

TUS VACACIONES MÁS SEGURAS

PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD



www.ohotels.es



Compromiso de Seguridad

En Ohtels Hotels & Resorts estamos trabajando para que la única preocupación de nuestros clientes sea la de disfrutar de sus vacaciones.

Se han seguido las recomendaciones determinadas por el Ministerio de Sanidad en cuanto a medidas de seguridad y salud y en base a ello y con la colaboración de empresas líderes en el sector se han diseñado los protocolos adecuados a seguir para asegurar la máxima garantía de seguridad a todos nuestros clientes.

La seguridad e higiene en todas nuestras instalaciones siempre ha sido uno de nuestros principales compromisos, por lo que nuestro personal está dotado de los EPIs necesarios para el correcto desarrollo de su trabajo y ha sido formado profesionalmente por empresas de prevención de primer orden para que puedan seguir todos los procesos y medidas adoptadas y así garantizar la seguridad en todos los espacios.



Recepción

- Aforo máximo para asegurar el distanciamiento.
- Posibilidad de hacer el Check in on line (dependiendo del hotel y tipología de reserva).
- Sistema de pago con tarjetas contactless.
- Termómetro de infrarrojos a disposición de los clientes.
- Ampliación de la información a través de cartelería, pizarras, pantallas, etc...
- Uso de EPIs por parte del personal y constante desinfección de todos los elementos de uso.
- Personal totalmente formado sobre las medidas de seguridad, de higiene y de prevención.



Habitaciones

- Limpieza diaria con virucidas homologados que cumplen la normativa europea.
- Tratamiento de desinfección reforzado a todos los elementos usables, tales como el mando del televisor, minibar, caja fuerte, secador de pelo, interruptores, manetas, griferías, etc...
- Eliminación de los elementos no esenciales de la habitación como cafeteras, folletos, revistas y directorios.
- Uso de equipos de protección individual y formación del personal para evitar la contaminación cruzada entre los elementos sucios y limpios.



Restaurantes / Bares

- Disponibilidad de hidrogel en los accesos a los restaurantes y bares.
- Control exhaustivo del aforo y de la distancia entre mesas.
- Mantelería y servilletas desechables.
- Plan de limpieza y desinfección continuado durante el servicio.
- Opciones alternativas en nuestro buffets, dependiendo de los destinos que garantizarán un óptimo servicio (Show cooking, servicio personalizado, buffet semi asistido, porciones individuales, presentaciones emplatadas...)
- Incremento en las rotaciones de nuestros productos y elementos de servicio.
- Personal completamente dotado de elementos de seguridad y formados.



Piscinas / Parques Acuáticos

- Garantizamos las distancias mínimas de seguridad entre personas mediante la limitación del aforo en cada espacio.
- Redistribución del mobiliario de piscina para cumplir las nuevas normativas.
- Incremento de las frecuencias de desinfección en todos los elementos.
- Uso de productos adecuados al entorno acuático.
- Personal dotado de EPIs y elementos de seguridad.



Animación / Mini Club

- Garantizamos las distancias mínimas de seguridad entre personas mediante la limitación del aforo en cada espacio.
- Limpieza de todos los equipos, instrumentos y material antes y después de cada espectáculo.
- Chequeo médico diario de todo el personal externo de animación para poder realizar su actividad con seguridad.
- Se priorizarán los espectáculos al aire libre y los artistas no se bajarán del escenario ni interactuarán con el huesped de manera física.
- Personal de animación dotado de EPIs, elementos de seguridad y formados por empresas líderes en el sector de seguridad e higiene.

