



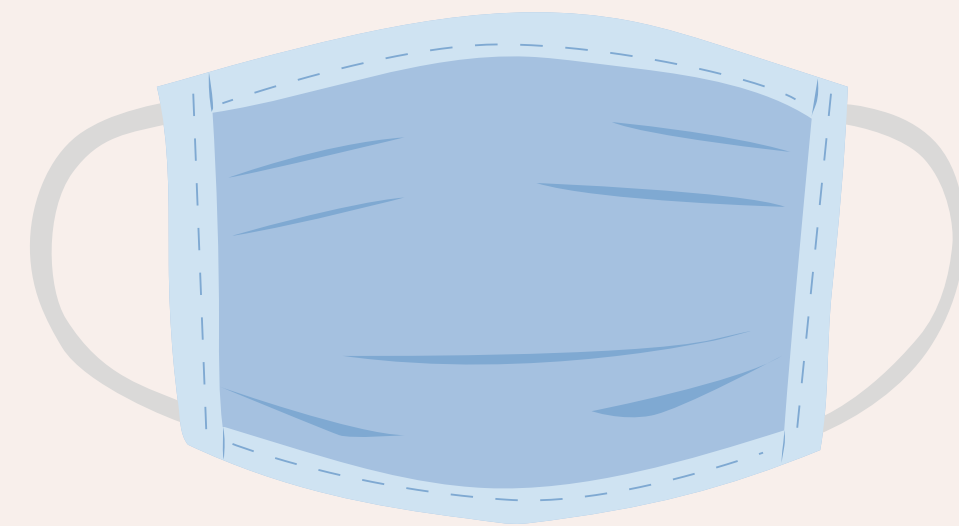
LIMPIEZA

Aumento de la frecuencia de limpieza y desinfección de zonas comunes y habitaciones



NORMAS DE HIGIENE

Gel desinfectante
Mascarilla obligatoria
Control de Aforo



PAGO CON TARJETA



DIGITALIZACIÓN DE PROCESOS

Check in online
Check out online
Atención online por chat con el huésped



NUEVOS PROTOCOLOS

Protección de empleados (EPI)
Formación específica del personal
Protocolos de detección precoz
Equipamiento obligatorio para proveedores

DISTANCIAMIENTO SOCIAL

Señalética de seguridad
Distanciamiento interpersonal
Control de aforo en zonas comunes y ascensores



RESTAURACIÓN

Control de aforo y distanciamiento interpersonal
Monodosis y preparados individuales



Medidas TOC para tu seguridad

En TOC Hostel&Suites queremos que puedas seguir disfrutando de nuestros hostels y viviendo en ellos experiencias inolvidables. Por eso, creamos **TOC SAFE**.

Un conjunto de medidas que hemos implementado en todos nuestros establecimientos. El objetivo es que tanto nuestros clientes como nuestros empleados y proveedores puedan seguir disfrutando de todos nuestros destinos sin preocupaciones, así como reducir el riesgo de contagio de la Covid-19.

Digitalización en los procesos

Para minimizar la interacción y el contacto directo hemos modificado nuestros procedimientos con el objetivo de limitar el riesgo por contacto y reducir los tiempos de espera:

- Servicio de check-in y check-out online
- Atención online por chat con el huésped y digitalización de toda la información de los hostels y sus servicios.

Protocolos de limpieza y desinfección

Todos los protocolos que se aplican en nuestros Hostels en materia de limpieza y desinfección siguen siempre las recomendaciones de las autoridades sanitarias y la OMS. Usando productos virucidas homologados, totalmente inocuos y respetuosos con la salud:

- Aumento de la frecuencia de limpieza en zonas comunes – desinfección de la recepción, lobby, pasillos, baños, ascensores, elementos decorativos y mobiliario.
- Desinfección de habitaciones – desinfección de puntos de contacto frecuentes (pomos, mando TV, interruptores, tiradores) superficies, objetos y lavado de textiles a temperatura superior de 60°

Servicios de restauración

En TOC Hostel&Suites hemos rediseñado la oferta de desayuno minimizando la manipulación de los productos y el contacto humano tanto en la preparación como en la entrega:

- Control de aforo y distanciamiento interpersonal – número limitado de clientes en el desayunador en función de la superficie disponible; reducción del número de mesas y redistribución del espacio para garantizar la distancia mínima de seguridad interpersonal.
 - Uso de monodosis y preparados individuales
- Packs de desayuno de consumo individual con la posibilidad de disfrutar del desayuno en la habitación.
 - Estación de desinfección – disponibilidad de hidrogel en los puntos de acceso al espacio.
 - Los camareros y staff de servicio irán protegidos con guantes y mascarilla

Normas de distanciamiento social

En TOC Hostel&Suites seguimos los protocolos para facilitar la distancia social requerida y para ello implantamos las siguientes medidas:

- Señalética de seguridad.
- Control de aforo en zonas comunes y ascensores

Protocolos y material de protección personal

Ofrecemos elementos de protección a todos nuestros clientes, empleados y proveedores:

- Protección de empleados – todos los trabajadores disponen del material necesario para realizar su trabajo con todas las garantías sanitarias.
 - Elementos de seguridad y desinfección para clientes – acceso a gel desinfectante y mascarillas durante la estancia.
- Equipamiento obligatorio para proveedores – todos los proveedores que acceden al Hostel lo hacen siguiendo las medidas de seguridad necesarias.

Protocolos de seguridad y salud para empleados

Para mayor seguridad, todo nuestro personal cumple con los requisitos de salud para trabajar:

- Formación específica del personal para aplicar protocolos y prácticas de seguridad adaptados a las regulaciones sanitarias.
 - Información y contacto de hospitales y servicios asistenciales en la ciudad.
- Uso de EPIs específicos para cada puesto de trabajo siguiendo las recomendaciones de nuestra empresa de Prevención de Riesgos Laborales.
 - Controles diarios del personal – se somete a toma de temperatura antes y después de su jornada laboral.
- Protocolos de detección precoz y planes de acción en caso de problemas de salud en clientes con opción a aislamiento.