

ENJOY YOUR STAY

BE SAFE

DonnaCarmela Resort & Lodges Misure anti COVID-19

Precauzioni di sicurezza generali

- Al check-in agli ospiti sarà rilevata la temperatura corporea attraverso un termo-scanner. Inoltre, tutto il team del Resort effettuerà giornalmente il controllo della temperatura.
- La registrazione degli ospiti sarà velocizzata, favorendo la preregistrazione dei documenti, richiedendoli in anticipo agli ospiti o alle agenzie prenotanti.
- Viene suggerito il fast check-out mediante invio tramite posta elettronica o messaggio WhatsApp del conto finale.
- Gli ospiti dovranno sempre indossare la mascherina nelle aree comuni chiuse. Negli ambienti comuni all'aperto, la mascherina dovrà essere indossata quando non fosse possibile rispettare la distanza di almeno 1 metro, con l'esclusione all'interno del proprio nucleo familiare.
- Mascherine protettive e gel sanificante per le mani saranno messi a disposizione per tutti gli ospiti del Resort.
- Tutti i collaboratori in servizio indosseranno sempre una mascherina; visiera protettiva e guanti dove previsti.
- In tutta l'area del Resort (sia all'interno che all'esterno) vige la regola del distanziamento sociale di almeno 1 metro, ad eccezione all'interno del proprio nucleo familiare.
- Le colonnine di disinfezione delle mani sono dislocate agli ingressi delle aree comuni del Resort
- L'uso dell'ascensore sarà consentito solo indossando una mascherina protettiva e solo previa disinfezione delle mani.
- Tutti i detergenti e disinfettanti usati hanno un effetto antibatterico ed antivirale certificato a norma secondo le disposizioni anti Covid-19.
- È prevista la formazione costante dei nostri collaboratori per garantire il rispetto e la rigorosa applicazione di tutte le misure di prevenzione.

Pulizia e disinfezione delle aree comuni

- Igienizzazione quotidiana continua di tutte le aree comuni e di tutti i punti critici di contatto (corrimano, pulsanti degli ascensori, maniglie delle porte, lettini piscina e zone relax, attrezzatura fitness, ecc.).

Pulizia e disinfezione delle camere

- Speciale pulizia profonda, disinfezione di tutte le camere prima dell'occupazione in arrivo. Su tutte le camere d'arrivo, verrà inoltre applicato uno speciale sigillo che garantisce che la camera è stata

igienizzata con le dovute procedure di disinfezione.

- Pulizia quotidiana delle camere secondo gli attuali protocolli di igiene.
- Per ogni camera verranno utilizzati strumenti per la pulizia monouso (panni differenziati, guanti e acqua fresca).
- Gel sanificante e mascherina personalizzata saranno a disposizione in ogni camera per ogni ospite.
- L'intera biancheria da camera verrà lavata e sanificata da una lavanderia professionale esterna secondo procedure certificate.
- Il personale addetto alle pulizie indosserà sia mascherine di protezione (bocca/naso) che guanti di protezione.

Wellness, Piscina e Fitness

- Per le aree solarium assicureremo un distanziamento tra gli ombrelloni in modo da garantire una superficie di almeno 10 mq per ogni ombrellone; tra le attrezzature (lettini, sedie a sdraio), quando non posizionate nel posto ombrellone, sarà richiesta una distanza di almeno 1,5 m.
- Sarà rilevata la temperatura corporea a tutti gli ospiti e agli operatori addetti prima di ogni trattamento presso la sala massaggi e accesso ai locali Fitness.
- Dispenser disinfettante per le mani a disposizione in tutte le aree.
- Disinfezione costante e distanziamento previsto di tutti gli attrezzi fitness.
- Tutto il personale addetto nel reparto Wellness indosserà i dispositivi di protezione individuali previsti dalla normativa anti Covid-19 (visiera protettiva e mascherina bocca/naso; guanti monouso ove previsti).

Gastronomia, Ristorante e Bar

- Ricezione e stoccaggio di tutte le merci alimentari e preparazione di tutte le pietanze rigorosamente in conformità alle più recenti linee guida HACCP.
- Disinfezione della frutta e verdura servita cruda, sia alla ricezione che alla somministrazione.
- Manipolazione igienicamente garantita di tutte le pietanze, nonché sanificazione costante degli strumenti di manipolazione.
- Garanzia del distanziamento sociale tra un tavolo e l'altro e utilizzo delle aree all'aperto
- L'intero tovagliato verrà lavato e sanificato da una lavanderia professionale esterna secondo procedure certificate.
- Utilizzo di mascherine protettive (bocca/naso), guanti monouso e visiere protettive durante i processi di lavorazione e produzione alimentare.
- Utilizzo delle mascherine protettive durante la somministrazione di cibo e bevande.
- Dispenser disinfettante per le mani a disposizione in tutte le aree.

Le misure elencate sono aggiornate al 19.06.2020 e soggette a modifiche relative a successivi aggiornamenti