

INFORMACIÓN GENERAL MEDIDAS COVID19

Debido al COVID19, queremos informar a los clientes que hemos puesto en marcha un estricto protocolo de medidas de seguridad e higiene para garantizar que puedas disfrutar de un merecido descanso sin preocupaciones y de forma **segura**. Porque cuidar de ti es nuestra mayor satisfacción. Se dará una atención especial a la higiene, limpieza, política sanitaria en general y desinfección de los pomos de las puertas, interruptores, pasamanos, mandos y todo lo que se manipula a menudo. Asimismo, queremos destacar que el personal de limpieza se propio, controlado, supervisado y siguiendo los protocolos de la técnica en prevención de riesgos laborales de la empresa. Los principios inspiradores para garantizar la seguridad de los clientes y empleados son: el distanciamiento social, la desinfección, reducir el contacto con elementos compartidos, la vigilancia de la salud de los empleados, la información a los clientes y la formación de los empleados.

Recepción

- El aforo máximo en la zona de recepción es de 2 personas o por unidad familiar, los clientes que quieran podrán esperar en la terraza que está justo al lado. Además, se ha instalado una pantalla de protección.
- En la zona de recepción habrá solución hidroalcohólica.
- Se recomienda pagar con tarjeta, se desinfectarán los datafonos tras cada uso. Podemos enviar su factura por correo electrónico.
- Las llaves se entregarán en una bolsita previamente desinfectada. Las llaves de las habitaciones se depositan en un recipiente con desinfectante al finalizar la estancia.
- Los clientes podrán facilitar los DNIs por correo electrónico a **info@laquadra.com** antes de su llegada con el fin de agilizar el tiempo que puedan estar en la recepción. Sin embargo, el establecimiento dispone de registro tradicional donde se podrá escanear los documentos de identidad a su llegada.

Desayunos

- Como medida general, se ha reducido la manipulación o intervención del cliente. En el caso concreto del buffet, se ha implementado el buffet asistido con pantalla de protección. La calidad y variedad del desayuno no cambiará en ningún caso.
- Se organizarán turnos para evitar aglomeraciones. A su llegada, en recepción le informarán de los horarios que puedes elegir.
- Hemos eliminado equipamientos de uso común, como por ejemplo la máquina de café, será el camarero/a quien se los sirva.
- Tendrán solución hidroalcohólica a su disposición.
- Mono dosis de sal, aceite y azúcar a su disposición.
- Todo el material de vajilla pasa un proceso de higienización mediante lavavajillas a temperatura superior a la recomendada.
- Un miembro del personal acompañará a los clientes a su mesa.
- Mantenimiento de la distancia de seguridad entre mesa y mesa.

Habitaciones

- Además de la limpieza se hará una desinfección completa de la habitación entre clientes, siguiendo un procedimiento documentado. Se pondrá especial atención a los equipamientos con alto nivel de uso o contacto (mando a distancia, grifos, etc.).
- En la habitación hay reducción de objetos de decoración y folletos informativos como el directorio de servicios. La papelera del baño cuenta con tapa y accionamiento no manual. Hemos eliminado la papelera de la habitación con el fin de que cualquier pañuelo, máscara, etc. se concentre en una única papelera con tapa. A diario se realizará una ventilación de la habitación.
- Las mantas en los armarios estarán protegidas.
- El secador de pelo (incluido el filtro) y los colgadores, se desinfectan a la salida de cliente.
- En las habitaciones, se priorizará de forma específica el aireado y recomendamos a los clientes ventilar su habitación mientras lo estén, si la climatología lo permite.

RESTAURANTE

- Tendrán gel hidroalcohólico en la entrada del restaurante, tanto en el interior como en el exterior.
- Un miembro del personal les acompañara en su mesa.
- Los camareros irán protegidos con mascarillas cuando estén sirviendo.
- Se desinfectaran mesas y sillas entre clientes.
- Se han eliminado las vinagreras y otros objetos sobre las mesas. Se podrán pedir con previa desinfección.
- En la terraza se ha optado por mantelería de un solo uso. Si en algún caso se utiliza mantelería de tela, esta será lavada a una temperatura superior a la recomendada.
- Todo el material de vajilla pasa un proceso de higienización mediante lavavajillas a temperatura superior a la recomendada.
- Limpieza y desinfección de los puestos de trabajo en cada cambio de turno y desinfección del datafono después de cada uso.
- Mantenimiento de la distancia de seguridad entre mesa y mesa.
- La carta i los menús serán accesibles en formato digital, gracias a la disponibilidad de códigos QR, o bien en formato papel plastificado, desinfectando después de cada uso.

ZONAS DE USO COMÚN

- Se limitará el uso del ascensor a un solo cliente, unidad familiar o pareja.
- Hay una especial atención a la limpieza y desinfección de las zonas de uso común. Incremento de las frecuencias de limpieza y repasos, especialmente en las zonas de mayor contacto. Ventilación diaria de las zonas de uso común.
- Se podrán seguir usando las zonas comunes, siempre respetando las medidas de distanciamiento.
- Se dispondrá de gel hidroalcohólico en las tres plantas del establecimiento.
- Los aseos de uso común cuentan con papeleras de apertura de accionamiento no manual.
- El ordenador de uso común, situado en la primera planta, se ha eliminado.
- Se han eliminado algunos objetos decorativos, así como libros, revistas y diarios de uso común.