

# **Hotel Boutique Aroma de Mar extrema la seguridad en su hotel y obtiene el sello de “Hotel Seguro de Hostelería de España”**

- **El Hotel ha revisado todos sus procedimientos y llevado a cabo las adaptaciones en los estándares operativos para velar por la salud y seguridad de sus huéspedes, usuarios y empleados.**
- Avalados y asesorados por especialistas certificados en distintos campos, las medidas implementadas cubren la adecuación de procesos de higienización, la incorporación de normativas de distanciamiento social en la operativa y la aplicación de elementos de protección personal, entre otras, verificando un entorno limpio y seguro.
- Se ha realizado la formación específica a empleados y control y seguimiento de las medidas.
- Se han procedido a revisar y adaptar los procesos y protocolos para la gestión de la restauración, la limpieza de habitaciones e instalaciones, normativas de distanciamiento social, control y purificación del aire y el agua, para dar respuesta a las necesidades de todos sus clientes en esta realidad social provocada por el COVID19.

- Con el objetivo de reducir al máximo las interacciones entre personas y el contacto con superficies, Hotel Boutique Aroma de Mar pone a disposición del cliente códigos QR para la lectura de los menús y cartas de sus zonas de restauración.

### **Protocolos de limpieza e higienización actualizados**

El hotel ha reforzado los protocolos de higienización y limpieza en línea con las indicaciones de la Organización Mundial de la Salud y la Junta de Andalucía.

De acuerdo con estos protocolos, las áreas comunes con un alto tráfico como recepción, halls y restaurantes serán higienizadas con una mayor frecuencia y con un tipo específico de productos de limpieza y desinfección. Por último, las cocinas y los aparatos de cocina serán higienizados siguiendo protocolos hospitalarios.

Así mismo el servicio de limpieza de habitaciones y el lavado de la lencería del hotel seguirán unos rigurosos procesos de higienización asegurando en todo momento una correcta desinfección y descontaminación.

### **Servicios de restauración y cocina**

Preservando la seguridad del proceso en todo momento, el área de alimentación y bebida pasa por una reorganización que afecta desde la logística de la preparación, la entrega del producto, el consumo de este, a los sistemas de pago.

El Hotel Boutique Aroma de Mar solicitará a sus proveedores certificaciones sanitarias y un proceso de entrega bajo estrictos protocolos de control.

Se primará el servicio *a la carta* y se ofrecerá servicio de *take-away*.

### **Normas de distanciamiento social**

Las zonas comunes del hotel dispondrán de señalética que especifique las delimitaciones evitando las aglomeraciones de personas y el contacto entre ellas, siempre dejando la distancia que exige la regulación local. Los muebles y los espacios cambian de diseño para cumplir con la normativa de distanciamiento social. Además, el equipo del hotel estará formado para ayudar al cliente en todo momento a cumplir con estas normas.

### **Protocolos y material de protección personal**

Los empleados contarán, en todo momento, con equipos para protegerse y proteger la salud de los clientes como máscaras, guantes y geles hidroalcohólicos autorizados. Además, tanto para empleados como para clientes o proveedores, el hotel dispondrá de elementos que ayuden a mantener la seguridad e higiene de los espacios de reuniones, como pantallas de plexiglás en la recepción y cafetería, e instalación de múltiples puntos de higienización

Cumpliendo con todos los requisitos legales necesarios, y con el fin de proteger la salud de todos, los empleados de Hotel Boutique Aroma de Mar recibirán constante actualización en formación en protocolos y procedimientos sanitarios de acuerdo con las regulaciones. Además, pondremos en marcha protocolos de detección precoz y planes de acción en caso de que algún cliente pudiera ser considerado paciente. En este caso el hotel aislaría al cliente, le proporcionará equipo de protección para no contagiar, contactará con los servicios médicos locales y organizará la logística para trasladarlo a un centro médico si fuera necesario.

**Protocolos de purificación de aire y agua** No solo se mantendrán limpias las superficies o procesos manipulativos, sino que se irá un paso más allá controlando los sistemas de purificación de aire y agua, revisando y reforzando, entre otros, los protocolos HVAC (calor, ventilación y aire acondicionado). El hotel incrementará la frecuencia de las revisiones, el

control de la desinfección del agua y, muy importante de cara al verano que llega, la calidad del agua de las piscinas y zonas exteriores.

# ALOJAMIENTO SEGURO **COVID-19**

 **HOSTELERÍA  
DE ESPAÑA**®

 **CEHAT**  
CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOTELES  
Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

Este establecimiento aplica el sistema integral para  
alojamientos ante el COVID-19

**HOTEL BOUTIQUE AROMA DE MAR**