

PALAZZO GATTINI

Il nostro staff

A tutti i nostri collaboratori verrà misurata la temperatura all'inizio di ogni turno, chi dovesse avere una temperatura pari o superiore a 37,5°C non verrà ammesso all'interno dell'edificio.

Tutti i membri del nostro staff, inoltre, opereranno indossando la mascherina.

Prenotazioni e check-in

Abbiamo fissato un limite massimo di prenotazioni valido per i primi mesi dopo la riapertura: **faremo in modo che venga occupata solo la metà delle camere disponibili**. Per velocizzare le operazioni ed evitare che più persone occupino la reception contemporaneamente, sarà attivo un **servizio di fast check-in** valido per tutti gli ospiti. Al momento del check-in controlleremo e registreremo la **temperatura** di tutti i nuovi arrivati.

Camere e ambienti comuni

Ogni camera verrà completamente **sanificata alla partenza di ogni ospite** per assicurare a quello successivo un ambiente igienizzato e sicuro.

Uno dei membri del nostro staff avrà il compito di provvedere alla frequente **sanificazione delle aree comuni, degli ascensori e delle superfici di maggior contatto**.

In tutti gli ambienti di Palazzo Gattini saranno presenti diverse **postazioni con gel disinfettante**.

Infine, il minibar di ogni camera sarà fornito solo di due bottigliette d'acqua e il servizio in camera, quando richiesto, sarà gratuito.

SPA e percorsi benessere

Sia i percorsi che i trattamenti di benessere saranno svolti solo **su prenotazione e singolarmente**: ogni frequentatore avrà l'utilizzo esclusivo degli spazi. Al termine di ogni trattamento le operatrici provvederanno a sanificare le aree, le superfici e gli oggetti per permettere all'ospite successivo di poter fruire di questi servizi senza correre alcun rischio. Le operatrici indosseranno guanti, mascherina e visiera protettiva.

Il ristorante "Le Bubbole"

Abbiamo definito anche misure cautelative per quanto riguarda l'attività del **ristorante "Le Bubbole"**. In primo luogo i **camerieri indosseranno la mascherina**.

Dal menù abbiamo rimosso le portate più elaborate, mantenendo invariata la qualità dell'offerta.

Garantiremo il distanziamento fisico tra i tavoli e tra i commensali riorganizzando gli spazi e limitando il numero delle prenotazioni.