

## Notre nouveau plan d'hygiène et l'ensemble de nos mesures pour vous assurer un séjour en toute sécurité chez notre Hotel.

### 01.

Respect de la nouvelle réglementation sur l'éloignement social et la protection individuelle.

- Déploiement d'un plan d'urgence supervisé par le GSME, entité de prévention de la sécurité et de la santé.
- Nous avons réduit la capacité de nos restaurants: Índigo, El Pati Verd et notre Cafeteria Carlemany ainsi que les 7 salles de réunion et autres espaces selon la réglementation en vigueur.
- Nous proposons des distributeurs gratuits de gel hydro-alcool pour votre confort et votre sécurité dans tout l'hôtel.
- Disponible sur demande, nous offrons à nos clients des kits de santé et de sécurité gratuits comprenant: un masque facial / gel hydroalcoolique et des gants.
- Nos employés disposent des EPI nécessaires pour effectuer leurs tâches en toute sécurité et ont été formés aux bonnes pratiques afin de minimiser tout risque de contamination.

### 02.

Protocoles de nettoyage et de désinfection.

- Augmentation de la fréquence de nettoyage dans les parties communes et les salles de bain publiques.
- Le processus de nettoyage dans les chambres, les espaces publics et communs, les salons et les points de vente d'aliments et de boissons est amélioré par l'utilisation de la désinfection par nébulisation.
- Le linge (lit + salle de bain) ainsi que la nappe de restaurant sont lavés dans une laverie certifiée AENOR avec la norme UNE-EN 14065 sur la biocontamination des textiles.
- La vaisselle et les couverts de nos restaurants passent par un processus de lavage et de séchage Winterhalter à 80°.
- Nous avons retiré tous les matériaux non essentiels des chambres qui seront livrés sur demande par nos clients. Les documents supprimés comprennent: les articles d'écriture, les produits du minibar, un peignoir et des chaussons, des brochures d'information sur les services hôteliers et de restauration.
- Possibilité de nettoyer la pièce "à la demande".
- Désinfection de chaque table et chaise après chaque client sur les points de vente F&B.

### 03.

Procédures / communication « PaperLess et ContactLess ».

- Mise en place d'une APP pour communiquer avec nos clients avant / pendant et après votre séjour. Il vous permettra de vous enregistrer (Check-In / Out), de demander le service en chambre (Room Service), le nettoyage, de vérifier les menus du restaurant, le paiement ainsi que de recevoir la facture en pdf sur votre mobile ou par e-mail.
- Suppression des répertoires du service en chambre pour les proposer sur du contenu digitale dans votre nouveau TV Samsung 49 » avec technologie lynk Reach 4.0.
- Nous encourageons nos clients à réserver au restaurant Índigo via la plateforme en ligne disponible sur notre site.

### 04.

Mises à niveau et limitations de nos restaurants.

- Augmentation des heures de service du déjeuner dans notre restaurant Índigo. Le service du déjeuner se déroulera de 13h00 à 15h45.
- Nous commençons notre nouveau service Índigo Take Away. Pour faciliter votre service de ramassage, nous offrons 30 minutes de parking gratuit \* dans le parking Maragall. \* Pour les commandes supérieures à 30 €. Vous pouvez passer votre commande en ligne sur le site internet de l'hôtel.
- Le service de petit-déjeuner buffet passera à un service à la carte offert dans notre cafétéria ou terrasse extérieure ou dans notre restaurant El Pati Verd en fonction du volume de clients. Finalement et en fonction des besoins, nous vous proposerons un format de service de buffet assisté.