

PROTOCOLOS DE SEGURIDAD DEL HOTEL MANTAHOST

Protocolo de seguridad de ingreso al hotel y sanitización del huésped y personal.

Recepción y sanitización del huésped

- Proceso de desinfección de equipaje
- Sanitización del huésped con líquido no corrosivo para la piel
- Toma de temperatura.
- Alfombra para desinfección de calzado
- Ingreso al hotel.

Protocolo de seguridad recepción

- Mantener dos metros de distancia de persona a persona
- Gel antibacterial en el área del Front Desk
- Bandeja para documentos del huésped
- Envío de informativo de medidas de bioseguridad del hotel al momento de confirmar la reserva, y exhibición del mismo en el área del Front Desk
- Llave de la habitación se entregara en un kit que contiene: llave magnética, mascarilla y gel antibacterial para su estadía
- Si detectamos algún huésped o cliente con síntoma COVID-19, se notifica a gerencia para seguir los procesos de seguridad delimitados, y se evaluara a los colaboradores que tuvieron contacto con el huésped.

Información importante y recomendaciones generales

- Siempre tenga a mano un documento de identidad
- Se ha dotado de equipos de protección para todo el personal operativo.
- Todos nuestros alimentos son manejados con la modalidad de restaurante y room service, además están tratados con todas las medidas de bioseguridad.
- Todas nuestras áreas sociales y de recreación (restaurante, área de piscina, área de playa artificial, lobby del hotel, juegos de niños, sauna, gimnasio) son desinfectadas cada 30 minutos, para acceder

a su uso por favor comuníquese con la recepción del hotel para reservar un turno disponible o solicite su uso desde la reserva.

Mensajes informativos del hotel

 Todo el hotel esta señalizado con las medidas preventivas de cuidados y seguridad para nuestros huéspedes

Protocolo de Bioseguridad para habitaciones

- Servicio de lavandería solicítelo marcando a la extensión "0" Guest Service, sus prendas serán tratadas bajo los protocolos de seguridad acorde al manual de sanitización del hotel.
- Lavado de lencería con vapor desinfectante
- Limpieza de áreas de la habitación con químicos de uso hospitalario acorde al manual de sanitización del hotel.
- Contamos con químicos de nivel hospitalario para desinfección y limpieza tanto de áreas comunes como lencería hotelera, nuestra cámara de desinfección de vapor elimina cualquier microrganismo.

Protocolo de Bioseguridad área de alimentos y bebidas

- Rigurosas normas de higiene del personal de producción y servicio
- Uso de mascarilla obligatoria, gafas o protector facial
- Sanitización de calzado antes de entrar a las áreas de producción de alimentos
- Lavado de manos constante cada 15-25 minutos

Protocolo de sanitización de comida y empacado

- Toda nuestra comida es preparada sobre tablas sanitizadas diariamente
- Solo una persona se encarga de empacar los alimentos bajo las medidas de bioseguridad
- Empacado en envases herméticos que conservan el calor
- Sanitización de fundas en donde se transporta el producto
- Al término de la jornada de trabajo se procede a la limpieza y desinfección profunda de las zonas de producción









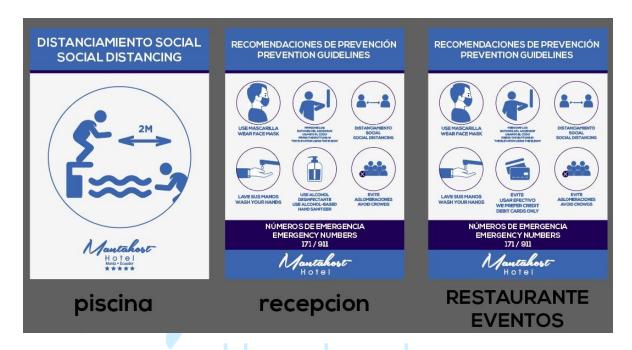








Señaleticas







FELICES DE VOLVER A VERTE



CON TODOS LOS PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD





#VOLVEMOSPORTI

