

HOTEL  
& SPA | ARZUAGA | ★ ★ ★ ★ ★  
Ribera del Duero

**PROTOCOLO DE SEGURIDAD E HIGIENE  
COVID-19**



# PROTOCOLO DE SEGURIDAD E HIGIENE

Teniendo en cuenta la situación actual provocada por la enfermedad COVID-19 provocada por el Coronavirus en Hotel & SPA Arzuaga hemos desarrollado un protocolo de seguridad e higiene para garantizar la seguridad de nuestros clientes y que su estancia en nuestras instalaciones no suponga ningún riesgo para su salud.

## MEDIDAS GENERALES A APLICAR EN LAS INSTALACIONES DEL HOTEL

- Desinfección total antes de la apertura llevada a cabo por un equipo profesional específico.
- Tras el inicio de la actividad, desinfección de todas las instalaciones del Hotel y el SPA con ozono dos veces al día.

## TRABAJADORES DE HOTEL & SPA ARZUAGA

- Todas las personas que forman el equipo de Hotel & SPA Arzuaga dispondrán de Equipos de Protección individual, EPI, así como mascarillas, guantes y uso continuado de gel hidroalcohólico.
- Se tomará la temperatura de los trabajadores dos veces al día.
- Se realizarán test serológicos a todos los empleados.
- Los uniformes se desinfectarán a diario.
- Se escalonará las horas de entrada y salida.
- Las taquillas serán unitarias y se desinfectarán a diario.
- Se respetarán las distancias de precaución establecidas durante las comidas y a lo largo de toda la jornada laboral.
- Se realizarán cursos de formación y sensibilización antes de la apertura con los nuevos protocolos que se irán actualizando.
- Se mostrarán todos los certificados de desinfección e higiene que el Hotel realiza periódicamente.
- Toda la mercancía que entré en el Hotel se someterá un proceso de desinfección.

## LLEGADA AL HOTEL

- Instalación de alfombras de desinfección en las entradas (hotel, restaurantes y SPA).
- Uso de mamparas protectoras en la recepción.
- Check-in rápido: Anticipación por mail o teléfono de todos los datos del cliente antes de su llegada para minimizar el contacto en recepción. En este sentido, también se enviarán todas las actividades disponibles por mail o por contacto telefónico.
- Uso individual del ascensor, que contará con desinfección frecuente, y recomendación del uso de escaleras.
- Desinfección de datafonos y potenciación del pago por móvil. Las facturas se enviarán por mail de forma inmediata y los bolígrafos se desinfectarán después de cada uso.
- A la llegada se realizará un control de temperatura a los clientes si el Ministerio de Sanidad así lo indica.
- Los carteles de los procedimientos de limpieza y desinfección, las empresas homologadas que los realizan, así como los certificados de los productos de limpieza estarán expuestos al público.



## HABITACIONES

- Nuevos amenities que incluyen mascarillas, guantes, tisúes para limpiar el móvil, y gel hidroalcohólico.
- Desinfección diaria de las habitaciones con ozono.
- Desinfección de textiles antes y después de la salida de los clientes con productos homologados.
- Limpieza exhaustiva de objetos de uso frecuente como mandos de la televisión, pomos, interruptores...
- Las sábanas, mantas, cojines, toallas, cortinas, albornoces, etc. se lavarán a una temperatura de 90 grados con productos específicos.
- Se aplicarán productos desinfectantes específicos a los muebles.
- Se retirarán todos los elementos decorativos no necesarios (alfombras, cojines, etc.)
- Los folletos informativos del Hotel serán de un solo uso.
- Las mantas extras y almohadas estarán envasadas en plástico.



## **RESTAURANTES: RESTAURANTE TRADICIONAL, RESTAURANTE TALLER (1 ESTRELLA MICHELIN) Y RESTAURANTE JARDÍN EXTERIOR**

- Desinfección previa de todos los espacios comunes tanto exteriores como interiores.
- Ventilación natural diaria.
- Revisión del sistema de aire acondicionado y especial atención a la limpieza de los filtros.
- Refuerzo de limpieza en puertas, pomos, baños, etc.
- Limpieza del restaurante antes de cada servicio. La limpieza se realizará de las zonas más altas a las más bajas.
- Instalación de dispensadores de gel y mascarillas
- Toallitas desinfectantes
- Envío de la carta por mail antes de la llegada de los clientes.
- Desayuno mediterráneo a la carta,
- Room Service, optimización de los protocolos y carta.
- Separación entre los clientes en los 1.000 m de restaurantes de los que disponemos, limitación de aforo tanto exterior como interior.

