



# IBERIK

HOTELES

PROTOCOLO

# ANTI COVID-19





## IBERIK HOTELES, COMPROMETIDOS CON LA SALUD

IBERIK Hoteles, en su afán de proteger a sus clientes, trabajadores y proveedores, ha desarrollado el **Protocolo IBERIK anti Covid-19** en el que se incluyen todos los procedimientos que obligan a un cumplimiento exquisito de las distintas normativas sanitarias. Dicho protocolo ha sido establecido por un equipo formado por plantilla propia y externa, y con conocimientos en las distintas áreas que afectan a nuestra labor diaria.

A través del equipo de auditoría, examinamos de forma periódica el exhaustivo cumplimiento de la normativa establecida. Asimismo, el **Responsable anti Covid-19**, designado en cada establecimiento, revisa diariamente el protocolo en aras de establecer un procedimiento vivo que nos permite adaptarnos en todo momento a la situación sanitaria de la zona en que se encuentra cada una de nuestras unidades de negocio.





## ACTUACIONES EN NUESTROS ESTABLECIMIENTOS

### SEÑALÉTICA

Hemos marcado en todas las zonas comunes los flujos de paso, la distancia de seguridad, “espere su turno” así como los aforos máximos de dichas zonas.

### HIDROGEL

En todas las áreas del hotel están distribuidos dispensadores de hidrogel y toallitas que ayudarán a la desinfección de manos.

### BUFFETS

Nuestros buffets están totalmente protegidos a través de mamparas de seguridad y asistidos por personal extra. Es muy sencillo, señala qué quieres comer y nuestro personal te lo entregará emplatado. Los clientes no tienen acceso directo a los alimentos lo que minimiza el riesgo de aerosoles sobre los mismos.

### RECEPCIÓN

Mamparas de seguridad protegen a los clientes y a nuestro personal; las llaves, bolígrafos, etc. son desinfectados en cada uso de forma que desaparece prácticamente por completo el riesgo de transmisión.

### PROTECCIÓN INDIVIDUAL

No está permitido el paso por zonas comunes sin mascarilla; tanto nuestro personal como clientes y proveedores deben cumplir esta norma en todo momento.

### MANTENIMIENTO

Hemos desarrollado un completo plan preventivo y reactivo de mantenimiento que incluye controles especializados en sistemas de aire acondicionado, refrigeración y circuitos de agua.

### PROVEEDORES

Los proveedores cumplen un protocolo en el que se incluyen directrices que van desde la entrega de material y mercancía en el establecimiento hasta la simple firma de albarán de entrega.

### PRODUCTOS DE LIMPIEZA

Nuestros productos están recomendados por la OMS para la lucha anti Covid-19 y no atacan al medio ambiente.





## ASCENSORES

Solo está permitido el uso de los ascensores de forma individual, excepto para el caso de convivientes que podrán utilizarlos de forma conjunta.

## PERSONAL

Las plantillas de los distintos establecimientos llevan a cabo un control de temperatura en el momento de su incorporación a su puesto de trabajo.

## PROTOCOLO ANTE SOSPECHA

Hemos desarrollado un protocolo interno ante un caso sospechoso de infección que, básicamente, incluye la siguiente actuación:

*Aislamos a la persona en una zona del hotel con acceso restringido y con acceso exclusivo a personal del hotel y personal sanitario.*

*Una vez cumplido el aislamiento, ponemos el caso en conocimiento de la autoridad sanitaria a través del centro de salud más cercano de forma que sea dicha autoridad quien determine actuaciones reactivas a llevar a cabo.*

*La dirección del hotel es la responsable de coordinar la atención a la persona sospechosa, desde el aislamiento hasta que la autoridad sanitaria se hace cargo.*

*De esta forma minimizamos el riesgo y conseguimos que la operativa del hotel no se vea alterada.*

## NORMATIVA

Por último, recordamos las normas básicas de obligado cumplimiento para clientes, trabajadores y proveedores que se llevan a cabo en todo momento en los establecimientos IBERIK:

- 1 **Uso de mascarilla.**
- 2 **Lavado y desinfección** de manos.
- 3 **Uso de desinfectante** en las zonas más sensibles (manillas de puertas, botones ascensores, interruptores, teléfonos, mandos TV, mostrador recepción, mesas y sillas zonas de restauración, etc.).



