

PROTOCOLO DE SEGURIDAD

COVID-19

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

PROTOCOLOS DE HIGIENE.

Se han reforzado las medidas de higiene en todas las áreas de trabajo de los empleados. Tras cada turno se llevará a cabo una desinfección cada puesto de trabajo. Los uniformes de trabajo se lavaran al final de cada día. La utilización del gel hidroalcohólico frecuente.

VIGILANCIA DE LA SALUD.

Una vez 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

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.

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.

MAMPARAS EN RECEPCIONES DE HOTEL

Instalación de mamparas de separación en recepción.

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 desinfectará 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. Todas las habitaciones se ventilarán después de haberse efectuado la salida de cada cliente y antes de la entrada del siguiente.

MONTAJE DE HABITACIÓN.

Retirada de elementos decorativos prescindibles y de papelería.

NUEVOS AMENITIES.

Hemos incluido kits de amenities de seguridad como mascarilla, gel de hidroalcohol y vasos desechables.



04. Instalaciones y espacios comunes del hotel

DESINFECCIÓN PREVIA APERTURA.

Días antes de la reapertura del hotel se realizará una total desinfección de todas las superficies del hotel tanto exteriores como interiores.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Se ha intensificado la frecuencia de la limpieza y desinfección de las zonas comunes del hotel, mostradores de recepción, ascensores, puertas, baños etc. En los ascensores se colocarán dispensadores de gel en cada planta e indicaciones de su uso, aunque la recomendación en cada establecimiento será la utilización de las escaleras.

CORNER DE SEGURIDAD PARA CLIENTES.

Hemos incluido solución hidroalcohólica y un expendedor de guantes a la recepción del hotel . Tendrá solución hidroalcohólica y, para su tranquilidad sustuiremos o mantendremos en la medida de lo posible las puertas abiertas para evitar el contacto con pomos.

CARTELERÍA CON PROTOCOLOS.

Refuerzo de la cartelería con comunicación de protocolos.



05. Restaurante

SERVICIOS DE DESAYUNO.

Ofreceremos la posibilidad de disfrutar de desayuno Continental personalizado en mesa.

REDUCCIÓN DE AFOROS.

Hemos reducido el número de mesas en áreas de restauración para asegurar la separación social entre mesas, en terrazas y zonas exteriores. Servicio en mesa en cafetería.

PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Recomendación al cliente del uso de solución hidroalcohólica a la entrada al comedor.

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.



32318 O CASTRO DE VALDEORRAS

988 34 74 23 /650 492 654

WWW.PAZODOCASTRO.COM

info@pazodocastro.com

