



GUIA DE SALUD Y SANEAMIENTO

OPERACIONES HOTELERAS

Tafer Hotels & Resorts
Puerto Vallarta, México
Mayo 2020

GARZA BLANCA
RESORT & SPA

HOTEL MOUSAI
PUERTO VALLARTA

Villa M. El Encino
Cancún
Luxury Beach Resort & Spa

SIERRA
LAGO
RESORT & SPA

SIAN KA'AN VILLAGE
QUINTANA ROO, MEXICO

INTRODUCCIÓN

En Tafer Hotels & Resorts, nos preocupamos profundamente por la salud de nuestros socios, huéspedes y colaboradores. Seguimos las instrucciones de las autoridades gubernamentales y nos adherimos a la guía de salud pública para poder ofrecer a todos los socios y huéspedes un ambiente seguro y saludable que nos permita brindar un servicio excepcional enfocado en realizar las acciones necesarias para poder brindar instalaciones impecables.

El siguiente plan describe lo que Tafer Hotels & Resorts hará para mantener seguros a nuestros socios, huéspedes, colaboradores y la comunidad con la que interactuamos. Cada departamento, desde División Cuartos, Alimentos y Bebidas, hasta nuestro personal de comedor y equipo de actividades, tiene su propio conjunto de procedimientos operativos y estándares desglosados en el siguiente resumen. Es nuestro compromiso continuar ajustando, refinando y actualizando este Plan a medida que comenzamos a adaptarnos al *Nuevo Normal*, alineándonos con los estándares de la industria para las operaciones de cada resort.

El plan y sus protocolos se aplican a los siguientes hoteles:

Resort	Ubicación
Garza Blanca Preserve, Resort & Spa	Puerto Vallarta, Jalisco
Garza Blanca Resort & Spa Los Cabos	Cabo San Lucas, Baja California Sur
Garza Blanca Resort & Spa Cancún	Cancún, Quintana Roo
Hotel Mousai	Puerto Vallarta, Jalisco
Villa del Palmar Cancún	Cancún, Quintana Roo
Sierra Lago	Mascota, Jalisco

1. SALUD DE SOCIOS, HUÉSPEDES Y COLABORADORES

La salud, seguridad y bienestar de nuestros socios, huéspedes y colaboradores son primordiales y son nuestra principal prioridad.

CONTROLES DE TEMPERATURA EN PUNTOS DE ENTRADA

Para garantizar que los socios, huéspedes y colaboradores que ingresen a la propiedad estén saludables, los puntos de entrada al complejo tendrán cámaras térmicas instaladas para realizar un control de temperatura no invasivo y, en el caso de los colaboradores, nuestro equipo de seguridad tomará sus temperaturas sin contacto con un termómetro digital infrarrojo. Cualquier persona que muestre una temperatura superior a los 37°C / 99°F será asistida a un área para tomar una segunda toma de temperatura. Cualquier socio, huésped y colaborador que muestre una temperatura superior a 37°C / 99°F será dirigido para que reciba la atención médica adecuada.

PRACTICAS DE DISTANCIAMIENTO SOCIAL

Se aconsejará a los huéspedes que practiquen el distanciamiento social al pararse al menos a 1.8 metros / 6 pies de distancia de otros grupos de personas que no viajan con ellos mientras esperan en alguna fila, usando ascensores o moviéndose alrededor de la propiedad. Así mismo los colaboradores promoverán e invitarán durante el Check-in o cualquier otra interacción, cuando sea necesario, a los socios y huéspedes para practicar el distanciamiento social de al menos 1.8 metros / 6 pies.

Se les recordará a los colaboradores que practiquen el distanciamiento social entre socios, huéspedes y colegas todo el tiempo y se les capacitará para no tocar sus rostros durante el desarrollo de sus labores.

Los restaurantes cumplirán con los límites de ocupación y el distanciamiento de mesas de 1.8 metros / 6 pies. Se acomodarán camastros en las áreas de piscina y playa para garantizar un distanciamiento adecuado en función del espacio disponible.

