



Hotel Ardea Purpurea Lodge - Doñana

NORMAS DE USO DE ZONAS COMUNES Y RESTAURANTE

Siguiendo las últimas recomendaciones indicadas por expertos y directrices marcadas por el Gobierno, debemos adaptar nuestra forma de trabajo que hasta ahora se ha llevado a cabo en Ardea Purpurea. Así minimizaremos el contacto con el personal de restaurante y garantiremos, entre todos, un servicio seguro para todos:



Para un correcto funcionamiento de nuestro restaurante y para que usted pueda disfrutar del mejor servicio y atención, sería recomendable la **reserva previa** de mesa para desayunos, almuerzos, meriendas y cenas.



A la llegada dispondrán de **gel desinfectante** para las manos, el cual deberá ser utilizado por los clientes que deseen hacer uso del restaurante.



Se recomienda, en la medida de lo posible, **realizar el pago mediante el sistema 'contactless'** (tarjetas, móviles o relojes inteligentes) o mediante el pago de tarjeta convencional.



Aunque todas nuestras instalaciones se desinfectarán constantemente, se ruega a los usuarios tocar lo mínimo posible las zonas de mayor contacto.



Se recomienda mantener la distancia de seguridad con otros clientes, así como con el personal del hotel y restaurante.

- Con respecto a la utilización del aseo, 'su ocupación máxima será de una persona, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante' (Art. 6.5 Disposición 4911 del BOE núm. 130 de 2020).
- Todos los jardines y zonas exteriores del hotel estarán abiertos y a su disposición, recomendamos su uso siguiendo las recomendaciones de las autoridades competentes.

Estas medidas pueden ser modificadas según dispongan las autoridades.

Todos juntos haremos que esto pase. ¡Gracias!

PROTOCOLOS DE DESINFECCIÓN ZONAS COMUNES Y RESTAURANTE

Los protocolos de desinfección llevados a cabo en nuestras instalaciones complementan a los que ya realizábamos anteriormente. Las nuevas medidas tomadas son recomendaciones dadas por el Ministerio de Sanidad.



Desinfección y limpieza frecuente de las zonas más concurridas tanto por clientes como por trabajadores, aplicando los productos y en las formas establecidas por la autoridad competente.



Desinfección con Ozono tanto en zonas comunes, además de cocinas, almacenes cámaras frigoríficas, etc.



Lavado de textil, cubertería y menaje a 60°. Disponemos de certificado de desinfección según normativa, por parte de lavandería.



Ventilación frecuente de zonas comunes.



Limpieza frecuente de filtros.

Todos los elementos, que pudieran ser comunes para los clientes se han eliminado, como cartas de restaurante, servilleteros, etc. Por ello, ponemos a su disposición los siguientes Códigos QR donde podrá encontrar nuestra carta de Restaurante y de Vinos.

Carta de Restaurante



Carta de vinos



Puede obtener una información más detallada sobre las 'Recomendaciones de uso' y las 'Medidas de desinfección' en nuestra página web: www.ardeapurpurea.com

¡Gracias por su colaboración!