

Medidas y Protocolos de salud y limpieza

El Balneario de Mondariz ha puesto en marcha una serie de iniciativas y protocolos de acuerdo a las normas y recomendaciones de las autoridades, orientadas a ofrecer a todos sus visitantes las máximas garantías sanitarias.

Con ello podrás disfrutar sin preocupaciones y con absoluta tranquilidad de todas las bondades que nuestro centenario balneario tiene preparadas para ti.



Palacio del Agua y Balneario



Puedes disfrutar del relax y el bienestar que te ofrecen todas nuestras instalaciones termales con absoluta tranquilidad y plenas garantías sanitarias.

De acuerdo a los informes y normas sanitarias para piscinas de uso colectivo, el tratamiento sanitario que ya de manera habitual llevamos a cabo en nuestras piscinas permite garantizar la pureza y limpieza del agua en todas nuestras instalaciones.

Medidas adoptadas (Palacio del Agua)

- Se ha reducido el aforo de la instalación para garantizar un mayor espacio entre personas. Hemos establecido un aforo de 1 persona por cada 4m² de piscina. (las normas establecen 1 persona por cada 3m²).
- Será necesaria reserva de plaza para disfrutar de la instalación.
- En los vestuarios dispondrán de gel hidroalcohólico y se ha prescindido de los secadores de uso común.

Medidas adoptadas (Tratamientos Balneario)

- La sala de consultas médicas es limpiada y desinfectada tras cada consulta.
- Cada cabina de tratamientos, además de sus utensilios y equipamiento (camillas, bañeras, duchas, pasamanos, etc) son desinfectados tras cada tratamiento.
- Hasta nuevo aviso, no estarán disponibles los tratamientos de terapia respiratoria



Restaurantes y Cafeterías

Medidas adoptadas

- Se ha reducido el aforo de los espacios de manera que se pueda guardar entre mesas la distancia mínima de seguridad.
- Se ha modificado el formato del buffet (desayunos, almuerzos y cenas), poniendo en marcha fórmulas como un servicio buffet asistido por nuestro personal, y con productos emplatados de manera individual,. De esta manera platos, cubiertos, y cualquier otro utensilio no pueden ser manipulados por más de un cliente.
- Se ha instalado máquinas de ozono de funcionamiento continuo, que garantiza una desinfección y purificación total del ambiente.
- Adicionalmente, se realiza una ventilación de espacios antes y después de cada servicio.
- Mesas y sillas son desinfectadas tras cada servicio.
- No se ofrece servicio de minibar en las habitaciones como medida de precaución.
- Todos los clientes dispondrán de gel hidroalcohólico a la entrada de restaurantes y cafeterías.

Medidas adoptadas

- Se han instalado mamparas protectoras en cada una de las diversas recepciones del complejo (hotel, balneario, palacio del agua y golf) para garantizar al máximo la protección de clientes y empleados.
- El mostrador de las recepciones es limpiado con solución desinfectante tras el paso por él de cualquier cliente, así como los utensilios utilizados: bolígrafos, TPV, etc
- Se ha instalado una máquina desinfectante para las llaves magnéticas de las habitaciones. Las llaves son desinfectadas antes y después de cada uso.
- Todos los clientes que se alojen en el hotel deberán realizar controles periódicos de temperatura.
- Los clientes disponen de gel hidroalcohólico a la entrada de todas las instalaciones y zonas comunes (recepciones, cafeterías, restaurantes, instalaciones termales, etc)

Recepciones y Zonas Comunes



Medidas adoptadas

- Se realiza toma de temperatura a todos los jugadores antes de salir al campo.
- Carros y buggies son desinfectados antes de cada uso.
- Las tarjetas son desinfectadas antes de serle entregada a los jugadores.
- Se han modificado los hoyos para evitar que la bola descienda hasta el final del mismo.
- Se siguen todos los protocolos establecidos en cada momento por parte de las autoridades sanitarias y la RFEG. Estos protocolos prohíben expresamente el contacto con elementos del campo como banderas, rastrillos, estacas, barras de salida, etc. Así como compartir ni entrar en contacto con el equipamiento (bolas, palos, guantes, marcadores, etc) de otros jugadores.

Medidas adoptadas

- Los eventos únicamente se llevan a cabo en salones o espacios abiertos cuya capacidad permita garantizar la distancia de seguridad entre personas.
- Las mesas de banquetes de 10 comensales son ocupadas por un máximo de 8, y las de 8 comensales son ocupadas por un máximo de 6, para permitir una mayor distancia entre personas.
- En las Romerías Gallegas se ha ampliado el número de mesas para reducir considerablemente el ratio de comensales por cada una de ellas y se ha ampliado la extensión del jardín dedicada a este servicio para una mayor dispersión de los asistentes. Se obligará a los asistentes a hacer colas respetando 2 metros de seguridad para asistir a los diferentes puestos de show cooking.
- Los servicios buffet serán asistidos por nuestro personal y en la medida de lo posible con raciones individuales, para evitar el contacto de materiales entre diferentes personas.



Protocolos de Limpieza

Medidas adoptadas

- La limpieza de habitaciones incluye la desinfección de manijas de puertas y ventanas, grifería, teléfonos, secadores de pelo, perchas, mando TV, botón de descarga de WC y controles de climatización.
- Posterior a la limpieza se realiza una higienización de las habitaciones mediante ozono, lo cual garantiza una desinfección y purificación total del ambiente.
- Se ha reforzado el personal a fin de intensificar la limpieza de todas las instalaciones y poder realizar una continua desinfección de zonas comunes: restaurantes, salones, recepción, ascensores, barandillas, baños comunes, etc.
- La limpieza de las instalaciones se realiza con productos autorizados y de reconocida eficacia de acuerdo a su ficha de datos de seguridad.
- Los textiles como sábanas, toallas, albornoces, manteles, servilletas, etc. son lavados a una temperatura superior a 60°C, tal y como indican las normas sanitarias.



Empleados

Medidas adoptadas

- El personal del hotel ha sido debidamente formado en cuanto a todas las medidas y protocolos de sanidad.
- Todo el personal desarrollará sus funciones dotados de los perceptivos EPI'S de acuerdo a la normativa para hoteles.
- Los empleados serán sometidos a controles diarios de temperatura.
- El personal del hotel velará por el cumplimiento de todas las normas y protocolos sanitarios en las instalaciones, en especial a lo que respeta a las normas de distancia social.



Balneario de Mondariz
desde 1873
