

VARIANTE DEL 1 FEBBRAIO 2021 AL

PROTOCOLLO RIAPERTURA “EMERGENZA SARS-CoV-2” Rev. 5 DEL 01/06/2020 e successive modifiche

TESTO INIZIALE

Ristorante

- Il personale dovrà tassativamente indossare mascherina chirurgica (cambiata ogni 4 ore) e guanti, il tutto fornito dall'hotel.
- Il servizio avverrà come indicato al punto “SERVIZIO RISTORANTE”
- L'accesso alla sala non SARA' CONSENTITO.
- Il cliente potrà usufruire solo ed esclusivamente del nostro servizio di room service per la cena, NON sarà per nessun motivo possibile utilizzare servizio di DELIVERY.
- Il bagno posto a servizio della sala colazione verrà chiuso vedi punto “bagni Comuni”
- Tutte le superfici e macchinari utilizzati (macchina del caffè, macchina succhi ecc.) andranno sanificati.
- Naturalmente devono essere mantenute attive tutte le norme relative all' HACCP

Servizio di Ristorante

- Il cliente potrà usufruire solo ed esclusivamente del nostro servizio di room service per la cena, NON sarà per nessun motivo possibile utilizzare servizio di DELIVERY.
- Il room service verrà effettuato su prenotazione e verrà servito su vassoi con tovaglietta monouso, posate e tovagliolo monouso, bicchiere monouso imbustato singolarmente, mentre i piatti pronti da cuocere in microonde e serviti chiusi. Tutto quanto utilizzato verrà sanificato sia prima che dopo l'utilizzo. Il vassoi verrà lasciato su un carrello all'esterno della camera. Il ritiro verrà effettuato la mattina successiva direttamente in camera.

VENGONO MODIFICATI I SEGUENTI CAPITOLI COME SEGUE

Ristorante

- Il personale dovrà tassativamente indossare mascherina chirurgica (cambiata ogni 4 ore) e guanti, il tutto fornito dall'hotel.
- Il servizio avverrà come indicato al punto “SERVIZIO RISTORANTE”
- L'accesso alla sala dedicata al servizio di Ristorante SARA' CONSENTITO con un numero massimo di persone come indicato all'ingresso della stessa, previo prenotazione.
- Il cliente potrà usufruire solo ed esclusivamente del nostro servizio di ristorante e di room service, per i quali l'albergo si appoggerà per la preparazione di alcuni piatti ad un catering esterno con servizio gestito direttamente dal personale dell'hotel. NON sarà per nessun motivo possibile utilizzare servizio di DELIVERY.
- Il bagno posto a servizio della sala verrà chiuso vedi punto “bagni Comuni”
- Tutte le superfici e macchinari utilizzati (macchina del caffè, macchina succhi ecc.) andranno sanificati.
- Naturalmente devono essere mantenute attive tutte le norme relative all' HACCP

Servizio di Ristorante

- Il cliente potrà usufruire solo ed esclusivamente del nostro servizio di Ristorante con modalità servizio al tavolo o room service, NON sarà per nessun motivo possibile utilizzare servizio di DELIVERY.
- Il servizio verrà effettuato esclusivamente su prenotazione. Per il servizio in sala verranno utilizzate le normali attrezzature che verranno sanificate dopo ogni utilizzo, mentre per il room service le portate verranno servite su vassoi con tovaglietta monouso, posate e tovagliolo monouso, bicchiere monouso imbustato singolarmente. Tutto quanto utilizzato verrà sanificato sia prima che dopo l'utilizzo. Il ritiro verrà effettuato la mattina successiva direttamente in camera.