

1. INSTITUCIONAL. INFORMACIÓN GENERAL.

1.1 Normativa aplicable a la entidad

RDL 1/2010, de 2 Julio, del texto refundido de la Ley de Sociedades de Capital, que deroga la anterior Ley 2/1995, de 23 de marzo, de Sociedades de Responsabilidad Limitada, parte del Código de Comercio y la Ley de las Sociedades Anónimas (RD Legislativo 1564/1989, de 22 de diciembre).

Reglamento General de Protección de Datos (REGLAMENTO (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016 relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE).

Ley 12/2014, de 26 de diciembre, de transparencia y de acceso a la información pública

1.2 Información relativa a las funciones que desarrolla la entidad.

Sweet Holidays, S.A. es la sociedad explotadora del hotel Æquora Lanzarote Suites ubicado en Puerto del Carmen, Tías, Lanzarote.

Abierto desde 1989, primero como un complejo de apartamentos turísticos y reformado completamente en 2014 para convertirse en hotel de 4 estrellas con 398 habitaciones, la mayoría de ellas junior suites con un dormitorio, sala de estar, baño y terraza.

A tan solo unos 300 metros de la playa de los Pocillos cuenta con 5 piscinas, una de ellas para el uso recreativo infantil y otra de uso exclusivo para público adulto aledaña a la relajante zona del chill out.

La oferta en restauración incluye un restaurante buffet con 3 salas independientes y una terraza para disfrutar de desayuno continental, almuerzo o cena, un restaurante a la carta y varios bares como el Nautilus, el Capitán Nemo, el Blue Bar -en la zona del chill out- o el Teatro Maris. En este último podrá disfrutar de espectáculos y shows profesionales y del equipo de animación.

También dispone de una zona deportiva con una cancha polideportiva donde se puede practicar tenis, baloncesto o fútbol sala, además de tiro con arco y carabina o juegos más tradicionales como la petanca.

La recepción está abierta las 24 horas del día y dispone de una amplia zona de aparcamiento público.

Valores y compromisos

El equipo de dirección y el resto del personal del hotel están fuertemente comprometidos con los siguientes valores:

- La protección al medio ambiente.
- La sostenibilidad de los recursos.
- La protección infantil.
- Política de igualdad y acoso sexual.
- Compromiso de formación al personal de recursos humanos, seguridad y salud.
- Compromiso con la comunidad local.

Por ello se han impulsado una serie de medidas entre las que destacamos las siguientes:

Medidas de ahorro eléctrico

- Energía solar térmica.
- Energía geotérmica ACS: disminuye el consumo eléctrico tanto para calentar agua como para enfriarlo (aire acondicionado, calefacción, climatización piscinas).
- Uso de la domótica: sistema informatizado de control remoto para la gestión energética.
- Reloj astrológico. Encendido de luces exteriores controlado según luz natural.
- Mínimo consumo atendiendo al encendido y apagado en equipos de cocina
- Sistema LED en toda la iluminación del hotel.
- Instalación de iluminación con sensor de movimiento temporizados en zonas públicas, interiores y zonas de personal.
- Sistema de control en las habitaciones de los clientes para desactivar iluminación y aire acondicionado en su ausencia.
- Termostatos programados a temperatura confort según la normativa europea
- Conmutador magnético en ventanas y puertas para apagar climatización si se encuentran abiertas.
- Grupos de presión con variadores.
- Extractores de cocina con variador (minimizan el consumo eléctrico).
- Aislamiento térmico en las tuberías (minimiza pérdidas de temperatura y menor consumo eléctrico).
- Próximamente energía fotovoltaica (estamos trabajando en ello).

