



DESCUBRE LOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DISPUESTOS PARA QUE, SIMPLEMENTE Y COMO TODOS LOS AÑOS, DISFRUTÉIS DE NUESTRAS INSTALACIONES.

Medidas y protocolos Marina d'Or de prevención Covid-19 (mayo 2020) en permanente desarrollo y sujetos a cualquier posible actualización de medidas emitidas tanto desde Conselleria como desde el Ministerio de Sanidad.

MEDIDAS GENERALES

Aforos, protección y desinfección

- Acotamiento de aforos en restaurantes, buffets, espectáculos, parques, ascensores...
- Organización de servicios con distancias de seguridad; limitación de aforo y control de distancias en balneario de agua marina, gimnasios, spas de los hoteles, parques...
- Desinfección, mediante rayos ultravioleta, en habitaciones y otras instalaciones
- Dispensadores de gel hidroalcohólico en todas las instalaciones.
- Protección y/o desinfección regular y continua de superficies de contacto: escaleras y pasamanos, mostradores, botones de ascensores, puertas giratorias, etc.
- Cartelería y señalética preventiva (distancias en colas, turnos por atracción, etc.)
- Desinfección, análisis y control de ambientes comunes y superficies por cuenta de empresas externas certificadas e inscritas en ROESB

PERSONAL

Higiene y seguridad

- Revisiones médicas generalizadas para nuestro personal (test Covid-19 incluidos)
- Equipos de protección para el personal
- Control diario de temperatura para todos los turnos y puestos de la plantilla
- Dispensadores de gel hidroalcohólico en todos los puestos de trabajo y accesos a puestos de trabajo
- Formación continua y permanentemente actualizada para nuestro personal en medidas preventivas para el Covid-19

SERVICIOS EN HOTELES

Ampliación de protocolos

- Nuevo protocolo servicio de habitaciones (kits de limpieza de un solo uso; desinfección de guantes entre habitación y habitación...)
- Desinfección regular de las habitaciones mediante rayos ultravioleta
- Plastificación de mandos y controles remotos de las habitaciones
- Plastificación de botoneras en interior y exterior de ascensores
- Dispensadores de gel desinfectante en ascensores, zonas comunes...

- Desinfección de sillas en buffets y cafeterías mediante pulverización de desinfectante
- Ampliación del protocolo de desinfección en lavandería (60º - 65º)
- Ampliación del protocolo (productos y temperatura) de limpieza y desinfección en vajillas, cuberterías, menaje, etc.

RESTAURACIÓN

Nuevo protocolo buffet

- Reducción de aforo por servicio de buffet (limitación del número de mesas, distancias de 2 metros entre las mismas, ampliación de turnos y horarios...)
- Desinfección periódica en cocinas y sala por personal especializado
- Trenes de lavado siempre a +80º, con protocolo de control en todos los servicios
- Adaptaciones en los buffets:
 - Los productos no individuales serán servidos por el personal, quedando protegidos por mamparas de metacrilato
 - Ampliación de protocolos de higiene para la desinfección de productos no cocinados, como la fruta o la verdura
 - Productos como el pan, la fruta, determinados postres o los cubiertos, serán embolsados individualmente

PARQUES Y OTRAS INSTALACIONES

Distancias de seguridad y medidas preventivas

- Reducción generalizado de aforos en parques, atracciones y otras instalaciones
- Dispensadores de gel desinfectante disponibles por todo el complejo (recepciones, parques, tiendas, balneario...)
- Protocolo de desinfección regular para áreas y útiles en parques, zonas recreativas, atracciones, vestuarios, etc.
- Adaptación de medidas de seguridad según actividades (2 metros entre mesas de terrazas y cafeterías...)
- Cartelería y señalética con medidas preventivas indicativos distancias de seguridad en colas y atracciones, etc.
- Colocación de alfombras desinfectantes en los accesos a locales y otras instalaciones

AGUAS

Balneario y piscinas

- Reducción generalizado de aforos
- Desinfección del agua del balneario mediante rayos ultravioleta
- Ampliación de protocolos de higiene. Uso de productos desechables de un solo uso (guantes, peucos, etc.)
- Nuevo protocolo de desinfección y mantenimiento en las piscinas del parque acuático y de los hoteles (el adecuado tratamiento erradica la posibilidad de contagio por el agua)
- Distancia de seguridad entre zonas de hamacas (por unidad familiar)
- Ampliación de los protocolos de seguridad, desinfección e higiene para hamacas, sillas, etc.

PLAYAS

Medidas municipales

- Equipos municipales de desinfección con actividad -varias veces al día-, sobre las áreas más sensibles de la playa
- Actualización y adecuación de la normativa municipal para el acceso a las playas
- Activación de nuevos protocolos de limpieza y distanciamiento social
- Balizamiento de la franja más próxima al litoral, habitualmente empleada para el paseo por bañistas, a fin de mantener la distancia social
- Refuerzo del personal dedicado a playas y ampliación de señalética y cartelería

OROPESA DEL MAR: PLAYAS SEGURAS

Un millón de euros para unas playas limpias y seguras

- El Ayuntamiento de Oropesa del Mar, término municipal al que pertenecen las playa ubicadas frente a los hoteles del complejo, ha dispuesto un ambicioso plan cuyo objetivo es ofrecer playas limpias y seguras esta temporada