

MEDIDAS HIGIENICO SANITARIAS ADOPTADAS POR EL HOTEL
ZERBINETTA PARA SU APERTURA

- Desinfección de exteriores, terrazas, etc. Y zonas comunes interiores dos veces al día con disolución de lejía (1/50)
- Desinfección de espacios interiores, (salas, escaleras, barandillas, pasillos, office, superficies, promos, griferías, etc.) con productos de limpieza convencional y posterior desinfección de superficies con una solución ionizada, lejía 1/50 o biocida para superficies
- Habitaciones: Limpieza general convencional, desinfección de superficies, (promos, griferías, etc.) con una solución ionizada, lejía 1/50 ó biocida. Material textil almacenado de forma independiente, y tratamiento con cañón de ozono.
- Cocina y cámaras: Limpieza convencional según plan de autocontrol sanitario, tratamiento de superficies dos veces al día con una solución ionizada, lejía 1-50 ó biocida y tratamiento con ozono durante la noche. Productos frescos (verduras, frutas), lavado con disolución de lejía 1/100.
- Proveedores externos: Recepción de mercancías sin acceso al interior del Hotel y desinfección de envases con lejía 1/50.
- Personal del Hotel: Curso de prevención de riesgo laborales Covid-19 y dotación de material EPI, según cada caso.
- Tratamiento y control, por empresa especializada, (AVISUR) de Legionella (protocolo de actuación según sanidad)

¡AYUDEN A CONTROLAR EL COVID!

- Mantenga la distancia de seguridad 2mts
- Lávese las manos con frecuencia
- Use mascarilla en espacios cerrados
- Respete espacios entre mesas y el aforo de la terraza
- Solicite al camarero su mesa y cuanto precise
- Por último, sea comprensivo y paciente con nuestro personal ante esta situación excepcional con la que tenemos que trabajar.

¡GRACIAS!