Medidas de ahorro hídrico

- Producción de agua propia con potabilizadora de Osmosis inversa, cumpliendo con todas las analíticas correspondientes.
- Reductores de caudal: aireadores en grifería tipo ECO con triple ahorro y doble posición.
- Control informático de las instalaciones para centralizar la información y posibles desviaciones para ser subsanadas de inmediato.
- WC con dos descargas de agua.
- Utilización de mopas y bayetas preimpregnadas para la limpieza de superficies y suelo. El ahorro medio calculado mensual por este sistema es de 40.000 lt
- Jardinería de plantas autóctonas con bajas necesidades de riesgo.
- Tratamiento de piscinas con cloradores salinos
- Sistema de riego por goteo

Gestión de Residuos

- **PRODUCCIÓN DE RESIDUOS URBANOS**

El Hotel ha implantado en origen la recogida selectiva de la mayoría de los residuos urbanos y asimilables a urbanos para facilitar la recuperación, reciclaje o revalorización de los mismos.

Actualmente, se lleva a cabo la clasificación en origen y posterior recogida por gestores autorizados de los siguientes residuos urbanos: residuos orgánicos, residuos de jardinería, envases plásticos, vidrio, papel-cartón, aceite vegetal usado y residuos de tóner.

Disponemos de dos puntos limpios para el reciclaje de residuos a disposición de los clientes.

- **PRODUCCIÓN DE RESIDUOS PELIGROSOS**

Dentro de la clasificación de residuos peligrosos, el Hotel genera: bombillas led, bombillas de bajo consumo, envases que han contenido sustancias peligrosas, pilas, trapos contaminados con aceites, disolventes y gases refrigerantes.

Actualmente, todos estos residuos peligrosos son separados y entregados a un gestor autorizado a excepción de productos de piscinas y de lavandería que son recogidos por el propio proveedor.

Todo ello viene impulsado y sostenido por la consecución de dos sellos de reconocido prestigio internacional:

- ISO 9001
- Travelife

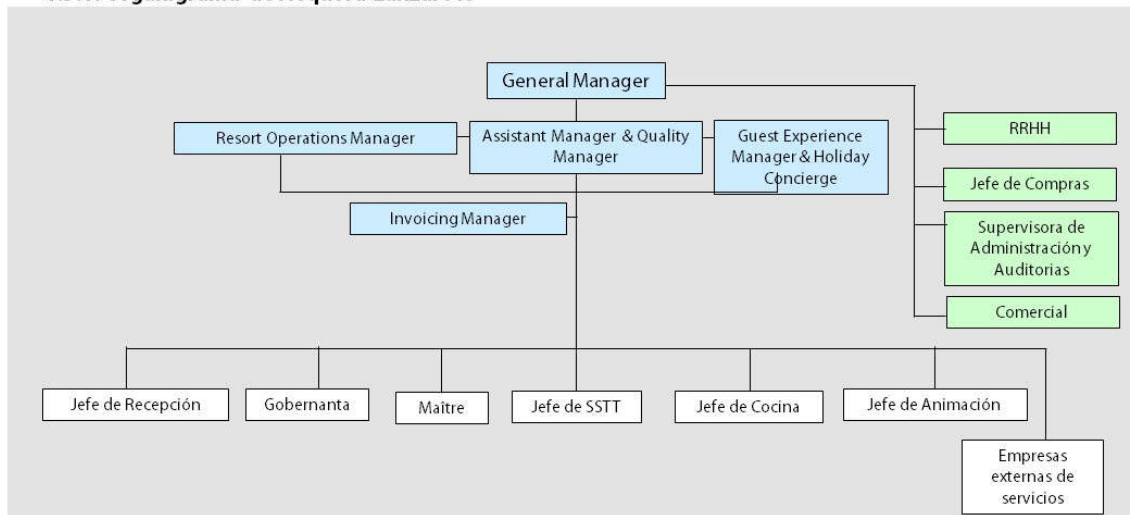
Fecha de información: 11 de julio de 2021 | Fecha de publicación: 14 de julio de 2021

