

Protocolo COVID 19 – Establecimientos Grupo Blaumar

Este año, para ofrecer la máxima protección contra la covid-19, hemos ampliado y reforzado nuestros protocolos aplicando las medidas de seguridad elaboradas por el Comité Técnico del ICTE (Instituto para la calidad Turística Española) en colaboración con la CEHAT (Confederación Española de Hoteles y Apartamentos Turísticos) y organizaciones sectoriales, y validadas por el Ministerio de Sanidad.

Estas son algunas de las medidas adoptadas:

Hotel y personal

- Hemos creado un equipo de trabajo para la gestión de riesgos y actualización del plan de medidas especiales de seguridad frente a la Covid-19.
- Todo nuestro personal ha recibido la formación obligatoria del ICTE y la información necesaria para la prevención y seguridad frente a la Covid-19, y han firmado un documento de responsabilidad.
- Todos los productos y materias primas que se receptionan en el hotel siguen estrictos controles de calidad y seguridad antes de ingresar en nuestras instalaciones.
- Hemos redistribuido y adecuado el mobiliario y equipamiento en las zonas comunes para asegurar el distanciamiento social obligatorio.
- Hemos reforzado nuestros protocolos de limpieza en elementos habituales de contacto y manipulación aplicando productos desinfectantes autorizados.
- Nuestro personal estará equipado en todo momento con los EPIs apropiados (mascarilla o pantalla protectora), también cuando acceda a su habitación.
- Hemos preparado un welcome pack de regalo con gel hidroalcohólico y mascarilla que recibirá en la recepción en el momento del check in.
- Hemos ubicado dispensadores de gel hidroalcohólico en diferentes zonas del hotel.
- Es obligatorio el pago con tarjeta o con cargo a la habitación en los puntos de venta del hotel (bar piscina, restaurante, etc). Sólo aceptaremos dinero en efectivo en la recepción.
- Todo el material informativo en papel (cartas de restaurantes, información en las habitaciones, etc) se ha sustituido por información digital (códigos QR y/o enlaces a la web).

Restaurante

- Nuestro personal de sala le asistirá en todo momento a la entrada del restaurante, dispensándole gel hidroalcohólico y acompañándole a su mesa.
- Buffet asistido: nuestro personal le servirá la comida individualmente cuando se acerque al buffet
- Se han señalado los accesos y recorridos en el restaurante para asegurar la distancia de seguridad entre los clientes y entre las mesas.
- Los horarios de comida, así como las zonas de comedor, se ampliarán y/o adaptarán a la afluencia de público para evitar aglomeraciones según los aforos de cada sala.

Habitación

- Los protocolos de limpieza refuerzan la ventilación de la habitación y la desinfección con productos homologados de las superficies habituales de contacto (pomos, mando a distancia, perchas, dispensadores, cisterna, etc).
- Sólo accederemos a su habitación cuando usted no se encuentre en ella.

Piscina

- Las hamacas tienen una distribución en la zona de solárium manteniendo la distancia de seguridad entre ellas.
- Todas las superficies de contacto habitual y los equipamientos de la zona de piscina se desinfectan frecuentemente por nuestro personal.
- Controlamos constantemente la calidad del agua de baño según lo descrito en el Real Decreto 742/2013.