

Protocole COVID-19 – Établissements du groupe Blaumar

Cette année, afin d'offrir une protection maximale contre la Covid-19, nous avons étendu et renforcé nos protocoles en appliquant les mesures de sécurité élaborées par le Comité technique de l'ICTE (Institut espagnol de la qualité du tourisme) en coopération avec la CEHAT (Confédération espagnole des hôtels et appartements touristiques) et les organisations du secteur, et qui ont été validées par le Ministère de la santé.

Voici quelques-unes des mesures adoptées :

Hôtel et personnel

- Nous avons créé une équipe dédiée à la gestion des risques et à la mise à jour du plan de mesures spéciales de sécurité face à la Covid-19.
- L'ensemble de notre personnel a reçu la formation obligatoire de la part de l'ICTE ainsi que les informations nécessaires en termes de prévention et de sécurité face à la Covid-19. De plus, tous ont signé un document de responsabilité.
- Tous les produits et matières premières qui arrivent à l'hôtel sont soumis à des contrôles de qualité et de sécurité stricts avant d'entrer dans nos installations.
- Nous avons réorganisé et adapté le mobilier et l'équipement dans les espaces communs afin de garantir le respect des règles obligatoires de distanciation sociale.
- Nous avons renforcé nos protocoles de nettoyage concernant les éléments de contact et de manipulation habituels en utilisant les produits désinfectants autorisés.
- Notre personnel sera muni à tout moment des équipements de protection individuelle appropriés (masque et écran de protection), y compris en entrant dans votre chambre.
- Nous avons préparé un pack de bienvenue comprenant du gel hydroalcoolique et un masque, qui vous sera remis à la réception lors de votre enregistrement.
- Nous avons placé des distributeurs de gel hydroalcoolique dans différentes zones de l'hôtel.
- Dans les points de vente de l'hôtel (bar de la piscine, restaurant, etc.), les achats seront obligatoirement réglés par carte bancaire ou ajoutés à votre note. L'argent liquide n'est accepté qu'à la réception.
- Tout le matériel d'information imprimé (menus de restaurants, informations dans les chambres, etc.) est maintenant disponible sous forme numérique (codes QR et/ou liens vers le site web).

Restaurant

- Notre personnel de salle sera présent à tout moment pour vous assister à l'entrée du restaurant, pour vous donner du gel hydroalcoolique et vous accompagner à votre table.
- Buffet accompagné : notre personnel vous servira votre repas individuellement lorsque vous vous approcherez du buffet.
- Des marques signalent les accès et circuits à suivre dans le restaurant afin de garantir le respect de la distance de sécurité entre les clients et entre les tables.
- Les horaires de repas ainsi que les zones de restauration seront étendus et/ou adaptés en fonction de l'affluence du public afin d'éviter des regroupements trop importants selon la capacité d'accueil de chaque salle.

Chambre

- Les protocoles de nettoyage insistent encore davantage sur l'aération de la chambre et la désinfection des surfaces de contact habituelles (poignées, télécommande, cintres, distributeurs, chasse d'eau, etc.) à l'aide de produits homologués.
- Nous n'entrerons dans votre chambre que lorsque vous n'y serez pas.

Piscine

- Les hamacs sont répartis dans l'espace solarium de façon à respecter la distance de sécurité entre tous.
- Toutes les surfaces habituelles de contact et les équipements de la zone de piscine sont fréquemment désinfectés par notre personnel.
- Nous contrôlons constamment la qualité de l'eau du bain conformément aux dispositions du Décret royal 742/2013.