



18 Septiembre 2009

*Está dirigido a los trabajadores y especialmente a los clientes, y contempla medidas tanto de prevención como de actuación en todas las instalaciones*

## **HOTEL WINE OIL SPA VILLA DE LAGUARDIA Y CENTRO TEMÁTICO DEL VINO VILLA LUCÍA IMPLANTAN UN PLAN INTEGRAL PARA LA GRIPE A**

*Incluye instalación de decenas de dispensadores de jabón en todas las instalaciones, reparto de toallitas higiénicas en las zonas de restauración y existencia de termómetros en recepción*

**El Hotel Villa de Laguardia\*\*\*\*, su 'Wine Oil Spa', y el Centro Temático del Vino Villa Lucía, ubicados en la localidad alavesa de Laguardia, han adaptado todas sus instalaciones a las directrices marcadas por la autoridades sanitarias nacionales e internacionales para combatir la Gripe A o H1N1, y han implantado un plan de prevención y de actuación ante la posible aparición de casos en la próxima campaña.**

La inminente llegada de la temporada de gripe y los planes diseñados por las administraciones para prevenir y actuar contra la **Gripe H1N1**, más conocida como **Gripe A**, se ha traducido en la adopción de un plan específico por parte del Hotel Villa de Laguardia, incluido su 'Wine Oil Spa', así como el **Centro Temático del Vino Villa-Lucía** (ambos ubicados en la localidad alavesa de Laguardia). Estos establecimientos se convierten así en algunos de los primeros en implantar un conjunto de actuaciones contra esta enfermedad.

El *Plan de Prevención y Criterios Básicos de Actuación* implantado ha sido elaborado por la dirección de los establecimientos siguiendo las directrices de la Organización Mundial de la Salud, el Ministerio de Sanidad y Política Social, así como del informe específico para el sector hotelero elaborado por el doctor *J. Crespi*, por parte de la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT) y el doctor *J. Ferrer*, de la Asociación Empresarial Hostelera de Benidorm y de la Costa Blanca (HOSBEC)

### **Líneas básicas de actuación.**

El plan incide en las especificidades del sector hotelero y de alojamiento turístico que, entre otras cuestiones, supone un espacio en el que los **clientes permanecen de forma temporal de manera muy estrecha y donde se produce una importante interacción entre clientes y trabajadores**, que además está basada en la hospitalidad y el trato humano.

Como es imposible evitar el trato con clientes o trabajadores enfermos, estos establecimientos dan desde ahora una enorme importancia a la prevención, tanto en recepción, con **vigilancia** de posibles clientes enfermos, **equipamiento** del botiquín con medicamentos específicos y mascarillas, batas, etc, pero también con distintas **medidas de distanciamiento social e higiene** (evitando abrazos, besos, manteniendo separación corporal superior a un metro,

---

Para más información y material gráfico: Departamento de Comunicación de **RV EDIPRESS**

Ejecutivo de Cuenta: **Álvaro Martín** ([alvaro.martin@rvedipress.com](mailto:alvaro.martin@rvedipress.com))

Tfno.: **91 730 82 15** Fax: **91 730 81 93** Web: [www.rvedipress.com](http://www.rvedipress.com)

Agencia de Comunicación y Publicidad de **Hotel Villa de Laguardia y del Centro Temático Villa-Lucía.**



procediendo a lavarse las manos hasta ocho veces durante la jornada laboral) o procediendo a mantener medidas de desinfección específicas, aireamiento constante o reforzando la prohibición de fumar entre los trabajadores. Pero todo ello “evitando la descortesía” y cuidando el buen trato al cliente que siempre ha caracterizado a estos establecimientos.

Por supuesto, la prevención pasa por un exhaustivo tratamiento y desinfección del agua, control de aires acondicionados, mantenimiento de los procedimientos habituales de limpieza especialmente en la áreas infantiles y de restauración, así como el uso de los recientemente instalados **dispensadores de geles bactericidas y desinfectantes**, que ya se pueden utilizar en el restaurante, cafetería, cocina, recepción, descansillos, etc. **Dichos dispensadores contienen una solución apta para los niños y con contenido no alcohólico para evitar posibles accidentes por ingestión.**

### **Actuación ante aparición de casos.**

El otro gran eje de plan es la actuación ante la aparición de enfermos, ya se trate de casos esporádicos o un grupo de ellos. Si se trata de un trabajador, el abandono del puesto ha de ser inmediato, mientras que si se trata de un cliente dependerá de si no es necesario su ingreso. En ese caso podrá permanecer en el hotel, pero en régimen de auto-aislamiento en su habitación, no pudiendo compartir baño o elementos de higiene. Todas aquellas personas, trabajadores o clientes, que entren en contacto con una persona afectada contarán con las medidas y los materiales higiénicos necesarios, con los que ya cuenta el hotel.

Si se tratase de un grupo de afectados, la información a las autoridades sanitarias ha de ser inmediata y serán ellas las que analizarán y propondrán las acciones, aunque en todo caso lo que ha de primar es la información tanto para clientes como afectados.

### **El día a día.**

Finalmente, este Plan de Actuación del **Hotel Villa de Laguardia** y el **Centro Temático del Vino de Villa-Lucía** incluye una serie de recomendaciones específicas de limpieza, como lavado de manos, higiene respiratoria, utilización de mascarillas y batas, o actuaciones de limpieza y desinfección de estancias de un cliente que ha contraído la enfermedad.

En definitiva, un completo plan de actuación y prevención que, aportando las totales garantías para evitar y combatir la Gripe A, trata de mantener en todo momento la calidad del servicio, la atención al cliente y las comodidades de unos establecimientos de referencia.

**Información y Reservas: 945 600 560.**

**[www.hotelvilladelaguardia.com](http://www.hotelvilladelaguardia.com)**

**[www.wineoilspa.com](http://www.wineoilspa.com)**

**[www.villa-lucia.com](http://www.villa-lucia.com)**