



Safety Program



H

10
HOTELS

H10 Hotels, pensando en ti y en tu seguridad.

En H10 Hotels queremos que disfrutar de tus vacaciones sea tu única preocupación. Por ello hemos definido unos protocolos de actuación y prevención para asegurar la salud y el bienestar de nuestros clientes, trabajadores y colaboradores en todos nuestros establecimientos.

Todos los protocolos y **medidas de seguridad e higiene** diseñados siguen las recomendaciones de la OMS y se han desarrollado en alianza con **Preverisk Group**, empresa internacional líder en la seguridad alimentaria, higiene y salud, con el fin de asegurar la mejor implementación de las medidas y proporcionar así, todas las garantías y la máxima confianza a nuestros clientes.

Además, para asegurar la óptima eficacia en los procesos de limpieza, todos nuestros empleados han recibido una formación específica a cargo de **Johnson Diversey**, líder internacional en procedimientos de limpieza y desinfección.

La seguridad e higiene en nuestras instalaciones siempre ha sido una prioridad para nosotros, pero ahora más que nunca estamos extremando todas las medidas para que viajar siga siendo una experiencia segura.



Personal

- Formación a todo el personal sobre las **medidas higiénicas y de prevención**.
- **Controles de temperatura** al inicio de la jornada laboral a todo el personal.
- **Personal dotado con EPIs** para garantizar la seguridad de todos y formado para su correcto uso.
- Medidas de **distanciamiento social**.



Recepción

- Nuevo sistema de **check-in y check-out online**.
- Priorización del sistema de **pago con tarjetas de crédito contactless**.
- Medidas de **distanciamiento social** entre clientes y empleados.
- **Desinfección y esterilización de las llaves magnéticas** de las habitaciones después de cada uso.
- **Controles de temperatura** para anticipar una adecuada atención médica.
- Medidas específicas de **higiene en la gestión del equipaje**.



Habitaciones

- **Limpieza exhaustiva de toda la habitación** con productos con efecto virucida recomendados por Johnson Diversey.
- **Incremento en la frecuencia de desinfección** de las superficies de mayor contacto como interruptores, pomos, puertas y grifería.
- Cada **habitación quedará libre un mínimo de 24 horas** antes de ser ocupada por un nuevo cliente.
- **Lavado de ropa y textiles con programas especiales** que garantizan la máxima higiene.
- Botellita de **hidrogel desinfectante** y kit compuesto por **dos mascarillas**.



Zonas comunes

- **Limpieza exhaustiva** e incremento de frecuencia de las áreas públicas en especial atención a baños y zonas de mayor contacto.
- **Ventilación diaria** de todas las zonas.
- Zonas comunes dotadas con numerosos puntos de **dispensadores de gel hidroalcohólico**.
- Aforos máximos establecidos para garantizar la **distancia mínima de seguridad** entre personas.
- Sistema de **limpieza y purificación del aire**.



Restaurantes y bares

- **Puntos de gel hidroalcohólico** en todos los accesos a los restaurantes y bares.
- **Aforos limitados** en restaurantes y bares.
- Establecimiento de una **distancia mínima de 2 metros** entre mesas.
- **Desinfección de mesas y sillas** después de cada uso.
- **Limpieza de menaje e instalaciones** con productos desinfectantes al finalizar cada servicio.
- **Priorización del servicio en mesa** y show cooking.
- Personal **dotado con EPIs**.



Piscinas

- Redistribución del mobiliario dejando una **distancia mínima de 2 metros** entre hamacas.
- **Aforos limitados** en la zona de piscina.
- Intensificación del **mantenimiento y limpieza del agua de la piscina** para garantizar su óptima calidad.
- **Incremento en la frecuencia de la limpieza y desinfección** de la zona de la piscina y su mobiliario.



