

# Protocolo para una estancia responsable y segura

31 de mayo de 2020,  
en base a las órdenes  
del Ministerio de Sanidad

**4R**  
HOTELS  
[www.4rhoteles.com](http://www.4rhoteles.com)

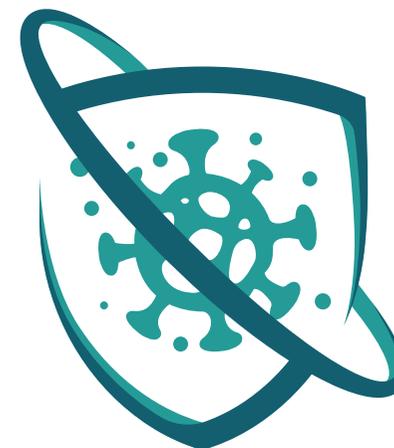


# TU ERES LO MÁS IMPORTANTE

En 4Rhotels tú eres nuestra prioridad,  
queremos cuidarte y cuidar tu salud.

Y para tu seguridad, hemos puesto en marcha nuestro **protocolo COVID FREE**, siguiendo las **recomendaciones de CEHAT-ITH de fecha 31 de mayo de 2020, en base a las órdenes del Ministerio de Sanidad**, que iremos actualizando a medida que éstas cambien.

Ahora más que nunca, queremos que tengas una experiencia saludable y para ello hemos extremado todas las medidas.



# 01.

## Zonas comunes

- ▶ Todos los clientes tendrán gel hidroalcohólico en las zonas comunes del hotel
- ▶ Se adaptaran los aforos máximos para garantizar la distancia mínima de seguridad entre personas
- ▶ Los clientes que lo soliciten podrán adquirir un kit con mascarilla e hidrogel
- ▶ Incremento en la limpieza y desinfección de todas las zonas comunes
- ▶ Se establecen unos nuevos sistemas de señalética para informar a los clientes de los nuevos usos y la necesidad de mantener un nuevo espacio interpersonal

# 02.

## Recepción

- ▶ Utilización de EPI's, por parte del personal
- ▶ Se establecerá un aforo máximo para asegurar el distanciamiento social
- ▶ Nuevo sistema de check-in y check-out online
- ▶ Recomendamos el uso de medios electrónicos para realizar cualquier pago a través de una tarjeta de crédito
- ▶ Desinfección y esterilización de las llaves magnéticas de las habitaciones después de cada uso

# 03.

## Bar - Restaurante

- ▶ Se establece una reducción de aforo y se amplían los turnos de restauración
- ▶ Lavado a máquina de cristalería y vajilla a alta temperatura al finalizar cada servicio
- ▶ Adaptamos nuestro buffet ofreciendo una amplia variedad de comidas, que servirán directamente nuestro personal y aumentaremos en la medida de lo posible las presentaciones individuales de platos y productos en monodosis, optimizando así los flujos y limitando la manipulación de la comida. Priorización del servicio de show cooking
- ▶ Se priorizará la utilización de mantelerías de un solo uso y se pondrá a disposición del cliente, dispensadores de geles hidroalcohólicos
- ▶ Se fomentará el pago con tarjeta y se evitará el uso de cartas de uso común, sustituyéndolas por carteles, o bien estarán disponibles en código qr

# 04.

## Habitaciones

- ▶ Todas las llaves estarán desinfectadas antes de su utilización
- ▶ Uso de desinfectantes específicos para la limpieza de todas las superficies de la habitación
- ▶ Se maximizará la ventilación de las habitaciones
- ▶ Los servicios de limpieza o mantenimiento se realizarán cuando el cliente se encuentre fuera de la habitación
- ▶ Se eliminarán los objetos decorativos de lencería y papelería de las habitaciones
- ▶ Se establece un protocolo de lavado y recogida de ropa en la lavandería durante la estancia y a la salida del cliente, evitando la contaminación cruzada

# 05.

## Animación, piscinas, mantenimiento

- ▶ Aforos limitados en la zona de piscina
- ▶ Se intentará realizar la mayoría de actividades al aire libre, desinfectando el material utilizado después de cada actividad
- ▶ Redistribución del mobiliario asegurando el distanciamiento social entre hamacas
- ▶ Intensificación del mantenimiento y limpieza del agua de la piscina para garantizar su óptima calidad
- ▶ Diariamente se revisarán los equipos de limpieza, desinfección y climatización para asegurar que los protocolos se cumplen

# 4R HOTELS

[www.4rhotels.com](http://www.4rhotels.com)