



MEDIDAS GENERALES COVID FREE

1. Nuestro personal ha recibido formación en medidas preventivas de Covid-19 y dispone de los equipos de protección adecuados (EPIs) para el desarrollo de su actividad. El personal no utilizará los uniformes fuera del hotel, garantizando su desinfección y lavado en agua caliente a 60° C.
2. Vigilamos la salud de nuestro personal, realizando un control diario de su temperatura.
3. Reducimos los aforos en zonas comunes, y ascensores, que se usarán por grupos de unidad familiar y dispondrán de una desinfección especial.
4. Hemos aumentado las distancias de seguridad entre las mesas de cafetería y restaurante.
5. Facilitamos el acceso a la zona de piscina y snack bar en cualquiera de los hoteles de la cadena.
6. Facilitamos el servicio de Picnic Free para aquellos que quieran desayunar o almorzar en la Playa.
7. Hemos puesto puntos con servicio de lavado de manos y gel desinfectante por todo el hotel.



MEDIDAS EN EL SERVICIO DE RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE

1. Hemos restringido el acceso al hotel sólo para clientes.
2. Se ha señalado la distancia de seguridad entre clientes.
3. Se controla la temperatura de cada cliente.
4. Hemos instalado mamparas protectoras de metacrilato en el mostrador de Check-In.
5. Existen puntos de gel desinfectante en mostrador y hall.
6. Desinfectamos mostrador y todo el material entregado al cliente de forma continuada (tarjetas, mandos, etc.)
7. Suspendemos el servicio de maletero. En la medida de lo posible se permitirá que el cliente deje sus pertenencias en la habitación hasta la hora de salida.
8. Se ha facilitado un punto de Check-Out Express.



MEDIDAS EN HABITACIONES Y SERVICIO DE LIMPIEZA

1. Hemos aumentado la frecuencia de limpieza en áreas comunes, baños, pasillos, ascensores, etc.
2. Nuestro personal dispone de los equipos de protección adecuados (mascarillas, guantes, etc.)
3. Existe un estricto protocolo de limpieza de puntos críticos: mandos, pomos, interruptores, etc.
4. Utilizamos material de limpieza desechable o diferente para cada habitación, garantizando la limpieza y desinfección sin posibilidad de contaminación cruzada.
5. No realizamos la limpieza de la habitación si se encuentra ocupada por el cliente.
6. La habitación se desinfecta con ozono con cada nuevo cliente.
7. Personalizamos la limpieza de la habitación en cuanto a frecuencia y horarios.
8. Nuestra lavandería asegura y certifica el tratamiento de la ropa a más de 60° y con productos desinfectantes.
9. Facilitamos, a solicitud del cliente, un gel higienizante y mascarillas como amenities de cortesía.



MEDIDAS EN RESTAURANTES Y BARES

1. Hemos puesto puntos de gel a la entrada del restaurante y de la cafetería.
2. Todo el personal de cocina y sala trabaja con guantes y mascarillas, tanto los que están cara al cliente, como los que no.
3. Tomaremos la temperatura de los clientes a la entrada del restaurante.
4. Hemos reducido el número de mesas en las salas del Restaurante y Cafetería, con un mínimo de 1.5 m. entre mesas.
5. Hemos reforzado el personal para ofrecerle un mejor servicio de bebidas en mesa.
6. Facilitamos personal para servir a los clientes en las zonas de Buffet, evitando que estos manipulen la comida y las pinzas.
7. El metre le asignará una mesa para todos los servicios.
8. Hemos instalado mamparas protectoras de metacrilato en aquellas zonas que sean necesarias (buffet, barras, etc.). Los clientes no tienen acceso directo a la comida ni bebida, pero sí pueden ver la comida que vayan a elegir y se les vaya a servir.
9. Facilitamos la vajilla por nuestro personal, de este modo se evitará que los clientes tengan acceso directo a ella.
10. Disponemos de monodosis de aceite, vinagre, sal y pimienta en las mesas.
11. Si la ocupación lo permite, realizamos 2 turnos de comida / cena.
12. Disponemos de manteles desechables y/o individuales.
13. Higienizamos continuamente el mobiliario, los mostradores, tpv's y las salas por parte del personal de limpieza.
14. En el desayuno, almuerzo o cena, puede solicitar el servicio de Picnic o llevar a la habitación.
15. Disponemos de máquinas de desayuno asistidas por personal del hotel.
16. Controlamos de forma exhaustiva la temperatura de los lavavajillas (>80°)
17. Hemos eliminado toda la decoración innecesaria.
18. Hemos retirado el pan del Buffet y lo servimos en mesa a los clientes.

MEDIDAS EN SERVICIOS TÉCNICOS

1. Todo el personal dispone de equipos de protección y seguridad individuales necesarios.
2. No realizamos reparaciones en habitaciones si se encuentra ocupada por el cliente.
3. Desinfectamos todas las zonas en las que ha habido intervención.
4. Controlamos de forma diaria y continuada el sistema de ventilación, renovación del aire.
5. Renovamos constantemente el aire de las zonas comunes, a temperatura de 23°-26°.
6. Registramos todos los procesos y controles de funcionamiento.

MEDIDAS EN LA RECEPCIÓN DE MERCANCIAS

1. Todo el personal de suministros va equipado con mascarillas, guantes y bata desechable.
2. Disponemos de un punto seguro de descarga de mercancías. Antes de llegar al almacén o a las cámaras, todos los productos son sacados de sus embalajes originales y desinfectados
3. Revisamos y controlamos las condiciones de calidad de cada proveedor en el plan APPCC.