

MEDIDAS EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

1. Hemos reducido el número de mesas en nuestro Restaurante y Terraza (mínimo de 1,5 metros entre mesas ocupadas).
2. Si es necesario, y la ocupación lo permite, realizaremos 2 turnos de desayuno, comida / cena o se servirá en nuestro patio central andaluz al aire libre, además de en nuestra amplia terraza acristalada.
3. Higienizamos continuamente la sala de los Restaurantes por parte del personal de limpieza.
4. Ampliamos el surtido de alimentos en formato individual.
5. Todo aquello que no se puede servir de forma individual, facilitamos personal para servir a los clientes evitando que estos manipulen la comida y las pinzas.
6. Pan servido en mesa a los clientes.
7. Desinfectamos la fruta y verdura previamente con lejía de uso sanitario y es presentada con un film de protección, en formato individual.
8. Te ofreceremos la posibilidad de elegir de los distintos platos ofertados en nuestro menú. Algunos platos están también disponibles para el servicio de habitaciones.
9. En el desayuno, nuestro personal debidamente protegido, sirve la comida al cliente y, en cualquier caso, puede solicitar los platos de caliente individuales y preparados desde cocina.
10. Todo el personal de cocina y sala trabaja con guantes, mascarillas y pantalla protectora, tanto los que están cara al cliente, como los que no.
11. Los clientes no tienen acceso directo a la comida.
12. Facilitamos la vajilla por nuestro personal, de este modo se evitará que los clientes tengan acceso directo a ella, ya que todo el servicio será en mesa.
13. Disponemos de mono-dosis de aceite, vinagre, sal, mantequilla, mermelada, patés, mantecas, etc. en las mesas.
15. Desinfectamos las cartas de bebidas y menús para cada nuevo comensal.
16. Realizamos un exhaustivo control y revisión de la temperatura de trenes de lavado de vajilla (>80°)

MEDIDAS EN SERVICIOS DE LIMPIEZA

1. Nuestra lavandería asegura y certifica el tratamiento de la ropa a más de 60° y con productos desinfectantes, entre ellos un innovador producto el **NOB166® que se convierte en una armadura blanca invisible de protección textil, capaz de repeler durante 7 días la acción de agentes patógenos con los que pueda estar en contacto, entre ellos el Covid19. NOB166® aporta el surfactante necesario para hidrolizar esa capa de lípidos que permite desactivar el coronavirus. El tamaño de la sustancia activa en NOB166® es muy parecido al del coronavirus por lo cual es contacto es mucho más fácil. Una vez la barrera lipídica ha sido traspasada los iones de plata atacan el RNA del coronavirus impidiendo que se replique y permanece en el tejido prolongando el efecto durante, al menos, 7 días gracias a que el principio activo encapsulado de NOB166® se libera de manera lenta y controlada sobre los tejidos formando una capa protectora. Esta barrera destruye la proteína del coronavirus y no deja que se quede anclado en el tejido.**
2. No realizamos la limpieza de habitación mientras el cliente esté dentro de la misma.
3. Desinfectamos los guantes de mano con gel hidro-alcohólico tras cada limpieza de habitación.
4. Usamos bayetas desechables en cada limpieza de salida de cliente.

5. Reducidos el número de habitaciones por camarera para una mejor ejecución de la limpieza y desinfección de su habitación.
6. A solicitud del cliente, facilitamos un kit con gel higienizante y mascarillas como amenities de cortesía.
7. Utilizamos mopas desechables para la limpieza de suelos.
8. Una empresa externa homologada certifica que la limpieza de habitaciones se realiza conforme a las medidas de prevención Covid-19 establecidas por el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo.
9. Todas las habitaciones se desinfectan antes de cada uso con una maquina especial. **El dispositivo Wellisair, diseñado en Barcelona por el doctor en Ingeniería Biomédica Pere Monagas, está siendo empleado masivamente en hospitales de China, Vietnam, Tailandia o Corea del Sur. Este nuevo dispositivo permite eliminar los contaminantes del aire y de las superficies, sin que represente ningún peligro para la salud de las personas y elimina sustancias contaminantes con estructuras similares al Coronavirus COVID-19 a través de radicales hidroxilos, con una efectividad del 99%.**

MEDIDAS EN EL SERVICIO DE RECEPCIÓN

1. Hemos señalado la distancia de seguridad.
2. Disponemos de gel desinfectante en el mostrador.
3. Desinfectamos todo el material de entrega al clientes (llaves de habitaciones, etc)
4. Entregamos información básica de prevención y normas de un correcto uso de las instalaciones a todos los clientes.
5. Hemos reforzado la limpieza y desinfección de los mostradores.
6. Desinfectamos la maleta, según disponibilidad.
7. Disponemos de servicio de toallitas higienizantes de cortesía bajo petición.

MEDIDAS EN SERVICIOS TÉCNICOS

1. Todo el personal dispone de equipos de protección y seguridad individuales necesarios.
2. Realizamos las reparaciones en las habitaciones, en la medida de lo posible, sin presencia del cliente. Si no fuera posible, mantenemos la distancia de seguridad de 1,5m en todo momento.
3. Desinfectamos todas las zonas en las que ha habido intervención.
4. En las zonas comunes hemos delimitado un perímetro de trabajo que impida el acceso de clientes.
5. Renovamos constantemente el aire de las zonas comunes, a temperatura de 23°-26°, y limpiamos diariamente los filtros.