

HOTELES Gargallo

Porque tu seguridad nos importa

Feel Safe

WWW.GARGALLOHOTELS.ES



Nuestro compromiso es que disfrutes de tu estancia con tranquilidad y sin preocupaciones, por ello, en todos nuestros hoteles, hemos desarrollado diferentes protocolos que aseguren tu salud y bienestar en la lucha contra el COVID-19.

Para conseguirlo, se han evaluado todos los riesgos y se han adoptado todas las medidas necesarias para la protección de nuestros clientes y trabajadores.

Feel Safe

Comité de Seguridad y Salud

Se ha creado un Comité de Seguridad y Salud encargado de realizar los diferentes protocolos y de realizar el seguimiento de los mismos. Dichos protocolos están sujetos a continuos cambios a raíz de la evolución de la pandemia y en beneficio de la seguridad de nuestros clientes.



Seguridad de nuestros clientes

Para la seguridad de todos nuestros clientes se han implantado nuevos procesos y protocolos de actuación que garanticen su bienestar sin alterar la calidad de su experiencia en cualquiera de los Hoteles que forman Grupo Hotelero Gargallo. Nosotros, cuidamos de ti porque tu seguridad importa.

Formación de todo nuestro equipo

Todo nuestro equipo ha realizado cursos de riesgos laborales adaptados al COVID-19 y disponen de todos los EPI's para su seguridad y protección. Además, se renovarán cada poco tiempo para disponer de toda la información nueva necesaria para asegurar el mejor de los servicios.



Reducción de todos los riesgos

Para reducir más los riesgos de contacto entre nuestros clientes, se fomenta la utilización de utensilios desechables, pagos mediante tarjeta y uso de cartas online entre otros.

Nos aseguramos de que toda la información llegue con antelación a todos nuestros clientes para que su experiencia sea excepcional.

Colaboración Estratégica con Proder

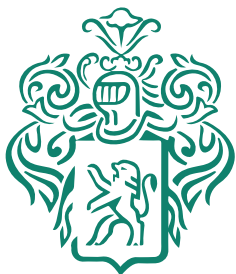
Fabricante de productos, sistemas y servicios para la higiene y desinfección profesional y fundada en 1982. Todos los protocolos aplicados en la limpieza y desinfección han sido diseñados en colaboración con Proder siguiendo en todo momento las recomendaciones sanitarias.



Colaboración Estratégica con Elis

Elis, fiel empresa colaboradora con Grupo Hotelero Gargallo, líder multiservicio y con una experiencia de más de un siglo. Su certificado nos garantiza que la ropa de cama y toallas utilizadas por nuestros clientes, son debidamente desinfectadas y lavadas a una temperatura correcta.





Las medidas adoptadas se aplicarán mediante protocolos diferenciados entre las distintas zonas del hotel.

Estos se dividen en “Acceso al Hotel”, “Zonas Comunes”, “Habitaciones”, “Restauración” y “Mantenimiento.

Los protocolos podrán variar conforme la evolución de las normativas y recomendaciones del Ministerio de Sanidad.

Feel Safe

Acceso al Hotel

El acceso en todos nuestros Hoteles Gargallo contará con un estricto protocolo con el propósito de que nuestros clientes se sientan seguros a su llegada al Hotel, asegurando que dichas instalaciones permanecen desinfectadas. Para ello contamos con las siguientes medidas:

Instalación de **alfombras desinfectantes** en los accesos del Hotel que evitarán la entrada de agentes contaminantes.

Presencia de **estaciones de desinfección** con geles hidroalcohólicos con sensor automático.

Cartelería variada para indicar las medidas de seguridad más importantes.

Controlamos el aforo y colocamos **marcadores de distancia** para mejorar la seguridad del cliente y el distanciamiento interpersonal.

Mamparas protectoras en el mostrador para garantizar la distancia de seguridad.

Nuestros recepcionistas disponen de **mascarillas y todo el equipo de protección** necesario para atenderles con la máxima seguridad.

Disponemos de **termómetros digitales** para la toma de temperatura de nuestros clientes.

Desinfección de las tarjetas o llaves de acceso a las habitaciones

El transporte de su **equipaje** se realizará siguiendo los protocolos de seguridad.

