Medidas y protocolos de seguridad COVID-19

Clientes

- Los clientes están obligados a hacer **uso de mascarilla en todo momento**, salvo en el interior de las habitaciones y en el momento específico de consumo en restaurantes y cafeterías.
- Los clientes están obligados a respetar las normas de distanciamiento social entre personas no convivientes impuestas por el hotel, de acuerdo a la normativa en materia sanitaria.
- De acuerdo a la normativa sanitaria gallega, las personas que durante los 14 días anteriores a la llegada al hotel hayan estado en ciertos territorios, estarán obligados a registrar sus datos en la plataforma habilitada para tal efecto.

Empleados

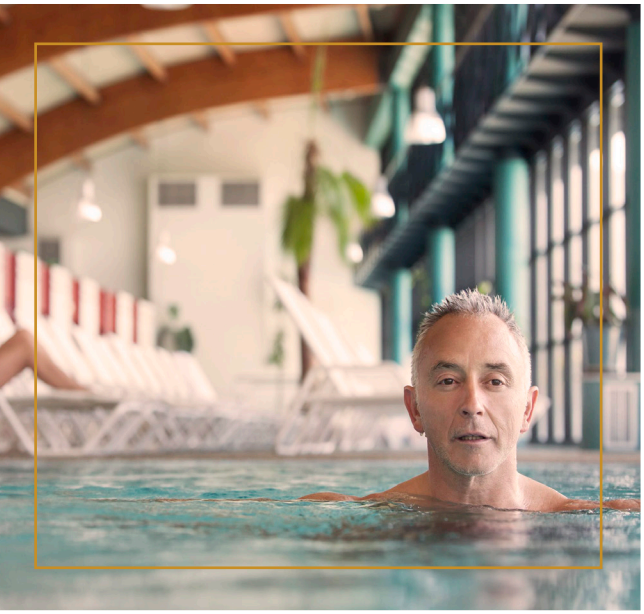
- El personal del hotel ha sido debidamente formado en materia de medidas y protocolos de sanidad.
- Todo el personal desarrolla sus funciones dotados de las preceptivas mascarillas y EPIS, de acuerdo a la normativa para hoteles.
- Los empleados son sometidos a controles diarios de temperatura al inicio de su jornada laboral.
- El personal del hotel velará por el cumplimiento de todas las normas y protocolos sanitarios en las instalaciones, en especial en lo que respecta al uso obligatorio de mascarilla y las normas de distanciamiento social.

Restaurantes y cafeterías

- Se ha reducido el aforo de los espacios de manera que se pueda guardar entre mesas la distancia mínima de seguridad.
- Se ha modificado el formato de buffet (desayunos, almuerzos y cenas) instalando mamparas protectoras y poniendo en marcha fórmulas como un servicio buffet asistido por nuestro personal y con productos emplatados de manera individual.
- Se realiza una ventilación de espacios antes y después de cada servicio.
- Mesas y sillas son desinfectadas tras cada servicio.
- No se ofrece servicio de minibar en las habitaciones como medida de precaución.
- Todos los clientes disponen de gel hidroalcohólico a la entrada de restaurantes y cafetería.

Recepciones y zonas comunes

- Acceso a las instalaciones a través de alfombrilla desinfectante.
- Se han instalado mamparas protectoras en cada una de las diversas recepciones del complejo (hotel, balneario) y se ha limitado el aforo para garantizar al máximo la protección de clientes y empleados.
- El mostrador de las recepciones es limpiado con solución desinfectante tras el paso por él de cualquier cliente, así como los utensilios utilizados: bolígrafos, tpv, etc.
- Las llaves son desinfectadas antes y después de cada uso.
- Los clientes disponen de gel hidroalcohólico a la entrada de todas las instalaciones y zonas comunes (recepciones, cafeterías, restaurantes, instalaciones termales, etc.)



Balneario

- Se ha reducido el aforo de las instalaciones para garantizar el mayor espacio entre personas.
- Es necesaria reserva de plaza para disfrutar de la instalación.
- En los vestuarios se ha prescindido de los secadores de uso común.
- La sala de consultas médicas es limpiada y desinfectada tras cada consulta.
- Tanto las cabinas de tratamientos como todos sus utensilios y equipamientos (cabinas, bañeras, duchas, pasamanos, etc) son desinfectados tras cada tratamiento.

Eventos y celebraciones

- Gel hidroalcohólico disposición de clientes en recepciones y salones.
- Uso obligatorio de mascarilla.
- Separación de personas en los eventos cuya ceremonia se realice en las instalaciones de los hoteles.
- Separación entre mesas en el salón de banquetes.
- Emplatado individual a elección del cliente.
- Seguimiento de protocolo de seguridad de Caldaria por parte de todo el personal.

Protocolos de limpieza

- La limpieza de habitaciones incluye la desinfección de manillas de puertas y ventanas, grifería, teléfonos, secadores de pelo, perchas, mando TV, botón de descarga de WC y controles de climatización.
- La limpieza de las instalaciones se realiza con productos autorizados y de reconocida eficacia de acuerdo a su ficha de datos de seguridad.
- Los textiles como sábanas, toallas, almohadones, manteles, servilletas, etc, son lavados a una temperatura superior a 60º, tal y como indican las normas sanitarias.

caldaria

Vivir, en una palabra