

TURISMO

El Hotel Alhambra Palace de Granada presenta sus mejoras en Fitur y renueva su imagen

- Es el primer hotel cinco estrellas de España que ha obtenido una doble certificación medioambiental



El Hotel Alhambra Palace de Granada presenta sus mejoras en Fitur y renueva su imagen / G. H.

R. G.

Granada, 24 Enero, 2022 - 09:51h



Cinco meses después de su reapertura tras los peores momentos de la pandemia, el **Hotel Alhambra Palace** ha comenzado 2022 con una "mirada al futuro" y ha presentado en la pasada **feria de Fitur** su nueva imagen corporativa, a la que ha acompañado de los cambios y modernizaciones culminadas por el mítico establecimiento de la capital.

En una nota de prensa, el hotel dice afrontar el porvenir con "gran optimismo" aunque "sin perder de vista su glorioso pasado" basado en su historia, sus raíces, y su "esencia andalusí". El hotel, que **reabrió el pasado 1 de septiembre** tras cerrar en marzo de 2020 por el coronavirus, se ha enfrentado a una total renovación tecnológica amparada en la digitalización de todos sus

procesos que revertirá en una mejora en la gestión y la atención al cliente, además de una rehabilitación arquitectónica en la que la conservación del patrimonio del edificio. Además, ha obtenido el sello de calidad medioambiental 14.001 y también ha renovado de la oferta gastronómica, "basada en la cultura andalusí y en los productos de cercanía y temporada".

Entre las innovaciones tecnológica, el Palace tiene **nueva página web de última generación** con un renovado aspecto visual y tecnología punta que garantiza la seguridad de los datos de nuestros clientes. Se trata de una página única con diseño gráfico totalmente individualizado, adaptado a las necesidades y requisitos del cliente, diseñado según las últimas tendencias y buenas prácticas, y que al mismo tiempo refleja el carácter del hotel. **Ruta de reserva corta** garantiza la mejor conversión posible, sitio 100% **responsive** adaptado a todos los tipos de dispositivos, uso de **Java Scripts avanzados**, que permiten, entre otras cosas la creación de un banner de página de inicio técnicamente muy avanzado y que contiene un **slider de vídeos** que cambian en función de la hora, **animaciones** desencadenadas por el desplazamiento de la página, y animaciones basadas en el efecto parallax, informa el comunicado. Asimismo cuenta con **nuevo catálogo fotográfico** y **vídeo corporativo**, que incluye imágenes filmadas con un dron.

La **renovación ha afectado de forma integral al iCloud** que incluye **nuevos equipos informáticos** de última generación, renovación de cableado y switches; un **nuevo sistema de correo electrónico en la nube**, y avanzados sistemas de seguridad y comunicación con los que "se garantiza al 100% la protección de datos aportados por los clientes". Cambio de programa de gestión de hotel, de última generación, con sistemas de gestión **online** y eliminación de papel, integrado en una política medioambiental, **nuevo programa de gestión de compras y aprovisionamiento** y nuevo sistema de gestión de terminales de punto de ventas para restaurante y bar, más ágil, intuitivo y eficaz.

Lobby del Palace

Lobby del Palace / G. H.

Se ha habilitado el **uso de app del hotel con acceso código QR** para consultar información general del establecimiento y horarios de los diferentes servicios como todas las cartas del hotel, restaurante, terraza-lobby y **room service**. Se mejora la comunicación interna con una **nueva centralita digital**.

Por otro lado se han realizado mejoras arquitectónicas por el prestigioso **estudio de arquitectura Arquiox** y dirigidas por el **arquitecto David Rodríguez**, quien ha sido el encargado de realizar "unas obras de restauración que se han ejecutado con la sensibilidad que merece el valor artístico del edificio y su singularidad constructiva, con estructura metálica y cerramientos de tapial".

Se ha saneado su extenso **muro de contención** de tierras que conforma gran parte del alzado del edificio visto desde la ciudad y la vega de Granada. Se ha hecho recuperando materiales que le son propios y sustituyendo morteros de base de cemento interpuestos en el transcurso de los años por otros morteros bicapa, de base de cal aérea e hidráulica. Igualmente se han rehabilitado todas las **almenas**, convirtiéndolas en otro 'balcón' a Granada, y lo más llamativo ha sido el remozado integral de su '**torre del oro**', recuperando el revestimiento de escamas cerámicas de su cúpula de cubierta. Por último, se ha **pintado todo el edificio realizando su clásico color 'naranja galatea'** y se ha reformado íntegramente la plaza de entrada como gran antesala de este mítico 5 estrellas.

Además, el Hotel Alhambra Palace ya es el **primer cinco estrellas de España** que logra la doble certificación 14001 de Medio Ambiente y Q de sostenibilidad por su "compromiso de establecer las grandes líneas de gestión basándonos en el compromiso con el **medio ambiente**, y en la lucha por la **sostenibilidad** de nuestra industria y establecimiento a medio y largo plazo".

El restaurante estrena carta

El restaurante estrena carta / G. H.

La cocina del hotel también ha cambiado con una **renovación integral de la oferta de restauración y carta de vinos**, "aportando una visión de recuperación de **cocina de arraigo**, basada en nuestra cultura gastronómica **andalusí y sefardí**, y aportando **fusiones con cocinas del mundo como Japón y Perú**", explica el hotel, que además incorpora una nueva y "ambiciosa" carta de vinos nacionales e internacionales, "con referencias de gran prestigio".

Ensalada Zalamandroña, Crema Papas en bicicleta, Lomo de balacao y oro líquido, Paletilla de cordero lechal o Lágrimas de Boabdil son algunos de los nombres de los nuevos platos que vienen de la mano del **reconocido chef Esaú Hita**. Así "nuestra cocina versiona antiguas recetas con las nuevas técnicas culinarias" en "un sensorial viaje gastronómico que fusiona pasado y presente, entre aromas y sabores, siempre basándonos en el producto, cercanía y temporada como grandes referencias".

Según el propio **chef Esaú Hita**, "hemos diferenciado nuestra oferta gastronómica aportando en la carta del restaurante una cocina de arraigo, recetas de origen con una clara influencia de nuestra cocina andaluza y granadina, con sabores y técnicas adaptadas a nuestro entorno y a la riqueza geográfica de la provincia. En la carta de la terraza panorámica y en el servicio de habitaciones ofrecemos un toque más informal e internacional, fusionando varias culturas, como la cocina asiática, sudamericana o mediterránea. Pero lo más importante es el respeto que tenemos del producto".

COMENTAR / VER COMENTARIOS