



SEGURIDAD Y TRANQUILIDAD DURANTE TUS VACACIONES

En **Be Live Hotels** estamos comprometidos con la **seguridad**; cuidar a nuestros empleados, huéspedes y colaboradores continúan siendo nuestra máxima prioridad.

Para ello, hemos desarrollado una serie de medidas para garantizar que puedas disfrutar de tu próxima estancia en nuestros hoteles con total tranquilidad, con **estricto cumplimiento de las instrucciones y recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y de las normas locales** diseñadas por las autoridades competentes de los países donde están ubicados nuestros hoteles, además de:

- Personal especializado, formado y equipado con medidas de protección
- Creación de equipos de gestión especializados en cada uno de los hoteles
- Implementación de procedimientos POSI (Prevención de propagación de infecciones) en cada uno de los hoteles



Estándares de higiene

- Estamos reforzando las labores de limpieza y desinfección en todos y cada uno de los espacios de los hoteles, como habitaciones, zonas comunes, áreas de trabajo del personal, elementos que pueden venir del exterior (como por ejemplo los equipajes), con especial incidencia en las superficies de contacto y extremando las medidas de seguridad, siguiendo protocolos específicos de limpieza y desinfección para cada una de las zonas del hotel
- Habitación desinfectada para cada nuevo huésped, con protocolo específico de limpieza de textiles en lavanderías, así como con asignación de tiempo sin uso de la habitación entre un cliente y otro
- Se intensifica y refuerza la limpieza y desinfección de las zonas comunes
- Uso de productos homologados, de proveedores certificados, que garanticen la desinfección
- Ponemos a disposición del huésped y de los trabajadores múltiples dispensadores de gel hidroalcohólico homologado y de uso obligatorio en numerosas zonas de nuestros hoteles
- Uso de equipos de protección (mascarillas, guantes) por parte del personal del hotel
- Se realizarán controles de temperatura con termómetros infrarrojos tanto a empleados como a proveedores
- Sistemas de protección en las recepciones y mostradores del hotel



Restauración y seguridad alimentaria

Las áreas y servicio de restauración también estarán readaptados para una máxima seguridad, cuidando, como siempre, la calidad y variedad de la oferta gastronómica. Para ello:

- Mantendremos la distancia de seguridad entre mesas, reduciendo y controlando el aforo. Horario ampliado de apertura de los restaurantes para garantizar un aforo apto para mantener las distancias
- Servicio gastronómico adaptado que garantiza la seguridad de nuestros huéspedes y empleados: se priorizarán las porciones individuales/ monodosis, el servicio a la carta y el show cooking, con servicio de bebidas en mesa
- Refuerzo del Room service para aquellos huéspedes que prefieran esta alternativa



Control de aforo y distancia de seguridad

- Velaremos porque se respete la distancia de seguridad interpersonal (como mínimo, de 2 metros) tanto de huéspedes como de colaboradores dentro del hotel
- Aforos máximos revisados y adaptados para todas las zonas comunes: recepción, spa, gimnasio, restaurantes, piscinas, con distancia aumentada entre hamacas, sillas y mesas de los restaurantes, o con marcas que señalizan la distancia que se debe guardar
- Diferentes servicios con reserva previa (spa, gimnasio)

