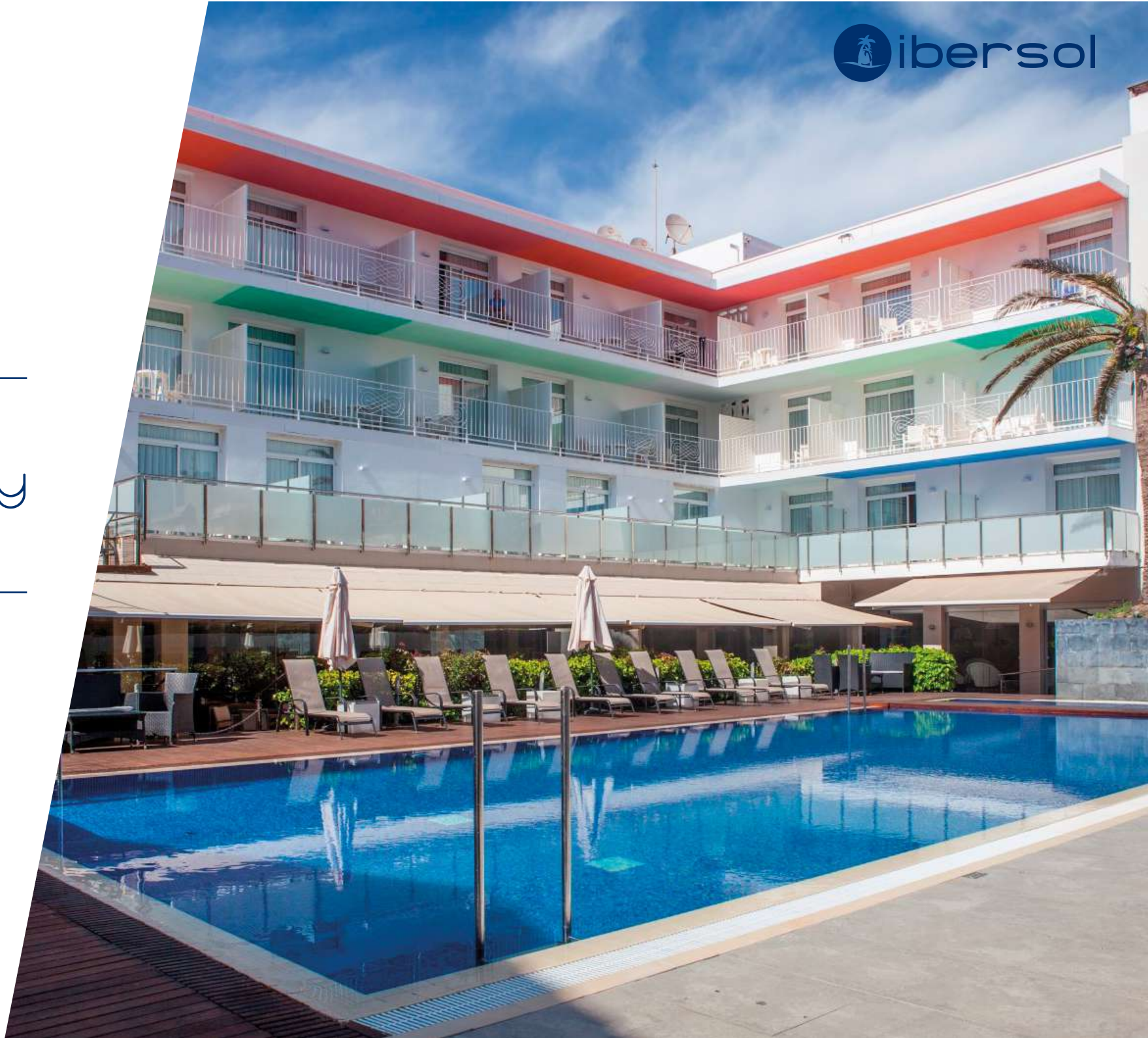

protocolo
de salud y
limpieza

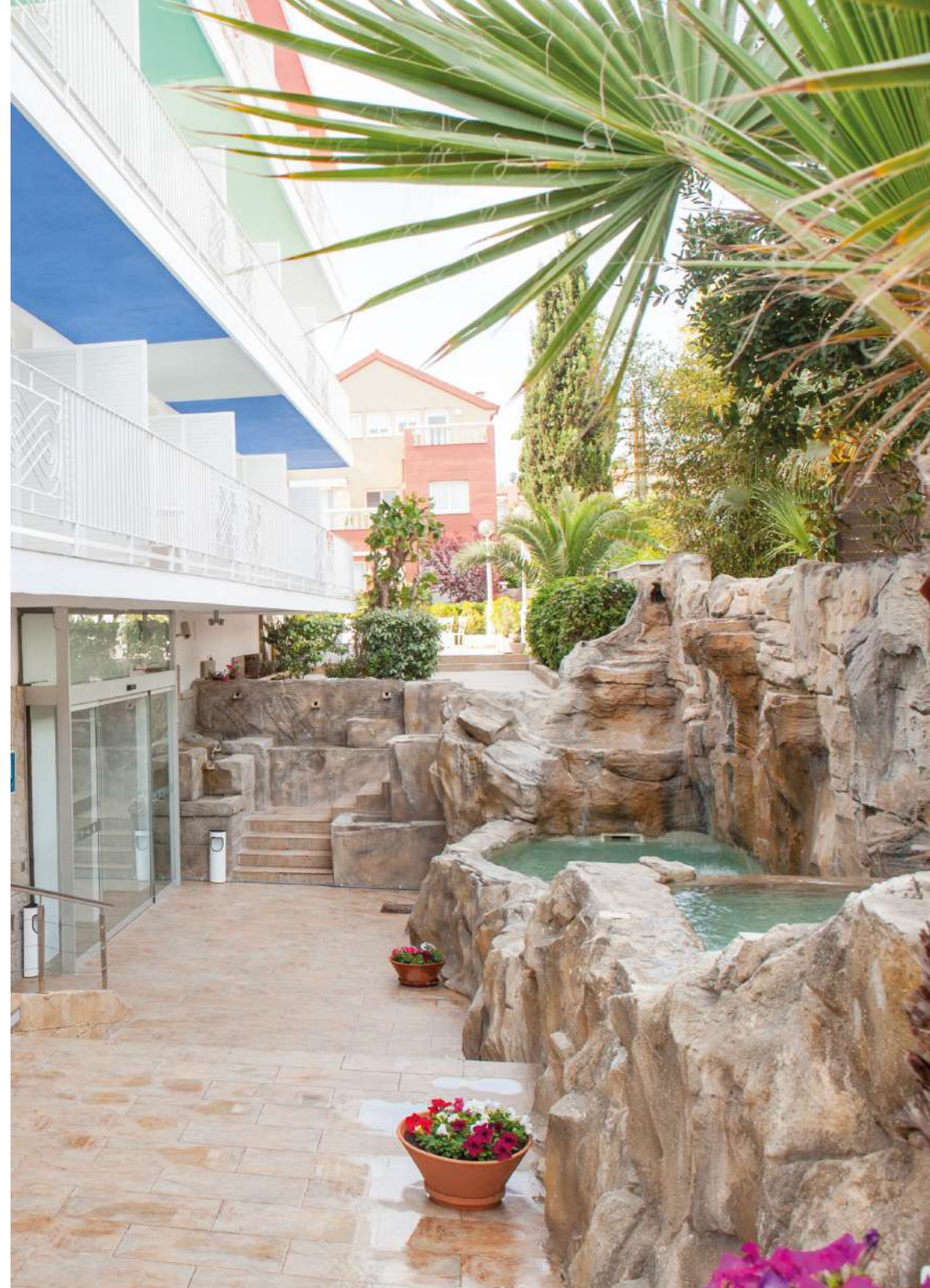


Desde el Grupo Ibersol consideramos prioritaria la responsabilidad de garantizar la salud y el bienestar de todos nuestros clientes y empleados de los hoteles y seguimos, en consecuencia, las directrices adoptadas por las autoridades para reforzar vuestra seguridad.

En línea con las medidas recomendadas por la Organización Mundial de la Salud y en vista de la evolución de la situación en España y en el mundo, Grupo Ibersol está siguiendo de cerca todas las directrices tomadas por las organizaciones responsables, para evitar que el virus se propague.

Esta información se actualizará según las nuevas indicaciones o medidas oficiales que las autoridades sanitarias vayan tomando ante esta situación.

