



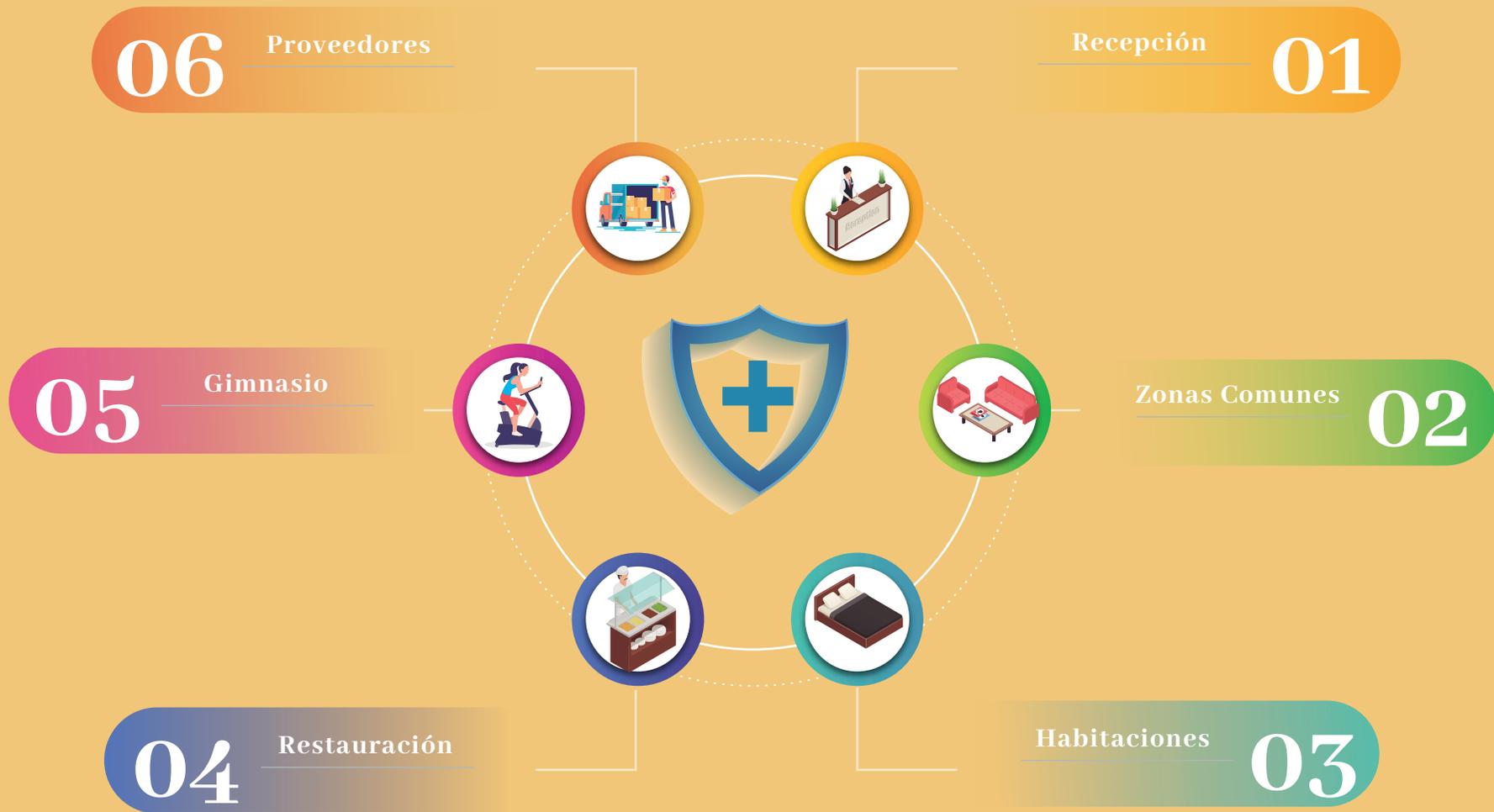
Protocolos y medidas de seguridad

Porque pronto te alojarás en nuestros hoteles

El próximo 22 de junio abriremos nuestras puertas y estamos deseando recibirte y que os sintáis como en vuestra casa.

Hemos diseñado unos protocolos para cada área de los hoteles siguiendo las medidas elaboradas por ICTE avaladas por el Ministerio de Sanidad.





- 1º.- El Hotel cuenta con puertas de acceso automáticas que le permitirán el acceso sin necesidad de tener contacto con ninguna superficie.
- 2º.- Garantía de atención individualizada en el momento del check-in.
- 3º.- Señalización horizontal en el suelo y cartelería recordatoria del mantenimiento de la distancia de seguridad (2 metros) y vías preferentes de acceso a las habitaciones
- 4º.- Instalación de mamparas protectoras en la Recepción para garantizar la protección de clientes y trabajadores y uso de mascarillas protectoras por parte del personal, siempre que por cualquier circunstancia no pudiera mantenerse la distancia de seguridad.
- 5º.- Control del cliente con Termómetros de distancia para garantizar la correcta temperatura corporal.
- 6º.- Solución alcohólica de desinfección a disposición de los clientes en distintas zonas del hotel.
- 7º.- Entrega individualizada de aménities al cliente que incluye elementos de desinfección.
- 8º.- Check-in previo realizado siempre que haya existido reserva con 12 horas de antelación, y uso de bolígrafo desinfectado después de cada uso.
- 9.- Entrega de tarjeta electrónica desinfectada y gestión de pago de factura con elementos desinfectados después de cada uso.
- 10º.- Contenedor para depositar los elementos utilización para su desinfección, sin contacto entre personal y cliente.
- 11.- Información al cliente de las vías preferentes de circulación, que se encuentran debidamente señalizadas y balizadas.



