



PROTOCOLLO DI SICUREZZA – STRUTTURE RICETTIVE

ADOTTATO PER LA PREVENZIONE DEL CORONAVIRUS

ALBERGO

La nostra struttura ha predisposto un'adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.

Sarà rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.

Sarà garantito il rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro in tutte le aree comuni e favorire la differenziazione dei percorsi all'interno delle strutture, con particolare attenzione alle zone di ingresso e uscita. A tal proposito, sono stati affissi dei cartelli informativi.

La postazione dedicata alla reception e alla cassa è dotata di barriere fisiche (schermo in plexiglass) e in ogni caso, saranno favorite modalità di pagamento elettroniche e gestione delle prenotazioni online, con sistemi automatizzati di check-in e check-out ove possibile.

L'addetto al servizio di ricevimento provvederà, alla fine di ogni turno di lavoro, alla pulizia del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate.

Gli ospiti dovranno sempre indossare la mascherina, mentre il personale dipendente è tenuto all'utilizzo della mascherina sempre in presenza dei clienti e comunque in ogni circostanza in cui non sia possibile garantire la distanza interpersonale di almeno un metro.

Nella nostra struttura abbiamo garantito fin da subito un'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per l'igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche in varie postazioni all'interno della struttura, promuovendone l'utilizzo frequente da parte dei clienti e del personale dipendente.

Ogni oggetto fornito in uso dalla struttura all'ospite, sarà disinfettato prima e dopo di ogni utilizzo.

L'utilizzo degli ascensori dev'essere tale da consentire il rispetto della distanza interpersonale, pur con la mascherina, prevedendo eventuali deroghe in caso di componenti dello stesso nucleo familiare/gruppo di viaggiatori.



Sarà garantita la frequente pulizia e disinfezione di tutti gli ambienti e locali, con particolare attenzione alle aree comuni e alle superfici toccate con maggiore frequenza (corrimano, interruttori della luce, pulsanti degli ascensori, maniglie di porte e finestre, ecc.).

Per quanto riguarda il microclima, sono state verificate le caratteristiche di aerazione dei locali e degli impianti di ventilazione e la successiva messa in atto in condizioni di mantenimento di adeguati ricambi e qualità dell'aria indoor.

In particolar modo, per un idoneo microclima:

- Verrà garantita periodicamente l'aerazione naturale nell'arco della giornata in tutti gli ambienti dotati di aperture verso l'esterno, dove sono presenti postazioni di lavoro, personale interno o utenti esterni (comprese le aule di udienza ed i locali openspace), evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria.
- Si è provveduto ad aumentare la frequenza della manutenzione / sostituzione dei pacchi filtranti dell'aria in ingresso (eventualmente anche adottando pacchi filtranti più efficienti).

RISTORAZIONE

È stata predisposta una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.

Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C. In alternativa verrà comunque fornita l'informazione al cliente che, in caso di febbre e/o sintomi respiratori, sarà invitato a rivolgersi al proprio medico.

Sono stati resi disponibili prodotti igienizzanti per i clienti e per il personale in più punti della struttura, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, che verranno puliti più volte al giorno.

Nella nostra sala ricevimenti sarà privilegiato l'accesso tramite prenotazione, mantenendo l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni, come previsto dalle indicazioni normative vigenti.



Saranno comunque privilegiati nella nostra struttura l'utilizzo degli spazi esterni (giardini e terrazze), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.

I tavoli verranno disposti in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro di separazione tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.

La consumazione a buffet non sarà consentita.

Il personale di servizio a contatto con i clienti utilizzerà la mascherina e dovrà procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche, prima di ogni servizio al tavolo e dopo ogni operazione di sprecchiatura e di contatto con stoviglie o posate usate dai clienti.

Verrà, sempre, favorito il ricambio d'aria negli ambienti interni.

I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non saranno seduti al tavolo.

Al termine di ogni servizio al tavolo saranno messe in atto tutte le consuete misure di disinfezione delle superfici che non siano state coperte con tovaglie (monouso o da sostituire ad ogni servizio), evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (saliera, oliere, ecc.). Per i menù sarà favorita la consultazione su cartacei a perdere.