



¡SU SEGURIDAD ES NUESTRA PRIORIDAD!

Protocolos y medidas implementadas por el Hotel para nuestros huéspedes

LIMPIEZA

- Limpieza bajo petición: el cliente puede decidir hacer uso o no del servicio
- La limpieza siempre se realizará en ausencia del cliente
- Realizamos una limpieza profunda y desinfección extra con productos específicamente diseñados
- El equipo siempre lleva equipamiento de protección individual (EPIS)
- Mandos a distancia saneados y envueltos en plástico
- Papeleras con pedal y doble bolsa
- Ropa de cama supletoria en los armarios precintada.

RECEPCIÓN

- Instalación de mampara de protección
- TPV precintado
- Check-in online
- Servicio prepago
- Zona con aforo limitado
- Limpieza controlada con más frecuencia
- Alfombra desinfectante en la entrada

FORMACIÓN

Dirección, recepción, limpieza, cocina, bar/restaurante, mantenimiento, masajista. Todos han recibido formación específica a través del Programa de Establecimientos Seguros by Biolab Company: Health Conditions Verification Program – HCVP sobre los protocolos y medidas de higiene y salud establecidos por Ley

ZONAS COMUNES

- Limpieza más frecuente
- Reducción de aforos
- Nuevo sistema señalética e infografía
- Dosificadores de gel y papeleras con pedal en todas las zonas comunes y las instalaciones

LAVANDERÍA

- Toda la ropa se higieniza a través de una lavandería externa, mediante lavado a temperaturas superiores a 60°C
- Ropa sucia y limpia mantenida en zonas distintas para evitar la contaminación cruzada

AMENITIES:

- Todas las habitaciones tienen amenities de monodosis precintados.
- El servicio de café también con monodosis. La loza lavada en máquina a temperatura alta y sellada
- Dosificadores de gel hidroalcohólico en cada baño



INSTALACIONES (piscina, minigolf, gimnasio, centro de masajes y belleza)

- Reducción de aforo
- Dosificadores de gel y papeleras con pedal
- Limpieza más frecuente
- Retirada de artículos de uso común
- Sauna cerrada
- Normas de uso y cartelería

RESTAURANTE, BAR Y COMEDOR

- Revisión APPCC a diario
- Servicio "para llevar"
- Mesas individuales o agrupadas a distancia de mínimo 1,5m
- Menú a la carta en pizarra
- Eliminación de buffet.
- Eliminación de productos de autoservicio, priorizando su servicio bajo petición del cliente o monodosis desechables
- Dosificadores de gel y papeleras en las entradas
- Cartelería



YOUR SAFETY IS OUR PRIORITY!

Protocol and measures implemented by our hotel for the safety of our guests

CLEANING

- Cleaning upon request; the client can choose whether or not to use this service
- Cleaning Will be carried out in the absence of the client
- Depp cleaning and disinfection using products specially designed for this purpose
- All personnel Will wear personal protection equipment (PPE)
- Remote controls disinfected and sealed
- Double-bagged pedal bins only
- Extra bedding in the wardrobes will be sealed

RECEPTION

- Installation of protection screen
- Sealed card machine
- Check –in online
- Option to pre pay
- Limited capacity areas
- More frequent, controlled cleaning
- Disinfectant mats at the entrance

TRAINING

Management, reception, cleaning, kitchen, bar/restaurant, maintenance, masseur. All have received specific training through the Safe Establishments Program by Biolab Company: Health Conditions Verification Program - HCVP on the protocols and measures of hygiene and health as established by the Law

COMMUNAL AREAS

- More frequent cleaning
- Capacity reduction
- New signage and graphics
- Gel dispensers and pedal-operated waste bins in all common areas and facilities

LAUNDRY

- All laundry is cleaned by an external service, and washed at temperatures above 60°C
- Dirty and clean laundry is kept in different areas to avoid cross-contamination

AMENITIES:

- All rooms have sealed individual amenities.
- The coffee service is also available with single doses. The crockery is machine-washed at a high temperature and sealed
- Hydroalcoholic gel dispensers in each bathroom



INSTALLATIONS (swimming pool, minigolf, gym, beauty and massage centre)

- Capacity reduction
- Gel dispensers and pedal bins
- More frequent cleaning
- Withdrawal of articles of common use
- Closed Sauna
- Rules of use and posters / signage

RESTAURANTE, BAR AND CAFETERIA

- Daily HACCP review
- Take-away service
- Individual or grouped tables at a distance of at least 1.5m
- A la carte menu on the blackboard
- Elimination of buffet
- Elimination of self-service products, prioritizing their service on request or disposable single-dose
- Gel dispensers and pedal bins at the entrances
- Signage