

Medidas de Seguridad:



Control de temperatura diario a los empleados



Formación en Prevención de riesgos relacionados con el COVID-19 a todos los empleados



Certificación Área Segura por Maz Prevención. Protocolo de seguridad y salud. Implantación de medidas preventivas COVID-19.



Dispensadores automáticos de gel hidroalcohólico en hall de entrada, recepción y restaurante.



Limpieza y desinfección de habitaciones, restaurante y zonas comunes con agentes virucidas.



Control de aforo en zonas comunes, respetando la distancia mínima de seguridad entre clientes.



Disponibilidad de equipos de protección individual para empleados: guantes y mascarillas



Buffet asistido: Los platos serán servidos por el personal del hotel. Se utilizará monodosis; y servilletas y manteles desechables