

HOTEL TUC BLANC BAQUEIRA
PROTOCOLO Y MEDIDAS
DE SEGURIDAD



ÍNDICE

INTRODUCCIÓN
ASPECTOS CLAVES
RECEPCIÓN
RESTAURANTE
HABITACIONES
PISCINA
SPA
ZONAS COMUNES
CONTACTO



INTRODUCCIÓN

Ante la situación actual causada por el COVID-19, el Hotel Tuc Blanc ha tenido en cuenta todos los detalles para que, desde el día de apertura, el cliente pueda venir a disfrutar del Hotel con toda seguridad. Queremos que disfrutar de las vacaciones sea la única preocupación.

Por esta razón, se ha desarrollado un protocolo con todas las medidas higiénico-sanitarias que se llevarán a cabo, tanto para el cliente como para el personal del Hotel, siguiendo las recomendaciones de la OMS y conforme a las directrices de Hidro Air Control S.L., con el fin de asegurar la mejor implementación de las medidas y proporcionar así, todas las garantías y la máxima confianza a nuestros clientes.

ASPECTOS CLAVES



1 CREACIÓN DEL COMITÉ DE GESTIÓN DEL PLAN DE CONTENCIÓN.

Para definir las estrategias y adoptar las decisiones oportunas para minimizar los riesgos higiénicos sanitarios causados por COVID-19, siguiendo las recomendaciones de Prevención de Riesgos Laborales en base a las directrices establecidas por la OMS, el Ministerio de Salud y las Autoridades Sanitarias Autonómicas.

2 CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE HIDRO AIR CONTROL S.L. PARA DESARROLLAR, VERIFICAR Y CERTIFICAR LA CORRECTA APLICACIÓN DE LOS PROTOCOLOS ANTES MENCIONADOS.

Para incidir en la gestión del personal, la gestión de las instalaciones y la gestión del plan de continuidad.

3 AUMENTO DE LOS CONTROLES EN LA CADENA DE SUMINISTROS DE MERCANCÍAS.

Para garantizar la seguridad de la cadena de suministros de mercancías se han aumentado los controles que ya se realizaban en el sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico).

4 FORMACIÓN PARA TODO EL PERSONAL.

Para actuar correctamente en cada una de las situaciones que puedan surgir. Además, el personal dispone diariamente de EPIS y de controles de temperatura.

5 AUMENTO DEL SERVICIO DE LIMPIEZA.

Para aumentar la frecuencia de la desinfección en las zonas comunes del hotel, especialmente la zona del hall, piscina, ascensores, pomos de puertas, aseos públicos, etc.

6 DIGITALIZACIÓN DE PROCESOS.

Para facilitar la información necesaria para la estancia en el Hotel.

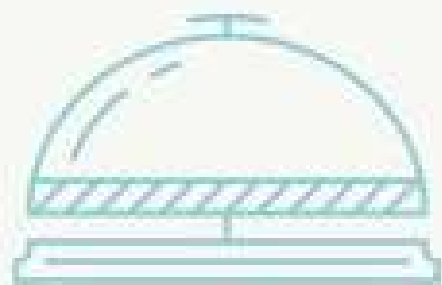
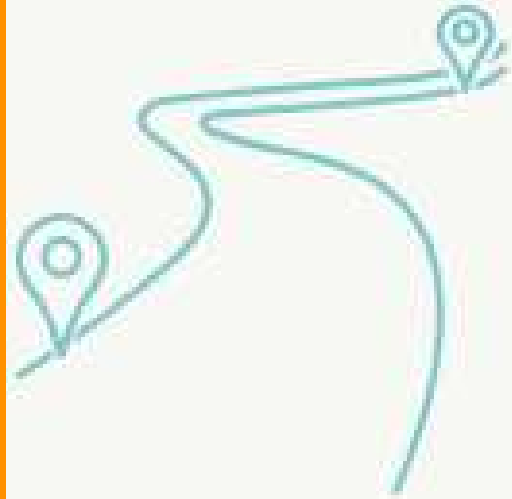
7 COMPROMISO DEL CLIENTE EN EL RESPETO Y APLICACIÓN DE LOS PROTOCOLOS:

- Respetar el aforo establecido e indicado, con señalización en las zonas comunes.
- Mantener la distancia de seguridad mínima de 1,5m.
- Llevar la mascarilla siempre en todas las zonas comunes.
- Desinfectarse las manos a menudo con la solución hidroalcohólica que el hotel tiene a su disposición.
- En caso de síntomas de COVID19 tales como fiebre, dificultad al respirar o tos, contactar con la Dirección para que ésta pueda prestar asistencia de forma inmediata, comunicándolo a los servicios de salud competentes.

RECEPCIÓN

Estricto control en la aplicación de los protocolos con el fin de preservar las instalaciones del hotel y garantizar que estén libres de virus.





- Suelo marcado con la distancia de seguridad recomendada.
- Recepción protegida con una mampara de cristal.
- Cambios en el check-in y en el check-out con el fin de mejorar la higiene de las habitaciones. Check-in a partir de las 15h, y check-out hasta las 11h. Late check-out sujeto a disponibilidad.



- Opción de check-in online, para agilizar el procedimiento y evitar las aglomeraciones en recepción.
- Devolución de llaves y toallas de Spa en los recipientes especialmente seleccionados para ello.
- Dispensadores de solución hidroalcohólica desinfectante.



- Envío de la factura por correo electrónico a petición del cliente.



- Recomendación de pago con tarjeta de crédito.



