

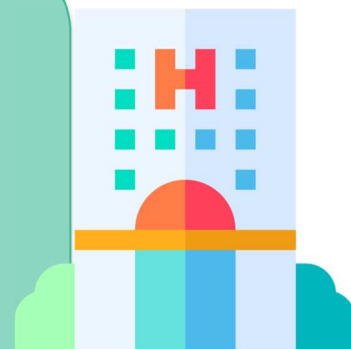
Bueno para ti = Bueno para todos

En Oasisfuerteventura estamos deseosos de volver a tenerte entre nosotros y hacer de tus vacaciones una experiencia gratificante. Entendemos que tu salud y bienestar, es también la nuestra y para garantizarla hemos puesto en marcha diferentes protocolos de higiene fundamentados en las recomendaciones del Ministerio de Sanidad y de la OMS.

Trabajamos con empresas comprometidas con la rigurosidad en los tratamientos higiénico-sanitarios, en las que confiamos plenamente para el seguimiento y control de todos los protocolos necesarios. Para asegurar la óptima eficacia en los protocolos de seguridad e higiene, todos nuestros empleados han recibido una formación específica para desarrollarlos con eficiencia.

PERSONAL

- Formación a todo el personal sobre las **medidas higiénicas y de prevención**.
- Instauración del **Comité de Seguridad y Salud**, para la gestión del Covid-19 cuyas funciones se ajustarán, en todo momento, a la normativa vigente.
- **Personal dotado con EPIS** para garantizar la seguridad de todos y formado para su correcto uso.
- Medidas de **distanciamiento social**.



RECEPCIÓN

- Punto de acceso a **dispensador de gel hidroalcohólico**.
- Priorización del sistema de **pago con tarjeta de crédito contactless**.
- Medidas de **distanciamiento social** entre clientes y empleados. Instalación de mamparas, señalización de las zonas de acceso y salida, así como de la distancia de seguridad entre personas.
- El **check-in y check-out** lo realizará una persona por grupo ó familia.
- Desaparece **la ducha de cortesía**, por razones de higiene.



APARTAMENTOS

- **Limpieza exhaustiva de toda la habitación** con productos recomendados por las autoridades sanitarias.
- **Incremento en la frecuencia de desinfección** de las superficies de mayor contacto como interruptores, pomos, puertas y grifería
- Se hará **la limpieza diaria**, cuando el cliente no se encuentre en la habitación.
- **Lavado de ropa y textiles con programas especiales** que garantizan la máxima higiene.



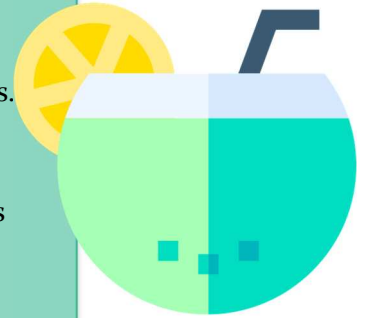
ZONAS COMUNES

- **Limpieza exhaustiva** e incremento de frecuencia de las áreas públicas en especial atención a baños y zonas de mayor contacto.
- **Ventilación diaria** de todas las zonas.
- Zonas comunes dotadas con numerosos puntos de **dispensadores de gel hidroalcohólico**.
- La amplitud de nuestras instalaciones garantiza la **distancia mínima de seguridad** entre personas.



BARES Y RESTAURANTES

- **Puntos de gel hidroalcohólico** en todos los accesos a los restaurantes y bares.
- Se crearán **turnos de acceso** al Buffet, el servicio será asistido.
- Establecimiento de una **distancia mínima de 2 metros** entre mesas.
- **Desinfección de mesas y sillas** después de cada uso.
- **Limpieza de menaje e instalaciones** con productos desinfectantes al finalizar cada servicio.
- **Priorización del servicio en mesa** y show cooking.
- Personal **dotado con EPIs**.



PISCINAS

- Redistribución del mobiliario dejando una **distancia mínima de 2 metros** entre hamacas.
- Intensificación del **mantenimiento y limpieza del agua de la piscina** para garantizar su óptima calidad.
- **Incremento en la frecuencia de la limpieza** y desinfección de la zona de la piscina y su mobiliario.



MINI-CLUB y ANIMACIÓN

- **Limpieza exhaustiva** e incremento de frecuencia de las áreas públicas en especial atención a baños y zonas de mayor contacto.
- **Ventilación diaria** de todas las zonas.
- Promoción de **actividades lúdicas** que eviten el contacto directo.