Todos los Resorts de Tafer cumplirán con los límites de ocupación obligatorios establecidos por las autoridades locales, estatales o federales.

REFORZAMIENTO DE LAVADO DE MANO Y USO DE GEL ANTIBACTERIAL PARA MANOS

Distribuidos dentro de cada Resort, los dispensadores de gel antibacterial se encuentran en ubicaciones estratégicas como el mostrador de Botones, Recepción, Concierge, Lobby, Baños, Entrada de Restaurantes, áreas de Bar, Piscina y Playa, Gimnasio, Spa, oficinas y áreas de trabajo. Los dispensadores se revisarán y rellenarán regularmente.

Los procedimientos adecuados para promover el constante uso de gel antibacterial y lavado de manos son publicados en el televisor en cada habitación y cualquier colaborador invitará a los huéspedes a utilizar el gel después de cada interacción si no se dispone de la posibilidad de realizar el lavado de manos.

Se promoverá y supervisará una campaña interna para garantizar que los colaboradores se laven las manos al menos cada 60 minutos y cada que sea necesario. Para todos los colaboradores de Alimentos y Bebidas, el lavado de manos es obligatorio al menos cada 30 minutos y siempre que sea necesario.

INFORMACIÓN SOBRE MEDIDAS PREVENTIVAS

Se publicarán carteles de orientación en toda la propiedad y en nuestro canal digital interno para recordar a nuestros colaboradores la forma correcta de usar y manipular cubrebocas, lavarse las manos, estornudar adecuadamente y evitar tocarse la cara.

INFORMACION SOBRE EL COVID-19 A SOCIOS, HUÉSPEDES Y COLABORADORES

Nuestros colaboradores han recibido capacitación sobre cómo responder rápidamente y reportar cualquier caso sospechoso de COVID-19 en la propiedad. Estaremos listos para brindar apoyo a nuestros huéspedes. Se les indica a los colaboradores que se queden en casa si no se sienten bien y se les pide que se comuniquen con un Supervisor / Gerente si notan a un compañero, socio o huésped con tos, dificultad para respirar u otros síntomas conocidos de COVID-19.

PROTOCOLO DE IDENTIFICACION DE CASOS SOSPECHOSOS

Todos nuestros colaboradores son instruidos para que notifiquen a sus respectivos Gerentes en caso de que detecten a cualquier persona que presente tos, dificultad para respirar u otros síntomas conocidos de COVID-19 o una temperatura superior a 37°C / 99°F durante su estadía o al ingresar a la propiedad.

Si es el caso de un socio o huésped, el Gerente General o su representante se comunicarán con él, le proporcionarán el EPP apropiado y serán dirigidos con el médico del hotel para una evaluación adicional.

El médico del hotel se adhiere a las regulaciones locales / estatales / federales de las autoridades de salud. El hotel, así como el socio o huésped llevarán a cabo las medidas y recomendaciones específicas que el médico determine después de la evaluación.

2. RESPONSABILIDADES DEL COLABORADOR

FRECUENTE LAVADO DE MANOS

Los colaboradores recibirán capacitación obligatoria para realizar un lavado de manos adecuado o usar gel antibacterial cuando no haya un lavamanos disponible. El lavado de manos se realizará de manera rutinaria al menos cada 60 minutos (durante 20 segundos), después de completar una tarea específica, después de cada descanso y antes de regresar a su área de trabajo, usar el baño, estornudar, sonarse la

nariz, limpiar, barrer, trapear, fumar, comer o beber. Para todos los colaboradores de Alimentos y Bebidas, el lavado de manos es obligatorio al menos cada 30 minutos y siempre que sea necesario.

Esta práctica será supervisada por cada Supervisor y Gerente. Los procedimientos adecuados para el lavado de manos se publican en todas las áreas de trabajo y se refuerzan en las reuniones informativas diarias.

USO DE EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)

Todos los colaboradores usarán el EPP apropiado según su rol y responsabilidades. Se requerirá que cada colaborador use el cubrebocas desde el momento en que ingrese y mientras esté en la propiedad. Se proporcionarán guantes solo a los colaboradores cuyas responsabilidades los requieran. La capacitación sobre cómo usar y desechar adecuadamente todos los EPP será obligatoria.

