

HOTEL CATEDRAL ALMERÍA

PROTOCOLO DE ACTUACIÓN

FRENTE AL COVID-19

Ya nos estamos preparando para la reapertura de nuestro Hotel Boutique de 20 habitaciones.

Te presentamos una serie de medidas para que solo te preocupes de disfrutar de tus vacaciones.

MEDIDAS GENERALES

- Hemos elaborado un plan de contingencia y protocolo interno en el que se toman medidas para reducir riesgos de contagio frente al COVID-19.
- Hemos adaptado nuestro Plan General de Higiene.
- Nuestro Personal ha recibido formación en medidas preventivas de Covid-19.
- Nuestro Personal dispone de equipos de protección necesarios en cada momento.
- Realizamos un control diario de la salud de trabajadores con toma de temperatura a entrada de cada turno de trabajo.
- Realizamos control de aforos, incluidos los ascensores.
- Accesos segmentados: para Clientes alojados y contratación de eventos; para Clientes con movilidad reducida; para Cliente de Bar/Restaurante y Eventos.
- Hemos establecido medidas especiales de seguridad en piscina y ascensores.
- Realizamos auditorías para cumplimiento de normativas por empresas externas certificadas.
- Establecimiento certificado con la Q de Calidad Turística Española y en preparación de auditorías para la consecución de certificado/sello de establecimiento seguro "Safe Tourism" a través del ICTE.
- Cartelería con medidas preventivas.
- Facilitamos gel desinfectante en zonas de mayor afluencia y en distintas localizaciones.
- Desinfección de todo el material en cada departamento y a la finalización de cada turno.

SERVICIO DE RECEPCIÓN

- Hemos señalado la distancia de seguridad.
- Disponemos de gel desinfectante a utilizar antes y después de cada Cliente.
- Desinfectamos todo el material de entrega al clientes (tarjetas de habitaciones, etc)
- Informamos al Cliente del protocolo establecido por el hotel con respecto al COVID-19.
- Hemos reforzado la limpieza y desinfección de los mostradores.

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

- Hemos reducido el número de mesas en nuestro Bar, Restaurante y Terraza (mínimo de 2 metros entre mesas), y aforo según normativa vigente.
 - Higienizamos continuamente la sala de los Restaurantes por parte del personal de limpieza.
 - Ampliamos el surtido de alimentos en formato individual.
 - 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.
 - Desinfectamos la fruta y verdura previamente con lejía de uso sanitario y es presentada con un film de protección, en formato individual.
 - En el desayuno, ofrecemos desayuno a la carta, pudiendo solicitar platos calientes a realizar en el momento..
 - Todo el personal de cocina y sala trabaja mascarillas, tanto los que están cara al cliente, como los que no.
-
- Todo el personal realiza lavado frecuente de manos con agua y jabón o con gel desinfectante.
 - Los Clientes no tienen acceso directo a la comida.
 - Facilitamos la vajilla por nuestro personal, de este modo se evitará que los clientes tengan acceso directo a ella.
 - Disponemos de monodosis de aceite, vinagre, sal y pimienta en las mesas.
 - Tenemos nuestras cartas disponibles en código QR.
 - Realizamos control y revisión de la temperatura de trenes de lavado de vajilla (>60°)

SERVICIO DE LIMPIEZA

- Desinfección con máquinas de ozono en todas las áreas del hotel, incluidas habitaciones.
- Nuestra lavandería asegura y certifica el tratamiento de la ropa a más de 60° y con productos desinfectantes.
- No realizamos la limpieza de habitación mientras el cliente esté dentro de la misma.
- Desinfectamos los guantes de mano con gel hidroalcohólico tras cada limpieza de habitación.

SERVICIO DE MANTENIMIENTO

Protocolo específico para que el personal de mantenimiento entre en las habitaciones mientras el cliente se encuentra en la habitación sólo en caso estrictamente necesario:

- El personal de mantenimiento debe protegerse con los medios de protección personal que determine el resultado de la evaluación de riesgos del puesto.
- Una vez finalizada la asistencia o reparación, el personal debe desechar los EPI de acuerdo a lo definido en el plan de contingencia, y se debe lavar posteriormente las manos. Si el cliente se encuentra en la habitación porque sea necesaria su presencia, se debe instar al mismo a ponerse la mascarilla mientras el personal de mantenimiento permanezca en la habitación, siempre que no se pueda asegurar la distancia mínima de seguridad.
- Evitar cualquier contacto físico.

– De forma específica, debe revisarse el sistema de aire acondicionado periódicamente, especialmente la limpieza de filtros y rejillas.