

Te cuidamos...





Te cuidamos...

Tenemos muchas ganas de volver a verte y queremos que cuando nos visites sea de forma segura. Para ello nuestros hoteles con apertura 2021 te recibirán con nuevos protocolos de higiene y seguridad frente al Covid 19 homologados y certificados. Por lo que tú tan solo tendrás que preocuparte de disfrutar de unas merecidas vacaciones...

Estas son las principales medidas implementadas en inturotel para que disfrutes de tu estancia con total tranquilidad:

Formación e Información:

Previo a la reapertura se va a impartir formación específica en el manejo de los nuevos protocolos a todos nuestros empleados, para garantizar que todos los protocolos se llevan a cabo de manera óptima.

Higiene de Manos:

Para facilitar la higiene de manos de nuestros clientes y empleados se van a ubicar en diferentes puntos de cada establecimiento estaciones de dosificación de gel hidroalcohólico.

Limitación de Aforos:

Todas las áreas comunes van a ser redimensionadas y adaptadas para garantizar la distancia social de seguridad y reducir los aforos.

Revisión y mejora de procesos:

Todos los procesos de cada departamento se han revisado y adaptado para establecer medidas preventivas específicas frente a Covid 19.

Sistemas de Protección:

Nuestro personal portará equipos de protección individual. Estos equipos individuales pueden variar según la evaluación del riesgo de cada puesto de trabajo.

Es obligatorio que el cliente guarde la distancia de seguridad y porte mascarilla. La distancia de seguridad establecida por el Gobierno actualmente es de **1,5 metros**. Esta distancia puede verse modificada en el futuro.

En el mostrador de recepción y en los buffets del restaurante se han instalado además barreras físicas de protección y se delimitarán los itinerarios de acceso.



Te cuidamos...

Auditorías externas:

Se realizarán de forma periódica auditorías externas para revisar la correcta implantación del plan de contingencia, así como verificar la correcta eficacia del programa reforzado de limpieza y desinfección de habitaciones y zonas comunes.

Además de continuar con las auditorias habituales higiénico-sanitarias en las áreas de elaboración de alimentos, piscinas y agua potable.

.....

Recepción:

- o Se ha reducido al mínimo el intercambio de documentos durante el proceso de check-in.
- o Desinfección por parte del personal después de cada uso de datáfonos, teléfonos, objetos compartidos, mostradores, etc.
- o Garantizar la distancia social durante todo el proceso.
- o Áreas separadas para check-in y check-out.
- o Se facilitará toda la información relevante a los huéspedes a través de códigos QR (disponibles a través de nuestro canal corporativo).
- o Se fomentará el pago a través de tarjeta de crédito (contact less). Pediremos a nuestros clientes evitar al máximo el pago en efectivo en nuestros puntos de venta y para su comodidad y agilidad en el servicio le habilitaremos el crédito habitación (únicamente necesitaremos una tarjeta de crédito como garantía).

Limpieza y Desinfección:

- o Desinfección según las pautas establecidas por el Ministerio de Sanidad y certificada por la empresa biolinea.
- o Implantación de protocolos específicos frente a COVID19 en limpieza de habitaciones, que incluyan todas las superficies y textiles.
- o Aumento en la frecuencia de los planes de limpieza y desinfección de habitaciones, zonas comunes, aseos, spa, gimnasio y otras áreas públicas.
- o Reducir documentación impresa...implantación de código QR(disponibles a través de nuestro canal corporativo).
- o Tarjetas de acceso a habitaciones serán desinfectadas después de cada uso.



Te cuidamos...

Servicios Técnicos:

- o Incremento de revisión y limpieza de filtros de aire acondicionado.
- o Incremento del control de parámetros físico-químicos del agua de baño

Piscinas:

- o Distancia de seguridad entre hamacas.
- o Desinfección diaria de hamacas.

Servicios de Restauración:

- o Distribución y adecuación de espacios para todos los servicios, con establecimiento de turnos para atender la demanda. A la llegada se te asignará un turno de restaurante.
- o Limpieza y desinfección continua de la sala del restaurante tras cada turno.
- o Adaptación del tipo de servicio para reducir el riesgo durante el mismo.
- o Realizamos un exhaustivo control y revisión de la temperatura de trenes de lavado de vajilla (>80°C), así como desinfección de textiles a más de 60°C.
- o Digitalización de procesos e información para potenciar el contactless.
- o Fomentaremos la renovación natural del aire durante el servicio.

Animación:

- o Adaptación de las actividades deportivas para garantizar distanciamiento social.
- o Aforo limitado para espectáculos nocturnos con separación de mesas.
- o Esta temporada reducimos nuestro programa de animación infantil al máximo. Mantendremos la MINIDISCO nocturna y alguna actividad puntual durante el día.

Estas medidas pueden variar en función de la fecha de estancia y hotel, y están desarrolladas en diferentes protocolos en los cuales nuestro personal ha sido formado.

Por favor no dudes en contactar con nosotros si necesitas cualquier información adicional y agradecemos de antemano tu cooperación en el cumplimiento de dichos protocolos.

Te echamos de menos...

