

Última data actualització:
Abril 2021



La teva tranquil·litat
el nostre objectiu

#TimetoCare #StaySafe #KeepSafe

PROGRAMA D'ESTABLIMENT SEGUR



ESTIVAL
GROUP

PROGRAMA D'ESTABLIMENT SEGUR

A Estival Group sabem que la salut i el benestar dels nostres clients i empleats és el més important. Per això hem creat aquest manual on trobaràs informació sobre els nostres protocols d'actuació.

Els nostres protocols han estat creats per professionals del Estival Grup en col·laboració amb l'empresa auditora **Bio9000**, empresa internacional amb més de 25 anys d'experiència en el sector de la consultoria estratègica, per a implementar protocols corporatius d'actuació preventiva, gestionats després de la recomanació de la OMS, ICTE i altres autoritats competents.



PROGRAMA D'ESTABLIMENT SEGUR

El Programa “Establiments Segurs” està específicament adaptat per a la reestructuració d'establiments turístics, en el marc de la pandèmia actual de la Covid-19 i està basat en quatre eixos fonamentals:



PROCESSOS I MESURES ADOPTADES

FORMACIÓ de tot el nostre equip humà en els nous protocols.

AUDITORIES: verificació de la correcta implementació dels nous protocols.

EQUIPS DE PROTECCIÓ a fi de dur a terme tots els protocols establerts.

GEL HIDROALCOHÒLIC a disposició dels nostres clients i empleats.

DISTÀNCIA DE SEGURETAT.: control i millora de la distància de seguretat.

PROGRAMA D'ESTABLIMENT SEGUR



PERSONAL

- Hem format i dotant els nostres treballadors d'EPIs.
- Efectuem tests de control preventiu als nostres empleats.
- Prenem diàriament la temperatura corporal.



RECEPCIÓ

- Als hotels, servei en línia pre-check-in, per a reserves realitzades a través del nostre portal web www.estivalgroup.com
- Instal·lació de mampares i altres mesures de distància social
- Mesures addicionals d'higiene en els espais de recepció.
- Instal·lació de marques al terra per assegurar una separació mínima de seguretat.
- En tots els nostres hotels, es desinfecten les targetes magnètiques de les habitacions abans de l'entrega.
- Priorització del sistema de pagament amb targeta de crèdit contactless.

PROGRAMA D'ESTABLIMENT SEGUR



ZONES INFANTILS

- Només podran obrir-se si es permet per part de les autoritats sanitàries.
- Limitació de l'aforament al màxim legal.
- Instal·lació de dosificadors de desinfectant de mans.
- Col·locació de cartells informatius.
- Ventilació d'espais tancats durant 2 hores abans de la seva ocupació.
- Desinfecció de l'estança al finalitzar el torn.
- Suspensió del servei de guarderia.



ZONES COMUNS

- Reforç la plantilla del personal de neteja y augment significatiu de la freqüència de neteja.
- Limitació de l'aforament en zones determinades.
- Dispensadors de gel hidroalcohòlic.
- Ventilació diària de totes les zones comunes abans de la seva ocupació.
- Cartells informatius que mostren les normes i mesures preventives d'autoprotecció.
- Als hotels, les papereres tenen una obertura d'accionament no manual i disposen al seu interior de doble bossa.

PROGRAMA D'ESTABLIMENT SEGUR



HABITACIONS

- Utilització de productes de neteja amb efecte virucida per a la desinfecció de la COVID-19.
- Desinfecció de les habitacions abans de l'arribada de nous clients.
- Increment en la freqüència de desinfecció de les superfícies de major contacte com ara interruptors, poms, portes i aixetes.
- Rentat de roba i tèxtils amb programes de temperatura especials i productes amb acció virucida que garanteixen una màxima higiene.
- El personal de neteja porta mascaretes en tot moment i realitza canvi de guants després de cada habitació.
- El nostre personal realitza la higiene de mans abans i després de la neteja d'una habitació.

PROGRAMA D'ESTABLIMENT SEGUR



RESTAURANTS, TERRASSES, BARS I BUFETS

- Esterilitzem la vaixella i coberts mitjançant pràctiques i productes de neteja recomanats per les autoritats sanitàries.
- Als hotels, servei de bufet adaptat a la normativa vigent en cada moment amb un important increment de productes servits en mono dosi.
- És obligatòria la desinfecció de mans amb hidrogel a l'entrada de l'restaurant.
- Cartes digitalitzades amb un codi QR als bars i restaurants.
- Distància de seguretat entre taules i aforament limitat tot atenent els criteris prefixats per les autoritats sanitàries.
- Als hotels, és obligatori l'ús de guants de plàstic i mascareta a les zones de bufet i show cooking que es mantenen en autoservei.
- Desinfecció de cada taula abans de l'ús per part d'un altre client, amb els productes recomanats.
- Als hotels, possibilitat de gaudir de 4 tipus d'esmorzar a l'habitació, mitjançant el servei "Takeaway" o el servei d'habitacions (suplement).

PROGRAMA D'ESTABLIMENT SEGUR



PISCINES I ANIMACIÓ

- Aforament limitat a la zona de la piscina.
- Instal·lació de dispensadors de desinfectant de mans al perímetre.
- Suspensió de l'ús de material de jocs com pilotes inflables a les piscines.
- Desinfecció de les gandules periòdicament.
- Col·locació de cartells informatius.
- Comprovació del bon funcionament dels sistemes de tractament de l'aigua de les piscines.
- Anàlisi de l'aigua de les piscines en laboratori.
- Oferta d'oci i entreteniment adaptada a les mesures preventives de seguretat marcades per les autoritats sanitàries.

