

RECOMENDACIONES COVID-19

RECEPCIÓN



Guarda la distancia de seguridad o usa mascarilla si no hay protección



Límpiate las manos con agua y jabón o soluciones desinfectantes



Evita dar la mano y el contacto físico para saludar



Mantén el mostrador despejado y desinfectalo



Evita compartir objetos con los clientes



Desinfecta los equipos de trabajo compartidos con tus compañeros



GRUPO AT[®]
INNOVACIÓN TURÍSTICA

RECOMENDACIONES COVID-19

OPERACIONES DE LIMPIEZA



Ventilar los espacios a limpiar antes de comenzar con las labores de limpieza



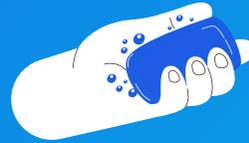
Evitar realizar operaciones de limpieza mientras haya clientes en ella



Usar EPIs adecuados, desechar los no reutilizables y limpiar los reutilizables tras cada operación



Señalar los espacios del hotel (habitaciones, zonas comunes, etc.) en los que se está trabajando



Lavar los guantes reutilizables y las manos con agua y jabón o gel desinfectante, antes y después de cada operación



Limpiar y desinfectar los carros de limpieza tras cada cambio de turno



Prestar especial cuidado en la limpieza de elementos y superficies con alto grado de contacto



La ropa limpia solo se pone tras la limpieza y desinfección de la habitación



GRUPO AT
INNOVACIÓN TURÍSTICA

RECOMENDACIONES COVID-19

OPERACIONES DE MANTENIMIENTO



Evita realizar operaciones de mantenimiento mientras haya clientes en las inmediaciones



Lava los guantes reutilizables y manos con agua y jabón o gel desinfectante, antes y después de cada operación



Señaliza zona de trabajo con distancia de seguridad, si no es posible usar mascarilla



Usa EPIs adecuados, desecha los no reutilizables y limpia los reutilizables tras cada operación



Evita dar la mano y el contacto físico para saludar



Limpia filtros y rejillas del aire acondicionado evitando posible carga viral del ambiente



Revisa dispensadores de jabón, gel desinfectante, papel desechable, grifos, etc.



GRUPO AT
INNOVACIÓN TURÍSTICA

RECOMENDACIONES COVID-19

COCINA



Si no puedes mantener la distancia de seguridad, utiliza mascarilla



Lávate frecuentemente las manos con agua y jabón



Evita saludar a compañeros y clientes dando la mano



Mantén la distancia de seguridad con compañeros y proveedores



Evita salir de la cocina durante el servicio



Recuerda que el uso de guantes no sustituye al lavado de manos



No compartas utensilios de trabajo si no se desinfectan tras cada uso



Deja bien limpia la cocina al final del servicio



GRUPO AT[®]
INNOVACIÓN TURÍSTICA

RECOMENDACIONES COVID-19

COMEDOR, BAR Y RESTAURANTE



Utiliza mascarillas de protección en tareas que requieran la presencia cercana de otras personas



Límpiate las manos con agua y jabón o soluciones desinfectantes frecuentemente



Evita saludar a compañeros y clientes dando la mano



Evita las aglomeraciones de personas (tanto clientes como compañeros)



Limpia frecuentemente los objetos de uso personal (gafas, móviles, etc.), así como pomos de puertas, barandillas....



Limpia siempre con elementos desechables (papel) en vez de con bayetas o paños



Siempre que sea posible, evita compartir los equipos de trabajo



GRUPO AT[®]
INNOVACIÓN TURÍSTICA