

PROTOCOLO DE SEGURIDAD SANITARIA PORT H. X

Todas las medidas higiénico – sanitarias que detallamos a continuación son medidas provisionales, en espera de los protocolos que nos marquen las autoridades gubernamentales y sanitarias, al respecto

- Intensificaremos los protocolos de limpieza y desinfección diaria de todas las instalaciones del hotel (habitaciones, zonas comunes, terrazas), como ya veníamos haciendo, incrementando la frecuencia y usando productos viricidas registrados y homologados.
- Eliminación elementos decorativos o accesorios de mayor exposición en las habitaciones o zonas comunes que puedan ser foco de infección.
- Incremento de la frecuencia en la limpieza y desinfección en zonas comunes: mostradores, ascensores, baños comunes....
- Incremento del punto de Dispensadores de gel hidroalcohólico para clientes y trabajadores en las principales zonas del hotel.
- Reforzaremos el Plan de Seguridad Laboral para todo nuestro personal para asegurarnos que disponen de todos los equipamientos y medios para la seguridad laboral y sanitaria.
- Se reforzará la formación de todo nuestro personal, para asegurarnos que se cumplen los protocolos sanitarios y de seguridad.
- Distribución de cartelería por las instalaciones recordando las medias de prevención y seguridad.
- Uso de códigos QR con toda la información necesaria para disfrutar los servicios del hotel sin riesgo cumpliendo el protocolo de medidas higiénico-sanitarias.

ESPACIO SEGURO

- Homologación de proveedores en estándares contra el COVID, garantizando la seguridad del servicio prestado en nuestras instalaciones. Estricto Control Sanitario de la recepción de productos y bienes.
- Rutas y accesos de trabajadores y proveedores seguros con creación de más puntos de desinfección, obligatoriedad del uso de las medidas de protección marcadas para estos puestos por las autoridades sanitarias.

DISTANCIA SOCIAL

- Distancia social segura con zonas señalizadas en los diferentes espacios del hotel.
- Gestión de horarios y turnos para los diferentes servicios que se puedan ofrecer en el hotel.
- Control de los aforos exteriores e interiores, según el protocolo que marquen las autoridades sanitarias.
- Indicaremos con señalización el sentido de la circulación de los clientes por las zonas comunes.

BUFFETS

- Se seguirán utilizando tanto la guía de APPC en las zonas de restauración como la guía de higiene hídrica, aplicando los nuevos anexos referentes al COVID-19
- Ampliaremos los horarios para ofrecer más franjas horarias.
- Aumentaremos nuestro protocolo de limpieza y desinfección en la sala con todas las medidas sanitarias estipuladas (utensilios de un solo uso, manteles individuales de un solo uso, etc. ..)
- Se retiran de todos los objetos y alimentos susceptibles de ser compartidos
- Ampliaremos los puntos de desinfección con geles hidroalcohólicos, que ya disponíamos antes del COVID-19, a lo largo de la sala de buffet, y será de obligado el uso a la entrada de éste.
- Adaptación del Buffet a la nueva normativa sanitaria.
- Mantendremos nuestros Show cooking de forma más personalizada.
- Señalizaremos los sentidos de circulación.

TECNOLOGÍA

Desarrollaremos innovaciones tecnológicas que nos permitan reducir el contacto físico.

- Creamos la tarifa Flexmyroom que incluye un seguro sanitario (incluido el COVID-19), pérdida de vuelos, maletas, servicios médicos por otras circunstancias... de forma gratuita con cancelación gratuita en caso de algunas de los motivos que se estipulan en las condiciones de la tarifa.
- Implantaremos el PRE CHECK IN para facilitarle la llegada al hotel y que sea la entrada en el hotel más rápido.
- Realización de Check Out express y envío de facturas vía email.