Se recomienda a los Sres. Clientes, a la vista de las limitaciones de aforo (Fase I zonas comunes cerradas. Fase II 33,3% aforo. Fase III, 50% Aforo), atiendan las informaciones y directrices del personal del establecimiento.

- 1º.- Con carácter previo a la apertura, se ha redistribuido todos los espacios comunes, con respeto a la distancia mínima de seguridad (2 m), de tal manera que se garantice la tranquilidad, seguridad y confort de los clientes.**
- 2º.- Desinfección y limpieza constante de las zonas comunes, con especial incidencia en ascensores, botoneras y manillas de apertura.**
- 3º.- Control de filtros de los sistemas de aire acondicionado y ventilación natural cruzada de las zonas comunes.**
- 4º.- Puesta a disposición de los Sres. Clientes de gel desinfectante en diferentes espacios de las zonas comunes.**
- 5º.- Los aseos comunes, serán de uso individual y se procederá a su repaso y desinfección cada 2 horas.**
- 6º.- Se recomienda el uso de la escalera para acceso a las habitaciones y garaje.**
- 7º.- El uso de ascensores se recomienda individual por trayecto, salvo pertenencia a la misma unidad familiar, en cuyo caso se permite su uso con mascarilla.**



Las habitaciones de un hotel son como su segunda residencia y desde el Hotel Isla de la Garena hemos puesto en marcha todos los protocolos necesarios para que cada vez que un cliente entra en una de nuestras habitaciones tenga la sensación de estar estrenándola.

- 1º.- Se ha procedido a la eliminación de todos aquellos elementos textiles innecesarios en la habitación, objetos decorativos, papelería y aménities**
- 2º.- Se realiza una limpieza exhaustiva de superficies, pomos, manillas, tiradores, con disoluciones desinfectantes debidamente homologadas.**
- 3º.- Especial atención a la limpieza y desinfección de mandos a distancia y teléfono.**
- 4º.- El el cuarto de baño desinfección de grifos, duchas, toalleros y superficies, con especial atención al secador de pelo y existencia de papelería con pedal automático.**
- 5º.- Se procederá a diario a la ventilación de la habitación por un periodo no inferior a 15 minutos.**
- 6º.- Se procurará una vez el Cliente abandona la habitación, dejarla fuera de servicio durante un periodo prudencial y en todo caso se realizará una desinfección por máquina de ozono durante un periodo de tiempo de 20 minutos**



El Área de Restauración se ha visto en la necesidad de sufrir una evolución en la práctica totalidad de sus criterios y protocolos de funcionamiento, ya que ha pasado de la colectividad a la individualización del servicio, primando la seguridad y bienestar del cliente.

- 1º.- Se ha reducido el aforo de las distintas dependencias (Fase II 33% del aforo y Fase III 50% del aforo).**
- 2º.- Se han distribuidos las mesas y espacios de manera que se garantice la distancia de seguridad interpersonal (2 m)**
- 3º.- Se ha diseñado un servicio de desayuno buffet, pero servido por personal del establecimiento a solicitud del cliente, respetando la distancia de seguridad de las personas y los alimentos.**
- 4º.- El personal que lo atiende utilizará en todo momento mascarilla de protección y realizará la limpieza de manos con cada servicio.**
- 5º.- Se evitará mantelería de todo tipo y se limpiará y desinfectarán las superficies de mesas y sillas en cada servicio. Servilletas desechables. Menaje y cubiertos higienizados y suministrados individualmente.**
- 6º.- Retirada de residuos en papeleras con tapa de apertura de pedal**
- 7º.- Llegado el momento de servicio en barra, se implantarán mamparas de protección en los puntos de pedida, respetándose siempre la distancia interpersonal y con señalítica vertical y horizontal en suelos.**



1º.- Durante el plan de desescalada, el uso de las instalaciones del gimnasio, permanecerá limitado a 1 persona previa reserva en Recepción.

2º.- Tras el uso de la instalación, se realizará una limpieza y desinfección de todas las máquinas del gimnasio, con lo que el próximo cliente, no podrá acceder en tanto en cuanto se haya higienizado el espacio



Todos los productos y mercancías suministradas al Hotel, serán depositadas en un espacio especialmente habilitado al efecto y sometido a ozonoterapia durante un periodo mínimo de 15 minutos antes de ser distribuido a los almacenes, cámaras o cocina



Esperamos sirvan estas medidas para cuidar del bienestar de nuestros clientes.

Estas medidas estan sujetas a posibles cambios en la evolución hacia nuevos escenarios.

