



Blue Health

Te cuidamos

PROTOCOLO
SEGURIDAD Y SALUD



PROTOCOLO Y PLAN DE ACTUACIÓN

Seguridad e Higiene

Desde Best Hotels hemos establecido un plan de actuación basándonos principalmente en la orden SND/399/2020 de 9 de mayo de 2020 del Ministerio de Sanidad en colaboración con el ICTE (Instituto de Calidad Turística Española)

Estos protocolos han sido creados por profesionales de Best Hotels en colaboración con las empresas gestoras de los planes de autocontrol, especializada en asesoría, auditoría y formación en salud y seguridad en la industria turística.

Una parte importante que hemos considerado es la formación de nuestros empleados para asegurar el conocimiento y la puesta en marcha de todos los procesos y medidas adoptadas.



Procesos y medidas adoptadas

Se hará una **desinfección general de todas las instalaciones** por empresas autorizadas que emitirán un certificado de ejecución.

Control y mejora de la **distancia de seguridad**: el personal del hotel mantendrá la distancia social con los huéspedes y compañeros de trabajo evitando cualquier contacto físico.

Se ha implantado un **sistema de QR** dentro de cada establecimiento para que tenga en su dispositivo electrónico toda la información del hotel así como las cartas de los bares y restaurantes.

Se establece **cronograma de auditorías** específicas para la verificación de los nuevos protocolos.

Se garantiza que todo producto antes de su recepción será **desinfectado**.

Hemos creado un **equipo de “desinfección”** específico para llevar a cabo todos los protocolos establecidos en los casos de positivo o sospechosos en COVID-19, siempre en el supuesto que no puedan ser trasladados a un centro hospitalario.



DESINFECCIÓN
GENERAL



DISTANCIA
DE SEGURIDAD



SISTEMAS QR PARA
INFORMACIÓN



AUDITORÍAS Y FORMACIÓN
DE PERSONAL



GEL HIDROALCOHÓLICO
DISPONIBLE



EQUIPOS DE
PROTECCIÓN



Recepción

Establecemos un aforo máximo y medidas necesarias para asegurar el distanciamiento social.

Utilización de mascarillas por parte del personal así como mamparas separadoras.

Pondremos a disposición geles desinfectantes.

Daremos un kit de bienvenida con mascarilla y gel hidroalcohólico por persona.

Se dispondrá de alfombra desinfectante para pies y ruedas de maletas a la entrada del establecimiento.

Se reforzará la limpieza de esta zona permanentemente.

Verificación de los nuevos protocolos.



Habitaciones y Limpieza

Se eliminarán todos los elementos no esenciales tales como mantas, cafeteras, revistas, folletos y demás información.

Se reducirán los amenities a gel y champú, poniendo a disposición en recepción otros elementos que estarán debidamente desinfectados.

Se establece protocolo para separar ropa y utensilios limpios de sucios para evitar cualquier contaminación cruzada.

Utilización de mascarillas y guantes por parte del personal.

Desinfección con productos que cumplen normativa europea en todas las habitaciones de salida, dejando incluso para más seguridad, 24 horas las habitaciones libres de clientes. Además se higienizarán el mando de tv, el secador de pelo y su filtro, el minibar y las perchas de armario.

Se reforzará diariamente la limpieza de los elementos de las habitación que sean más susceptibles.



Otros servicios

Adaptación de fitness y wellness a las nuevas normas de seguridad e higiene. Se pone a disposición gel hidroalcohólico en la entrada.

Bar - Restaurante

Se pone a disposición gel hidroalcohólico en la entrada del restaurante de obligado uso.

Utilización de mascarillas por parte del personal de sala y mascarillas y guantes por parte del personal de cocina.

Se establece una reducción de aforo para mantener la distancia social y se crean turnos de restauración para fomentarlo.

Se utilizarán tanto manteles como servilletas de un solo uso y se extremará la limpieza de mesas y sillas después de su uso.

Para Best Hotels es muy importante seguir con la apuesta de los buffets y show cooking por lo que se han dispuesto mamparas de protección en lineales de comida pudiendo ser estos asistidos por el personal de cocina.

Potenciaremos los servicios de snacks y roomservice para comodidad del cliente.

Se eliminarán las cartas del bar y restaurante poniendo a disposición códigos QR.

Animación, Piscinas y Servicio Técnico

Estableceremos animación de tal forma que se controlen los aforos y se respeten las medidas de seguridad entre personas.

Volcaremos la animación en la realización de actividades mayoritariamente al aire libre y evitando al máximo el intercambio de objetos.

El material utilizado se desinfectará después de cada actividad.

La piscina contará con limitación de aforo para garantizar las distancias sociales y se desinfectarán las hamacas después de cada uso, reforzando la limpieza y desinfección de la zona.

Utilización de mascarillas por parte del personal.

El equipo de mantenimiento deberá atender los partes de reparación siempre que no haya huéspedes dentro de la habitación salvo en causas justificadas.

Se revisarán diariamente los equipos de limpieza, desinfección y climatización para asegurar que los protocolos se cumplen