¡Vuelve a disfrutar con nosotros!
#vuelveadisfrutaribersol





Habitaciones

Todos los elementos recibirán tratamiento de desinfección extra.



restaurante y bar

Limitaremos los aforos para evitar aglomeraciones y se ampliará la distancia entre mesas.



buffet

Modificación de buffet a raciones individuales.



zonas comunes

En varias zonas del hotel encontrará dispensadores de gel hidroalcohólico.



piscinas

Aforos limitados en la zona de piscina



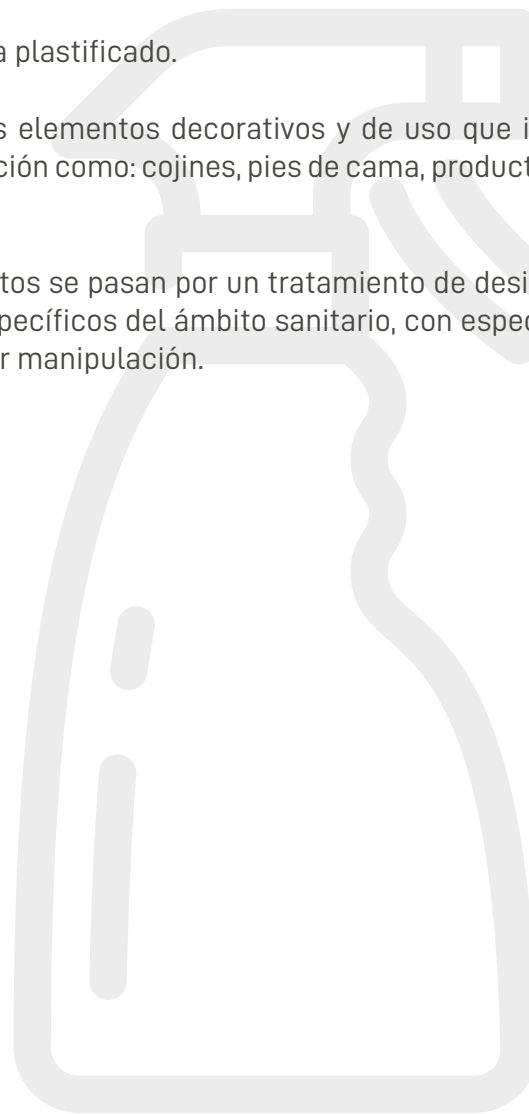
personal

Protegemos a todos nuestros empleados con equipos de protección individuales específicos.



Habitaciones

- ⦿ Retirada de los accesorios de todas las habitaciones.
- ⦿ Utilización de Amenities de un solo uso.
- ⦿ Mando a distancia plastificado.
- ⦿ Retirada de todos elementos decorativos y de uso que interfieran esa labor de desinfección como: cojines, pies de cama, productos de mini bar, papelería.
- ⦿ Todos los elementos se pasan por un tratamiento de desinfección extra con productos específicos del ámbito sanitario, con especial atención a aquellos de mayor manipulación.





restaurante y bar

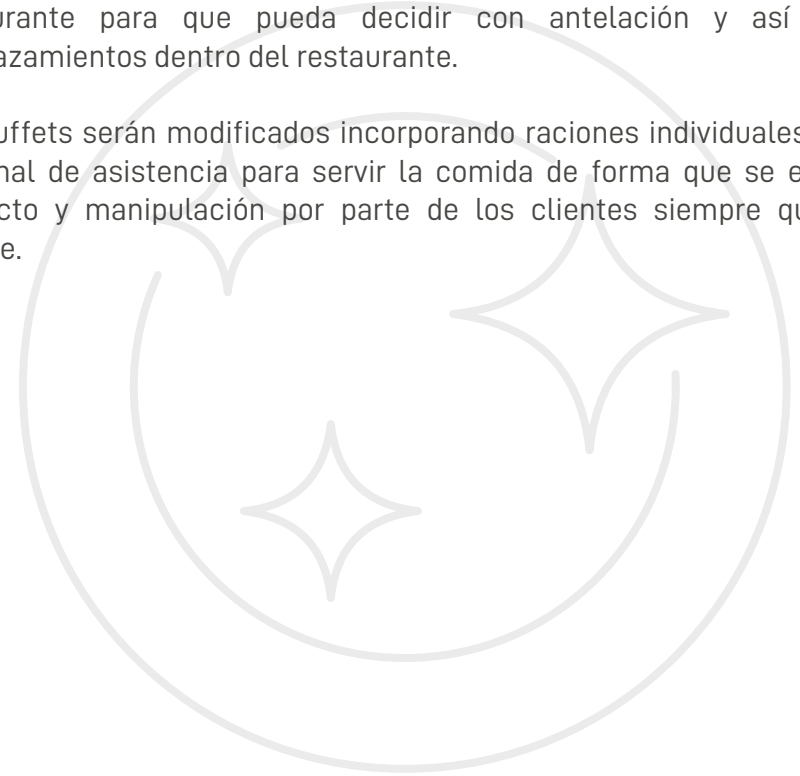
- ⦿ Nuestro personal realiza la asistencia para servir la comida de forma que se evite el contacto y manipulación por parte de los clientes.
- ⦿ Limitación de aforos de los restaurantes para evitar aglomeraciones y se ampliará la distancia entre mesas.
- ⦿ Ampliación del horario de cada servicio según necesidad y capacidad dependiendo de las restricciones de aforo.
- ⦿ Control de temperatura a cada cliente en el desayuno y cena.
- ⦿ Puesto de bienvenida debidamente protegido con mampara o separador donde se anotará y/o realizará check en el sistema de los servicios prestados, de todas las habitaciones.
- ⦿ Desinfección general antes de cada servicio y la desinfección de las zonas que use el cliente.
- ⦿ Retirada de los manteles y servilletas de tela. Se sustituirán por servilletas y manteles desechables de papel de un solo uso.



