



MEDIDAS PREVENTIVAS Y DE PROTECCIÓN ADOPTADAS POR HOTEL RISCAL PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD DE CLIENTES, EMPLEADOS Y COLABORADORES

PLAN DE SEGURIDAD HOTEL RISCAL

Debido a la situación que estamos atravesando y con la intención de garantizar lo máximo posible la seguridad sanitaria e higiénica dentro de nuestra empresa, hemos elaborado un plan que estamos llevando a cabo desde el inicio de este periodo.

Ya se contaban con estrictos protocolos de limpieza y desinfección en Hotel Riscal, pero en este momento se hace necesario informar acerca de éstas actuaciones.

El presente plan ejecutivo es un documento que se mantendrá evolucionando y se actualizará en función de las decisiones que en medidas de seguridad y sanitarias vayan adoptando las autoridades competentes.

Las medidas descritas pertenecen a los siguientes departamentos:

RECEPCIÓN

-Aumento de frecuencia de limpieza y desinfección exhaustiva con dilución de lejía poniendo enfoque en mostrador de recepción, objetos de uso de clientes, máquinas expendedoras, pomos de puertas, interruptores, botoneras de ascensor, etc. (Doc.1 anexo Plan de limpieza zonas comunes)

-Aumento de frecuencia de limpieza y desinfección exhaustiva con dilución de lejía dentro del departamento poniendo atención en objetos de uso compartido tales como teléfonos, teclados, ratones de ordenador, etc varias veces a lo largo de cada turno con atención especial al final del mismo.

-Mantener siempre la distancia de seguridad de 2 metros entre clientes, empleados y compañeros y minimizar objetos y superficies de contacto.

-Tareas de ventilación periódica.

-Desinfección de tpv cada vez que se realiza un pago.

-Una persona en cada turno y uso de mascarilla obligatorio.

-Pantalla de protección.

-Dispensadores de gel hidroalcohólico disponible para clientes y dentro del departamento.

-Tarjeta llave para acceder a la habitación desinfectada.

-Retirada de revisteros, directorios y publicidad en papel de la zona.

-Limitación máxima de aforos en recepción, aseos y ascensores.

RESTAURANTE Y CAFETERÍA

-Aumento de frecuencia de limpieza y desinfección exhaustiva con dilución de lejía poniendo enfoque en pomos de puertas, interruptores, etc... en especial mesas y sillas antes y después del servicio

-Aumento de frecuencia de limpieza y desinfección exhaustiva con dilución de lejía dentro del departamento poniendo atención en objetos de uso compartido tales como teléfono, caja, teclados, cafetera etc varias veces a lo largo de cada turno con atención especial al final del mismo.

-Mantener siempre la distancia de seguridad de 2 metros entre clientes, empleados y compañeros y minimizar objetos y superficies de contacto. Con este objetivo se marca recorrido de un solo sentido en el comedor de desayuno o el cliente a la llegada recibe asistencia de nuestro personal para evitar el contacto innecesario con superficies.

-Tareas de ventilación periódica.

-Desinfección de tpv cada vez que se realiza un pago.

-Uso de guantes y mascarilla obligatorio.

-Pantalla de protección.

-Dispensadores de gel hidroalcohólico disponible para clientes y dentro del departamento.

-Eliminación de servilleteros, ceniceros, y cualquier objeto susceptible de ser manipulado. Sustitución de aceiteras, saleros, etc por monodosis.

-Limitación de aforo en terraza, cafetería y restaurante.

-Sustitución de cartas de papel por cartas digitales con lector de código QR.

HABITACIONES

-En las habitaciones y cuartos de baño se aplicarán protocolos específicos certificados por las autoridades sanitarias, además de aplicarse medidas reforzadas de limpieza y posterior desinfección con dilución de lejía de todos los elementos de uso frecuente tales como interruptores, grifería, mando tv, minibar, maneta de puertas, sillas, teléfono, perchas, secador de pelo, etc. (Doc.2 anexo Plan de limpieza habitaciones y cuartos de baño)

-Tratamiento y desinfección de textiles con productos higienizantes.

-Uso de guantes y mascarilla obligatorio.

-Carros de limpieza limpios y desinfectados tras su uso.

-Se evitará acceder a la limpieza de la habitación sin que el cliente salga de la misma, salvo circunstancias excepcionales.

-Aumento del tiempo de ventilación de las habitaciones.

-Barrera sanitaria: doble circuito para ropa limpia y ropa sucia evitando cualquier tipo de contacto. Ropa limpia puesta tras limpieza y desinfección de toda la habitación y baño.

-Protocolo de tratamiento de lencería por parte de la empresa de lavandería contratada con lavado especial a temperatura mayor de 60° para esa ropa y manteniendo todas las medidas higiénicas y de seguridad.

-Retirada de carpetas, papel, bolígrafos y cualquier objeto no indispensable.

PASILLOS Y CORREDORES

-Limpieza exhaustiva y desinfección de moquetas con desinfectante textil y manetas de puerta, apliques, ascensores, etc con dilución de lejía.

MANTENIMIENTO

-Uso de guantes y mascarilla obligatorio.

-Revisiones frecuentes de los sistemas de climatización incidiendo en la limpieza de filtros y rejillas.

-Tratamientos periódicos a través de los sistemas de climatización para la desinfección de todo el circuito.