

EN HOTEL CONDES DE BARCELONA QUEREMOS CUIDARTE

La tranquilidad de nuestros huéspedes es siempre lo primero. Por eso hemos trabajado para poder obtener la certificación SAFEGUARD de Bureau Veritas, que acredita que nuestro hotel ha alcanzado los estándares de seguridad y protocolos de limpieza más exigentes y constata que hemos reabierto cumpliendo con las medidas de seguridad y salud frente al COVID-19. Para que disfrutes de tu estancia con nosotros con toda la tranquilidad.



Incremento de limpieza y desinfección

- Áreas comunes
- Elementos de uso frecuente
- Ascensores
- Habitaciones
- Desinfección de mesas, sofás y sillas después de cada servicio de restauración
- Ruedas y manetas de maletas y otros artículos de nuestros clientes



Redistribución de espacios y aforos

- Distancia de seguridad requerida en la interacción con otras personas
- Reducción de aforos en zonas de uso común, bares y restaurantes
- Recorridos seguros para garantizar el distanciamiento entre personas
- Señalización y cartelería específica
- Pantallas de protección en espacios donde no se puede garantizar la distancia de seguridad



Servicios de Restauración

- Estrictos protocolos de seguridad en los procesos de entrega, preparación y consumo de productos
- Sustitución de cartas por códigos QR de acceso desde dispositivos portátiles de fácil desinfección
- Desayuno a la carta servido en el Restaurante por el personal del hotel con la excepción de presentaciones individuales y mono dosis cerradas
- Desayuno adaptado en habitación para aquellos clientes que deseen quedarse en su espacio



Elementos de protección personal

- Gel desinfectante en zonas comunes y baños públicos de clientes
- Kit de protección personal para todos los huéspedes: mascarilla, gel y toallitas desinfectantes
- Equipos de protección para todos los empleados: pantallas, mascarillas, guantes
- Personal formado para aplicar protocolos y prácticas de seguridad adaptados a las regulaciones sanitarias



Eventos y reuniones

- Dispensador de gel Hidroalcohólico en cada sala
- Desinfección diaria de manteles y sillas
- Alfombras desinfectantes a la entrada de los salones
- Montaje de la sala teniendo en cuenta los aforos permitidos
- El coordinador de eventos del hotel estará disponible para contactar directamente a través de su propio dispositivo, para ayudarlo con sus solicitudes durante el evento
- Todos los alimentos y bebidas se servirán respetando los estrictos procedimientos de seguridad alimentaria



Desinfección y purificación de aires y aguas

- Aumentamos la frecuencia de los sistemas de ventilación y limpieza de filtros
- Protocolos de saneamiento de aguas con mayor frecuencia
- Piscina tratada con niveles de cloro que garanticen la desinfección frente a virus y bacterias