

## **Comunicado de prensa del Gremi d'Hotels de Barcelona Seguimiento proyecto "Hoteles Salud" y abordaje crisis COVID-19**

Barcelona 27 de marzo de 2020

**En relación al proyecto "Hotel Salud"** el Gremi d'Hotels de Barcelona quiere informar que:

- En cuanto a la operativa de los "Hoteles Salud", **el Consorcio Sanitario de Barcelona y el Gremi d'Hotels de Barcelona han establecido que los hoteles tendrán como referencia a un Hospital concreto de la ciudad**, para atender sus necesidades de alojamiento, bien sea para acoger pacientes leves de COVID-19 o para acoger al personal sanitario que está haciendo frente a esta crisis sanitaria.

- En el marco del proyecto "Hotel Salud" **el sector hotelero de Barcelona ha puesto, de momento, a disposición de las autoridades sanitarias de la ciudad alrededor de 2.500 habitaciones**, repartidas entre todos los hoteles.

- Así mismo, **el Gremi d'Hotels de Barcelona ha movilizado los últimos días más de 1.000 camas con colchón cedidas por sus establecimientos asociados.**

Estas camas se han usado para cederlas a diferentes grandes Hospitales de Barcelona y Provincia y, para cubrir la totalidad de camas que son necesarias en los 4 Hospitales de Campaña que está habilitando el Ayuntamiento de Barcelona en Pabellones Deportivos de la ciudad.

### **La atención al cliente**

La entidad recuerda que la ciudad dispone de una red de establecimientos hoteleros que cubren las necesidades esenciales de alojamiento. Esta oferta será la oportuna y necesaria en todo momento.

### **La atención a sus trabajadores**

El Gremi d'Hotels de Barcelona ha puesto en marcha, conjuntamente con la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona (ESHOB), **una oferta formativa especial y específica para profesionales del sector**, pensada para facilitar la continuidad de la formación y aprovechar estos días de confinamiento y parada de la actividad.

Esta formación **será impartida en formato online y será totalmente gratuita.**

Las materias formativas de estos cursos online serán totalmente variadas, pero siempre específicas para el sector: cocina, sala, hotelería, idiomas e, incluso, alimentación saludable, innovación y nuevas tecnologías, entre otros.

**Información de los cursos en: <https://www.eshob.com/new/eshoblive/>**