



Garantía de higiene y sostenibilidad:

Nuestro mayor compromiso es garantizar la máxima higiene en nuestros hoteles sin dejar de lado la sostenibilidad. Con este objetivo reforzaremos nuestras medidas de higiene en los siguientes 4 espacios:

- 1. Habitaciones**
- 2. Áreas comunes y piscinas**
- 3. Restaurantes y Bares**
- 4. Zonas internas**

1. Habitaciones

- Las llaves para acceder a las habitaciones estarán previamente desinfectadas.
- La lencería (toallas y ropa de cama) cumplen con todas las garantías de higiene. Contamos además con el certificado de higiene de la Lavandería Polarier.
- Todos los elementos de la habitación están higienizados con los productos más efectivos para la desinfección.
- Los productos de higiene (amenities) son desechables y no reutilizables
- El mando a distancia de la TV está dentro en una bolsa de 1 solo uso.

2. Áreas Comunes y Piscinas

- Hemos reforzado y ampliado la frecuencia de la limpieza y desinfección en áreas comunes (lobby, recepción, baños, etc..).
- Hemos instalado dispensadores de gel hidroalcohólico desinfectante en todas las áreas comunes del hotel (recepción, restaurante, bar, gimnasio, etc..).
- Medición de temperatura. Disponemos de termómetros láser para tomar la temperatura a todos los huéspedes que lo soliciten.
- Las hamacas y el resto de mobiliario de la piscina se desinfectan a fondo cada día. Garantizamos la distancia de seguridad entre hamacas.
- Para mayor seguridad, protección y control de acceso se ha procedido a anular la animación del hotel.

3. Restaurantes y Bares

- Todos los muebles y elementos decorativos de nuestro restaurante y bar son totalmente desinfectados después de cada servicio. Siempre manteniendo la distancia de seguridad entre mesas.
- Nuestro personal con atención directa al cliente trabaja siempre con mascarilla o pantalla facial y guantes donde es necesario.
- Las cartas estarán a disposición de nuestros clientes en formatos que garanticen la máxima higiene.
- La vajilla se desinfecta en lavavajillas, con productos altamente viricidas y a más de 80 grados.
- Antes de entrar en el restaurante, todos los huéspedes deben desinfectarse las manos con el gel hidroalcohólico ubicado en la entrada.
- Nuestro desayuno, almuerzos y cenas se ofrecerán en formatos que garanticen la mejor calidad y la máxima higiene a nuestros huéspedes.

4. Zonas Internas

- Todos nuestros empleados han sido formados y conocen a la perfección todas las normas de higiene y seguridad necesarias para garantizar no solo la protección de nuestros huéspedes sino también para los que formamos el equipo de Ola Hotels.
- Nuestros equipos disponen de protocolos operativos de mejora que les permite estar informados y actualizados de forma continua.
- Todos nuestros empleados irán protegidos con los EPIS correspondientes. Hemos colocado dispensadores de gel hidroalcohólico en todas las zonas internas de los hoteles.

Además, **Ola Hotels** ha creado un Consejo de limpieza global para enfocarse en el desarrollo del siguiente nivel de normas de limpieza global, reglas de hospitalidad y comportamientos. El consejo incluye a expertos locales y externos en limpieza de habitaciones, seguridad alimentaria, bienestar de empleados, enfermedades infecciosas, saneamiento y tecnología en protección.

La Dirección