

HOTEL VILLACARLOS - Protocolo COVID-19

A raíz del momento de pandemia ocasionado por el contagio del virus SARS-CoV-2, desde el Hotel Villacarlos nos complace comunicar las medidas tomadas por el establecimiento con la finalidad de transmitir el constante esfuerzo por adecuarnos a la nueva normalidad.

Dicha actuación está orientada al cumplimiento en la nueva regulación según Boletín Oficial del Estado número 130 con fecha Sábado 9 de Mayo de 2020 y, "Medidas para la reducción del coronavirus SARS-Cov-2" promulgado por el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo en Mayo/2020.

En consecuencia, todos los trabajadores han estado formados e informados sobre los riesgos de su puesto de trabajo según Ley 31/1990 de 8 Noviembre en materia de prevención laboral.

A continuación, destacamos protocolo en:

- MEDIDAS PREVENTIVAS GENERALES:
 - o abastecimiento de Equipos de Protección Individual para la plantilla
 - o recomendación al cumplimiento en uso de Equipos de Protección para los clientes del establecimiento, acorde a normativa vigente
 - o señalización y medidas de distanciamiento social para el uso de zonas comunes, ascensor y creación de un itinerario para restaurante
 - o dotación de gel hidro-alcohólico en las principales áreas de acceso del hotel (tanto para personal como cliente)
 - o higienización y desinfección constante para todas las áreas públicas y privadas en materia de limpieza y mantenimiento de las instalaciones
- MEDIDAS PARTICULARES APLICADAS EN AREA DE RECEPCION:
 - o liberación de todo el mobiliario
 - o desinfección de todos los elementos de contacto con cliente (mostrador, llaves, tarjetas, datafono,...)
 - o prevención en la carga de maletas para uso de consigna
 - o disposición de termómetro para la valoración de posible caso de síntoma
- MEDIDAS PARTICULARES APLICADAS EN AREA DE RESTAURANTE
 - o cumplimiento del plan APPCC en limpieza y desinfección, tanto de instalación como tratamiento de alimentos
 - o reducción de aforo en restaurante, y refuerzo del servicio en habitaciones
 - o implantación de servicio buffet asistido (y auto-servicio s/ normativa vigente)
 - o individualización del buffet en mono-dosis protegidas
- MEDIDAS PARTICULARES APLICADAS EN AREA DE LIMPIEZA
 - o reducción de elementos informativos en la habitación
 - o uso de agua tratado con ozono para la limpieza, desinfección e higienización de las instalaciones
 - o certificación del protocolo de limpieza por parte de nuestro proveedores de lavandería