

## PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI

- Sanificazione regolare dei punti critici con prodotti professionali antibatterici e antivirali.
- Regolare areazione manuale a seconda dei vari ambienti.
- Disinfettare mani in diversi punti dell'hotel a disposizione degli ospiti.
- Pulizia scompartimentata camera per camera.
- Sanificazione della camera prima del check-in con prodotti igienizzanti e perossido di idrogeno
- Uso dei DPI (Dispositivi di Protezione Individuale) come guanti monouso durante la pulizia degli ambienti.

## CUCINA

- In cucina scrupolosa igiene secondo le rigide norme previste dall'HACCP (ingl. Hazard Analysis and Critical Control Points).
- I cuochi usano guanti e mascherine per bocca/naso durante l'elaborazione degli alimenti.

## SALA RISTORANTE

- Igienizziamo quotidianamente tutti gli ambienti del ristorante.
- Come da protocollo, il buffet della colazione sarà in modalità self-service, con l'obbligo di indossare mascherina e guanti, così da proteggere gli alimenti dai contatti
- I camerieri usano mascherine durante il servizio e si igienizzano le mani dopo ogni operazione.
- Sarà garantita la distanza di 1 metro tra persone che occupano camere diverse.
- Ogni giorno ci impegneremo a tenere i comportamenti corretti di prevenzione e sanificazione. voi sarete tenuti solo a portare la mascherina che andrà indossata all'interno dell'hotel quando non sarà possibile mantenere la distanza di sicurezza.