



Nuestras medidas de seguridad

Queremos darte la bienvenida y queremos hacerlo con la seguridad y la confianza que te mereces. Por eso, nos comprometemos adoptar todas las medidas de higiene, seguridad y salud necesarias para tu bienestar y el de los tuyos.

SEGUIMOS PASO A PASO LAS MEDIDAS SANITARIAS Y DE DESINFECCIÓN

Nos adaptamos a la situación actual asegurando la seguridad de todas nuestras instalaciones tal como dictan las directrices del Ministerio de Sanidad, a través de los protocolos elaborados por el Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE), y otras reconocidas guías para el sector hotelero (HOSBEC).

ASEGURAMOS LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Los protocolos de limpieza que sigue cada uno de nuestros hoteles se basan en las prácticas aprobadas por el Ministerio de Sanidad. Asimismo, la limpieza de todas las zonas comunes de los hoteles se realiza con productos desinfectantes con propiedades viricidas.

Nuestro Plan de Limpieza se ha revisado para ampliar la frecuencia de limpieza y desinfección de todas las zonas del hotel, especialmente las de mayor contacto.

En cuanto a la desinfección de habitaciones, se emplean productos de limpieza eficaces en todas las superficies, además de seguir una serie de protocolos probados clínicamente en la limpieza de textiles.

DIGITALIZAMOS CADA UNO DE LOS PROCESOS

Todos nuestros hoteles ofrecen soluciones digitales y técnicas para reducir la interacción y el contacto de nuestros clientes con las superficies. Por ello, disponemos de cartas digitalizadas en nuestros bares, restaurantes y spas.

CUIDAMOS LA RESTAURACIÓN Y EL SERVICIO

Con el objetivo de seguir reduciendo al máximo la interacción, todos los procesos de pedido, preparación, entrega, consumo y pago de servicios de restauración han sido adaptados para garantizar la seguridad y el bienestar de nuestros clientes y empleados.

Por tanto, también disminuimos la manipulación de alimentos y el contacto humano gracias al buffet asistido, al suministro de alimentos en formato monodosis y a la disposición de mesas guardando la distancia de seguridad de 1.5 metros en todos nuestros restaurantes.

Con el fin de reducir el contacto y la manipulación de dinero en efectivo, recomendamos a nuestros clientes el pago con tarjeta.

Por su parte, el servicio de habitaciones sigue estrictos protocolos de seguridad.

GARANTIZAMOS EL DISTANCIAMIENTO SOCIAL

Sabemos la importancia de mantener el distanciamiento social para hacer frente a la situación actual. Por eso, hemos establecido protocolos específicos que faciliten esta separación.

Hemos colocado carteles en todas las zonas comunes para recordar a nuestros clientes la necesidad de mantener una distancia de seguridad y hemos reubicado el mobiliario de forma que se adapte por completo a la necesidad actual.

Además, en todo momento los clientes tendrán la ayuda y el apoyo completo del personal, y una comunicación reforzada en cuanto a las normas, medidas y servicios adaptados para poder así implementar las medidas en todas las zonas.

ESTABLECEMOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD ESPECÍFICOS

Encontrarán dispensadores de gel hidroalcohólico en los principales accesos a las dependencias de nuestros hoteles, así como otras medidas de seguridad para garantizar el bienestar de todos nuestros clientes.

Los miembros de nuestro equipo que interactúan de forma directa con los clientes, o que trabajan en la elaboración y/o presentación de alimentos, están equipados con todos los equipos de protección, tales como mascarilla y guantes.

En el caso de los proveedores que necesiten acceder al hotel, lo harán siempre siguiendo las medidas de seguridad necesarias.

Nuestro personal se somete a diario a un control de temperatura corporal cuando accede a su puesto.

Será obligatorio el uso de mascarilla higiénica en todas las zonas comunes

Hemos convertido nuestras terrazas en espacios libres de humo, salvo en las zonas acondicionadas para fumadores.

CONTAMOS CON UN GRAN EQUIPO FORMADO Y RESPONSABLE

Hemos creado un Comité de Seguridad y Salud para garantizar la minimización de riesgos, mediante la implantación de los nuevos protocolos de actuación anti COVID-19 y otras enfermedades vírico-infecciosas.

De igual modo, para garantizar la máxima seguridad, todo el personal ha recibido formación específica para poder asegurar el más estricto cumplimiento del plan de prevención de contagio.

En caso de problemas de salud en clientes, contamos con planes de acción concretos, que serán implementados por nuestro comité de crisis, ante cualquier posible situación de emergencia.

Asimismo, contamos con material de protección y la posibilidad de contactar rápidamente con los servicios médicos y autoridades sanitarias.

MEDIDAS COVID EVENTOS AR HOTELS

Distanciamiento social 1,5 y uso obligatorio de mascarilla.

Para salvaguardar la salud de los asistentes, será obligatorio el uso de mascarilla durante el acceso al evento y en los desplazamientos por las zonas comunes.

Hemos dispuesto dispensadores de gel hidroalcohólico en todos los accesos, para que los invitados puedan higienizarse las manos.

Hemos convertido nuestras terrazas en espacios libres de humo, salvo en las zonas acondicionadas para fumadores.

Control de temperatura: actualmente no se realiza a los clientes, aunque la guía de Hosbec contempla que se tome la temperatura a los asistentes a los banquetes a petición del organizador (en su caso, disponemos de termómetros manuales por infrarrojos). *se debe contar con consentimiento previo y aceptación de consecuencias (no admitir a quienes tengan una temperatura corporal por encima de 38º)

A petición del contratante, podemos realizar un control de temperatura a todos los asistentes. En caso de registrar una temperatura superior a 38ºC se denegará el acceso al evento.

(*) La ocupación de los salones será del 75% del aforo.

Para asegurar el cumplimiento de la distancia mínima interpersonal, hemos reducido nuestros aforos para evitar aglomeraciones. Asimismo, se permitirá un máximo de 20 comensales por mesa o agrupaciones de mesas.

Máximo 20 comensales por mesa o agrupaciones de mesas/ distanciamiento 1,5 comensales confrontados/ 1m distancia lateral/ 1m entre respaldos)

Se evitarán los platos compartidos en los que cada cliente no pueda servirse en su plato. Se priorizarán las raciones individuales.

(*) El Gran salón Leonardo Da Vinci cuenta con una superficie de 750 m2 y una altura de 7,5 m. con capacidad máxima de aforo para 950 personas.

Por deseo expreso de la Sociedad Española de Divulgadores Espíritas SEDE, la ocupación del salón de conferencias *(Leonardo Da Vinci), se limitará a un aforo máximo del 30% (285 personas), para mayor tranquilidad y comodidad de los asistentes y poder garantizar la distancia de seguridad.