

Crisis del coronavirus El sector prepara la desescalada

Sin límite obligatorio de aforo en el plan para reabrir los hoteles

► El nuevo protocolo, avalado por Turismo, reduce la decoración y pone un bufé envasado

JORGE AGUILAR
MADRID

Los hoteles ya ven un poco más cerca la reapertura. Desde finales de marzo estos y apartamentos turísticos cerraron su actividad para los turistas tras decretarse el estado de alarma por el Covid-19. Mes y medio después, el gremio, uno de los más afectados por la crisis, ya tiene listo su protocolo de seguridad para volver a la actividad. Este ha sido diseñado por el Instituto de Calidad Turística (ICTE), que ha contado con el apoyo de la Secretaría de Estado de Turismo y la patronal hotelera Cehat. Ahora falta que el borrador, al que ha tenido acceso ABC, lo apruebe, hoy previsiblemente, Sanidad.

Llama la atención que a diferencia del plan de desescalada realizado por el Gobierno, en este borrador, avalado por el propio Ministerio de Turismo, no se establecen límites porcentuales de aforo máximo. Hay que recordar que en el plan de desescalada los hoteles y alojamientos turísticos pueden abrir en la fase 1, que entra en vigor el próximo lunes, sin habilitar las zonas comunes. Luego en la fase 2, estas zonas pueden abrirse manteniendo un tercio del aforo, mientras que en la fase 3 se incrementa a la mitad. Unos porcentajes que no aparecen detallados en el borrador del protocolo y que abre la puerta a que al final el Gobierno deje a criterio de cada empresa qué porcentaje sobre el aforo total permitirá.

En el texto se incide en la distancia de seguridad que deben respetar tanto los trabajadores como los clientes para evitar contagios. También muestra especial hincapié en la desinfección del edificio y en que las empresas tengan disponibilidad de guantes y mascarillas para su plantilla, así como soluciones hidroalcohólicas. Esta, a su vez, deberá conocer sus responsabilidades para evitar los contagios, ya sea evitando el contacto físico con otras personas y desinfectando objetos personales como profesionales.

Recepción

Pago con tarjeta y sin aparcacoches



En la zona de recepción, el borrador establece que la empresa determinará el aforo máximo que permita cumplir con la distancia de seguridad que recomiendan los expertos. En el caso de que no se pudiera garantizar dicha distancia de seguridad, se hará uso de mascarillas o pantallas protectoras y contar con soluciones hidroalcohólicas. También se fijarán marcas que indiquen la distancia de seguridad para facilitar su cumplimiento.

Los mostradores de los hoteles deberán desinfectarse diariamente. Además, los bolígrafos no podrán compartirse. Si se llegara a hacerse, deben desinfectarse. A la hora de pagar, se fomentará el pago con tarjeta o medio electrónico y se deberá desinfectar el dispositivo TPV después de cada uso donde haya habido contacto físico. Una desinfección que también se deberá llevar a cabo en el equipo informático al inicio y al finalizar la jornada de trabajo. Para ello, se recomienda que cada trabajador tenga sus propios auriculares. Por su parte, las tarjetas y llaves para entrar en las habitaciones deberán introducirse en un recipiente con desinfectante al finalizar el cliente la estancia o tras cada uso si la dejan en recepción. En la entrada se recomienda poner alfombras desinfectantes y termómetros sin contacto para comprobar la temperatura corporal de las personas que puedan tener algún síntoma del coronavirus. En cuanto al traslado de maletas, el servicio encargado de ello dispondrá de guantes desechables y/o toallitas desinfectantes para limpiar las asas del equipaje. En la zona de aparcamiento se recomienda que no haya ser-

vicio de aparcacoches y sea el propio cliente el que estacione su vehículo.

Restaurantes

Adiós al bufé libre



En las zonas destinadas para las comidas, el servicio de restauración tendrá como objetivo que los clientes no manipulen los alimentos. Así, se acabaría el bufé libre de autoservicio que conocemos y se pasaría a un bufé asistido con pantallas de protección o a emplatados individuales y monodosis tapados. En el restaurante se quitarán los elementos decorativos así como los de uso común, como los saleros, aceiteras, vinagreras, máquinas de bebidas o azucareros. Además, se recomienda que el establecimiento considere sugerir un itinerario a seguir por los comensales con el fin de que no se produzcan aglomeraciones. Si se hace uso del servicio de habitaciones, el camarero estará equipado con guantes, mientras que toda la vajilla debe ser desinfectada en un lavavajillas. Para la recogida de residuos, la empresa informará al cliente.

Habitaciones

Menos decoración



Para las habitaciones, el borrador establece que se debe analizar la reducción de alfombras y decorados, mientras que mantas y almohadas deben encontrarse protegidas. En el baño, la papelera debe tener doble bolsa y accionarse de manera no manual. En el caso de la papelera del cuarto, se recomienda eliminarla. También se obliga a desinfectar el secador de pelo y las perchas cuando el cliente se marche. En casos donde los clientes comparten habitación sin que

pertenezcan a la misma unidad familiar, el comité de riesgos que la empresa deberá designar para llevar a cabo el protocolo de seguridad será la que determine qué hacer.

Zonas comunes

Uso individual del ascensor



En los aseos de uso común se evitará el uso de toallas y se pondrán dispensadores de papel de secado o secador de mano. Otra zona común muy concurrida son los ascensores. En este caso se pide que su uso se haga de manera individual o compartir en el caso de que esas personas se alojen juntas. En cuanto a las piscinas, ayer se supo que el CSIC ve muy improbable el contacto en el agua, por lo que pronto se sabrán cuáles serán las recomendaciones para su uso. Si el hotel cuenta con gimnasios se tiene que garantizar la distancia de seguridad. Si no se pudiera, deberá cerrarse provisionalmente y ofrecer tablas de entrenamiento a los clientes. En el caso de que se pueda ofrecer su uso, los clientes usarán toalla en todos los equipamientos deportivos así como arrojarla al final del entrenamiento en un cesto común para su desinfección después. En el caso de las fuentes de agua, serán precintadas si no se activan automáticamente.

Actividades y eventos

Ventilación de salas durante dos horas



En cuanto a las actividades de animación, más propios de los hoteles de playa, todas ellas se harán respetando la distancia de seguridad. Además, se deberá desinfectar el material utilizado en cada una de las actividades. Para los eventos, el borrador establece que aquellas zonas designadas para las celebraciones se tendrá que ventilar dos horas antes.

