

## **HOTEL CATEDRAL ALMERÍA**

### **PROTOCOLO DE ACTUACIÓN FRENTE AL COVID-19**

Te presentamos una serie de medidas para que solo te preocupes de disfrutar de tus vacaciones en nuestro Hotel Boutique de 20 habitaciones.

#### **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 recomendados: 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 certificado 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.
- 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 (>80°)

## 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.