buffet



- ⦿ Instalación de una mampara de metacrilato para tapar el autoservicio.
- ⦿ El cliente dispondrá de las opciones del buffet antes de la entrada al restaurante para que pueda decidir con antelación y así evitar desplazamientos dentro del restaurante.
- ⦿ Los buffets serán modificados incorporando raciones individuales y con personal de asistencia para servir la comida de forma que se evite el contacto y manipulación por parte de los clientes siempre que sea posible.



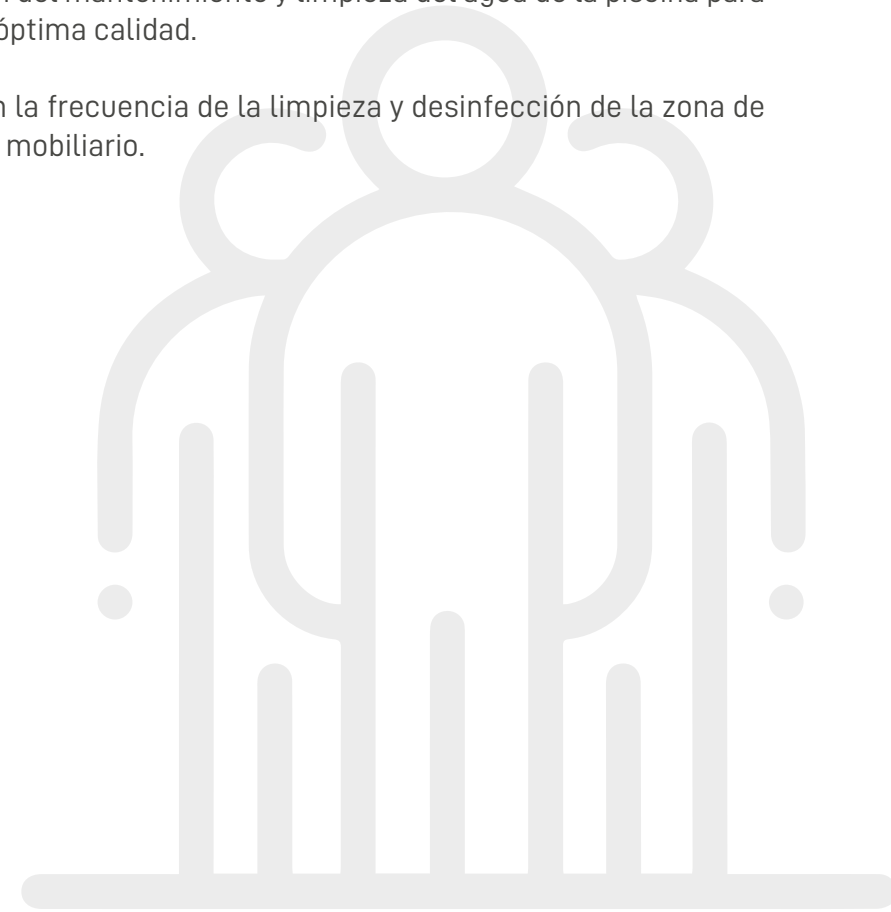


Zonas comunes

- ⦿ En varias zonas del hotel encontrará dispensadores de gel hidroalcohólico el cual será de uso obligatorio en determinadas áreas.
- ⦿ La limpieza con productos desinfectantes de nivel sanitario será reforzada a diario con especial atención a las áreas más sensibles.
- ⦿ Encontrarán, en distintas zonas, circuitos de circulación y marcas de distancia para evitar la proximidad entre personas.
- ⦿ En la Recepción y Bares encontrará mamparas de cristal para la protección de nuestro personal y nuestros clientes.
- ⦿ Se realizará la desinfección de las llaves y se entregarán al cliente dentro de un material individualizado.
- ⦿ Las facturas serán entregadas en versión online.