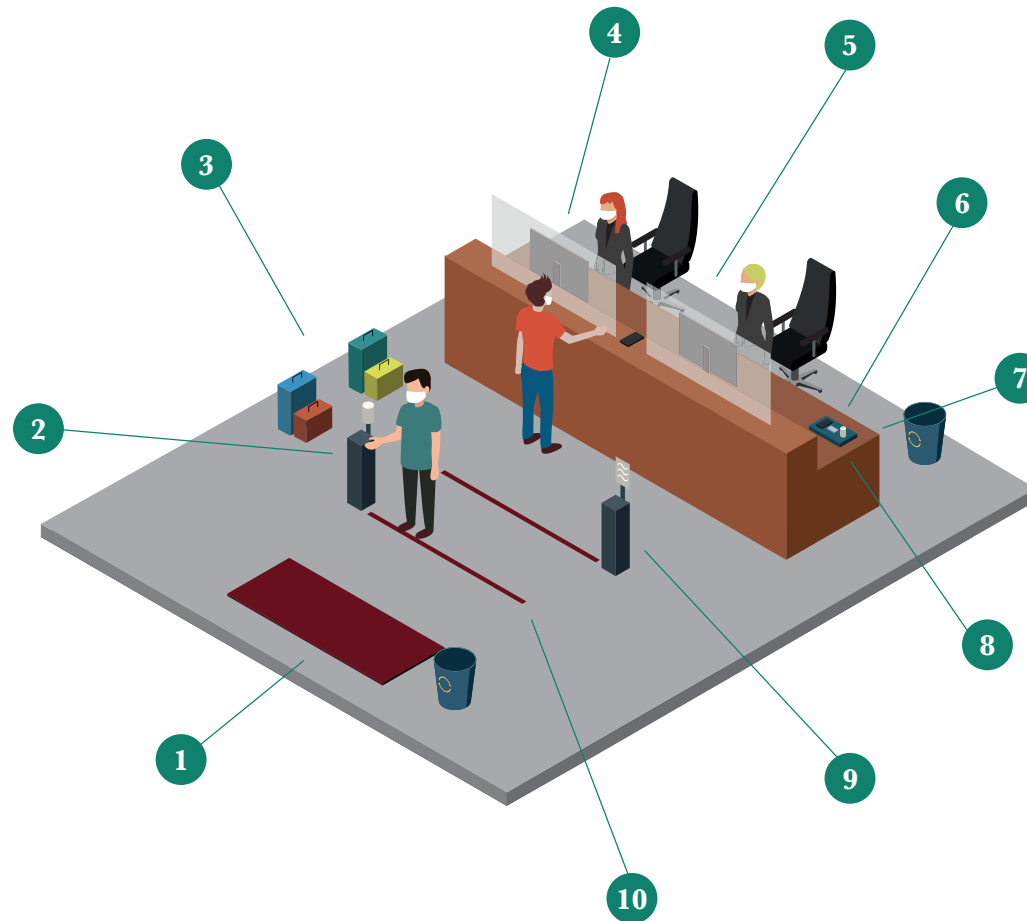
Fomentamos que nuestros clientes realicen sus **pagos mediante tarjeta contactless**.

Desinfección del datáfono entre uso de clientes.

Facilitación de **envío de factura por correo electrónico**.



Acceso al Hotel



- 1 Alfombras desinfectantes en los accesos al Hotel
- 2 Estaciones de desinfección en puntos estratégicos
- 3 Transporte de equipaje con protocolo de seguridad
- 4 Mamparas de protección y uso de mascarilla
- 5 Fomento del uso del pago con tarjeta contactless
- 6 Termómetros digitales para toma de temperatura
- 7 Facilitación de envío de la factura por correo
- 8 Desinfección del datáfono, llaves y otros
- 9 Cartelería variada con información importante
- 10 Control de aforo y marcadores de distancia

Zonas Comunes

Todas las zonas existentes en nuestros Hoteles, antes de su reapertura, están siendo correctamente desinfectados a fondo. Junto a las recomendaciones de nuestro colaborador Proder, se han realizado una serie de protocolos de limpieza y desinfección en los que utilizando productos autorizados por el Ministerio de Sanidad y, con los que aumentando la frecuencia de limpieza, se asegura un mayor control en la desinfección.

Las estancias comunes son **frecuentemente ventiladas y desinfectadas**.

Revisión y limpieza constante de filtros de ventilación, superficies comunes y mobiliario de zonas comunes como botonadura de ascensores, manivelas, barandillas y otros.

Adecuación de los espacios al aforo pertinente para salvaguardar las **distancias de seguridad** así como control del **flujo de circulación**.

Presencia de **estaciones de desinfección** con geles hidroalcohólicos.

Acceso a la información mediante **pantallas y cartelería variadas**.

Reducción del aforo en los ascensores (siempre que no formen parte de una misma unidad familiar o se haga uso de equipos de protección).

