



### AUDITORÍA DE PRE-APERTURA



Se realizará una auditoría pre-apertura en cada uno de los establecimientos para ofrecer las máximas garantías de seguridad a nuestros huéspedes y empleados. Además, diariamente se llevará a cabo un check-list de medidas sanitarias en cada instalación y controles de temperatura de todos los empleados al comienzo de su turno.

### DISTANCIAMIENTO SOCIAL

Los complejos nos permiten garantizar el espacio suficiente para prestar el servicio con normalidad. También contamos con mejoras en la señalización de nuestro complejos para favorecer y garantizar las medidas de distanciamiento social.

Habrà limitación del aforo en nuestros hoteles para garantizar que disfrutes de nuestras instalaciones como siempre y con total seguridad.



### FORMACIÓN CONTINUA

Se realizará formación continua a los empleados sobre las medidas de prevención COVID para asegurar que todos conozcan los protocolos a seguir y como actuar en cada una de las tareas que afrontan en su puesto de trabajo.



### PROTOCOLOS DE LIMPIEZA

Se reforzarán los protocolos de limpieza con un aumento de su frecuencia tanto en habitaciones como en zonas comunes. Se utilizarán productos virucidas y bactericidas con niveles de seguridad de grado hospitalario en todas las tareas de la limpieza. También se colocarán en diversos puntos estaciones de autoservicio con geles hidroalcohólicos desinfectantes.





### DISTANCIA DE SEGURIDAD

Ampliación de protocolos que garanticen la distancia de seguridad, higiene personal, limpieza como APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) y PRL (Prevención de Riesgos Laborales), entre otros. También se aplicarán medidas de seguridad y distanciamiento para evitar la manipulación de alimentos y superficies de alto contacto por parte de los clientes.



### PROTOCOLO DE SEATING

Implantación del protocolo de seating en los restaurantes. Habrá mesas fijas para cada unidad familiar, asegurando el cumplimiento de las medidas de distanciamiento y eficiencia operativa del servicio. Se adaptará el montaje de las mesas y las salas para minimizar el riesgo de exposición y manipulación.



### CONTROL DE AFOROS

Se aplicará un control de aforos organizado por turnos y ampliación de los horarios de los restaurantes para evitar las aglomeraciones y el cumplimiento de las medidas de distanciamiento.

1

### DESINFECCIÓN

Se llevará a cabo una exhaustiva desinfección de la cubertería, la cristalería y las vajillas. La limpieza estará adaptada al COVID 19.



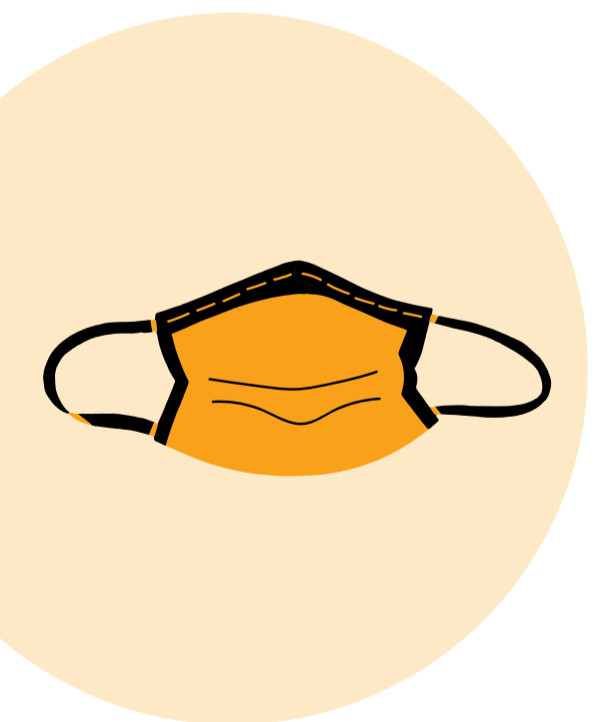


### DISTANCIAS ENTRE TUMBONAS

Se ampliarán las distancias entre las tumbonas de las piscinas y zonas ajardinadas para garantizar el distanciamiento social. A su vez, también se desinfectarán las tumbonas después de su respectivo uso.

### ADAPTACIÓN DE ANIMACIÓN

Se adaptarán los programas de animación siguiendo los requisitos fijados por el ministerio de sanidad para que nuestros clientes puedan divertirse sin riesgo alguno.



### EQUIPOS DE PROTECCIÓN

Se otorgaran equipos de protección a nuestros trabajadores para minimizar riesgos. Se tendrá especial cuidado en zonas estratégicas del complejo, como es el caso de las piscinas y las zonas infantiles donde trabaja nuestro equipo de animación.

