

# El Hotel Botánico de Tenerife: muy activo en su interior a la espera de su próxima reapertura



► Un hotel que permanece cerrado desde el comienzo de la pandemia, pero continúa trabajando a diario en su interior para ofrecer múltiples mejoras en su próxima reapertura, que tendrá lugar el próximo 16 de diciembre

**REDACCIÓN | TRIBUNA DE CANARIAS**  
**C**on la llegada del coronavirus, los establecimientos hoteleros se vieron obligados a cerrar sus instalaciones, siguiendo la normativa de Sanidad de nuestro país, a la que también tuvo que acogerse el Hotel Botánico, un cinco estrellas gran lujo localizado en Puerto de la Cruz, al norte de Tenerife. Pero el Hotel Botánico, pese a permanecer cerrado durante todos estos meses, ha continuado estando muy vivo en su interior, convirtiendo la mala noticia del cierre en una oportunidad para volver, en su próxima reapertura, más reforzados que nunca en múltiples áreas.

Desde la propiedad del hotel, bajo la batuta de la familia Kiessling, y junto a la Dirección del mismo, se planteó desde el primer día un plan de acción para llevar a cabo mientras el hotel permaneciera cerrado, para conseguir, con la próxima apertura del hotel, una serie de mejoras que incluyen las siguientes:

► La acción más importante dada la coyuntura actual es la implantación y puesta en marcha de nuevos estándares reforzados de higiene y seguridad para el huésped durante su estancia, según la actual normativa Covid19. El hotel ha contado en este proceso con el asesoramiento de BIOLAB, empresa externa especializada en la implantación de todos los protocolos sanitarios en cumplimiento de la normativa Covid19, desde la

adaptación de los manuales de procesos operativos a la formación de todo el personal, para que la prioridad principal desde su apertura sea, siempre, la seguridad de cada huésped. Las novedades implantadas para el refuerzo de la seguridad del huésped incluyen el check-in online, llaves digitales o pago sin contacto.

► El hotel ha aprovechado su etapa de cierre para potenciar, desde el departamento de Recursos Humanos, los nuevos planes de formación de sus equipos en todas las áreas que implican la estancia completa del huésped en el hotel, actualizando los planes de formación, revisando los estándares de trabajo y creando nuevos planes de motivación y mejora de los equipos, que ya de por sí venían cumpliendo con los más altos estándares de servicio y calidad como pilar fundamental de la compañía, para que su regreso a la rutina laboral diaria no se vea afectado por la crisis actual que está viviendo el sector turístico.

► Otra de las principales tareas que se ha planificado durante este tiempo de cierre ha sido la actualización de instalaciones y puesta a punto de todas las zonas comunes y de uso privado para los huéspedes y el personal del hotel, con el diseño de un plan de mejora en las mismas que ya ha comenzado su puesta en marcha y que se prorrogará durante los próximos años, dada la magnitud del hotel y la extensa superficie con la que cuenta. Este plan de mejora incluye la renovación y actualización de insta-

laciones, mobiliario y decoración.

► Desde el departamento comercial y de marketing del hotel se ha trabajado en la revisión de los productos y servicios a comercializar en el mismo, para reconfirmar que el hotel ofrece al regreso de sus huéspedes la mejor experiencia vacacional, y poder volver a recibirlos con novedades que mejoren aún más si cabe su estancia, manteniendo siempre la firme apuesta por la calidad y la excelencia en el servicio.

► En el área de Alimentación y Bebidas, se han revisado todos los menús y trabajado en la actualización de propuestas, creación de cartas saludables de la mano de nutricionistas y revisión de proveedores para apostar por la filosofía kilómetro cero, con el apoyo al comercio y al proveedor local, donde el hotel ya cuenta con una finca local ecológica como principal proveedor, apostando siempre por ofrecer a sus huéspedes la mejor fruta, verduras y hortalizas de temporada en los restaurantes del Hotel.

Dentro de esta área destaca el proyecto Slim&Wellness, un programa integral de cuidado y bienestar para el huésped que incluye una dieta personalizada durante la estancia junto a una planificación de ejercicios, masajes y tratamientos de belleza y estética con los que asegurar un regreso a casa con el cuerpo y mente en pleno relax y equilibrio, además de con una mejor silueta.

► No podemos dejar de mencionar al prestigioso The Oriental Spa

Garden, reconocido hasta en cinco ocasiones como el mejor Spa de hotel de Europa, un reconocimiento que han revalidado en 2020 gracias a sus instalaciones y amplia carta de productos y servicios orientados a alcanzar el máximo bienestar de cuerpo y mente durante la estancia, cuyos protocolos también han sido revisados para asegurar la máxima garantía de satisfacción, resultados y seguridad para los clientes.

A la vista está que un hotel cerrado no es sinónimo de ausencia, sino, en el Hotel Botánico, de

innovación, responsabilidad, actualización y trabajo diario para que, aunque desde fuera todavía no pueda apreciarse, la vuelta a la rutina con su próxima apertura suponga una experiencia de lujo en todos los sentidos para los huéspedes y el propio equipo humano del hotel. La reapertura está prevista para el próximo 16 de diciembre, una fecha idónea para que los huéspedes puedan disfrutar de una Navidad de ensueño en el incomparable entorno que ofrece el Hotel Botánico, bajo el cálido invierno que ofrece la isla de Tenerife.



Sobre Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden – one of The Leading Hotels of the World

**D**e estilo clásico e inspiración oriental, el Hotel Botánico es un establecimiento de cinco estrellas Gran Lujo ubicado en Puerto de la Cruz, al norte de Tenerife.

Dispone de unas fantásticas instalaciones de ocio y relax de primera clase para garantizar que la experiencia vacacional sea única y completa, entre las que destacan sus 252 amplias habitaciones, cuidadas con todo lujo de detalles, 3 piscinas exteriores, 25.000 m2 de preciosos jardines, en los que se encuentra un agradable lago con cisnes y 6 restaurantes con una amplia

oferta gastronómica de la máxima calidad, además de 5 amplios salones preparados para la celebración de bodas, reuniones y congresos.

Por último, y para disfrutar al completo de la estancia, el hotel ofrece su prestigioso The Oriental Spa Garden, con más de 3.500 m2 de superficie y la mejor tecnología y tratamientos, que han logrado que sea reconocido en numerosas ocasiones con diversos galardones, destacando el de mejor Spa de hotel Europa. Un escenario único para disfrutar del clima cálido de Tenerife a lo largo de todo el año, con una temperatura media de 23 grados que hace las delicias de los visitantes de la isla.