



Grup Arbó



Voramar



Olimar II



Port Eugeni

**GRUP ARBÓ SAFETY PROGRAM**

*Tu salud, nuestro compromiso*

CAMBRILS-COSTA DAURADA-ESPANYA

# NUESTRA PRINCIPAL PRIORIDAD ES PROPORCIONARLE UN AMBIENTE SEGURO

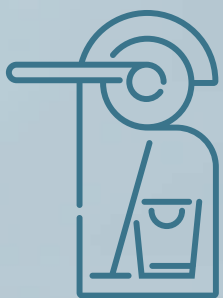
Con el Objetivo de dar la máxima confianza al Mercado Turístico y a nuestros clientes, estamos trabajando en la implementación de protocolos más exhaustivos de Seguridad e Higiene.

Es por ello, que tenemos como objetivo prioritario la seguridad y el bienestar de nuestros clientes, empleados y proveedores.

En Grup Arbó hemos creado Safety Program, para dar cumplimiento a las Normativas y recomendaciones de las Autoridades competentes. Programa que refuerza los protocolos de seguridad e higiene de nuestros establecimientos garantizando un entorno seguro para nuestros huéspedes y personal.

Queremos lograr que nuestros clientes se sientan seguros y puedan disfrutar de su estancia y de sus vacaciones con mayor tranquilidad.





# HABITACIONES

---

Protocolo para limpieza exhaustiva de toda la habitación con productos de efecto virucida de SUTTER Internacional, de probada experiencia.

Mayor frecuencia de desinfección de las superficies de mayor contacto:

Mandos a distancia, pomos, interruptores, puertas y grifería.

Lavado de ropa y textiles con programas especiales para garantizar la máxima limpieza e higiene.

---





# HIGIENIZACIÓN ZONAS COMUNES



**Aforos máximos establecidos para garantizar distancia mínima entre personas.**

**Puntos de Gel Hidroalcoholico en el acceso zonas comunes.**

**Incremento de la frecuencia y limpieza exhaustiva de las zonas públicas, especialmente las de mayor contacto.**

**Ventilación diaria de todas las zonas.**

**Control e intensificación en la limpieza del sistema de Aires Acondicionados.**

---



# PERSONAL

---

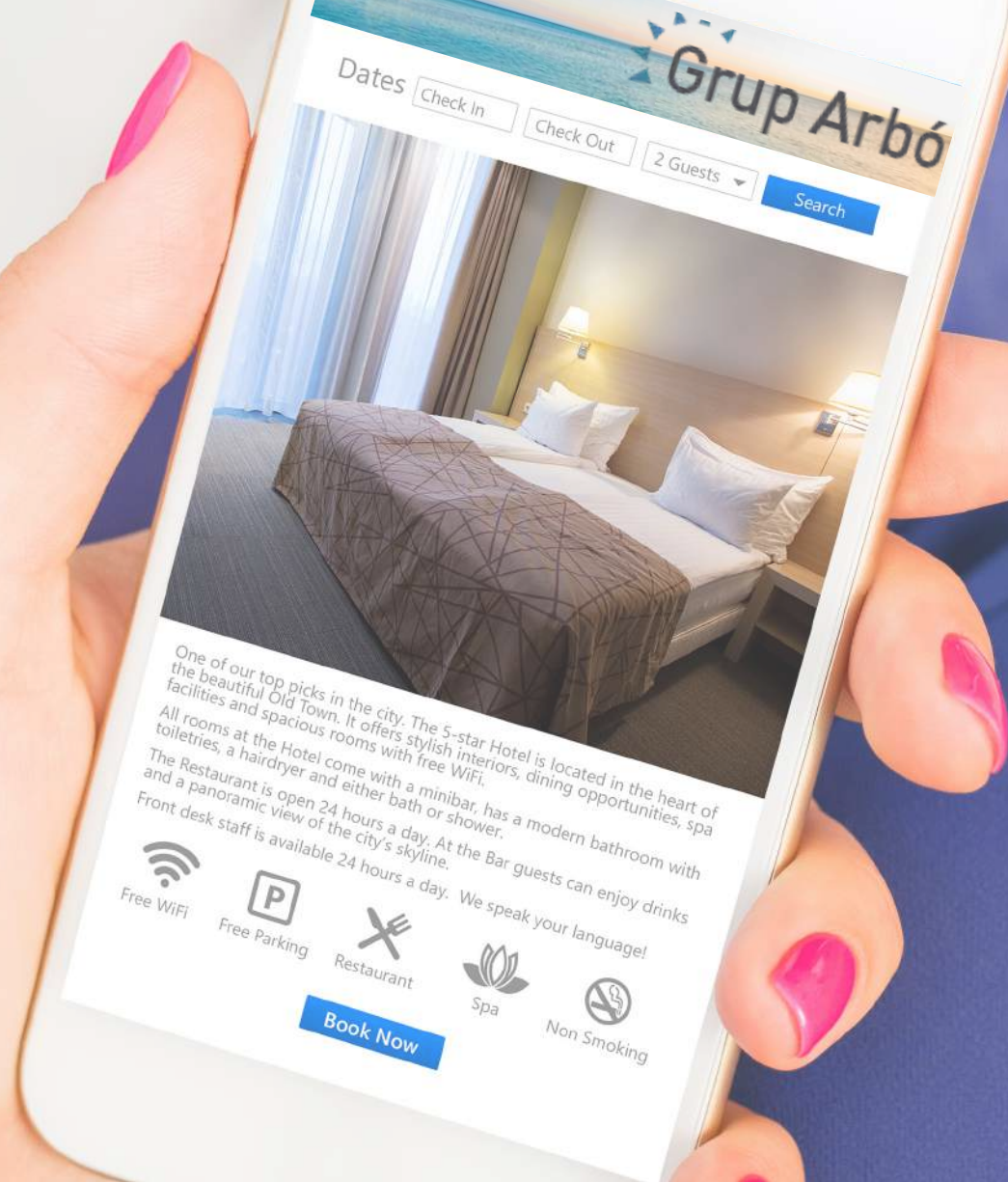
**Formación a todo el personal sobre los protocolos de Higiene y Prevención.**