piscinas

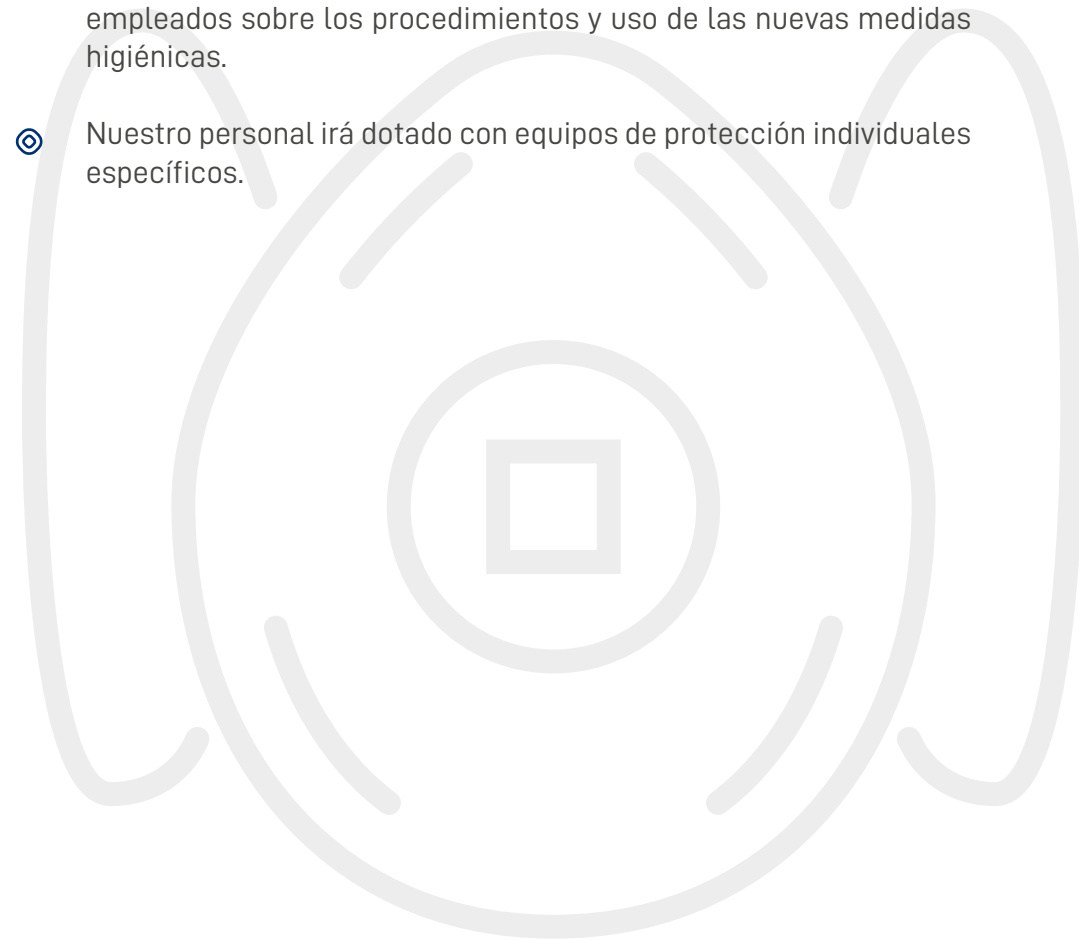
- ⦿ Redistribución del mobiliario dejando una distancia mínima de 2 metros entre hamacas.
- ⦿ Aforos limitados en la zona de piscina.
- ⦿ Intensificación del mantenimiento y limpieza del agua de la piscina para garantizar su óptima calidad.
- ⦿ Incremento en la frecuencia de la limpieza y desinfección de la zona de la piscina y su mobiliario.





personal

- ⦿ Realización de formaciones específicas a todos nuestros empleados sobre los procedimientos y uso de las nuevas medidas higiénicas.
- ⦿ Nuestro personal irá dotado con equipos de protección individuales específicos.



vuelve a
disfrutar
ibersol

