



MEDIDAS PREVENTIVAS DE CONTAGIO COVID-19

REALIZADA POR
EQUIPO DE REDES ZIELO
LAS BEATAS

APROBADO POR
MAGIN BLANCO
Director del grupo hostelería Bibey

JULIO DE 2020

EL TURISMO

El turismo se configura como la principal industria en nuestro país. Sin embargo, el actual contexto COVID19 obliga a establecer protocolos para que la reapertura de las instalaciones no aumente el riesgo de contagio comunitario, así como establecer las medidas de protección necesarias para las personas trabajadoras en este sector.

Por este motivo, la Secretaría de Estado de Turismo ha acordado con las Comunidades Autónomas coordinar un protocolo sanitario único frente al COVID-19 para preparar la reapertura del sector turístico conforme se suavicen las medidas de confinamiento.



**SOMOS UNA EMPRESA
APASIONADA REPLETA
DE PERSONAS
APASIONADAS**

Para la elaboración de este protocolo homogéneo que recoge los requisitos que cada subsector o actividad turística, se ha contado con el Instituto para la Calidad Turística Española, que ha desarrollado esta herramienta para ayudar a los hoteles y apartamentos turísticos a identificar y analizar los riesgos en sus organizaciones, así como a implementar las mejores prácticas en el servicio, en sus instalaciones y con su personal para hacer frente al virus.

**SOMOS UNA EMPRESA
APASIONADA REPLETA
DE PERSONAS
APASIONADAS**

RECURSOS MATERIALES

- Mascarillas
- Guantes
- Hidroalcohol
- Mamparas
- Separación
- Dispensadores

NUEVAS MEDIDAS DE ACTUACIÓN

MEDIDAS GENERALES:

- El hotel ha asegurado la adecuada protección de los empleados, facilitando el lavado de manos con agua y jabón y el uso de solución desinfectante.
- El personal del hotel Procede a la ventilación, al menos diariamente y con mayor frecuencia siempre que sea posible, de las distintas áreas del establecimiento.
- El hotel asegura en todas las actividades el respeto de las distancias de seguridad interpersonal, con el correspondiente control de aforo.

