

**PLAN DE
PREVENCIÓN
FRENTE AL COVID-19**



HOTEL-RESTAURANTE

Ante la situación sanitaria actual y queriendo abrir de forma segura hemos puesto en marcha toda una serie de medidas para continuar ofreciendo a nuestros clientes y clientas la mejor atención, el mejor hospedaje y la mejor comida posible, todo ello garantizándoles la protección adecuada.

El protocolo de seguridad frente al COVID -19 podríamos dividirlo en 3 partes diferentes, correspondientes a los 3 servicios que damos en nuestro establecimiento.

1-HOTEL

El hospedaje puede que sea la parte más delicada, en la que más esmero y meticulosidad debemos invertir. Nuestro hotel es pequeño, tenemos 29 habitaciones, pero actualmente tenemos disponibles 22 ya que hemos reducido el aforo a un 75% para tener absoluto control sobre la limpieza.

En primer lugar, las llaves de las habitaciones y los mandos tanto del aire como de la televisión se desinfectan cuando sale una habitación. Tras la desinfección se colocan en unas bolsas de papel (optamos por esta opción por evitar, en la medida de lo posible, la utilización de plásticos de un solo uso). Estas bolsas de papel sirven para que las trabajadoras de recepción que entregan los mandos no los toquen de forma directa y estos permanezcan limpios.

En segundo lugar, tras el fin de una estancia, la habitación se deja ventilar 48 horas. Durante este periodo el cuarto permanece con las ventanas abiertas y sin que nadie entre, a excepción del personal de limpieza que se encarga de la desinfección de baños, muebles, puertas... así como de los cambios de ropa de cama. Esta medida tiene su explicación en que la mayoría de estudios científicos sobre la duración del virus en superficies es de 48 a 72 horas, por ello complementamos la limpieza con la ventilación.

Por último, las zonas comunes del hotel han sido cerradas temporalmente para evitar contagios, bien de forma directa al establecerse contacto físico y/o verbal entre personas o bien de forma indirecta a través de superficies.

2-RESTAURANTE

Nuestra sala de restaurante tiene reducido el aforo un 30%, de esta forma evitamos la concentración de demasiadas personas en nuestras instalaciones, reduciendo el riesgo de contagio. Por otro lado, entre las mesas hay una distancia de 1,5 metros, así se garantiza la distancia social recomendada para dificultar la transmisión del virus. Las mesas y las sillas son desinfectadas después de cada servicio.

Además, para evitar el intercambio de objetos entre clientes, hemos prescindido de las cartas físicas y hemos establecido un código QR y una aplicación móvil para que cada usuario pueda consultar la carta en su propio dispositivo.

3-GASTROPUB

Reducción del aforo un 10% para garantizar la distancia de seguridad de 1,5m entre mesas.

Además, la barra está precintada para guardar el espacio suficiente entre el cliente o clienta y el/la profesional que trabaja tras ella. De esta forma, es seguro para ambos interlocutores puesto que hay aproximadamente 1,5 metros entre ellos.

Esta zona cuenta con terraza donde también mantenemos la distancia de seguridad de 1,5m entre mesas. Aquí prescindimos del uso de ceniceros y servilleteros para evitar el intercambio de objetos entre clientes.

En todas nuestras instalaciones, hotel, restaurante y gastropub, es obligatorio el uso de mascarilla y el uso de geles hidroalcohólicos tanto por parte de los clientes como del personal.