2.-ORGANIZATIVA

2.1 Organigrama de la organización:

1.5. Contexto del departamento

1.5.1. Organigrama de Aequora Lanzarote



2.2 Identificación de los responsables de los diferentes órganos.

Dirección general: Don Víctor Reboll Morenilla

2.3 Perfil y trayectoria de los responsables.

DATOS PERSONALES:

Víctor Reboll

GM en ÆQUORA LANZAROTE SUITES

Summary

- General Manager de ÆQUORA LANZAROTE SUITES 4 **** SUP. Actualmente desde noviembre 2012. Establecimiento de 400 Suites, la principal particularidad entre otras de dicho establecimiento es que las 400 habitaciones son SUITES o MASTER SUITES.
- Director General de RIU PALACE OCEANA 5 ***** GL.
- Director de Hotel y de Zona en varios de BARCELO HOTELS AND RESORTS en los últimos 12 años.
- Licenciado en Derecho.
- Diplomado en Turismo TEAT y MBA.
- San Pol de CEU.
- Programa de Desarrollos directivos auspiciado por IESE

- Formador de Mandos Intermedios tanto en A Y B como en Room División. He trabajado también en Garden Hotels e Iberostar .

Experience

- General Manager Æquora Lanzarote Suites
noviembre de 2012 - Presente
 - Nuevo Hotel de 4 Estrellas Superior, (400 habitaciones), caracterizado entre otros atractivos porque todas sus habitaciones son Juniors Suites, Suites o Master Suites. Operando desde diciembre de 2014. Trabajo direccionado a la consecución de objetivos tanto de rentabilidad como de satisfacción del cliente.
Responsable final de la operación del establecimiento, así como del Presupuesto General Ordinario y forecasting mensual de Ingresos y gastos / costes. Satisfacción de clientes, así como formación continua a los JJDD de todo el establecimiento
*Director hotel con THB Hotels 2013 - 2014 (2 años)
- General Manager at RIU Hotels & Resorts marzo de 2012 - diciembre de 2012
 - Responsable General del Establecimiento, con la elaboración de budgets generales ordinarios anuales, así como forecast mensuales. Satisfacción de clientes, y formación continua a JJDD y Excelencia de Servicio.
- Director de Barceló Hotels.
 - En Barcelo Hotels & Resorts
 - abril de 2002 - marzo de 2012 (10 años)
- *Director de Barceló los últimos 10 años, en diversos Hoteles. (4 estrellas)
- *Director de Zona en Jandía (3 Hoteles con 4200 habitaciones y 450 empleados (4 años)
- Apertura de ellos puesta en funcionamiento y estabilización de los mismos,
- *Director de Barceló Lanzarote 4 años. Aperturas de Jandía, implantando estructuras y formación a los nuevos hoteles.

FORMACIÓN

TEAT.

PDD, Universidad de Sant Pol. (Auspicio IESE Bussines School)

Formador de mandos Intermedios en Room División y

Formador Mandos Intermedios en F & B.

Formador e implantador de los Sistemas Operativos de Barceló Hoteles. En varios hotes de Barceló en España.

(Best practiques).

Idiomas: inglés, francés, alemán e italiano. Aparte del español y catalán

Education

UIB, San Pol, IESE, Teat, PDD y MMBA, Turismo, diplomatura. MBA, formador de formadores. Dirección de Empresas. Formador especialista., 1992 - 2010

Activities and Societies: tuna, ciclismo

UIB**TEAT**

Actividades y asociaciones: tuna de derecho

Fecha de información: 11 de julio de 2021 | Fecha de publicación: 14 de julio de 2021

3. ECONÓMICA FINANCIERA

3.1 Cuentas anuales.

Las cuentas anuales del 2020 se presentarán en el mes de julio del 2021 en el Registro Mercantil de Arrecife.