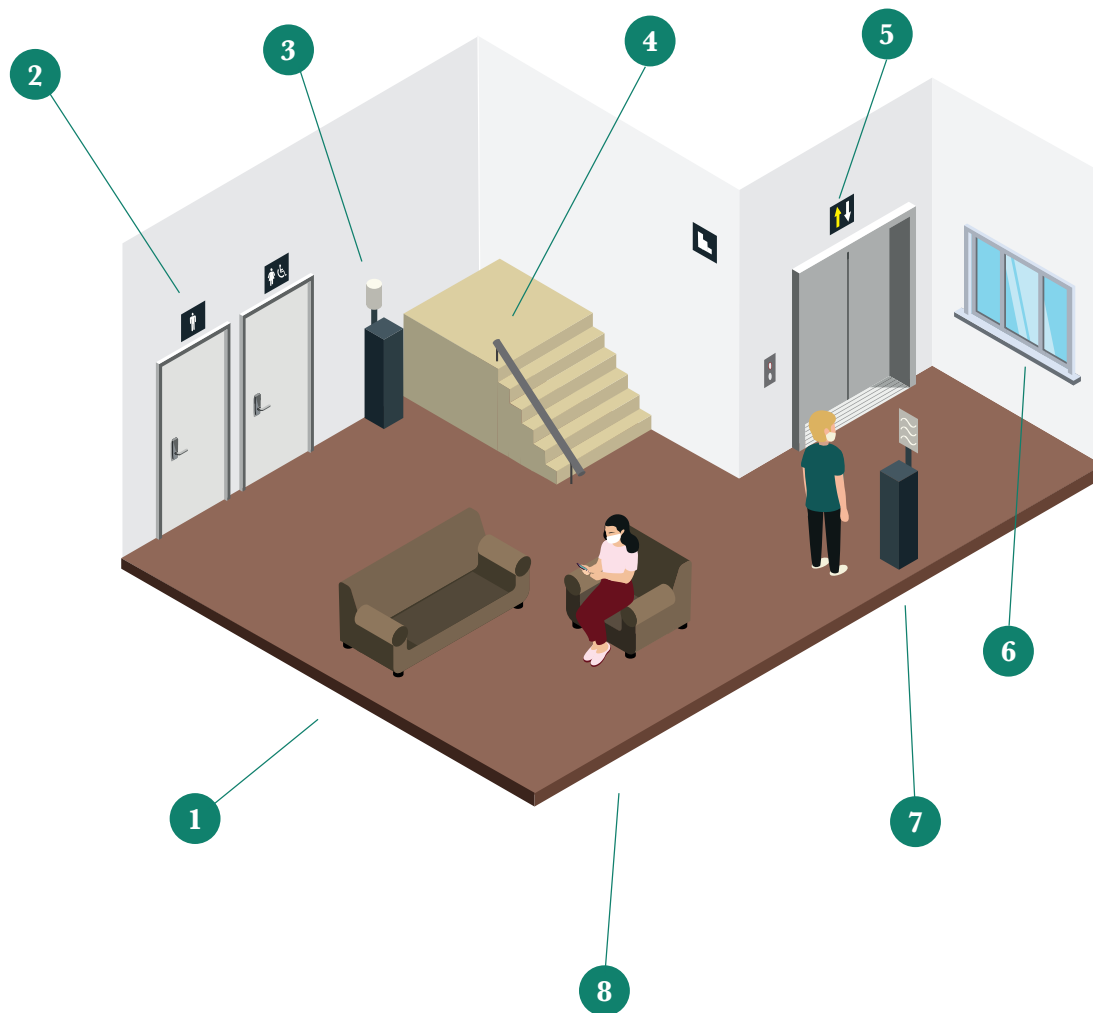
Nuestros aseos comunes son desinfectados como mínimo las seis veces al día que marca el Ministerio de Sanidad.

En cuanto a las zonas comunes como **gimnasios, piscinas, jardines** y otros espacios presentes en algunos de nuestros Hoteles, se tomarán las **medidas pertinentes de acuerdo al Ministerio de Sanidad**.

Control exhaustivo por parte de nuestro **Comité de Seguridad y Salud**, de que todas las medidas se están implantando de forma correcta.



Zonas Comunes



- 1 Adecuación del espacio al aforo
- 2 Aseos comunes desinfectados
- 3 Estaciones de desinfección en puntos estratégicos
- 4 Revisión y limpieza constante del mobiliario, barandillas, botones, etc.
- 5 Reducción del aforo en los ascensores
- 6 Estancias frecuentemente ventiladas
- 7 Acceso a la información mediante cartelería
- 8 Las zonas comunes como gimnasios, piscinas, jardines u otros, tendrán las medidas pertinentes de acuerdo al Ministerio de Sanidad.

