



## **INFORMACION COMERCIAL**

Xon's Hotels ha trabajado durante varias semanas para la creación de una serie de protocolos que servirán para guiar la operación de los hoteles en su reapertura post-COVID, entrando en el detalle del trabajo de cada departamento del hotel para ofrecer las máximas garantías de seguridad a huéspedes y empleados. Recepción, Pisos (limpieza), Comedor, Bar, Cocina, Recepción de Mercancías, SAT (Servicios Técnicos), Zonas Industriales, Áreas de Personal, Transporte de Personal, Fitness y Animación, entre otros, son los departamentos que a partir de este momento aplicarán las nuevas medidas en su trabajo diario para afrontar la reapertura de una manera global, que atiende desde la limitación de la ocupación del hotel y sus diferentes zonas, hasta la dosificación correcta de los productos virucidas de eficacia probada.

Estos protocolos han sido creados por los profesionales de Xon's Hotels juntamente con nuestra asesoría de Riesgos Laborales siguiendo las pautas de ICTE (Instituto de Calidad Turística) y normas del Gobierno de España.

Este trabajo ha dado como fruto este conjunto de protocolos que ofrecen soluciones concretas y aplicables para nuestros alojamientos y sus diferentes áreas.

Una parte esencial de estos protocolos será la formación de los empleados para asegurar que todos conocen la información para saber cómo actuar en cada una de las tareas que afrontan en su puesto de trabajo. El seguimiento de los empleados, verificando que solo acuden al puesto de trabajo en condiciones óptimas de salud, será también parte imprescindible del éxito de este plan, como también lo es que ningún empleado que pertenece a un grupo de riesgo afronte tareas delicadas, como la limpieza de elementos o zonas con casos sospechosos de COVID-19.

### **Medidas en Recepción**

Los protocolos desgranar con detalle las nuevas medidas que abarcan por ejemplo la instauración gradual del web check-in para evitar al máximo la manipulación de documentos de forma física, respeto de distancia de seguridad y aforamiento de la recepción o uso de Equipos de Protección Individual (EPI) entre los empleados, desinfección de su puesto y utensilios de trabajo tras cada jornada, así como primar el uso de la Web del hotel para consultar información y horarios, de nuevo para evitar el intercambio de documentos. La hora de check-out se adelanta a las 10.00, mientras que la de check-in se retrasa a las 16.00 para poder cumplir con las nuevas medidas de limpieza de apartamentos.

### **Apartamentos y Limpieza**

En los apartamentos se eliminan todos los elementos no esenciales como revistas, folletos o bolsas de lavandería.

Por su parte, el personal mantendrá el protocolo para evitar contaminación cruzada en la limpieza de apartamentos, que es fruto de la experiencia de más de 40 años de Xon's Hotels.

Este incluye la limpieza en tres fases, retirar la ropa sucia en bolsas cerradas, limpiar y desinfectar el apartamento y vestirlo con la ropa limpia, también el uso de tres paños de diferentes colores, que se renuevan para cada apartamento, que sirven para limpiar de forma diferenciada terraza, apartamento y baño, en este orden. Se introduce el uso de productos virucidas de eficacia probada y se añade el uso obligatorio de EPIs por todo el personal. Además, se impone el refuerzo diario de desinfección de elementos de manipulación habitual como mando de la televisión, teléfono, manillas, puertas o cortinas.

### **Comedor**

Xon's Hotels apuesta firmemente por mantener sus bufés, puesto que son parte característica de su oferta, y está muy bien valorada por sus clientes. Para ello, instaurará medidas de seguridad que deberán seguir tanto los empleados como los clientes. Se organizan turnos de comida y cena, se reduce el aforo de restaurantes y será obligatoria la desinfección de manos a la entrada. Cada huésped deberá llevar mascarilla para acercarse a los bufés, que ahora serán bufets asistidos. Se impone una rutina aún más estricta de supervisión de las temperaturas, recambio más frecuente de la cubertería para servir, así como medidas de higiene y distancia de los empleados. Las mesas estarán cubiertas por manteles de un solo uso, los cubiertos se montarán en la mesa y las asignaciones de los asientos se harán guardando distancias de seguridad y evitando las zonas de paso, entre otras medidas.

### **Piscinas y Servicios Técnicos**

Las piscinas contarán con limitaciones de aforo, se distanciarán las hamacas y sombrillas. Se refuerza la frecuencia en las tareas de limpieza y desinfección de las áreas de piscina y se utilizarán productos de desinfección del agua adecuados para la situación actual; también se cuidan las medidas de protección individual con el uso de mascarillas y guantes por parte del personal.

### **Mantenimiento**

El personal de mantenimiento también tiene entre sus funciones velar por el correcto funcionamiento de los equipos de aire acondicionado, así como la desinfección y vigilancia de los túneles y trenes de lavado, mientras que las herramientas de trabajo serán desinfectadas tras cada uso.

Estos son ejemplos destacados extraídos de los nuevos protocolos, pero existen muchas otras acciones que involucran a proveedores, transportistas y repartidores, o tratan el uso de los ascensores o la limpieza de los baños de zonas comunes, así como nuevas medidas de aplicación por parte del personal de Bares, Cocinas y Animación.

Xon's Hotels ha afrontado este trabajo con la voluntad necesaria para asegurar la máxima seguridad en sus alojamientos tras el estallido de la crisis sanitaria. El trabajo estará en constante revisión, atendiendo a la evolución de la pandemia, su tratamiento y al surgimiento de normativas y productos eficaces para luchar contra su propagación. La voluntad de la cadena es retomar su actividad lo antes posible, ofreciendo todas las garantías que estén en su mano.