CONTROL DE REUNIONES DIARIAS, MATERIALES Y HERRAMIENTAS

Las reuniones informativas diarias previas a cada turno se seccionarán para garantizar la distancia física entre los colaboradores.

Todos los colaboradores reciben capacitación diaria en conciencia sobre el COVID-19, conocimiento en general, monitoreo de su salud y medidas de seguridad.

Las herramientas y equipos compartidos se desinfectarán antes, durante y después de cada turno o en cualquier momento que el equipo se transfiera a un nuevo empleado. Esto incluye teléfonos, radios y computadoras, terminales de pago, utensilios de cocina, herramientas de mantenimiento, panel de la caja de seguridad, equipos de limpieza, llaves, relojes y todos los demás artículos de contacto directo utilizados en los resorts.

Todas las áreas de trabajo y espacios compartidos, como vestíbulos, baños, elevadores, recepción, oficinas, manijas/perillas de puertas de entrada/salida, barras de puertas de emergencia e interruptores de luz, se limpiarán y desinfectarán de manera rutinaria.

3. EXPERIENCIA DEL SOCIO Y HUÉSPED

LLEGADA

- La temperatura de cada socio y huésped se tomará de manera no invasiva utilizando un termómetro infrarrojo en la entrada principal.
- El gel antibacterial siempre está disponible en el pódium de botones para su uso a la llegada o salida de los huéspedes.
- Cada Botones llevará Gel Antibacterial y/o un paquete de toallitas antibacterial, que se utilizarán para desinfectar adecuadamente sus manos después de atender a un huésped.

- El Botones mantendrá una distancia de al menos 1.8 metros / 6 pies cuando reciba a cada socio o huésped y al salir del vehículo se invitará a usar el gel antibacterial antes del Check in.
- Se recomendará que cada socio y huésped conecte su dispositivo móvil con el televisor para usarlo como control remoto donde este servicio esté disponible. El Botones proporcionará las instrucciones para conexión y también estarán disponibles en el menú del televisor.
- El equipaje manejado por el Botones será desinfectado con un dispositivo UV antes de la entrega de la suite.
- Después de la entrega del equipaje, el equipo de Botones desinfectará el carrito.
- Se suspende el servicio de Valet Parking hasta nuevo aviso.

RECEPCION

- Los mostradores/escritorios de Check in se separarán para respetar el distanciamiento social de al menos 1.8 metros / 6 pies.
- La señalización de distanciamiento físico se coloca estratégicamente en el área del lobby.
- El gel antibacterial está disponible en cada mostrador/escritorio de recepción para su uso al comienzo y al final del proceso de registro.
- Las tarjetas de llaves de la habitación de huéspedes se desinfectarán antes de cada Check in.
- El equipo de recepción brindará un cubrebocas de bienvenida para todos los socios y huéspedes a su llegada.
- Se desinfectarán todos los puntos de contacto de los huéspedes después de cada transacción, incluidos dispositivos de tarjetas de crédito, bolígrafos y escritorios de registro.
- Los escritorios, suministros y teléfonos de recepción serán limpiados y desinfectados a fondo durante cada cambio de turno.

