

# MEDITERRÁNEO BAY HOTEL SPA & RESORT

En un marco de excepción, en primera línea de playa, este exclusivo complejo ha apostado siempre por la innovación, la continua renovación de sus instalaciones y la creación de nuevos productos y servicios, obteniendo año tras año la Q de calidad internacional.



La máxima prioridad de la Familia Vázquez, en esta excepcional situación, es cuidar y velar por la seguridad de los clientes para que puedan disfrutar de unas vacaciones tranquilas y seguras. Es por ello que hemos implementado un programa *Cuidamos de ti* que incluye un plan de medidas para garantizar que puedas disfrutar de tu estancia en nuestro hotel con total tranquilidad.

Este plan consiste en:

## **Higienización y desinfección**

Se llevarán a cabo protocolos de limpieza y desinfección completa del hotel para la eliminación rápida de virus, bacterias y hongos.

Además de:

- ✓ Desinfección diaria de textiles a más de 60°C
- ✓ Adecuación del servicio de amenities para el huésped.
- ✓ Uso de nuevos materiales homologados, más seguros e higiénicos.
- ✓ Dispensadores de gel hidroalcohólico en todo el resort.

## **Seguridad y control en zonas comunes**

En zonas comunes como piscinas, buffet y otros espacios de mayor concurrencia se realizará una nueva disposición de elementos para garantizar las medidas de seguridad.

También llevaremos a cabo:

- ✓ Control de temperatura corporal.
- ✓ Medidas de protección para clientes y empleados.
- ✓ Nuevos protocolos en la recepción de mercancías de proveedores.

## **Zonas de agua**

El resort cuenta con 3.000 m<sup>2</sup> de zona acuática, lo que facilitará que los usuarios puedan cumplir con la normativa de distanciamiento social. Las zonas de agua, así como sus complementos, por ejemplo, las hamacas, serán desinfectadas tras su uso.

## **Adaptación del servicio de Restauración y Bares**

El hotel cuenta con cinco restaurantes, lo que garantiza que los clientes puedan disfrutar del servicio sin aglomeraciones, dejando la distancia de seguridad correspondiente entre cada comensal en cada uno de ellos. Nuestro buffet con show cookings constará de un mayor refuerzo, además de las medidas de seguridad necesarias (guantes, mascarillas). A través del código QR podrá ver desde su propio dispositivo las cartas de nuestros restaurantes.

Cabe añadir:

- ✓ Nuevos formatos de producto
- ✓ Desinfección de menaje, material, mantelerías.
- ✓ Reorganización operativa de los puntos de venta.

## **Formación y sensibilización**

Programas de formación y sensibilización para la autoprotección de los empleados sobre los nuevos protocolos por expertos higiénico-sanitarios.

## **Comunicación**

Se maximizará la comunicación de las normas y medidas con el fin de mantener informados a nuestros clientes.

## **Tecnología**

Se llevará a cabo la digitalización de procesos permitiendo:

- ✓ Reducción de contactos y riesgos
- ✓ Reducción en el tiempo de espera del Check-in.

## Ocio

Gracias a los grandes espacios de los que dispone el resort las actividades de ocio y entretenimiento podrán hacerse al aire libre, preferentemente, priorizando grupos reducidos. Para los más pequeños el nuevo *Kids Club* además de disponer de un espacio de 300 m<sup>2</sup>, ideal para evitar contactos, estará adaptado a las normas actuales de desinfección tras cada uso.