

Ante la situación provocada por el Covid-19, La Quinta Club ha desarrollado una estrategia de transformación basada en las siguientes premisas:

- Seguridad para trabajadores y clientes
- Reducir el contacto en las interacciones Cliente – Trabajador
- Optimización de procesos operativos, simplificando y digitalizando el servicio
- Adaptarnos a las necesidades de los clientes

En base a estos principios se han desarrollado nuevas medidas de limpieza, higiene y distanciamiento social que favorecerán la apertura de nuestro resort en un marco de confianza y seguridad.

Nuevos equipos de limpieza

Nuevos protocolos de limpieza y desinfección incluyendo nuevos equipos y productos de limpieza durante toda la estancia.

Plan especial de prevención

Desarrollamos un plan especial de prevención y mantenimiento para las áreas de climatización, refrigeración y circuitos de agua.

Comité de seguridad y salud

Se nombra un equipo formado por tres empleados como garante de todas las adaptaciones del programa Stay Safe.

Equipos de protección

Equipos de protección individual (EPI) y cursos de formación en normas de higiene (ADECCO training) y salud alimentaria (Rovira Consulting) previos a la apertura para todos los empleados.

Procedimientos de lavado

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.

Limpieza bajo petición

El cliente podrá decidir hacer uso o no del servicio de limpieza durante su estancia. La limpieza de la villa siempre se hará en ausencia del cliente.

Precintado de áreas y artículos

Tras desinfección de la villa se sellarán todos los artículos de uso frecuente (mando a distancia y perchas).

Eliminado de papel y papelera

Se elimina la papelería de la habitación y se implanta un directorio digital por lectura QR. Se mantiene la papelera del baño con tapa, doble bolsa y accionamiento no manual.

Dosificadores y kit de prevención

Se instalan dosificadores de soluciones hidroalcohólicas para manos en las zonas comunes.

Eliminado de elementos de lavado en seco.

Se eliminan elementos decorativos que no pueden cumplir el nuevo protocolo de limpieza por estancia (lavado a más de 60°C). Ejemplo: cojines, plaid, etc.

NUEVO ESPACIO PERSONAL: DISTANCIAMIENTO SOCIAL

Información pre-llegada

Se contacta al cliente antes de la llegada para informarle de todas las medidas tomadas y de cómo será su estancia. Esta información será enviada por email.

Las llaves de las villas se desinfectarán para cada llegada

Cartelería

Para informar a los clientes de los nuevos usos y la necesidad de mantener un nuevo espacio interpersonal.

Pantallas de protección

Instalación de pantallas de protección en la Recepción.

Reducción de capacidad

Siguiendo la normativa de las autoridades sanitarias españolas, debemos reducir la capacidad en la piscina para garantizar el distanciamiento social y el espacio personal.

Servicio de bar y restaurante

Debido a la situación en la que nos encontramos, el restaurante y el bar no estarán disponibles. Sin embargo, se ha instalado una máquina expendedora gratuita en La Solana con café y chocolate calientes.

Certificación de higiene

Rovira Consulting ha proporcionado certificación para la higiene, desinfección y control de calidad de todos los procesos de los bares y del restaurante.

Piscina

Actualmente la piscina no se encuentra climatizada. De cualquier manera todavía se encuentra abierta, así como toda la zona de tumbonas que la rodea.