ELEVADORES

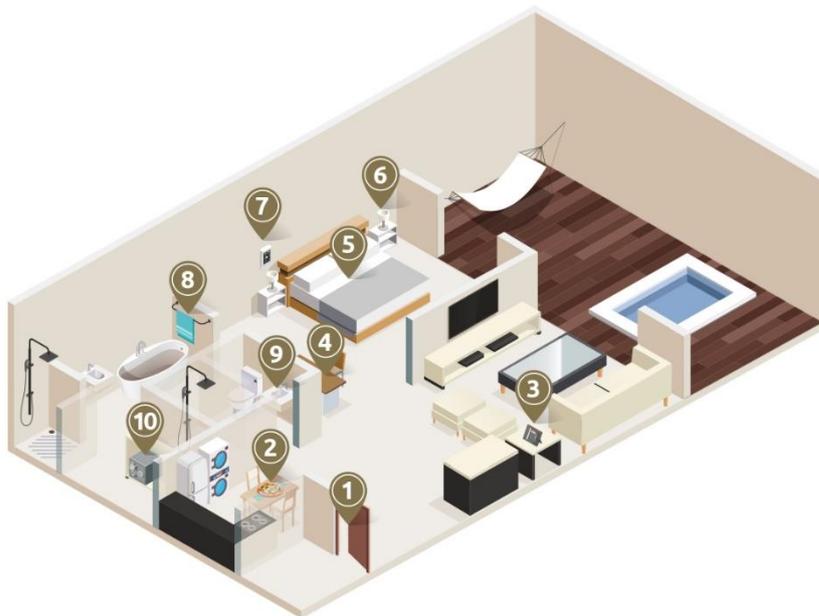
- Los dispensadores de gel antibacterial están disponibles en los descansos de los elevadores a nivel de la planta baja.
- Se permitirá una capacidad de 4 personas máximo, excepto para huéspedes en la misma habitación.
- Un colaborador estará presente para desinfectar los paneles de botones y otras superficies de contacto al menos cada hora o con mayor frecuencia dependiendo del tráfico en cada elevador del resort, incluidos los elevadores de colaboradores.

SUITES

- Las estilistas usan un cubrebocas durante el servicio de limpieza, el lavado de manos obligatorio antes y después de cada servicio es incluido dentro de los protocolos de limpieza y supervisión, por lo que se proporcionará jabón y gel antibacterial personal a cada asociado.
- Los carros y equipos se desinfectan al principio y al final de cada turno.

- Para minimizar el contacto con socios y huéspedes mientras se realiza la limpieza de la habitación, en el proceso de registro se ofrecerá programar el horario deseado para realizar el servicio de limpieza.
- Toda la papelería reutilizable se elimina de las habitaciones, la información crítica se coloca en material de un solo uso y/o se complementará digitalmente.
- Almohadas y cobertores adicionales estarán disponibles bajo solicitud del huésped para evitar guardarlas en los closets de las habitaciones.
- La pluma, el papel, el bloc de notas y el directorio se eliminan y están disponibles bajo solicitud.
- Utilizamos los protocolos del más alto nivel de limpieza y desinfección aplicados por líderes en la industria para limpiar las habitaciones de los huéspedes, con especial atención a los puntos de alto contacto, incluidos los controles remotos de televisión, inodoros y palancas, manijas de puertas, muebles, gabinetes, tocadores de baño, accesorios, manuales y grifos del lavabo, mesitas de noche, teléfonos, tabletas y control remoto, paneles de control de la habitación, interruptores de luz, paneles de control de a/c, despertadores, portaequipajes, closets y ganchos, pisos y ventanas, puertas corredizas y jacuzzi.

Protocolo de limpieza en 10 áreas de alto contacto



- 1 MANIJAS Y PERILLAS**
Closets, puertas, cajones, superficies de muebles, bastones deslizados de cortinas y gabinetes.
- 2 ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA HABITACIÓN**
Mini bar, cristalería, cubetas para hielo, cubiertos, cafetera, maquina Nespresso y accesorios de cocina, donde aplique.
- 3 TELÉFONOS, CONTROL REMOTO Y RELOJ**
Bocina, teclado de marcación y botones de función.
- 4 SUPERFICIES**
Mesas de noche, escritorio, mostrador de la cocina y mesa de comedor, donde sea aplicable.
- 5 CAMA**
Toda la ropa de cama, incluyendo edredón, fundas de almohada, sábanas y almohadas decorativas.
- 6 INTERRUPTORES Y CONTROLES ELECTRÓNICOS**
Luces, lámparas, interruptores y controles electrónicos.
- 7 PANELES DE CONTROL DEL AIRE ACONDICIONADO**
- 8 LAS PRINCIPALES SUPERFICIES EN BAÑOS**
Manijas y asientos de inodoro, paredes en área de la ducha, controles de ducha/bañera y grifos de lavabo.
- 9 AMENIDADES DE BAÑO**
Amenidades y bandeja, jaboneras, caja de pañuelos, porta cepillos de dientes y secador de pelo.
- 10 CLOSET**
Ganchos, plancha y teclado en caja de seguridad.

