



PROTOCOLO COVID 19

Para cuidarnos y cuidarte

En del Nómade a nuestros protocolos de higiene y sanidad habituales, incorporamos en el marco del COVID 19 procedimientos adicionales para que cuando nos visites te sientas tranquilo y seguro.

MEDIDAS GENERALES PARA EL CUIDADO DE NUESTRAS INSTALACIONES:

- Continuamos (como lo hemos hecho habitualmente) con la limpieza y sanitización rigurosa de nuestras áreas comunes y habitaciones.
- En del Nómade contamos con Ozonizadores/ionizadores en las áreas comunes los cuales actúan como purificadores del aire eliminando bacterias y virus.
- Aumentamos la frecuencia de la sanitización de los puntos de alto contacto como lo son los picaportes, barandas, canillas, mostrador, de recepción, sillas y mesas, teléfonos, computadoras, posnet, registradora, lapiceras.
- Provisión de material de seguridad como lo son los tapabocas, máscaras, guantes y alcohol en gel tanto para nuestro personal como para cualquier persona que ingrese al establecimiento. –
- Cartelería de prevención e información sobre el COVID 19 en todos nuestros espacios comunes, y marcas en el piso en las zonas de espera.

MEDIDAS RESPECTO AL PERSONAL DE NUESTRO ESTABLECIMIENTO

- Todo el personal utilizará en todos los momentos del servicio el tapabocas correspondiente y guantes en las tareas que sean necesarias.
- Diariamente antes de ingresar al establecimiento se tomará la temperatura de cada integrante del equipo.
- Existe una comunicación fluida y permanente con todo el personal, por lo que ante cualquier síntoma el empleado no asistirá a su puesto hasta que se esté totalmente descartado el posible riesgo de COVID 19.

PROCEDIMIENTO CHECK IN:

- Previo al primer ingreso a nuestro establecimiento los pasajeros tendrán a su disposición un pulverizador con sanitizante para rociar el equipaje en el caso de que lo desee.

- En el ingreso al establecimiento también disponemos de alfombra sanitizante.

• Una vez dentro de nuestra hostería se encontrarán con alcohol en gel sobre nuestro mostrador para poder utilizarlo antes de iniciar el primer contacto con la recepción de nuestra pequeña hostería. Se tomará la temperatura corporal de cada pasajero, y en caso que la misma supere los 37°C de temperatura el pasajero y su grupo no podrá ingresar a nuestra hostería, sugiriendo el contacto inmediato de los pasajeros con la unidad sanitaria de nuestra localidad.

• El proceso de check in será resuelto en su totalidad via e mail/WhatsApp con antelación. En caso de tener que hacerlo presencial, se realizará mostrando la documentación pertinente sin necesidad de ningún contacto y mampara de nuestro front desk mediante. Como parte del protocolo cada pasajero deberá completar una declaración jurada respecto a la presencia/ausencia de síntomas, contacto con personas que hayan o estén transitando la enfermedad, etc.

• Tanto llaves como tarjetas magnéticas serán desinfectadas antes de ser entregadas a los pasajeros.

- En caso de que el pasajero lo requiera habrá disponibles tanto barbijos como guantes.

• En todo momento se procura mantener la distancia recomendada con el pasajero, evitando siempre utilizar el beso, abrazo o “apretón” de manos como saludos sociales.

DESAYUNO:

Planteamos un cambio en nuestro habitual servicio de buffet para lograr esa tranquilidad que tanto los huéspedes como nosotros necesitamos.

• En primer lugar, nuestra hostería es muy pequeña por lo que nos permite la concentración de pasajeros adecuada en situaciones como el desayuno. El desayuno se sirve en un espacio de 25mt2 cada 8 pasajeros.

Debido a las circunstancias, la capacidad de los mismos se ha reducido a la mitad, sirviendo el desayuno en cada mesa (eliminando el concepto de BUFFET). El horario será pactado el día anterior para poder facilitar el manejo de los turnos. En caso de que haya una superposición de horario, se le brindará al pasajero la posibilidad de recibir el desayuno en la habitación.

• Toda la mantelería es lavada diariamente, y los desayunadores ventilados y sometidos al procedimiento de limpieza y desinfección habituales.

- La vajilla utilizada se lava en lavavajillas con alta temperatura.

• Nuestros productos para el desayuno (y viandas) son elaborados respetando todas las normas de higiene y manipulación. En todos los casos hemos aumentado la frecuencia con la que se sanitiza toda el área de trabajo haciéndolo más veces de lo habitual durante cada jornada.

• La recepción de la materia prima que entregan los proveedores son también sometidas a la sanitización correspondiente.

LIMPIEZA DE LAS HABITACIONES:

- Las medidas de limpieza frecuentes son reforzadas con el uso de sanitizantes para telas, y el uso de barbijos y guantes por parte de las responsables de realizar la tarea.

- Para la limpieza y aplicación de productos se usarán en su mayoría toallas de papel descartables.

- Todas nuestras habitaciones son ventiladas diariamente tanto en las permanencias como en los check out, y reforzamos la sanitización entre egresos y nuevos ingresos con el uso de el ozonizador/ionizador por la cantidad de tiempo recomendada según el tamaño de la habitación.

LAVANDERIA:

- Sanitizantes y desinfectantes son utilizados en nuestro proceso habitual de lavado.

- Contamos con un cronograma de lavado habitual de almohadas, cubrecamas, fundas de sillones, etc.

- Además del lavado la desinfección se refuerza con el planchado, y la aplicación de perfuminas sanitizantes.

CHECK OUT:

- Al momento de check out serán de preferencia de pago aquellos medios que lo permitan hacer virtualmente (links de pago o tarjetas contactless, etc) en caso de que se toque dinero, tarjetas o documentos se utilizara como corresponde el sanitizante de manos y se recomendara al huésped hacer lo mismo.