

STAY SAFE

■ HOTEL MONACO & GRAND CANAL ■

VENEZIA

PROTOCOLLO PER LA SICUREZZA
DI OSPITI, DIPENDENTI E FORNITORI

STAY SAFE

HOTEL MONACO & GRAND CANAL

VENEZIA

HOTEL MONACO & GRAND CANAL

ha a cuore la salute e la sicurezza dei propri ospiti, dipendenti e fornitori.

Ora che finalmente sono di nuovo possibili gli spostamenti è più importante che mai potersi muovere in tutta sicurezza e tranquillità. Per questo motivo ci siamo affidati a una primaria società di consulenza con la quale abbiamo predisposto e attuato un protocollo affinché i nostri ospiti possano continuare a visitare e soggiornare nel nostro hotel in piena sicurezza.

Ci atteniamo alle prescrizioni dell'Istituto Superiore di Sanità e dell'Organizzazione Mondiale della Sanità e ci impegniamo a rispettare scrupolosamente le linee guida emanate dalla Regione Veneto monitorando e registrando costantemente tutti i processi.

STAY SAFE

HOTEL MONACO & GRAND CANAL

VENEZIA



IGIENE E SANIFICAZIONE AMBIENTI

La reception, la hall, i corridoi, i servizi igienici, il ristorante, le sale meeting e banchetti nonché tutte le aree di servizio sono igienizzate con cadenza adeguata alla fruizione degli stessi.

Utilizziamo prodotti per la pulizia certificati ed efficaci sulle diverse superfici, oggetti, elementi d'arredo e tessuti.

Cucine, attrezzature e utensili vengono sanificati dopo ogni utilizzo.



IGIENE E SANIFICAZIONE CAMERE

Per la pulizia e l'igiene utilizziamo detergenti e disinfettanti certificati. Nelle camere sono stati rimossi tutti gli oggetti di uso promiscuo come cartelline informative, penne e oggetti decorativi. Particolare attenzione viene posta alla pulizia di oggetti quali telecomando, telefono, pulsantiere e maniglie che vengono regolarmente igienizzati. Al termine delle procedure di pulizia, la stanza viene ozonizzata con apposite apparecchiature. La biancheria da letto e le spugne da bagno vengono lavate e disinfettate utilizzando prodotti clorati e ossigenati e stirando il tutto a 180°, in seguito piegata automaticamente all'uscita della stiratura, senza nessun tipo di manipolazione.



SERVIZI DI FOOD & BEVERAGE

Sia al ristorante, che al bar ed in terrazza i tavoli sono stati sistemati in modo da garantire il corretto distanziamento. Il menù è consultabile attraverso il proprio device tramite QR code. Chiediamo a tutti i fornitori il rispetto dei nostri protocolli di sicurezza. I servizi ristorativi per meeting ed eventi sono stati adeguati con nuove modalità di presentazione come i buffet serviti e schermati tramite appositi pannelli

STAY SAFE

HOTEL MONACO & GRAND CANAL

VENEZIA



PURIFICAZIONE DELL'ACQUA E QUALITÀ DELL'ARIA

Gli impianti di ventilazione sono stati puliti e sanificati ed è stato bloccato il ricircolo forzato dell'aria.

Abbiamo effettuato ulteriori analisi dell'acqua come da indicazioni delle linee guida emanate dalla Regione Veneto.



DISPOSITIVI DI PREVENZIONE

In tutta le aree comuni abbiamo predisposto dispositivi di disinfezione e sanificazione a disposizione degli ospiti. Ulteriori dispenser sono a disposizione per il personale. Barriere di separazione sono state predisposte presso: ricevimento, bar, ristorante, buffet delle colazioni e uffici.

In tutta la struttura sono state predisposte segnaletiche iconografiche d'immediata comprensione in italiano e inglese



FORMAZIONE E SICUREZZA DEL PERSONALE

Tutto il personale ha seguito un corso anti-Covid.

E' stato nominato il Covid Manager aziendale ed è stata formata la squadra di emergenza pronta ad intervenire in caso di necessità.

Per i dipendenti, su base volontaria, sono stati effettuati test sierologici rapidi.

A tutti i dipendenti sono stati forniti dei dispositivi di protezione individuali previsti e sono sottoposti alla rilevazione della temperatura all'ingresso in azienda.

Al termine del proprio turno i dipendenti provvedono alla sanificazione della propria postazione di lavoro utilizzando il kit a loro fornito.

STAY SAFE

HOTEL MONACO & GRAND CANAL

VENEZIA



CHECKIN E SOGGIORNO

Al check in viene rilevata la temperatura corporea con termometro frontale infrarossi. E' richiesto l'utilizzo della mascherina e la sanificazione delle mani con gel. Tutte le chiavi elettroniche sono singolarmente sanificate prima della consegna.

Viene richiesto di mantenere la distanza di sicurezza indicata di 1 metro. Al check-in viene richiesta l'autocertificazione ai sensi degli artt. 46 E 47 D.P.R. n 445/2000



GESTIONE EMERGENZE

Nel caso in cui una persona presenti sintomi attribuibili al virus Covid-19, il personale attiva le procedure stabilite nel piano di emergenza.

Nel caso in cui un dipendente presenti i sintomi si provvederà ad informare il medico del lavoro e in attesa di sue indicazioni la persona verrà isolata in un apposita stanza.

In caso di presenza di sintomi da parte di un ospite il ricevimento provvederà a contattare i numeri di assistenza medica 118 o 1500 e in attesa di indicazioni da parte dei sanitari la persona verrà isolata nella sua stanza.

La stanza in cui ha soggiornato una persona affetta da sintomi verrà bloccata fino alla completa sanificazione e verifica di idoneità medico sanitaria.



MODULISTICA

E' stato redatto e distribuito a tutti i dipendenti il Covid plan con le linee guida da adottare. Moduli di registrazione pulizia e sanificazione sono stati introdotti come da normativa. Al cambio e al termine di ogni turno i dipendenti firmano il registro di sanificazione relativo al proprio reparto e la propria area di lavoro

Tutti i dipendenti compilano regolare autocertificazione ai sensi degli art. 46 e 47 DPR 445/2000 e hanno ricevuto adeguati DPI, in relazione alla mansione svolta.