LAVANDERIA

- Todas las sábanas y toallas de baño se cambiarán diariamente y se lavarán a alta temperatura siguiendo estrictos procedimientos de desinfección.
- Los carros y equipos se desinfectarán al principio y al final de cada turno.
- El personal de lavandería utiliza equipo de protección personal, incluido cubrebocas, para manipular la ropa.

RESTAURANTES

- Las puertas se mantendrán abiertas cuando sea posible, de lo contrario la Hostess será responsable de abrir y cerrar las puertas de acceso.
- Las superficies públicas como pódiums, pasamanos, barandillas, manijas y perillas de las puertas se limpian varias veces durante el día y durante el horario de servicio.
- El gel antibacterial para manos se encuentra en todos los lugares públicos, como la entrada de cada restaurante, los baños y las áreas de trabajo. Los dispensadores se revisan y rellenan regularmente.
- La desinfección de los menús, los porta-cheques, los bolígrafos y el equipo que se presenta al huésped durante la secuencia de servicio se llevará a cabo después de cada uso.
- Los menús de los restaurantes estarán disponibles a través del escaneo de códigos QR.
- Las mesas, sillas y taburetes del bar serán desinfectados después de cada uso.
- Contenedores de almacenamiento, estaciones de preparación de alimentos y cocinas se limpiarán y desinfectarán profundamente antes y después de cada uso o al menos una vez por hora.
- Los baños de los restaurantes serán desinfectados al menos una vez cada hora.
- Las mesas son colocadas con un distanciamiento social apropiado entre cada familia o grupo de viaje (1.8 metros / 6 pies o según lo aconsejado por las autoridades de salud locales)
- El servicio de buffet o autoservicio de comida se suspenderá hasta nuevo aviso, incluyendo en el área de snacks.
- Todas las interacciones de los colaboradores con los socios y huéspedes se llevarán a cabo a una distancia física apropiada de 1.8 metros / 6 pies.
- El personal del restaurante seguirá el protocolo de lavado de manos al menos cada 30 minutos o después de terminar la secuencia de servicio en una mesa de huéspedes.
- El uso de cubrebocas, malla y guantes es obligatorio para el personal de cocina.

SUITE SERVICE

- El menú de Suite Service estará en el programa de televisión o en el iPad, donde este servicio esté disponible.

- Todos los carritos de servicio y campanas serán debidamente desinfectados con solución, después de cada uso.
- Todas las interacciones de los colaboradores con los socios y huéspedes se llevarán a cabo a una distancia física apropiada 1.8 metros / 6 pies.
- Todos los alimentos y bebidas se colocarán ordenados en la mesa del comedor, en el carrito de servicio o en otra superficie en lugar de ser entregados directamente al socio o huésped.
- Los porta-cheques, menús, bolígrafos y todos los demás artículos reutilizables de contacto de socios y huéspedes serán desinfectados después de cada uso.
- Antes de dejar la habitación de los socios y huéspedes, el colaborador desinfectará la manija de la puerta con una solución desinfectante.

BARES

- Todos los colaboradores comienzan la operación con el correcto procedimiento de lavado de manos y el uso de gel antibacterial y uso de cubrebocas obligatorio.
- Todas las interacciones con el socio y el huésped, incluida la preparación de bebidas, y otros asociados se llevarán a cabo con 1.8 metros / 6 pies de distanciamiento social.
- Los taburetes para el servicio de bar se suspenden hasta nuevo aviso.
- Se eliminará cualquier montaje de exhibición sobre la barra.
- El cantinero debe desinfectar la barra a la llegada del huésped con un papel de un solo uso y una solución desinfectante.
- Los menús se presentarán en la barra, debidamente desinfectados. Al reemplazar los menús después de un servicio, se desinfectarán de inmediato.
- Las superficies públicas como mostradores, barras, pasamanos y barandillas se limpian varias veces durante el día.
- Los porta-cheques, menús, bolígrafos y todos los demás elementos de contacto reutilizables para socios y huéspedes se desinfectan después de cada uso.

