

SAFE HOTEL WITH GAVIMAR

MEDIDAS DE PREVENCIÓN COVID-19
ACTUALIZADO 24 DE JUNIO 2020

**ABRIMOS EL GAVIMAR ARIEL CHICO Y THE GAVIMAR CALA
GRAN HOTEL EL PRÓXIMO 17 DE JULIO!!!**

¡Tenemos muchas ganas de ponernos en marcha de nuevo y volver a veros!

Dada la situación extraordinaria generada por el Covid-19, Gavimar Hotels ha ideado una transformación operativa basada en las siguientes premisas:

- Mejora de la seguridad.
- Aplicación de las medidas necesarias para garantizar la distancia física entre clientes y empleados.
- Simplificación y digitalización de los procesos operativos.

Basándonos en estos principios, con el objetivo de asegurar la apertura y el normal funcionamiento de nuestros hoteles en un marco de seguridad y confianza, hemos preparado el programa SAFE HOTELS WITH GAVIMAR, para garantizar la correcta implementación en los protocolos de seguridad.

Hemos intensificado los procesos de limpieza, modificado los espacios para garantizar la distancia de seguridad y rediseñado los servicios para dar mayor importancia a las soluciones digitales.

información previa a su llegada.

La información estará disponible y actualizada en nuestra web www.gavimar-hotels.com

Nuevo sistema de señalización.

Para informar a nuestros clientes e indicarles cómo hacer uso de los espacios y mantener la distancia física.

Pantallas protectoras.

Instalación de pantallas protectoras en la recepción y en el servicio de comedor

Reducción de aforo.

Implementación de la gestión de espacios para reducir el aforo en restaurantes, salas de reuniones y zonas de piscinas. Se gestionarán las reservas para garantizar la distancia física y el espacio personal

Modificación del buffet.

Los buffets se van a adaptar al formato de un sólo contacto, en el que nuestros chefs servirán directamente la comida de entre una amplia variedad de platos. Añadiremos el servicio de nuestros chefs y camareros con el objetivo de optimizar el flujo de clientes y reducir la manipulación de alimentos.

Nuevo servicio de take away.

Les ofrecemos el servicio de comida para llevar, para que pueda disfrutar de su comida donde desee (habitación, playa, etc.)

Certificación de higiene.

Una reconocida empresa certificará la higiene, desinfección y estándares de calidad en todos los procesos.

Conserje digital.

Servicio de conserje digital mediante Whatsapp para clientes individuales o grupos.

Nuevo equipamiento de limpieza.

Se aplican nuevos protocolos de limpieza y desinfección, incluidos nuevos equipos y productos de limpieza que se utilizarán durante toda la estancia.

Equipos de protección personal

Dotación al personal de equipos de protección e higiene, (PPE). Formación previa a la apertura de toda la plantilla sobre higiene alimentaria y salud.

Precintos en áreas y artículos

Tras la desinfección de habitaciones, salas de reuniones, algunos objetos de uso frecuente serán precintados.

Safe Hotel Manager

Se nombrará un director en cada hotel a cargo del programa *SAFE HOTEL WITH GAVIMAR*.

Procedimientos de lavandería

Se ha establecido un protocolo para la recogida y limpieza de la ropa durante su estancia y tras la salida del cliente para evitar contaminación.

Se elimina papelera y papelería

Se eliminan todos los documentos en papel y la papelería de la habitación. Se dispondrá de un directorio digital en la TV. Se mantiene la papelería del baño, con tapa, doble bolsa y apertura no manual.

Dispensadores y kit de prevención.

Se colocarán dispensadores de soluciones hidroalcohólicas para higiene de manos en áreas públicas. Los clientes también pueden comprar un kit de prevención (máscaras, guantes y gel).

Se eliminan los artículos que se lavan en seco

Todos los artículos decorativos que no cumplan con el protocolo de limpieza (lavado a 60º) se eliminarán (cojines, plaid, etc.)

Plan de prevención especial.

Hemos revisado y adaptado nuestro plan de prevención y mantenimiento.

Sistema HACCP.

Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico actualizado y certificado para el contexto Covid-19.

Asesoramiento externo.

Nos asesoramos a través de empresas cualificadas de reconocido prestigio internacional para crear y supervisar la hoja de ruta y aplicar la recomendación de la Organización Mundial de la Salud, junto con los estándares establecidos por los diferentes representantes europeos, nacionales y regionales.



RECEPCIÓN

- Distancia física durante el proceso de check-in y check-out.
- Todos los objetos de uso compartido: mostradores, datáfonos, etc. serán debidamente desinfectados tras cada uso.
- Gel hidroalcohólico a disposición de los clientes en todas las áreas comunes.



