

Comunicat de premsa del Gremi d'Hotels de Barcelona Seguiment projecte "Hotels Salut" i abordatge crisi COVID-19

Barcelona 27 de març de 2020

En relació al projecte "Hotel Salut" el Gremi d'Hotels de Barcelona vol informar que:

- Pel que fa a la operativa dels "Hotels Salut", **el Consorci Sanitari de Barcelona i el Gremi d'Hotels de Barcelona han establert que els hotels tindran com a referència a un Hospital concret de la ciutat**, per atendre les seves necessitats d'allotjament, bé sigui per acollir pacients lleus de COVID-19 o per acollir al personal sanitari que està fent front a aquesta crisi sanitària.

- En el marc del projecte "Hotel Salut" **el sector hotelier de Barcelona ha posat, de moment, a disposició de les autoritats sanitàries de la ciutat al voltant de 2.500 habitacions**, repartides entre tots els hotels.

- Així mateix, **el Gremi d'Hotels de Barcelona ha mobilitzat els darrers dies més de 1.000 llits amb matalàs cedits pels seus establiments associats.**

Aquests llits s'han fet servir per cedir-los a diferents grans Hospitals de Barcelona i Província i, per cobrir la totalitat de llits que són necessaris als 4 Hospitals de Campanya que està habilitant l'Ajuntament de Barcelona en Pavellons Esportius de la ciutat.

L'atenció al client

L'entitat recorda que la ciutat disposa d'una xarxa d'establiments hotelers que cobreixen les necessitats essencials d'allotjament. Aquesta oferta serà l'oportuna i necessària en tot moment.

L'atenció als seus treballadors

El Gremi d'Hotels de Barcelona ha posat en marxa, conjuntament amb l'Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona (ESHOB), **una oferta formativa especial i específica per a professionals del sector**, pensada per facilitar la continuïtat de la formació i aprofitar aquests dies de confinament i aturada de l'activitat.

Aquesta formació **serà impartida en format online i serà totalment gratuïta.**

Les matèries formatives d'aquests cursos online seran totalment variades, però sempre específiques pel sector: cuina, sala, hoteleria, idiomes i, fins i tot, alimentació saludable, innovació i noves tecnologies, entre d'altres.

Informació dels cursos a: <https://www.eshob.com/new/eshoblive/>