

Hemos implantado todas las medidas higiénico-sanitarias necesarias para garantizar la seguridad y tranquilidad de todos nuestros huéspedes y trabajadores.

## PROTOCOS DE SEGURIDAD

Formación en prevención de riesgos relacionados con el COVID-19 a todos los empleados.

Todos nuestros empleados han superado negativamente los análisis serológicos de detección del COVID-19.

Dispensadores de gel hidroalcohólicos en hall de entrada, recepción, zonas comunes, restaurante, accesos de ascensores y solárium.

Limpieza y desinfección de habitaciones, restaurante y zonas comunes con virucidas y generadores de ozono.

Control de aforo en zonas comunes respetando la distancia mínima de seguridad entre clientes.



### **RECEPCIÓN**

Instalación de mamparas y/o otras medidas de distanciamiento social entre clientes y empleados.

Dispensadores de gel hidroalcohólicos

Limpieza y desinfección con virucidas y generadores de ozono

Instalación de marcas en el suelo para asegurar una separación mínima de seguridad.

Desinfección de las tarjetas magnéticas de las habitaciones antes de la entrega.

Priorización del sistema de pago con tarjetas de crédito contactless.



## **HABITACIONES**

Utilización de productos de limpieza con efecto virucida, recomendados específicamente para la desinfección del COVID 19.

Hemos retirado los cojines y los elementos de bienvenida no imprescindibles.

Desinfección de las habitaciones antes de la llegada de nuevos clientes con productos aprobados por el Ministerio de Sanidad y con generadores de ozono.

Incremento en la frecuencia de desinfección de las superficies de mayor contacto como interruptores, pomos, puertas y grifería.

Lavado de ropa y textiles con programas de temperatura especiales y productos con acción virucida que garantizan la máxima higiene

El personal de limpieza lleva mascarillas y guantes en todo momento y realiza la higiene de manos antes y después de la limpieza de cada habitación.



## **ZONAS COMUNES**

Aumentamos significativamente la frecuencia de limpieza.

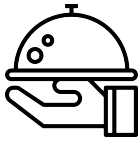
Limitamos los aforos en zonas determinadas para garantizar la distancia de seguridad.

Tenemos a disposición de nuestros clientes dispensadores de gel hidroalcohólico para las manos en las áreas comunes.

Ventilación diaria de todas las zonas comunes antes de su ocupación.

Se han retirado las alfombras, los libros y revistas.

Se dispone de carteles informativos mostrando las normas y medidas preventivas de autoprotección.



## RESTAURANTE

Esterilizamos la vajilla y cubertería a través de prácticas y productos de limpieza recomendados por las autoridades sanitarias.

<https://kingsbuffets.com/buffet-primer-sistema-cortina-de-aire-antivirus-con-ozono-de-kings-buffets/>

Se utilizan monodosis y servilletas desechables.

Es obligatoria la desinfección de manos con hidrogel en la entrada del restaurante.

Se guarda la distancia de seguridad entre mesas y se ha limitado el aforo, atendiendo a los criterios fijados por las autoridades sanitarias.

Obligación del uso de guantes en la zona de buffet.

Desinfectamos cada mesa antes de su uso por otro cliente, con los productos recomendados por las autoridades sanitarias.



## SOLARIUM

Hemos ampliado la zona de césped del solárium, aumentando el número de hamacas y sombrillas y manteniendo la preceptiva distancia de seguridad.

Instalación de dispensadores de desinfectante de manos en varias zonas.

Suspensión del uso de material de juegos como pelotas hinchables en piscinas.

Desinfección de las tumbonas tras cada uso.

Colocación de carteles informativos.

Análisis del agua de la piscina en laboratorio homologado.

Se verifican cada hora los niveles de cloro y Ph.