ÁREA DE PISCINA Y PLAYA

- Los camastros serán montados por parejas y grupos de cuatro con un distanciamiento físico adecuado.
- Las toallas son colocadas por los colaboradores en cada camastro antes de ser ocupados.
- Los camastros se desinfectarán después de cada uso.
- Los camastros se lavan y desinfectan a fondo todas las noches.
- Las estantes de toallas se desinfectan al menos una vez por hora.

ÁREAS PÚBLICAS

- Superficies públicas como recepción, pódium de restaurantes, gabinetes y mesas del restaurante se limpian varias veces durante el día.

- Los puntos de alto contacto, como pasamanos, barandillas, botones de ascensores, manijas de puertas y perillas, también se limpian con frecuencia durante todo el día.
- Se eliminarán los teléfonos en instalaciones públicas.

ACTIVIDADES Y KIDS CLUB

- Las actividades se llevan a cabo en grupos de no más de 10 participantes o con una capacidad reducida dependiendo de la actividad, para garantizar la distancia física durante la misma.
- Los materiales y utensilios se limpiarán y desinfectarán antes de ser utilizados por el socio y huésped y al final de la actividad.
- El lavado de manos es obligatorio antes y después de cada servicio para todos los colaboradores, adicionalmente se les proporcionará cubrebocas, jabón y gel antibacterial de uso personal.

SPA & GYMNASIO

- El acceso al gimnasio se realizará solo con cita previa; solo cinco (5) personas ingresarán a la vez.
- La capacidad del Spa será controlada atendiendo bajo reservación.
- El uso de cubrebocas es obligatorio por parte del personal del Spa & Gym.
- El uso de guantes durante un tratamiento estará disponible a solicitud del socio o huésped.
- Se encontrarán disponibles dispensadores de gel antibacterial para su uso a la llegada o salida de los huéspedes.
- Las cabinas de masaje se desinfectarán por completo con productos de limpieza adecuados y bajo estrictos protocolos de saneamiento.
- Al ingresar a la cabina, el terapeuta se lavará las manos con agua y jabón. Una vez que concluya el lavado las manos, el terapeuta usará gel antibacterial y se pondrá guantes quirúrgicos antes de cualquier servicio si el socio o huésped así lo requiere.
- Las cabinas de masaje no se usarán consecutivamente y se desinfectarán después de cada uso.
- La capacidad del área de hidroterapia será controlada bajo reservación.
- Todos los puntos de alto contacto por los huéspedes se desinfectan después de cada transacción, incluidos equipos de gimnasio, bolígrafos y mostradores de recepción.
- Oficinas, escritorios, espacios de trabajo y equipos relacionados (incluidas computadoras y radios) que se desinfectarán al menos una vez cada hora o cuando un nuevo colaborador use el equipo.

PALMITA MARKET / THE SHOP / THE MARKET

Protocolo de Limpieza y Saneamiento

- El dispensador de gel antibacterial estará disponible para su uso en cada ingreso.

- La bienvenida por parte de nuestros colaboradores será sin contacto a través de nuestro saludo institucional, con la mano en el corazón.
- El fondo de efectivo se desinfectará previamente al comienzo de cada turno. Cuando se recolecte efectivo, el dinero recibido será desinfectado antes de ser depositado en la caja.
- Las manijas y perillas, estaciones de trabajo, teléfonos, bolígrafos, carritos/canastas de compras y superficies se desinfectarán al comienzo y al final del turno.
- La estación de autoservicio está cerrada hasta nuevo aviso.
- Los productos almacenados serán desinfectados durante el turno.

Protocolo de Distanciamiento Social

- Se colocarán instrucciones ilustrativas para indicar el protocolo de distanciamiento físico en la puerta principal.
- El establecimiento cumplirá con los límites de ocupación.
- No habrá autoservicio, un colaborador manejará todos los artículos que desee llevar el socio o huésped.
- El servicio de probadores se suspende hasta nuevo aviso.
- Las exhibiciones de mercancías en tiendas y boutiques contendrán un máximo de 3 artículos para garantizar la desinfección constante de los productos.

