



CASA FUMANAL
RESTAURANTE-HOTEL



Las medidas para la reducción de los riesgos higienicosanitarios frente al COVID abarcan diferentes directrices de trabajo para el hotel y el restaurante.



- Dispensadores de gel hidroalcohólico en todas las áreas del establecimiento.
 - Alfombras desinfectantes en las entradas.
 - Uso de productos virucidas y fungicidas para la limpieza del restaurante y hotel.
 - Control constante de aforo.
-
- Web check-in para reservas, proceso que acorta el periodo de estancia en la recepción.
 - Eliminación de todos los elementos no esenciales como papeleras abiertas, cafeteras, revistas, folletos o bolsas de lavandería.

- ☑ Especial atención en el refuerzo diario de desinfección de elementos de manipulación habitual como teléfono, manillas, secador o puertas.

- ☑ Programas de lavado para diferentes artículos textiles que combinan una temperatura de lavado de al menos 60°C con productos detergentes que permiten la perfecta desinfección de los artículos tratados, con una acción bactericida, fungicida y virucida.



- ☑ Secado a su paso por la calandra a aproximadamente 180°C para las sábanas, fundas de almohada, fundas de colchones y de 160°C para toallas, edredones y mantas. De esta manera se garantiza que todos los textiles del hotel están libres de virus o bacterias.



- ☑ Reducción del aforo del restaurante para cumplir con las distancias de seguridad y desinfección obligatoria de manos a la entrada.
- ☑ Las mesas están cubiertas por manteles de un solo uso, los cubiertos se montan en la mesa y las asignaciones de los asientos se harán guardando distancias de seguridad y evitando las zonas de paso, entre otras medidas.

Para tranquilidad y seguridad de nuestros clientes, el equipo humano de Casa Fumanal está formado, preparado y concienciado en materia de prevención ante el COVID-19 por LAE Consulting y por Cualtis, el servicio de prevención de riesgos de Casa Fumanal.