



Nuestro objetivo es salvaguardar la seguridad tanto de nuestros clientes como de nuestro equipo frente al COVID 19.

Por ello hemos realizado antes de la apertura una Auditoría Externa específica para la implantación y verificación de nuevos protocolos siguiendo las recomendaciones de la OMS y de las autoridades locales. En consecuencia hemos implantado las siguientes medidas:

- **Higiene y desinfección:**

Protocolos específicos de desinfección de zonas comunes, habitaciones, limpieza de textiles en lavandería y acceso de personal a la habitación.

- **Servicio de Restauración:**

Se ha realizado una APPCC específica para el servicio de restauración Desayuno Buffet seguro, recurriendo al single touch. Protocolos de distanciamiento y normas de protección tanto como para los clientes como para el equipo.

- **Protocolos y material de protección:**

Elementos de seguridad y desinfección para los clientes

Protección del equipo: todo el personal dispone del material y equipo necesario para realizar su trabajo en base a los nuevos requerimientos.

Así mismo el personal ha realizado una formación tanto de Prevención de Riesgos Laborales específica para el COVID 19 cómo para la implantación de las nuevas normas establecidas en la Auditoría.

Equipamiento obligatorio para proveedores: todos los proveedores que accedan al establecimiento lo hacen siguiendo las medidas de seguridad necesarias.

- **Normas de Distanciamiento social:**

Señalética de seguridad: cartelería informando de la necesidad de mantener la distancia de seguridad.

Espacios abiertos: potenciamos el uso de nuestros espacios abiertos y al aire .

