



# GRAN HOTEL VICTORIA

## PROTOCOLOS DE ACTUACION

Desde el **Gran Hotel Victoria** hemos tomado todas las medidas necesarias para la seguridad de nuestros clientes, trabajadores y proveedores. Hemos formado un Comité de Gestión del riesgo, que asumirá la definición de estrategias y toma de decisiones para minimizar el riesgo higiénico-sanitarios por COVID-19, basado siempre en la normativa vigente. Estamos haciendo un seguimiento minucioso para garantizar el cumplimiento de todos los nuevos protocolos, sistema APPCC adaptado, ley de riesgos laborales y demás medidas de protección aplicadas.



## **Entrada- Recepción- Zonas Comunes**

En la entrada del Hotel disponemos de gel y alfombra desinfectante, acceso seguro.

Hay dispensadores de hidrogel en todos los ascensores, baños y zonas comunes

Se ha habilitado una puerta de Entrada y otra de Salida debidamente señalizadas.

Tenemos marcas en el suelo para diferenciar el check – in del check – out y marcas de control de aforo para evitar aglomeraciones.

Se ha instalado una mampara de protección en el mostrador de Recepción

Disponemos de Scanner para los documento de identidad para evitar contacto.

El cliente recibirá por email toda la información de servicio de habitaciones, restaurante etc...

Se recomienda utilizar los ascensores de uno en uno y con mascarilla a no ser que sean de la misma unidad familiar.

Los baños de las zonas comunes se limpian y desinfectan continuamente, registrando su limpieza en un documento a la vista.

El cliente está informado de todas estas medidas con carteles explicativos en dos idiomas.

Hay dispensadores de hidrogel en todos los ascensores, baños y zonas comunes

Disponemos de amplios jardines y terrazas restaurante, que nos garantizan la distancia de seguridad.

Rigurosa limpieza y desinfección antes de sentarse en las mesas.

Contamos con código QR en todas las mesas para que puedan informarse de nuestra carta y menú del día.

La limpieza y desinfección de las zonas comunes se realiza continuamente.



## **Limpieza de habitaciones**

Cada camarera dispondrá de un listado de habitaciones para limpiar al día, siempre trabajarán de una en una.

Todas las cámaras de pisos llevarán mascarilla y guantes y nunca entrarán en la habitación si está el cliente.

La limpieza comenzará con la ventilación de la habitación, retirada de la ropa sucia en un saco cerrado que irá a lavandería para que sea lavado a la temperatura adecuada, posterior limpieza y desinfección profunda de superficies, pomos, lámpara, paredes, suelos, cortinas, teléfono, minibar, mando tv, armario, perchas, secador, botón descarga WC. Etc...

En las habitaciones se ha reducido al máximo la decoración para que sea más aséptica.

Utilizamos, a parte de nuestros productos habituales, en el que está incluida la lejía, un desinfectante virucida autorizado y registrado que han demostrado su eficacia frente a virus atendiendo a la norma UNE-EN 14476

El carro de limpieza se desinfecta diariamente tras su uso



## **Normas generales para todo el personal del Hotel**

Todo nuestro personal ha recibido una formación certificada por Quirón Prevención sobre Covid 19

Los accesos a las zonas comunes de personal están limitados en aforo.

El vestuario de personal solamente podrá ser utilizado de uno en uno y se limpia y desinfecta continuamente.

Cada trabajador guardará sus pertenencias en su taquilla, nada quedará a la vista.

Su uniforme se desinfecta diariamente a más de 60º. O desinfección segura.

Antes de empezar su jornada, deben estar bien uniformados, con mascarilla, pantalla si procede y con las manos desinfectadas.