

MEDIDAS GENERALES SOL Y MAR HOTELES

MEDIDAS PREVENCIÓN

Ya estamos listos para el reencuentro.
Te presentamos una serie de medidas para que en tu estancia solo te preocupes de disfrutar de tus vacaciones con los tuyos.
LAS PRESENTES MEDIDAS SERÁN APLICADAS EN FUNCIÓN DE LAS RECOMENDACIONES DEL MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSTITUYEN UNA GUÍA ADAPTABLE.



MEDIDAS GENERALES SOL Y MAR HOTELES

1. Nuestro Personal ha recibido formación en medidas preventivas de Covid-19.
2. Nuestro Personal dispone de equipos de protección necesarios en cada momento.
3. Realizamos un control diario de la salud de trabajadores con declaración responsable de no haber estado en contacto en los últimos 15 días con ninguna persona infectada.
4. Reducimos los aforos, incluidos los ascensores.
5. Hemos separado las tumbonas de las piscinas, mínimo 1'5m (por grupos de unidad familiar).

6. Facilitamos, según disponibilidad, sombrillas para aquellos que no puedan usar la zona de piscina y deseen ir a la playa.
7. Hemos negociado precios especiales para nuestros clientes en el alquiler de tumbona y sombrilla en playa.
8. Realizamos análisis del ambiente y superficies de uso común por una empresa externa certificada.
9. Hemos indicado las zonas de riesgo con carteles de consejos preventivos.
10. Dotamos con gel desinfectante puntos en diferentes localizaciones.
11. El uso de la **cocina** en las habitaciones tipo Suitopia y Suitopia Vista Mar es gratuito para estancias de 7 o más noches.
12. Compra en Supermercado con descuento con servicio a domicilio.

MEDIDAS EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

1. Hemos reducido el número de mesas en nuestros Buffets (mínimo de 1,5 metros entre mesas).
2. Si es necesario, y la ocupación lo permite, realizamos 2 turnos de comida / cena o se abrirán varios salones.
3. Higienizamos continuamente la sala de los Restaurantes por parte del personal de limpieza.
4. Ampliamos el surtido de alimentos en formato individual en Buffets.
5. Todo aquello que no se puede servir de forma individual, facilitamos personal para servir a los clientes evitando que estos manipulen la comida y las pinzas.
6. Hemos retirado el pan del Buffet y lo servimos en mesa a los clientes.
7. Desinfectamos la fruta y verdura previamente con lejía de uso sanitario y es presentada con un film de protección, en formato individual.
8. Te ofreceremos la posibilidad de elegir menú en lugar de servicio de Buffet. El menú varía diariamente y está disponible para el servicio de habitaciones también.
9. En el desayuno, nuestro personal debidamente protegido, sirve la comida al cliente y, en cualquier caso, puede solicitar los platos de caliente individuales y preparados desde cocina.
10. Todo el personal de cocina y sala trabaja con guantes y mascarillas, tanto los que están cara al cliente, como los que no.
11. El buffet no individual se ha dotado de pantallas protectoras de metacrilato. Los clientes no tienen acceso directo a la comida pero sí pueden ver la comida que vayan a elegir y se le vaya a servir.
12. En las zonas susceptibles de cola, hemos señalado separaciones mínimas en el suelo, para que todos respeten la distancia de seguridad.
13. Facilitamos la vajilla por nuestro personal, de este modo se evitará que los clientes tengan acceso directo a ella.
14. Disponemos de monodosis de aceite, vinagre, sal y pimienta en las mesas.
15. Desinfectamos las cartas de bebidas para cada nuevo comensal.
16. Suspendemos del servicio gratuito de snacks.
17. Realizamos un exhaustivo control y revisión de la temperatura de trenes de lavado de vajilla (>80°)
18. Hemos retirado el aperitivo de cortesía en los Cocktails.

MEDIDAS EN SERVICIOS DE LIMPIEZA

1. Nuestra lavandería asegura y certifica el tratamiento de la ropa a más de 60° y con productos desinfectantes.
2. No realizamos la limpieza de habitación mientras el cliente esté dentro de la misma.
3. Desinfectamos los guantes de mano con gel hidroalcohólico tras cada limpieza de habitación.
4. Usamos bayetas desechables en cada limpieza de salida de cliente.
5. Reducimos el número de habitaciones por camarera para una mejor ejecución de la limpieza y desinfección de su habitación.
6. A solicitud del cliente, facilitamos un gel higienizante y mascarillas como amenidades de cortesía.
7. Utilizamos mopas desechables para la limpieza de suelos.
8. Una empresa externa homologada certifica que la limpieza de habitaciones se realiza conforme a las medidas de prevención Covid-19 establecidas por el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo.

MEDIDAS EN ANIMACIÓN

1. Hemos limitado el aforo de las salas de animación infantil, así como el acceso de adultos a la misma (un adulto por niño).
2. El acceso a los juegos/juguetes solo está permitido previo lavado de manos por parte de cada niño.
3. Desinfectamos los futbolines, ping pong, etc. y los vídeo-juegos tras cada uso.
4. Hemos reducido el aforo para espectáculos nocturnos. Disponemos de un montaje de la sala con mesas para ampliar la separación por grupos familiares.
5. Nuestro personal renueva íntegramente en cada turno su vestuario y lo limpia a más de 60°.
6. Nebulización con ozono diaria para desinfección de los juegos más pequeños.
7. Además de los protocolos generales del hotel en cuanto a higiene, serán de aplicación aquellos que en su caso establezca el Gobierno para las instalaciones escolares.

MEDIDAS EN WELLNESS (SPA, GYM Y TRATAMIENTOS)

1. Hemos reducido el aforo del gimnasio a un máximo de 8 personas.
2. Desinfectamos las máquinas tras su uso.
3. Hemos reducido la ocupación máxima de 12 personas a la vez en la zona del Spa.
4. Realizamos tratamientos con guantes y mascarilla y desinfectamos la cabina tras cada tratamiento.
5. Hemos suspendido el servicio de fruta y bebidas de cortesía.
6. Facilitamos nuestro Yogi-Bag, bajo disponibilidad, para aquellos que deseen entrenar en la habitación. Este será desinfectado después de cada uso.

MEDIDAS EN EL SERVICIO DE RECEPCIÓN

1. Hemos señalado la distancia de seguridad.
2. Disponemos de gel desinfectante en cada mostrador.
3. Desinfectamos todo el material de entrega al cliente (tarjetas de habitaciones, etc).
4. Entregamos información básica de prevención y normas de un correcto uso de las instalaciones a todos los clientes.
5. Hemos reforzado la limpieza y desinfección de los mostradores.
6. Desinfectamos la maleta por el botones, según disponibilidad.
7. Disponemos de servicio de toallitas higienizantes de cortesía.

MEDIDAS EN SERVICIOS TÉCNICOS

1. Todo el personal dispone de equipos de protección y seguridad individuales necesarios.
2. Realizamos las reparaciones en las habitaciones, en la medida de lo posible, sin presencia del cliente.
Si no fuera posible, mantenemos la distancia de seguridad de 1,5m en todo momento.
3. Desinfectamos todas las zonas en las que ha habido intervención.
4. En las zonas comunes hemos delimitado un perímetro de trabajo que impida el acceso de clientes.
5. Renovamos constantemente el aire de las zonas comunes, a temperatura de 23^o-26^o, y limpiamos diariamente los filtros.