

En Oh!tels Hotels & Resorts estamos trabajando para que la única preocupación sea disfrutar de tus vacaciones.

Resumen protocolo para prevención COVID 19 en nuestra cadena.

RECEPCION

Ampliación de la información a través de cartelería, pizarras, pantallas, etc..

Posibilidad de Check in on line.

Mantenimiento de la distancia interpersonal y control de aforos.

Uso de EPIS por parte del personal, constante desinfección de todos los elementos de uso.

Escáner para tomas de temperatura a la llegada.

HABITACIONES

Limpieza diaria con virucidas homologados.

Tratamiento de desinfección reforzado a todos los elementos de la habitación.

Uso de equipos de protección individual y formación del personal para evitar contaminación cruzada.

Eliminación de elementos no esenciales de la habitación.

RESTAURANTE

Uso obligatorio de hidrogel para el acceso a nuestras instalaciones.

Control exhaustivo del aforo.

Mantelería y servilletas desechables.

Plan de limpieza y desinfección continuado durante el servicio.

Opciones alternativas en nuestros buffets dependiendo de los destinos que garantizarán un óptimo servicio (Show cooking, servicio personalizado, buffet asistido, porcionado individual, presentaciones emplatadas, etc..)

Incremento en las rotaciones de nuestros productos y elementos de servicio.

PISCINAS Y AQUAPARK

Garantizar las distancias de seguridad mediante la limitación del aforo.

Incremento frecuencias desinfección a todos los elementos, igualmente con uso de productos adecuados al entorno acuático

Todo nuestro personal está debidamente formado por empresas de prevención de primer orden, dotado de los EPIS necesarios para el correcto desarrollo de su trabajo e igualmente mantiene unos altos estándares de limpieza e higiene en cumplimiento de estos protocolos.