

Desde Loar Ferreries os queremos comunicar que después de estos meses de incertidumbre causada por el Covid-19, nos hemos puesto en marcha para poder volver a recibirnos con todas las medidas de seguridad.

Siguiendo las recomendaciones del documento **“Medidas para la reducción del contagio por el coronavirus SARS-CoV-2 para Hoteles y apartamentos turísticos”**, emitido por el Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE) y avalado por el Ministerio de Sanidad, en **Loar Ferreries** hemos elaborado un Plan de contingencia que detalla las medidas concretas que se van a adoptar para reducir los riesgos de contagio de COVID-19 y garantizar la seguridad de nuestros empleados, clientes y proveedores.

Conjuntamente con nuestra empresa de Riesgos Laborales ( Imhotep) y nuestro laboratorio ( Pimelab), llevamos un exhaustivo control de registros y análisis para que todo este perfecto a su llegada.

Hemos tomado las siguientes medidas:

#### **Personal y general**

- Se ha realizado una desinfección exhaustiva y limpieza previa a la apertura
- Trabajamos con equipos de protección individual (EPI) para nuestra seguridad y la de los clientes.
- Nuestros empleados están formados y preparados para poder ofrecer una estancia segura de acuerdo con los nuevos protocolos.
- Control constante del estado de salud de todo el personal del hotel.
- El encargado de seguridad garantizará el cumplimiento de las medidas adoptadas y estará disponible para ayudar y responder dudas de los clientes.
- En todo el hotel encontraran cartelería indicando las normas a cumplir

#### **Recepción**

- Control de aforo en la zona de recepción para evitar aglomeraciones.
- Se fomentará el pago con tarjeta u otros medios electrónicos evitando, en la medida de lo posible, el uso de dinero en efectivo. Es también preferible el cargo a la habitación.
- El hotel garantizará el mantenimiento de distancias entre huéspedes en la zona de recepción.
- Se han instalado indicadores en la zona de recepción para asegurar el cumplimiento de los criterios de separación de seguridad.
- Desinfección exhaustiva utilizando productos homologados en la zona de recepción así como de los elementos de uso cotidiano.
- Instalación de mamparas protectoras para la seguridad de empleados y huéspedes.

- Dispensador de gel para el uso de clientes.

### **Ascensores**

- Se aplicará la norma de no compartirse entre personas de diferentes unidades familiares, salvo que se haga uso de mascarillas

### **Restaurante y Bar**

- Control del aforo
- Hemos reducido el número de mesas y todas mantienen una distancia de seguridad de 2 metros.
- Las mesas se montarán al momento y se desinfectarán después de su uso.
- Disponemos de gel desinfectante
- Disponemos de mantelería con la carta del restaurante y también la opción de QR
- A partir de las 22.00h de la noche en la barra del bar no se podrá estar.
- 

### **Cocina**

- Se aplicarán los criterios definidos en el sistema de APPCC actualizado de acuerdo al contexto COVID-19.
- El establecimiento debe remitirse al protocolo de “Medidas para la reducción del riesgo de contagio por SARS-Cov-2 en servicios de restauración” (ICTE, 2020).

### **Piscina**

- Se controlará el aforo en la zona de piscinas.
- Redistribución de hamacas y mobiliario para garantizar el mantenimiento de distancias en la zona de piscinas.
- Desinfección de las hamacas

### **Habitaciones**

- Nuevo protocolo de recogida y lavado de textiles siguiendo todas las recomendaciones sanitarias.
- Eliminación de papelería dentro de la habitación (revistas y folletos) para reducir las superficies de contacto.
- Hemos reducido los elementos decorativos y de poco uso de las habitaciones.
- Limpiaremos su habitación cuando no esté dentro.
- Se han revisado y reforzado los protocolos de limpieza y desinfección, poniendo especial atención en las superficies de más uso