



Hygienemaßnahmen Guitart Hotels covid19

Personal und Küche

- Spezifische Ausbildung.
- Verwendung von zugelassener Schutzkleidung.
- Strenge Gesundheitsüberwachung
- Hygiene von Händen, Kleidung und Schuhen.
- Kontinuierliche Desinfektionsbehandlung.
- Lebensmittel-Handling-Kurse.
- Kochen bei mehr als 70 grad.
- Live Kochen



Speisesaal Buffet und Rezeption

- Belüftung.
- Aufrechterhaltung der Entfernungen zwischen Personen.
- Einweg-Tischdecken und Servietten.
- Reinigung und kontinuierliche Desinfektionsbehandlung.
- Separation-Bildschirme.
- Desinfektionsmittel Alkohol für die Kunden zur Verfügung.
- Personalisierter Service.
- Live-Küche.
- Individualisierte Rationen.
- Der direkte Zugang zu Lebensmitteln ist verboten.
- Sicherheitsabstand zwischen Personen

Zimmer

- Tägliche Reinigung.
- Desinfektionsbehandlung der Zimmer

Schwimmbad und Aussenanlage

- Aufrechterhaltung der Sicherheitsabstände.
- Behandlung der Desinfektion der Liegestühle vor der Verwendung des Kunden



Wir wollen dass Sie Ihren Urlaub in Ruhe genießen