Fecha de información: 11 de julio de 2021 | Fecha de publicación: 14 de julio de 2021

4. CONTRATOS

4.1 Contratos formalizados

4.1.1. Denominación y objeto.

4.1.2. Duración.

4.1.3. Importe de licitación.

4.1.4. Importe de adjudicación.

4.1.5. Procedimiento utilizado

4.1.6 Identidad de las personas o entidades a las que se adjudica el contrato o administración contratante en el caso de entidades privadas.

4.1.7. Modificaciones de los contratos formalizados.

4.2 Contratos resueltos.

4.2.1 Decisiones de desistimiento y renuncia de los contratos

Debido a la situación actual que nos acontece por la pandemia de COVID-19, no se han formalizado contratos durante el año 2020 debido a que el establecimiento hotelero estuvo cerrado.

5. CONVENIOS Y ENCOMIENDAS DE GESTIÓN.

5.1 Partes firmantes y denominación del convenio.

5.2 Objeto.

5.3 Plazos y condiciones de vigencia.

5.4 Órganos o unidades encargadas de la ejecución.

5.5 Obligaciones económicas/financiación, con indicación de las cantidades que corresponden a cada una de las partes firmantes.

5.6 Modificaciones realizadas durante la vigencia: objeto y fecha.

Debido a la situación actual que nos acontece por la pandemia de COVID-19, no se han formalizado contratos durante el año 2020 debido a que el establecimiento hotelero estuvo cerrado.

Fecha de información: 11 de julio de 2021 | Fecha de publicación: 14 de julio de 2021

6. AYUDAS Y SUBVENCIONES

6.1 Importe, objetivo o finalidad, descripción de la actividad subvencionada y administración concedente.

IMPORTE: 100.000€

SUBVENCIÓN:

Concedida en concurrencia competitiva "Canarias Fortaleza" destinadas a financiar los gastos ocasionados en los establecimientos alojativos turísticos con motivo de las obras de adaptación necesarias para garantizar la seguridad frente al COVID-19, con el proyecto titulado ADAPTACIÓN DE SEGURIDAD DEL HOTEL AEQUORA FRENTE AL COVID 19, bajo el número de registro 1539793/2020 CTIC/59247/220 y número de expediente CF20200043

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD SUBVENCIONADA:

Realización de una reforma del hotel, principalmente en restaurante, cocina y bares con objeto de adaptar el establecimiento a la nueva situación de pandemia, priorizando las actuaciones para minimizar el riesgo de contagio de los clientes y del personal.

Líneas de actuación subvencionables:

Línea 1: Realización de obras para mejorar la calidad de los espacios turísticos adaptando los establecimientos a los nuevos protocolos que se establezcan por los organismos competentes frente al

Covid-19, mediante actuaciones que supongan una mejora en cuanto a la seguridad y salud, accesibilidad, sostenibilidad y digitalización

Viabilidad del proyecto:

1. Justificación del proyecto

1.1 Justificación de la mejora en seguridad y salud de empleados y clientes por la aplicación de los protocolos normativos y los adicionales aplicados por la empresa

Procedemos a una reforma de las zonas más sensibles o de mayor riesgo de contagio en el hotel que son el restaurante y los bares, ya que, por la particular naturaleza de estos lugares, los clientes no pueden permanecer constantemente con la mascarilla puesta. En esta actuación procedemos a ampliar la zona de restauración para, manteniendo el mismo número de mesas, respetar las medidas de seguridad en cuanto a distancias. Por ello, anexamos una zona nueva a los dos comedores que hemos tenido hasta la fecha realizando las oportunas obras de demolición, construcción, etc., así como la incorporación del concepto de buffet asistido, explicado en la línea 2 de actuación y la correspondiente adaptación de las instalaciones al mismo, como nuevas campanas de extracción, líneas eléctricas, etc.

Por otra parte, renovamos las puertas de acceso de lugares de gran tránsito como bares y restaurantes para que sean automáticas y evitar, en la medida de lo posible, el contacto de los clientes con superficies de riesgo.