4. PROTOCOLOS PARA COLABORADORES

TRANSPORTACION DE PERSONAL E INGRESO A LA PROPIEDAD

Todas las superficies de alto contacto serán desinfectadas al finalizar cada turno por nuestros proveedores de transporte locales en adición a los protocolos estándar de desinfección de la unidad. El uso del cubrebocas es obligatorio para todos los conductores de autobuses y colaboradores.

Las líneas y áreas de espera serán claramente definidas y marcadas para garantizar el distanciamiento físico. El área de reloj checador se desinfectará continuamente después de cada uso.

Nuestros colaboradores saben que está prohibido presentarse a trabajar con una enfermedad respiratoria que se puede transmitir a otros y deben informar a su jefe inmediato en caso de presentar algún síntoma para recibir un seguimiento adecuado.

CONTROLES DE TEMPERATURA

Las temperaturas de cada colaborador se tomarán antes de iniciar el turno de cada colaborador. Las tomas de temperatura ocurren después de que el colaborador haya registrado su turno o mientras el asociado esté en el área del reloj checador. Para los gerentes, se realizan controles de temperatura cuando el gerente llega al hotel.

Un guardia de seguridad con guantes y cubrebocas toma la temperatura de cada colaborador con un termómetro digital infrarrojo sin contacto. Aquellos colaboradores que presenten una temperatura superior a 37°C / 99°F o cualquier otro síntoma respiratorio como tos o dificultad para respirar, serán enviados con el médico y no serán admitirá su ingreso hasta que tengan la autorización médica correspondiente.

COMEDOR DE COLABORADORES

Protocolo de Limpieza y Saneamiento

- Todos los colaboradores deben usar cubrebocas desde su ingreso y hasta sentarse en la mesa del comedor e inmediatamente después de terminar sus alimentos.
- Las cocinas son limpiadas y desinfectadas al menos una vez al día.
- Las bandejas y platos son de uso personal y son lavadas y desinfectadas después de cada uso.
- Cada cocinero usa cubrebocas y guantes para servir los alimentos, el autoservicio no está disponible.
- Los contenedores de almacenamiento son desinfectados antes y después de cada uso.
- Los cubiertos se envuelven en juegos individuales y son proporcionados por el personal de cocina para evitar la manipulación de los mismos.
- Cada colaborador procede a realizar el lavado de manos, secado y uso de gel antibacterial antes y después de ingresar al comedor.
- Las mesas y sillas se desinfectan entre servicios y después de cada turno.

Protocolo de Distanciamiento Social

- Las líneas en filas son claramente definidas y marcadas en el piso frente a los mostradores de servicio.
- Las mesas mantendrán una distancia de 1.8 metros / 6 pies entre sí.
- La capacidad por mesa se reducirá a solo 4 colaboradores.
- Los comedores de colaboradores cumplirán con los límites de capacidad.
- Los horarios de servicio están escalonados por departamento para evitar la saturación durante las horas pico.

CAPACITACIÓN SOBRE COVID-19

Todos los colaboradores tienen controles diarios de temperatura y reciben capacitación continua por parte de profesionales médicos en conciencia sobre el COVID-19, conocimiento en general, monitoreo de su salud y medidas de seguridad

Se realiza una comunicación continua y capacitación con nuestros colaboradores para reforzar nuestros procedimientos de seguridad, desinfección en áreas tanto del frente de la casa como de áreas internas, tales como lavado de manos, uso y manejo de cubrebocas, uso de gel antibacterial, desinfección de áreas de trabajo y refuerzo de distanciamiento social entre socios y huéspedes.

Se implementa una sesión de capacitación obligatoria para todos los colaboradores con el objetivo de eliminar las malas prácticas que ponen en riesgo su salud, como el contacto constante de la cara, ojos, nariz y boca durante la realización de sus tareas, comer refrigerios durante el día, sin el debido proceso de limpieza y desinfección, así como el contacto físico entre colegas tales como apretones de manos y abrazos.

Mayo 2020 – V3

12