- Servicio en mesa con distancia social de 2m.
- Desinfección de sillas y todo el menaje después de su uso.
- Fomento del pago con tarjeta o con móvil.
- Los mandiles de los camareros se cambiarán en cada servicio y utilizarán mascarilla. Así como el pelo recogido. No se llevará reloj, pulseras u otros adornos.
- Máximo de 10 comensales por mesa u opción de espacio privado.
- Se escalonarán las reservas.
- Limpieza y desinfección de datafonos después de cada uso.
- Los bolígrafos serán de uso personal e intransferible.
- Cambio de mantelería completa después de cada servicio.
- Uso de cartas desechables.

## COCINA

- Espacios de trabajo delimitados para mantener la distancia física recomendada.
- Uso obligatorio de mascarilla para manipular alimentos, en crudo para emplatar y en los momentos de más actividad.
- Ropa exclusiva, cambio diario de guantes y gorros.
- Control de temperatura de los alimentos.
- Desinfección de los alimentos que se van a comer en crudo.
- Control de utensilios y limpieza en lavavajillas a 80°.
- La cocina será de uso exclusivo para nuestro personal.
- Desinfección diaria de la cocina, superficies en contacto con alimentos, almacenes, grifos, interruptores y utensilios.
- Protocolos de seguridad en cocina.
- Solo una persona tocará las comandas y los bolígrafos.

POR EL MOMENTO NO HAY EVIDENCIAS DE QUE LA COVID-19 SE TRANSMITA POR LOS ALIMENTOS



## BAR Y BARRA

- Limpieza y desinfección continua de la barra.
- Sustitución de las bayetas por papel desechable.
- Distanciamiento social asegurado optimizando el personal.
- Todo el menaje se lavará en lavavajillas a una temperatura no menor de 80° .
- No se expondrán pinchos en la barra.

## TALLER

- Se tomarán las mismas medidas a aplicar en el restaurante tradicional, además de:
  - Supresión de las toallas de tela.
  - Papeleras no manuales en los baños.
  - Utilización preferente de datafonos contactless.
  - Desinfección periódica de la caja, billetes o monedas.

## BAR EXTERIOR Y JARDÍN DE PINOS

- Se tomarán las mismas medidas a aplicar en el restaurante tradicional, además de:
  - Uso de 5.000 metros al aire libre para degustar un menú informal, hacer uso del bar o escuchar música manteniendo la distancia de seguridad.
  - Cine al aire libre con distancia física recomendada.
  - Servicio en mesa y distancia social.



## ENOTURISMO Y CATAS

- Limitación de aforo.
- Opción de vistas privadas.
- Opción de picnic posterior para disfrutar en nuestros jardines al aire libre manteniendo la distancia recomendada.
- Refuerzo en la limpieza de copas y todo el material sensible.

## SPA

- Desinfección de toallas, camillas y tumbonas.
- Limitación de aforo y ampliación de horario con desinfección después de cada uso.
- Reserva previa.
- Desinfección exhaustiva semanal previa a la apertura.
- Refuerzo de los controles diarios.
- Desinfección de todas las cabinas de tratamiento después de cada uso.

LAS PISCINAS DEL SPA SE CONSIDERAN LUGARES DE MUY POCO RIESGO.

## EVENTOS

- Mantenemos el calendario de otoño de eventos y reuniones hasta conocer los protocolos aplicados.



*gracias*

[www.hotelarzuaga.com](http://www.hotelarzuaga.com)

[hotel@hotelarzuaga.com](mailto:hotel@hotelarzuaga.com)

Información: T el.+ 34 983 687 004

Ctra. N. 122 Aranda-Valladolid, km 325  
47350 Quintanilla de On esimo (Valladolid)

GPS 41.628736,-4.324123