

Última fecha actualización:
Abril 2021



**Tu tranquilidad
nuestro objetivo**

#TimetoCare #StaySafe #KeepSafe

PROGRAMA DE ESTABLECIMIENTO SEGURO


ESTIVAL
GROUP

PROGRAMA DE ESTABLECIMIENTO SEGURO

En Estival Group sabemos que la salud y el bienestar de nuestros clientes y empleados es lo más importante. Por eso hemos creado este manual donde encontrarás información sobre nuestros protocolos de actuación.

Nuestros protocolos han sido creados por profesionales de Estival Group en colaboración con la empresa auditora **Bio9000**, empresa internacional con más de 25 años de experiencia en el sector de la consultoría estratégica, para implementar unos protocolos corporativos de actuación preventiva, diseñados siguiendo las recomendaciones de la OMS, ICTE y otras Autoridades competentes.



Programa de establecimiento seguro

El Programa “Establecimientos Seguros” está específicamente adaptado para la reapertura de establecimientos turísticos, en el marco de la actual pandemia de Covid-19 y apoyada en cuatro ejes fundamentales:



Procesos y medidas adoptadas

FORMACIÓN de todo nuestro equipo humano en los nuevos protocolos.

AUDITORÍAS: verificación de la correcta implementación de los nuevos protocolos.

EQUIPOS DE PROTECCIÓN a fin de llevar a cabo todos los protocolos establecidos.

GEL HIDROALCOHÓLICO a disposición de nuestros clientes y empleados.

DISTANCIA DE SEGURIDAD: control y mejora de la distancia de seguridad.

PROGRAMA DE ESTABLECIMIENTO SEGURO



PERSONAL

- Hemos formado y dotado a nuestros trabajadores con EPIs.
- Efectuamos tests de control preventivos.
- Toma diaria de la temperatura corporal.



RECEPCIÓN

- En los Hoteles, servicio de pre check-in online, para reservas realizadas a través de la web www.estivalgroup.com
- Instalación de mamparas y/o otras medidas de distanciamiento social.
- Medidas adicionales de higiene en los espacios de recepción.
- Instalación de marcas en el suelo para asegurar la distancia de seguridad.
- En los Hoteles, desinfección de las tarjetas magnéticas de las habitaciones antes de la entrega.
- Priorización del sistema de pago con tarjetas de crédito contactless.

PROGRAMA DE ESTABLECIMIENTO SEGURO



ZONAS INFANTILES

- Abiertas si así lo permite la autoridad sanitaria.
- Limitación del aforo al máximo legal.
- Instalación de dosificadores de desinfectante de manos.
- Carteles informativos.
- Ventilación de espacios cerrados durante 2 horas antes de su ocupación.
- Desinfección de las estancia al finalizar el turno.
- Suspensión del servicio de guardería.



ZONAS COMUNES

- Refuerzo del personal limpieza y aumento significativo de la frecuencia de limpieza.
- Limitación del aforo en zonas determinadas.
- Dispensadores de gel hidroalcohólico.
- Ventilación diaria de todas las zonas comunes antes de su ocupación.
- Carteles informativos mostrando las normas y medidas preventivas de autoprotección.
- En los hoteles, papeleras con apertura de accionamiento no manual y doble bolsa interior.

PROGRAMA DE ESTABLECIMIENTO SEGURO



HABITACIONES

- Limpieza con productos virucidas específicos para la desinfección del COVID 19.
- Desinfección de las habitaciones antes de la llegada de nuevos clientes.
- Incremento en la frecuencia de desinfección de las superficies de mayor contacto como interruptores, pomos, puertas y grifería.
- En todos nuestros Hoteles, se ha depositado en cada habitación, un kit higiénico dotado de mascarilla y gel hidroalcohólico.
- Lavado de ropa y textiles con programas de temperatura especiales y productos con acción virucida que garantizan máxima higiene.
- El personal de limpieza usa mascarillas en todo momento y realiza cambio de guantes después de cada habitación.
- Nuestro personal realiza la higiene de manos antes y después de la limpieza de una habitación.

PROGRAMA DE ESTABLECIMIENTO SEGURO



RESTAURANTES, TERRAZAS, BARES Y BUFÉS

- Esterilizamos la vajilla y cubertería a través de prácticas y productos de limpieza recomendados por las autoridades sanitarias.
- En los Hoteles, servicio de Bufé adaptado a la normativa vigente con importante incremento de productos servidos en monodosis.
- Desinfección de manos con hidrogel obligatoria en la entrada del restaurante.
- Cartas digitalizadas con código QR en bares y restaurantes.
- Distancia de seguridad entre mesas y aforo limitado según criterios de las autoridades sanitarias.
- En los hoteles, uso obligatorio de guantes de plástico y mascarilla en las zonas de Buffet y show cooking que se mantienen en autoservicio.
- Desinfección de cada mesa antes del uso de otro cliente.
- En los hoteles, posibilidad de disfrutar de 4 tipos de desayuno en la habitación, mediante el servicio “takeaway” o el servicio de habitaciones (suplemento).

PROGRAMA DE ESTABLECIMIENTO SEGURO



PISCINAS Y ANIMACIÓN

- Aforo limitado en la zona de piscina.
- Instalación de dispensadores de desinfectante de manos en el perímetro.
- Suspensión del uso de material de juegos como pelotas hinchables en piscinas.
- Desinfección de las tumbonas periódicamente.
- Colocación de carteles informativos.
- Comprobación del buen funcionamiento de los sistemas de tratamiento del agua de las piscinas
- Análisis del agua de las piscinas en laboratorio.
- Oferta de ocio y entretenimiento adaptada a las medidas preventivas de seguridad marcadas por las autoridades sanitarias.

