

## Introducción de los estándares de Solmar en seguridad y cuidado

### Empleados

- Capacitación especial a todos los miembros del personal en técnicas de prevención de infecciones.
- Puntos de control de acceso de seguridad con termómetros digitales, para verificar la salud de cada empleado antes de ingresar a nuestras instalaciones.
- Disponibilidad de gel o jabón desinfectante en todas las estaciones de trabajo y en las instalaciones comunes.
- Proceso de desinfección diaria de las áreas comunes de los empleados tales como armarios, comedores, oficinas, talleres, bodegas, despensas, etc.
- Planos de piso actualizados de los comedores de los empleados con ajustes de menor capacidad, horarios de operación reajustados y eliminación de la estación de autoservicio.
- Disponibilidad de cubrebocas, guantes y lentes para todos los empleados y uso obligatorio de los mismos.
- Empatía total con todos los empleados que presentan síntomas para quedarse en casa hasta que se recuperen por completo.
- Medidas específicas de roles que se implementarán a diario.
- Supervisión cercana de los gerentes de área para asegurar altos niveles de higiene personal.

### Socios y huéspedes en general

#### Seguridad

- Todos los agentes de seguridad ubicados en las puertas deberán usar cubrebocas y lentes protectores en todo momento.

#### Maleteros y Valet Parking

- Uso obligatorio de cubrebocas y lentes protectores. Así mismo, se respetarán las medidas de sana distancia.
- Desinfección de todas las piezas de equipaje de los huéspedes antes de ingresar a las instalaciones.
- Disponibilidad de estaciones para medir la temperatura de huéspedes y miembros.
- Uso obligatorio de desinfectantes dentro de automóviles en el valet parking.

#### Recepción y conserjería

- Todos los agentes de recepción deben usar cubrebocas y lentes protectores.
- Los representantes de conserjería deben de usar lentes protectores y cubrebocas para mayor protección.
- Gel o solución desinfectante de cortesía en el mostrador de recepción y en todos los mostradores de conserjería.
- Desinfección de terminales de tarjetas de crédito, bolígrafos y todos los artículos utilizados entre una persona y la otra.

#### Camaristas

- Procedimientos de limpieza revisados y ajustados, para reforzar la sanitización de las habitaciones en cada check-in y check-out.
- Uso obligatorio de cubrebocas y lentes protectores para los miembros del personal (limpieza, mantenimiento, servicio de habitaciones, etc.)
- El horario de check-in cambiará de 16:00 a 17:00 horas para garantizar que las acciones anteriores se lleven a cabo con tiempo suficiente.

#### Áreas comunes

- Uso obligatorio de cubrebocas y lentes protectores para todos los empleados.
- Desinfección constante de áreas comunes como ascensores, baños, barandales, etc.

#### Restaurantes y bares

- Uso obligatorio de cubrebocas y lentes protectores respetando la sana distancia para el personal de bienvenida.
- Gel o solución desinfectante de cortesía en la entrada de todos los restaurantes y bares.
- Proceso de desinfección diaria de restaurantes, bares y cocinas. Incluye las áreas de los comensales y las secciones operativas de cada estación.
- Supervisión constante para garantizar altos niveles de higiene personal y preparación de alimentos.
- Nuevos planos de planta y horarios de operación reajustados en restaurantes y bares con configuraciones de menor capacidad.
- Implementación de nuevas prácticas y controles en lugares estilo buffet para evitar el autoservicio.
- Desinfección de mesas, sillas, menús, bandejas, frascos de condimentos, terminales de tarjetas de crédito, tapa de cheques, bolígrafos y todos los artículos utilizados entre personas.

#### Piscinas

- Reorganización de las tumbonas para respetar los protocolos de sana distancia entre los huéspedes.
- Uso obligatorio de cubrebocas y lentes protectores, para camareros. Así mismo se respetará el protocolo de sana distancia.
- Estrecha supervisión para garantizar altos niveles de higiene personal y preparación de alimentos y bebidas.
- Desinfección de menús, bandejas, recipientes de condimentos, tapa de cheques, bolígrafos, etc.

#### Spa y salón de belleza

- El personal del mostrador y bienvenida debe usar cubrebocas y lentes protectores.
- Uso obligatorio de cubrebocas y lentes protectores para invitados, así como mostrar respeto por la política de distanciamiento social.
- Reajuste de los horarios de operación de los servicios para asegurar una configuración de menor capacidad y respetar la sana distancia entre los invitados.
- Gel o solución desinfectante de cortesía en los mostradores de SPA.
- Estrecha supervisión para garantizar altos niveles de higiene personal.
- Se suspende el suministro de frutas u otras amenidades comestibles expuestas al público.
- Procedimientos de limpieza revisados y ajustados para cabañas, armarios, duchas, etc. Para asegurar la desinfección completa entre personas.
- Desinfección de menús de SPA, terminales de tarjetas de crédito, tapa de cheques, bolígrafos y todos los artículos utilizados.

#### Entretenimiento y club infantil

- Uso obligatorio de cubrebocas y lentes protectores para todo el personal y se respetará la sana distancia.
- Gel o solución desinfectante de cortesía en las actividades y en los mostradores del club infantil.
- Pruebas de temperatura obligatorias para todos los niños, antes de ingresar a las instalaciones del club infantil.
- Reajuste de horarios de operación de los servicios, para asegurar una configuración de menor capacidad y respetar la sana distancia entre los huéspedes.
- Desinfección de equipos usados entre cada grupo de niños.

#### Centros de entrenamiento físico

- El personal de recepción o mostrador de bienvenida debe usar cubrebocas y lentes protectores.
- Todo el personal de los centros debe usar cubrebocas y lentes protectores, así como respetar la distancia social.
- Gel o solución desinfectante de cortesía en los mostradores del centro de entrenamiento.
- Reajuste de horarios de operación de los servicios, para garantizar una configuración de menor capacidad y respetar la sana distancia entre los huéspedes.
- Desinfección de equipos usados entre personal y huéspedes.

#### Plan Todo Incluido

- Los huéspedes y miembros con Todo Incluido podrán pedir comida para llevar en restaurantes, delicatessen y bares.
- Todo el personal está completamente capacitado para seguir el protocolo de seguridad al manipular alimentos y bebidas.

#### Servicio a la habitación

- Solmar fomentará el uso del servicio de habitaciones para que los huéspedes y miembros disfruten de alimentos y bebidas en la privacidad y seguridad de su habitación.
- Para garantizar la limpieza y la seguridad de la habitación de los huéspedes, todos los pedidos de servicio de habitaciones se entregarán en contenedores para llevar.
- Los camareros y camareras del servicio de habitaciones no podrán ingresar a las habitaciones de los huéspedes.
- El menú del servicio de habitaciones se ha adaptado para ofrecer los platos más populares y apetitosos.
- El chef ha creado opciones prefabricadas para que los huéspedes se calienten fácilmente en la habitación, minimizando el contacto del personal con los alimentos.

#### Servicio para llevar

- Solmar alentará a llevar para que los invitados y los miembros disfruten de alimentos y bebidas en la privacidad y seguridad de su habitación.
- Los restaurantes, delicatessen y bares se prepararán con contenedores para llevar para cada pedido.

**¡Esperamos verlo(a) pronto!**