


Para nuestros huéspedes

PROTOCOLO SANITARIO

RESTAURANTE & SERVICIO

- 

1 Las mesas mantienen el distanciamiento requerido.
- 

2 Los Menús laminados se entregan desinfectados y cuentan con versión digital (código QR).
- 

3 Todas las mesas son desinfectadas al 100% después de cada uso.
- 

4 La cubertería será entregada desinfectada en el momento de la llegada del cliente.
- 

5 Ofrecemos servicio a la habitación para su mayor seguridad.
- 

6 Seguridad y prevención al toser, estornudar y aseo de manos constante de parte de todo el personal.
- 

7 Implementamos un estricto control en el ingreso de personal a la cocina, y un protocolo riguroso de manipulación de alimentos.

PROTOCOLO GENERAL EN TODO EL HOTEL



Nuestro personal utiliza máscara Cubre boca o Careta plástica para su seguridad



Tenemos estaciones con alcohol en gel en diferentes puntos del hotel



Señalamientos en el piso indican la distancia necesaria entre huéspedes



Tenemos una política libre de alhajas. Ningún personal las utiliza durante su servicio



Todo el Personal ha sido capacitado en los Protocolos Sanitarios de prevención y seguridad