de la empresa para que, a través de la colaboración mutua, se respeten todas las medidas de contención que se llevarán a cabo.

Aparte de un [Plan de Riesgos Laborales](#) específico para el área referente al [Covid-19](#), el hotel ha diseñado un [Plan de Contingencia](#) específicamente desarrollado por el equipo directivo del hotel y siendo asesorado por profesionales de los Riesgos Laborales.

Dentro de las principales medidas a tomar dentro del plan de contingencia por parte del hotel están:

- Uso exclusivo de las instalaciones del hotel para clientes.
- Uso obligatorio de mascarilla dentro del hotel (salvo estar sentado en el restaurante para los desayunos y en las habitaciones).
- Gel hidroalcohólico a la entrada del hotel, baños y restaurante.
- Obligación de mantener la distancia de seguridad, están delimitadas las zonas de espera y circulación.
- Se circulará por la derecha manteniendo la distancia de seguridad.
- Se fomentará realizar el check in telemáticamente.
- Se establecerá un aforo máximo en las zonas comunes.
- Se limpiarán asiduamente:
 - Los servicios públicos (seis veces al día).
 - Manecillas, pomos y otros objetos de uso habitual.

- Limpieza, cada vez que se utilice:
 - TPV
 - Mostrador
 - Sillas y mesas
 - Y similares
- No se compartirán bolígrafos, se facilitará al cliente en caso de solicitud del mismo y será desinfectado a su devolución.
- La entrada (check in) de viajeros se realizará a través de una Tablet que copiará telemáticamente los datos de las identificaciones de los clientes (DNI, NIE, pasaporte...). El cliente firmará en la Tablet, que será desinfectada a cada uso. El cliente recibirá, si lo desea, una copia en su correo electrónico.
- Está marcado en el suelo el lugar de espera de turno.
- Los pagos se realizarán por tarjeta u otros métodos electrónicos, preferiblemente sin contacto.
- La limpieza del mostrador se efectuará a cada cambio de persona (cliente, trabajador o proveedor), siempre que exista contacto con el mismo.
- Habrá un recipiente para depositar las llaves a la salida (check out), y posteriormente se introducirán en otro recipiente con desinfectante.
- Existen alfombras desinfectantes a la entrada del establecimiento.
- Una de las dos puertas es de entrada y la otra de salida; así se facilita notablemente el cumplimiento de la distancia de seguridad.
- Si se lleva el equipaje del cliente, se utilizarán guantes o, en su defecto, el uso de gel desinfectante para limpiar asas, manillas, etc.

A la hora de utilizar el restaurante buffet en los desayunos:

- Se han tomado todas las medidas de distanciamiento entre mesas para guardar la distancia de seguridad entre las mismas.
- Se ha mantenido el buffet pero servido, ningún cliente podrá servirse así mismo.
- El buffet quedará expuesto y sellado mediante una barrera de plástico para que los clientes puedan ver los productos pero sin acceso a los mismos.
- La parte de bebidas y frutas quedará fuera del alcance de los clientes mediante marca en el suelo que definirá exactamente la zona de acceso restringido.
- Serán los camareros quienes, a petición de los clientes, sirvan en mesa las comandas que se produzcan.
- Quedan eliminados todos los elementos de uso común como vinajeras, aceites y similares y se han sustituido por monodosis. También se han eliminado los elementos decorativos de las mesas (floreros etc.).
- Las mesas han sido cubiertas con manteles de plástico para poder ser lavados con facilidad con productos específicamente diseñados para la eliminación total de cualquier virus y/o bacteria.
- Todo el material de menaje será lavado en lavavajillas a altas temperaturas para una correcta desinfección.
- El proceso desde que entre hasta que salga del restaurante será el siguiente:

1. El cliente será informado de la obligatoriedad del uso de mascarilla hasta que se siente.
2. El cliente será informado de la obligatoriedad del lavado de manos con el gel hidroalcohólico que tendrá a su disposición en la entrada.
3. El cliente guardará turno (si es necesario) en las marcas del suelo a la entrada del restaurante, que marcarán la distancia de seguridad.
4. El cliente será informado de las medidas de contingencia para su servicio:
 1. Será servido en mesa.
 2. Si requiere asistencia, la solicitará al camarero sin que, en ningún caso se levante y acceda a ninguno de los elementos expuestos. De hecho, habrá una marca en el suelo que determinará la zona de libre circulación de la que dispone.
5. El cliente será guiado a través del buffet con una explicación de todas las opciones que tiene a nivel de elección de su menú a medida.
6. El camarero tomará nota de la petición del cliente y procederá a servirlo en mesa.
7. El camarero estará pendiente de posibles peticiones por parte de los clientes en todo momento.
8. Tras el desayuno, los clientes podrán desalojar la sala siempre y cuando no haya circulación en la sala que no permita guardar la distancia de seguridad. Dejarán todo lo utilizado en la mesa, y será el camarero quien retire el servicio de un modo seguro. El cliente será avisado a este respecto a la entrada.
9. El camarero desinfectará la mesa y sillas de cliente tras la recogida del servicio.

En definitiva, el hotel ha estudiado minuciosamente todas las medidas y procesos a seguir para poder asegurarle una agradable estancia, y sobre todo, segura.