1.2 Justificación de las mejoras en materia de accesibilidad

Debido a que el establecimiento acometió una reforma completa en 2014, no se han requerido modificaciones ulteriores, específicamente referidas a accesibilidad.

1.3 Justificación de las mejoras en sistemas que incrementen los niveles de sostenibilidad de las instalaciones

Hemos implementado un nuevo sistema de iluminación, debido a la reestructuración del espacio, consecuencia de la adaptación de los show-cooking asistidos. Esta iluminaria es más eficiente (LED) y supondrá un consumo energético menor al que teníamos anteriormente, a pesar de lo cual, no hemos incluido esta partida como gasto subvencionable ya que con la documentación que aportamos ya superamos la cuantía máxima.

2. Incorporación de nuevas tecnologías

2.1 Descripción del carácter innovador y su grado de concreción en el proyecto

Por un lado, la incorporación de puertas automáticas en el bar de adultos, en la terraza acondicionada como ampliación del comedor, en la segunda ampliación del comedor Neptuno hacia el nuevo rango y en la entrada del bar salón que ha tenido que ser reubicado por la ampliación del comedor.

Por otro, hemos implementado un sistema de control de temperaturas para los congeladores, neveras y cuartos fríos de la cocina, incorporando señales desde cada una de ellas a un control centralizado para tener información permanente e inmediata de las temperaturas, así como de posibles incidencias. Esta última partida tampoco la hemos incluido al superar el máximo de gasto subvencionable.

Línea 2: Acondicionamiento del establecimiento mediante equipamiento que no requiera obra para adaptarlo a los nuevos protocolos que se establezcan por los organismos competentes frente al Covid-19

1. Viabilidad del proyecto

1.1 Justificación de la mejora en seguridad y salud de empleados y clientes por la aplicación de los protocolos normativos y los adicionales aplicados por la empresa

Adquisición de los buffet al cambiar el concepto de buffet libre por el de buffet asistido, de modo que los clientes no se sirvan ellos mismos la comida, sino que el personal de cocina y restaurante les preparará los platos y se los servirá, según el gusto del cliente, y sin que este necesite entrar en contacto con utensilios o vajilla compartidos con otros clientes, evitando la contaminación de superficies. También se incorporan mamparas protectoras de separación entre el cliente y el personal para minimizar el riesgo de contagio.

1.2 Justificación de las mejoras en materia de accesibilidad

Debido a que el establecimiento acometió una reforma completa en 2014, no se han requerido modificaciones ulteriores, específicamente referidas a accesibilidad.

1.3 Justificación de las mejoras en sistemas que incrementen los niveles de sostenibilidad de las instalaciones

La adopción de un sistema de buffet asistido frente a buffet libre genera menor desperdicio de alimentos, eliminación de envases de un solo uso y sustitución de la señalética de alimentos en soporte papel al tener un servicio al cliente absolutamente personalizado.

2. Incorporación de nuevas tecnologías

2.1 Descripción del carácter innovador y su grado de concreción en el proyecto

Hemos sustituido las cartas de precios en papel de los diferentes puntos de venta, así como del directorio de información del hotel -My Aequora-, y el newsletter -boletín de noticias (informaciones a los clientes), por una web a la que se puede acceder mediante códigos QR, facilitados al cliente. Con esta nueva herramienta evitamos la información en soporte de papel, que puede servir de transmisión vírica y la utilización de cartelería en las habitaciones con el objetivo de presentar el hotel como un entorno espacioso, abierto y adaptado a la nueva normalidad en el que los huéspedes se pueden sentir seguros. En este caso, como con otras partidas, tampoco la hemos incluido al superar el máximo de gasto subvencionable.

ADMINISTRACIÓN CONCEDENTE:

Consejería de Turismo, Industria y Comercio del Gobierno de Canarias

Fecha de información: 11 de julio de 2021 | **Fecha de publicación:** 14 de julio de 2021