Habitaciones

La seguridad de nuestros clientes es lo más importante. Hemos realizado protocolos que garantizan la correcta limpieza e higienización de las habitaciones. Utilizamos productos autorizados por el Ministerio de Sanidad y, seguimos las directrices de nuestro colaborador Proder.

Las habitaciones son ventiladas antes de su desinfección completa.

Desinfección exhaustiva de todo el mobiliario y de suelos y paredes entre otros.

Atención especial a interruptores, pomos, mandos, teléfono, secador de pelo, grifería y otros puntos de contacto frecuentes, **utilizando productos virucidas**.

La ropa de cama y las toallas vienen debidamente desinfectadas y protegidas, habiéndose lavado y desinfectado a una temperatura superior a 68°C. Contamos con el **certificado de nuestro colaborador Elis**. Toda la ropa de cama y toallas utilizadas son **retiradas en bolsas precintadas** y depositadas en contenedores que eviten la contaminación cruzada.

Las cortinas y el resto de textil son desinfectados con vapor.

Todos los elementos que podrá encontrar dentro del **armario** han sido **higienizados**.

Eliminación de elementos decorativos y textil que no garanticen una desinfección.

Amenities dentro de una bolsa higienizada y precintada así como **papelera con pedal y doble bolsa y, vasos desechables**.

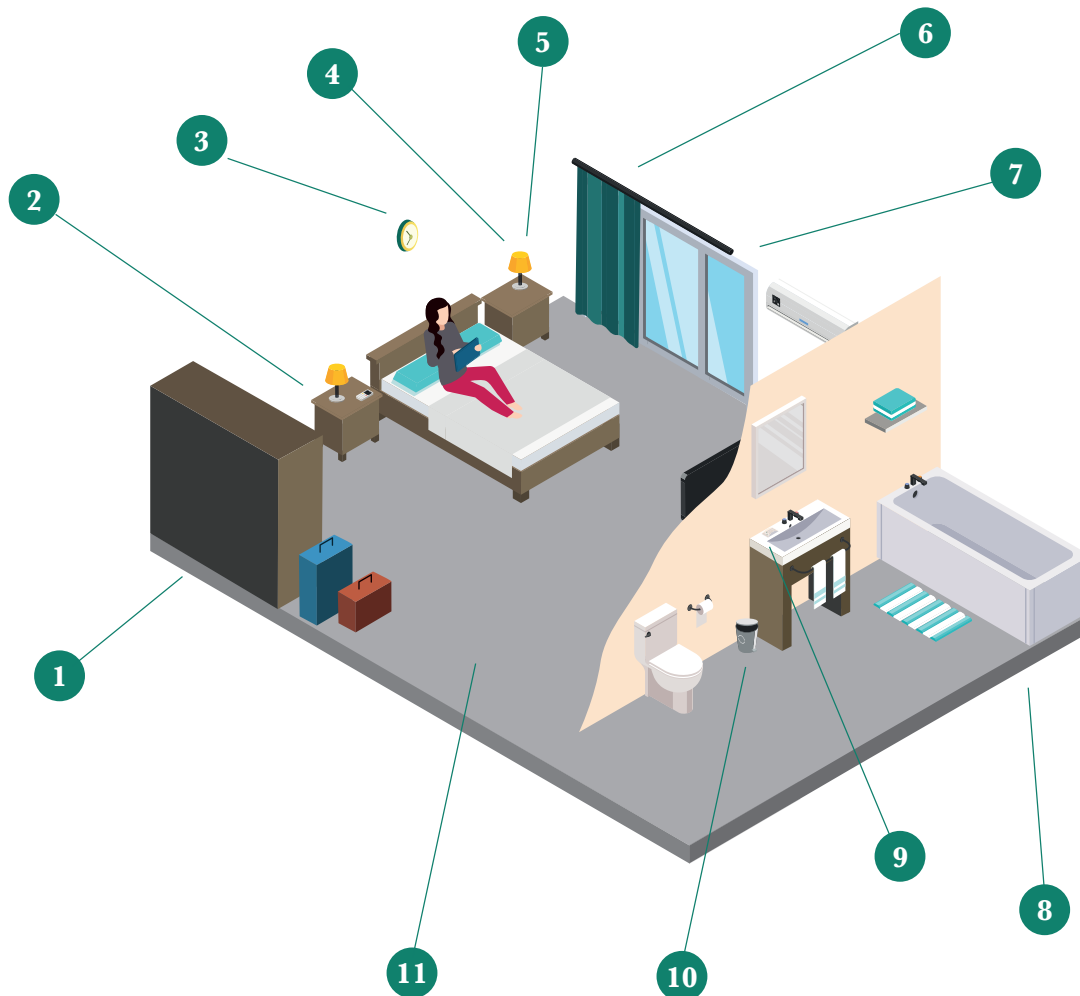
Todas las superficies del baño son desinfectadas a fondo.

