

PROTOCOL DE SEGURETAT I HIGIENE 2020

L'equip de l'Hotel Don Juan Tossa aplica les mesures de seguretat e higiene per oferir-vos les millors vacances. Us detallem part de las accions posades en marxa, segons les indicacions del Ministeri de Sanitat i empreses especialitzades.



La teva seguretat i salut, és la nostra

SEGURETAT E HIGIENE

Posta a punt de totes les instal·lacions i maquinària segons les normatives.
Elaborat el Pla de Contingència i els Protocols d'Actuació COVID.
Instal·lació de mampares protectores i dispensadors de gel hidroalcohòlic.
Ampliació de las actuacions de neteja i desinfecció, amb els respectius controls de registres.
Col·locació de cartellera informativa i senyalitzacions.
Contractació de auditories externes per garantir las correctes actuacions.
Exigència de protocols de seguretat a tots els proveïdors i empreses.

EQUIP DE L'HOTEL

Tots els treballadors han realitzat el curs 'Aspectes informatius i preventius del SARS-CoV-2'.
Correcta utilització dels EPIs, productes i materials i manteniment continuu de la higiene.
Control diari de la salut dels nostres col·laboradors..
Adaptació del Manual de Seguretat e Higiene a la normativa COVID en tots els departaments.



Recomanacions per uns dies abans de l'arribada

FACILITANS EL TEU CORREU ELECTRÒNIC PER PODER-TE EXPLICAR

Las accions de 'SEGURETAT I SALUT' implantades.
L'informació actualitzada de tots els nostres serveis i les millors recomanacions per la teva estada
Et detallarem quina es la documentació necessària per poder realitzar una arribada àgil (check-in exprés).



Serveis de l'hotel

RECEPCIÓ 24h

Informació personalitzada.
Gestió de torns i serveis, respectant els aforaments.
Desinfecció del material després de cada utilització.

NETEJA D'HABITACIONS

Especial neteja i desinfecció amb els productes viroides autoritzats.
Neteja de la roba amb la certificació UNE-EN-14065 sobre el Control de Bio contaminació en tèxtils.
Adaptació del mobiliari i dels elements decoratius..
Neteja segons las preferències de l'hoste: neteja diària, ventilació i reposició, neteja puntual acordada.

BAR i RESTAURANT

Desinfecció de les taules i cadires després de cada client.
Aforament limitat: organització de las distàncies de seguretat i recorreguts.
Assignació de taules i torns.
Dispensador d'hidrogel a l'entrada i la sortida.
Digitalització de les cartes.

BUFET

Servei de bufet amb guants a disposició dels clients, neteja i canvi de pinces regularment.
Mampares protectores a l'exposició.
Oferta variada i elaboracions de racions individuals.

CUINA

Sistemes de seguretat e higiene actualitzats per l'empresa especialitzada, i controls periòdics.
Coccions a +70°. La neteja de coberteria i utensilis a +80°C.
Control i neteja de totes les mercaderies subministrades.

PISCINA

Servei de socorrista per a garantir les normatives de seguretat i higiene.
Aforament limitat sota reserva i horaris.
Neteja i desinfecció regular després de cada ús.
Servei de bar assistit.

ANIMACIÓ

Programa musical nocturn variat.
Entreteniment en horaris establerts i en grups limitats.