HABITACIÓN

- Un espacio seguro, donde la limpieza y la desinfección se han intensificado.
- Precintado de algunos elementos para garantizar su higiene.
- Todas las cerraduras de nuestras habitaciones se han digitalizado para facilitar el proceso de check in y minimizar el contacto.
- Se mantiene el servicio de limpieza diario en el horario establecido, siempre que el cliente esté fuera de la habitación.
- Planchas y otros accesorios se facilitarán con petición previa.
- Elementos decorativos no esenciales se eliminarán de las habitaciones.
- Mantas y almohadas adicionales estarán disponibles bajo petición previa.



BARES Y RESTAURANTES

- Se garantizará el cumplimiento de las normas relativas a la distancia física en el comedor.
- Los buffets de desayuno, almuerzo y cena en formato de un solo contacto, donde podrá disfrutar de una variedad de platos y contar con un servicio de show cooking. Nuestros expertos chefs y camareros se encargan de optimizar el servicio y reducir la manipulación de los alimentos.
- El servicio de comida para llevar permite a los clientes disfrutar de su comida donde lo deseen (playa, habitación, etc.)
- Los huéspedes en TODO INCLUIDO continuarán disfrutando de un consumo ilimitado en las horas establecidas.



PISCINAS

- Sigue disfrutando de un buen chapuzón en nuestras piscinas. Para hacer esto posible, nos hemos adaptado modificando la disposición para que en todo momento mantengamos la distancia de seguridad entre los diferentes grupos de personas.
- Se aplican todos los procesos relacionados con la gestión y el mantenimiento del agua recreativa, así como los específicos para la limpieza y desinfección tanto de las áreas fuera de la piscina como de los alrededores, la ducha y la escalera.
- Desinfección diaria de las hamacas. Nuestro personal supervisará que se mantengan las distancias de seguridad, que de momento está establecida en 1,5 metros.
- El uso de elementos que puedan estar en contacto con otros clientes no está permitido en la zona de piscinas y terrazas (pelotas, colchonetas, juguetes o elementos deportivos o acuáticos).



ACTIVITIES AND ENTERTAINMENT

- ¡Es hora de divertirse! Para ello, hemos planeado un programa variado adaptado al distanciamiento social, con el que puede continuar disfrutando de actividades con la máxima seguridad para niños y adultos.
- El Servicio de Entretenimiento para Niños se ofrecerá a través de un programa en el que se garantiza la distancia de seguridad, siempre en espacios al aire libre, evitando los juegos de contacto o aquellos que requieren compartir objetos.
- Nuestros animadores tendrán como requisito esencial el lavado y desinfección minuciosa de las manos al comienzo y finalización de las actividades.
- Talleres y clases: se promoverán actividades al aire libre y las asambleas se diseñarán favoreciendo la distancia social.
- Actuaciones: Se realizarán al aire libre, siempre que sea posible, garantizando la distancia de seguridad.
- Puede encontrar información sobre todas las actividades en los paneles de información distribuidos por el hotel.



GIMNASIO Y SPA

- Disfrute de nuestras instalaciones, entrenando en nuestro gimnasio o relajándose en el spa.
- Mientras podamos garantizar la seguridad de las instalaciones, continuaremos ofreciendo los servicios de gimnasio, sauna, baño turco, duchas, vestuarios y baños.
- Los servicios de spa tendrán una lista reducida de tratamientos adaptados a esta nueva situación y se pueden disfrutar mediante reserva.



ZONAS COMUNES

- Las áreas principales se adaptarán a las necesidades higiénico-sanitarias recomendadas por los diferentes organismos oficiales.
- Sistemas de señalización para garantizar un flujo correcto de los grupos y la distancia entre ellos y otros clientes.
- Presencia de geles sanitarios en lugares estratégicos, información y recomendaciones higiénicas y pantallas de separación o protección en lugares u ocasiones necesarias.
- Redistribución de muebles en los diferentes espacios comunes.
- Dispensadores de gel en la entrada de bares y restaurantes y en áreas comunes y baños.
- Se establecerán protocolos de desinfección y limpieza reforzados, con especial énfasis en los puntos de contacto frecuente: interruptores, tiradores, grifos, botones, etc.
- Se eliminarán todas las plantas ornamentales, así como aquellos elementos decorativos y muebles cuyo propósito sea meramente decorativo para eliminar posibles fuentes de infección.
- Todas las habitaciones serán ventiladas regularmente y el tiempo suficiente para la renovación del aire acondicionado interior.