Nuestro personal finaliza la desinfección con **limpieza con Ozono** y, se ha **aumentado el tiempo** en los programas de limpieza.

Todo nuestro equipo ha realizado un **curso de riesgos laborales adaptados al COVID-19** y disponen de EPI's para su seguridad y protección.



Habitaciones



- 1 Elementos del interior del armario higienizados
- 2 Atención especial a mandos, teléfono, etc.
- 3 Aumento del tiempo de limpieza en la habitación
- 4 Desinfección exhaustiva del mobiliario
- 5 Eliminación de elementos decorativos y textil
- 6 Cortinas y textil desinfectados con vapor
- 7 Habitaciones correctamente ventiladas
- 8 Superficies del baño desinfectadas a fondo
- 9 Amenities en bolsa higienizada y precintada
- 10 Papelera de doble bolsa con pedal
- 11 Limpieza con Ozono para finalizar

Restauración

En nuestros departamentos de restauración se han adoptado nuevas medidas para garantizar la seguridad de nuestros clientes respetando la calidad que siempre nos ha caracterizado.

Limpieza exhaustiva de las zonas de tránsito, del mobiliario y utensilios utilizados.

Fomentamos el uso de **vajilla desechable** en cuanto a mantelería, servilletas y otros.

Presencia de **estaciones de desinfección** con geles hidroalcohólicos.

Nuestro personal dispone de **mascarillas y todo el equipo de protección** necesario para atenderles con la máxima seguridad.

Controlamos el aforo y redistribución del mobiliario para mejorar la seguridad del cliente y el **flujo de circulación**.

Utilización de monodosis para evitar la manipulación de elementos por varios clientes.

Servicio de desayuno, comida y cena en **formato de consumo individual**, con posibilidad de **servicio en la habitación** con la máxima garantía de seguridad.

Fomentamos el **uso de cartas online o desechables** para evitar la manipulación de elementos por varios clientes.

Controlamos el **recibo de mercancía** de nuestros proveedores y su **correcta trazabilidad**.

Nuestro personal **salvaguarda las distancia** entre ellos mismos o entre los clientes.

Realización de **protocolos concretos** para todos nuestros trabajadores que se van actualizando conforme las medidas de sanidad cambian.



Restauración



- 1 Controlamos el aforo para mejorar la seguridad
- 2 Estaciones de desinfección en puntos estratégicos
- 3 Ventilación de la estancia con mayor frecuencia
- 4 Utilización de monodosis que eviten la manipulación
- 5 Fomentamos el uso de cartas online o desechables
- 6 Mamparas de protección y uso de mascarilla
- 7 Posibilidad de servicio en la habitación o para llevar
- 8 Marcadores de distancia para mejorar la seguridad
- 9 Control en el recibo de mercancías
- 10 Fomentamos el uso de vajilla desechable

Mantenimiento

Nuestro departamento de mantenimiento sigue un estricto protocolo para corroborar que las medidas tomadas sean efectivas. Además también siguen una serie de pautas de seguridad e higiene.

Nuestro personal de mantenimiento dispone de **mascarillas y todo el equipo de protección** necesario para atenderles con la máxima seguridad.

Todo el equipo mantiene la **distancia interpersonal** .

Aumento de la frecuencia de **limpieza en los filtros y rejillas de ventilación** con productos virucidas y de vapor

Aumento en la frecuencia del **control del cloro** en los terminales de agua fría y caliente.

Control exhaustivo de la **temperatura de nuestros lavavajillas** para asegurar una limpieza a más de 80°C



HOTELES Gargallo

Porque tu seguridad nos importa

Web Oficial mejor precio garantizado

www.gargallohotels.es

Hoteles en Barcelona

reserve@gargallohotels.es | 932689070

Hotel en Reus (Tarragona)

gaudi@gargallohotels.es | 977345545

Hoteles en Aragón

reserve.aragon@gargallohotels.es | 978602300

Feel Safe