RESTAURANTE

Cambios en los servicios de desayuno y cena, en el aforo y en los horarios ofrecidos por el Hotel Tuc Blanc para preservar la salud del cliente.

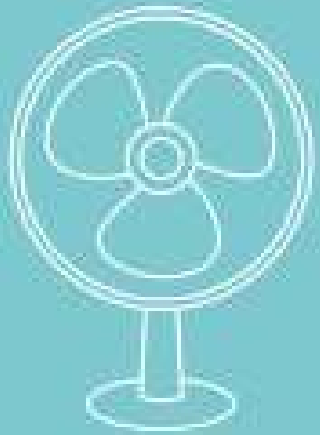




- Buffet asistido. Se asigna la hora de entrada en el restaurante cuando se llega al hotel.
- Modificación de los horarios del restaurante para garantizar la capacidad y las distancias de seguridad entre los clientes.
- Eliminación de las cartas del restaurante y del bar en formato papel. Disponibles en formato digital.



- Instalación de una mampara en la recepción del comedor.



- Ventilación del restaurante después de cada servicio.



- Dispensadores de solución hidroalcohólica desinfectante.

HABITACIONES

Especial énfasis en la limpieza e higienización de las habitaciones, en la salida y durante la estancia del cliente.

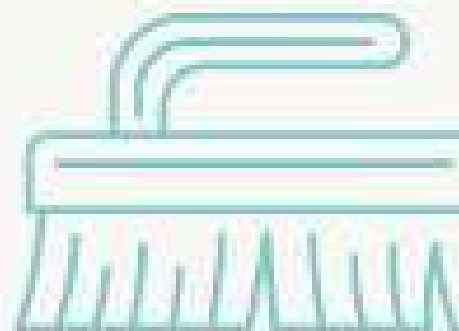
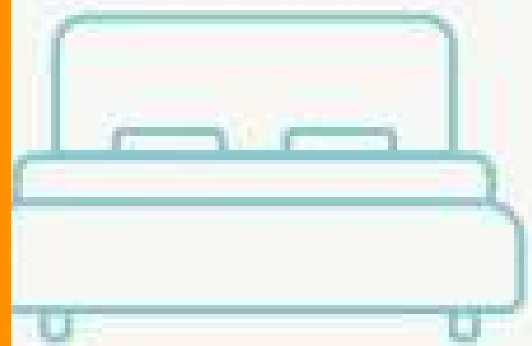




- Supresión de toda la información en formato papel.



- Incremento de la frecuencia y precisión en la limpieza de todos los artículos de la habitación y cuarto de baño y de las superficies de mayor contacto como interruptores, pomos, puertas y grifería.



- Retiro de las mantas y las almohadas del interior del armario. Disponibilidad en recepción en caso de ser necesario.

- Posibilidad de solicitar la no limpieza de la habitación durante la estancia.

PISCINA

Medidas específicas ante la reducción de la capacidad, con el fin de garantizar las distancias de seguridad.



RESTRICCIONES ESPECIALES PARA LA PISCINA



- El aforo de la piscina es limitado.



- Disponibilidad de horarios en recepción.

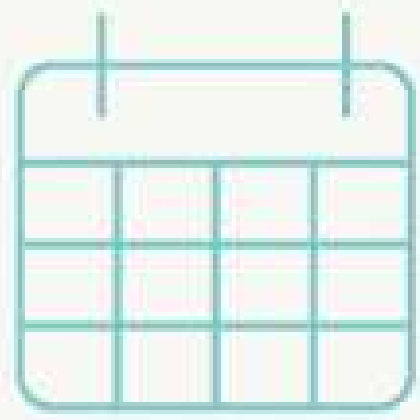


- Desinfección de las hamacas al cambio de clientes.

SPA WELLNESS

Medidas específicas y modificación de los horarios para garantizar una seguridad óptima.





- Reserva previa para el Spa y el servicio de masajes.



- Modificación de los horarios del Spa.

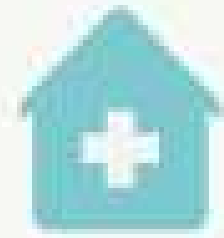


- Dispensadores de solución hidroalcohólica desinfectante.

ZONAS COMUNES

Control preciso y frecuente de las zonas comunes.





- Instalación de carteles con información de los centros de salud de la zona, de los bomberos y de la policía local, con horarios, teléfonos de emergencia y su ubicación.



- Dispensadores de solución hidroalcohólica desinfectante.



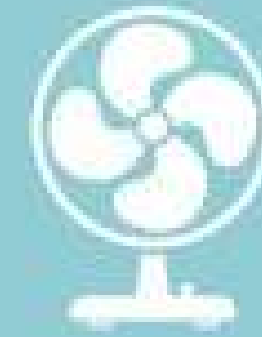
- Control del aforo de las zonas comunes del hotel para evitar aglomeraciones según la normativa establecida.



- Instalación de carteles con información de todas las condiciones de funcionamiento del hotel.



- Restricción del uso del ascensor a una sola persona en caso de no usar mascarilla, excepto en caso de unidad familiar.



- Ventilación de las zonas comunes varias veces al día.



- Restricción del aforo en los aseos que se encuentren en zonas comunes tal y como establece la legislación.



- Protección de la barra del bar.



INFORMACIÓN DE CONTACTO

DIRECCIÓN

Carretera de la Bonaigua, s/n, Baqueira
Beret (Lérida), C. P. 25598

TELÉFONO

(+34) 973 64 43 50

CORREO

Info@hoteltucblanc.com

reservas@hoteltucblanc.com