**Controles de Temperatura al inicio de la jornada laboral a todo el personal.**

**Personal dotado con EPI's para garantizar la seguridad de Clientes y Trabajadores, formados para su correcto uso de la Puesta en marcha de Medidas de distanciamiento Social.**

---





# RECEPCIÓN

---



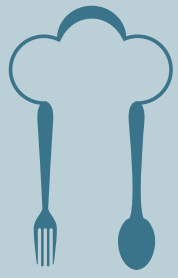
**Sistema de Check in Express:** Anticipación datos reserva cliente vía mail y telefónico para minimizar el contacto.

**Medidas de distanciamiento social** entre clientes y empleados.

**Desinfección y esterilización** de las llaves magnéticas de las habitaciones después de cada estancia.

**Córner de Seguridad** para los clientes

---



# RESTAURANTE, BAR Y TERRAZA

---

Aforo limitado según normativa.

Puntos de Gel Hidroalcohólico en los accesos al Restaurante y Cafetería.

Establecimiento distancia mínima de 2 metros entre mesas.

Desinfección de mesas y sillas después de cada uso.

Limpieza de Instalaciones y Menaje con productos desinfectantes , después de cada servicio.

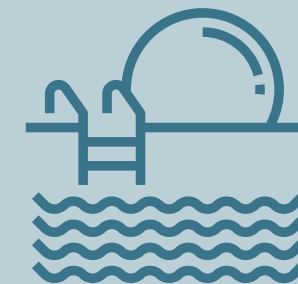
Mantenimiento del BUFFET, que será servido por personal del establecimiento. Porciones Individuales, cocina en vivo.





# PISCINAS

---



**Aforo limitado en piscina y zona de hamacas y control de este, según normativa.**

**Intensificación del mantenimiento y limpieza del agua de la piscina para garantizar su óptima calidad.**

**Incremento de la frecuencia de limpieza y desinfección de la zona piscina y su mobiliario.**

**Redistribución del mobiliario de esta zona para cumplir con la distancia mínima establecida.**

---





# ANIMACIÓN

---

Personal formado y dotado de EPI's

Reducción del aforo en las actividades.

Las actividades lúdicas se realizarán manteniendo la distancia social establecida.

Los Espacios se adaptarán para que los huéspedes disfruten de los espectáculos manteniendo el distanciamiento social.

---