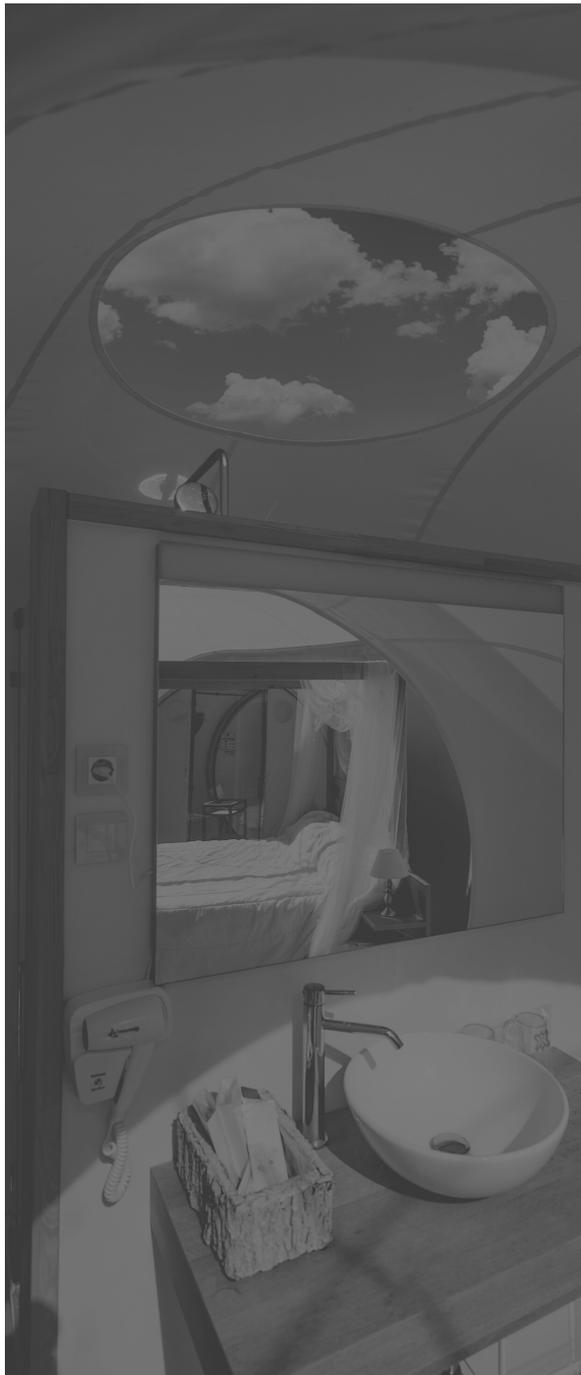
MEDIDAS DE LIMPIEZA



MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE EMPLEADOS:

- El personal conoce el plan de contingencia diseñado y, de forma específica, sus responsabilidades en el marco de la gestión del riesgo.
- El personal evitará el saludo con contacto físico, incluido dar la mano, tanto al resto de personal como a clientes. Se respetará la distancia de seguridad siempre que sea posible.
- Se atenderá al resultado de la evaluación de riesgos de cada puesto de trabajo, que determinará la obligatoriedad o no de utilizar mascarilla y las características de ésta en función de la tarea a desarrollar.
- El personal se lava minuciosamente las manos tras estornudar, sonarse la nariz o toser o tocar superficies potencialmente contaminadas (dinero, cartas del establecimiento, etc.).

MEDIDAS EN LAS HABITACIONES:



- Se ha analizado la reducción de textiles (incluidas alfombras) en la habitación, objetos de decoración para actuar de acuerdo al plan de contingencia definido.
- La papelera del baño cuenta con tapa de accionamiento no manual.
- Cada secador se limpia (incluido el filtro) a la salida del cliente.
- Las perchas son desinfectadas a la salida del cliente.

MEDIDAS EN LAS ZONAS COMUNES:

- El hotel determina los aforos de los distintos espacios comunes.
- El hotel dispone de solución desinfectante en lugares de paso y en aquellas instalaciones de uso intensivo por los clientes.
- Los aseos de uso común cuentan con secador de manos.
- El establecimiento se asegura de velar por que los clientes respeten las distancias de seguridad.



MEDIDAS DE RECEPCIÓN Y ACOGIDA:



- Queda determinado el aforo máximo de la zona de recepción y establecidas las medias necesarias para asegurar el distanciamiento entre clientes y con los empleados.
- En la zona de recepción y acogida se cuenta con solución desinfectante.
- Se evitará compartir bolígrafos y, en su caso, desinfectar los prestados tras su uso.
- Se fomenta el pago con tarjeta u otros medios electrónicos, preferiblemente contactless. Esto es aplicable a todos los servicios del alojamiento.
- Se desinfecta el TPV tras cada uso en el que exista contacto.
- Los mostradores se limpian y desinfectan al menos diariamente, considerando la mayor o menor afluencia de clientes.
- En el caso de que existan tarjetas o llaves, éstas se depositarán en un recipiente con desinfectante al finalizar la estancia o tras cada uso si se depositan en recepción.

MEDIDAS EN RESTAURANTE:



«NUESTRA MAYOR PRIORIDAD ES LA SALUD Y BIENESTAR DE TODOS NUESTROS CLIENTES Y PERSONAL».

- Se han eliminado todas las tipologías de servicio los elementos y equipamientos de uso común (vinagreras, saleros, aceiteras, máquinas de bebidas, azucarillos, etc.) y cualquier elemento decorativo.
- El camarero porta mascarilla si no puede mantener la distancia de seguridad con el cliente.
- Todo el material de vajilla (incluidas bandejas y campanas cubreplatos) se higieniza en lavavajillas.



ZIELO

LAS BEATAS

¿TIENES
ALGUNA DUDA?

¡NO TE CORTES! CONTACTA EN
@ZIELOLASBEATAS

JULIO DE 2020