

PROTOCOLO Y MEDIDAS HIGIÉNICO SANITARIAS DE GHM HOTELES

1. MEDIDAS GENERALES

- Es obligatorio el uso de mascarillas por todas las instalaciones del hotel.
- Dotamos con soluciones desinfectantes a todas las instalaciones de nuestros establecimientos.
- Dotamos de alfombras desinfectantes las diferentes entradas al hotel.
- Hemos indicado las zonas de riesgo con carteles de consejos preventivos.
- Nuestro personal ha recibido formación en medidas preventivas de Covid-19.
- Nuestro personal dispone de equipos de protección necesarios en cada momento.
- Ajustamos los aforos a las normativas vigentes.

2. AFOROS

- GHM HOTELES determinara los aforos de los distintos espacios comunes de acuerdo con las normas establecidas por la autoridad competente.

3. ZONAS COMUNES

- Hemos señalado las distancias de seguridad.
- Disponemos de gel desinfectante en las entradas al hotel y en todas las zonas de acceso a las diferentes dependencias del hotel. Adjuntamos planos.
- Desinfectamos todo el material de entrega al cliente (tarjetas de habitaciones, etc.).
- Cartelería con toda la información básica de prevención y normas de un correcto uso de las instalaciones, en todas las áreas del establecimiento.
- Hemos reforzado la limpieza y desinfección de los mostradores.
- Ponemos a disposición del cliente, kits de gel desinfectante, mascarillas y guantes (servicio de pago)

4. COMEDOR

- Hemos ajustado el número de mesas en nuestro Buffet a la normativa vigente.
- Si es necesario, y la ocupación lo permite, realizamos los turnos necesarios para cada servicio.
- Higienizamos continuamente la sala de restaurante por parte del personal de limpieza.
- Ampliamos el surtido de alimentos en formato individual en Buffet.
- Todo aquello que no esté en formato individual, será servido por personal de GHM HOTELES.
- En las zonas susceptibles de aglomeraciones habrá señalética que permita respetar la distancia de seguridad.
- Disponemos de variedades de monodosis, con el fin de evitar las manipulaciones de objetos que puedan producir contagios.
- Realizamos un exhaustivo control y revisión de la temperatura de trenes de lavado de vajilla, cumpliendo la normativa vigente.

5. COCINA

- GHM HOTELES tiene implementado un sistema de APPCC, dicho sistema ha sido actualizado de acuerdo con el contexto COVID-19.

6. HABITACIONES

- La distribución de las habitaciones se hará siguiendo de manera estricta la normativa vigente, en materia de distancias de seguridad e higiene.
- No realizamos la limpieza de habitación mientras el cliente esté dentro de la misma.
- Se extremará la ventilación diaria de las habitaciones.
- Los cambios de ropa de cama, se realizarán cada 3 días.
- Extremamos los protocolos de limpieza diaria de las habitaciones.
- Higienizamos la habitación en cada salida de cliente.
- Formamos a nuestras camareras de pisos para una mejor ejecución de la limpieza e higienización de su habitación.
- Nuestra lavandería asegura el tratamiento de la ropa a más de 60° y con productos desinfectantes.

7. PROVEEDORES

- El suministro de mercancías, se realizará por una zona específica para tal uso, nunca por zonas transitadas por clientes del hotel y siguiendo todas las normas vigentes de desinfección y limpieza.
- Todos los productos deberán seguir todos los protocolos vigentes de transporte y manipulación.

8. MEDIDAS EN CASO DE SINTOMAS

- GHM HOTELES, establece un protocolo de actuación de conformidad a la legalidad vigente.
- En el caso de que se detecte alguna persona con sintomatología, GHM HOTELES dispondrá de una habitación de aislamiento, con el fin de preservar la seguridad de sus clientes. El hotel avisará de inmediato a la autoridad competente.

9. NORMAS DE CONVIVENCIA Y FUNCIONAMIENTO DE LOS SERVICIOS, TRAS LA APLICACIÓN DE LAS MEDIDAS PREVENTIVAS HIGIENICO SANITARIAS

- Desde GHM HOTELES trabajamos pensando en la seguridad y bienestar de nuestros clientes, por eso, le pedimos su colaboración y compromiso para el respeto de las siguientes normas especiales de convivencia y medidas de prevención higiénico-sanitarias:
- Frecuente lavado / higiene de manos, particularmente cuando va a acceder a zonas compartidas (salones, restaurantes, cafeterías...). Ponemos a su disposición gel hidroalcohólico desinfectante en distintos puntos dentro de nuestras instalaciones.
- Usar la cara interna del codo para tapar la boca / nariz al toser o estornudar, o usar pañuelos desechables y lavarse las manos después.

- Evitar tocarse boca, nariz u ojos en los espacios públicos.
- Usar las papeleras que encontrará en distintos puntos de nuestras instalaciones para depositar todo el material desechable de higiene y protección (mascarillas, guantes, pañuelos desechables, etc.).
- Respetar el distanciamiento social con personas fuera del ámbito familiar o de convivencia.
- Evitar saludos que impliquen contacto físico (abrazos, besos...).
- Respetar los aforos establecidos en zonas comunes, y de forma particular en aquellos en los que no haya un control físico por parte del establecimiento (ascensores, salones...)
- Respetar horarios y otras normas que puedan haber sido establecidas por el establecimiento para cumplir con los aforos permitidos, indicadas en la cartelería disponible en las instalaciones y sobre las que le puede informar nuestro personal.
- Respetar las distancias entre personas establecidas en puntos de atención al público, entradas a restaurantes, bufets, etc...
- Respetar las señalizaciones que establecen distancias de seguridad, así como la clausura de algunos espacios.
- No permanecer en la habitación durante los servicios de limpieza, mantenimiento o reparación que se han de efectuar en ella.
- Ante los primeros signos de síntomas compatibles con la enfermedad COVID-19 (fiebre, tos o dificultad respiratoria):
 - Auto aislarse en su habitación (afectado y convivientes).
 - Informar telefónicamente al establecimiento (recepción / atención al cliente) de la situación.