



PROTOCOLO DE SEGURIDAD

COVID-19

HOTEL RIAZOR

01. Equipo y colaboradores

FORMACIÓN Y ACTUALIZACIÓN.

Formación continua de todo el equipo sobre los nuevos protocolos, con una actualización permanente ante nuevas contingencias y escenarios.

PROTOCOLO Y PLAN DE CONTINGENCIA

Designamos un comité de Seguridad e Higiene, para hacer seguimiento de cualquier incidencia. Aplicamos en nuestros protocolos las recomendaciones reflejadas por el gobierno en su documento, Guía buenas practicas para el sector hotelero y las realizadas por el ICTE.

PROTOCOLOS DE HIGIENE.

Se han reforzado las medidas de higiene en todas las áreas de trabajo de los empleados. Limpieza continua de manos y desinfección de instalaciones.

VIGILANCIA DE LA SALUD.

Dos veces al día se medirá la temperatura corporal de cada empleado. Para asegurar el tránsito y el control de los trabajadores el único acceso al establecimiento será la puerta principal. No habrá más accesos abiertos.

PROTOCOLO EN EL COMEDOR.

Mantenimiento de la distancia de seguridad en comedor interno. Turnos de comidas por departamentos.

RECEPCIÓN DE MERCANCIAS.

Refuerzo del protocolo de mercancías con desinfección e higienización de productos.

ALMACENES.

Desinfección de productos y zona de almacenaje en cada entrada de mercancía. Registro de proveedores por día.



02. Recepción

CHECK-IN EXPRESS.

Anticipación de los datos de reserva del cliente vía email y telefónica para minimizar el contacto y evitar entregas de papel.

ALFOMBRAS DE DESINFECCIÓN.

Instalación de alfombras de desinfección en los accesos al hotel.

PROTOCOLO DE MALETAS

Se evitará en la medida de lo posible el uso de la consigna, si fuera necesaria usarla se desinfectarían las maletas

MAMPARAS EN RECEPCIONES DE HOTEL

Instalación de mamparas de separación.

PROTOCOLO DE LLAVES Y FIRMA.

Se llevará a cabo una desinfección de objetos como bolígrafos, llaves de habitaciones y **datafono** tras su intercambio. Se colocará una urna para depositar las llaves de los clientes tras su uso y se desinfecta después de cada turno.

INFORMACIÓN PARA CLIENTES. Se facilitarán mapas y folletos turísticos por correo electrónico o whatsapp.

CHECK OUT EXPRESS. Envío de facturas por email y pago con tarjeta de crédito.



03. Habitaciones

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Se han establecido protocolos de limpieza y desinfección excepcionales de las habitaciones después de la salida de los huéspedes, prestando especial atención a los artículos de contacto frecuente como pueden ser pomos de puertas, mandos de televisión etc.

MONTAJE DE HABITACIÓN.

Retirada de elementos decorativos prescindibles y de papelería, además de retirada de productos de minibar, (bajo petición se colocarán en las habitaciones)

NUEVOS AMENITIES.

Reducción al máximo de amenities (resto de amenities bajo petición) y uso de vasos desechables.



04. Instalaciones y espacios comunes del hotel

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Se ha intensificado la frecuencia de la limpieza y desinfección de las zonas comunes de los hoteles, mostradores de recepción, ascensores, puertas, baños etc. Se recomienda el uso de las escaleras.

CORNER DE SEGURIDAD PARA CLIENTES.

Hemos incluido solución hidroalcohólica a la entrada del hotel . Tendrá solución hidroalcohólica y, para su tranquilidad sustituiremos o mantendremos en la medida de lo posible las puertas abiertas para la renovación continua del aire.

CARTELERÍA CON PROTOCOLOS.

Refuerzo de la cartelería con comunicación de protocolos.

GIMNASIO.

Permanecerá cerrado temporalmente.



05. Restaurante

RESERVA PREVIA.

Nuevo sistema de gestión de reservas de almuerzo o cena previo a la llegada.

SERVICIOS DE DESAYUNO.

Ofreceremos la posibilidad de disfrutar de desayuno Buffet personalizado en mesa o en habitación (previa reserva el día anterior).

REDUCCIÓN DE AFOROS.

Hemos reducido el número de mesas en áreas de restauración para asegurar la separación social entre mesas, . Servicio en mesa en nuestras cafeterías.

ROOM SERVICE.

Adecuación de la oferta y protocolo de este servicio con el cliente.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Recomendación al cliente del uso de solución hidroalcohólica a la entrada al comedor. Todos los manteles tendrán un solo uso.

ELIMINACIÓN DE PAPELERÍA.

Hemos eliminado la papelería y decoración prescindible de esta zona.

PAGO CON TARJETA.

Se recomendará el pago con tarjeta o sistemas de pago virtual, o cargar dicha consumición o servicio a la cuenta de la habitación.

