

#Sentirsi a casa

H2C Hotel ha sempre messo le persone al primo posto e, oggi più che mai, l'attenzione ai nostri Dipendenti e ai nostri Ospiti rappresenta il punto focale per la ripartenza e per il futuro.

L'obiettivo prioritario è garantire condizioni di salubrità e sicurezza per tutti.

A questo scopo è stato costituito all'interno della struttura un Comitato per l'applicazione, l'implementazione e la verifica delle regole del protocollo con la partecipazione del RLS.

Stiamo continuando a fare un intenso lavoro di squadra per regalare ai nostri Ospiti l'accoglienza calorosa e personalizzata che da sempre costituisce uno dei principi fondamentali, e più belli, del nostro lavoro.

Vogliamo condividere alcune informazioni al fine di farvi sentire ancora più sicuri, protetti e rilassati durante la permanenza presso la nostra struttura.

Front office e hall

- Lo staff segue tutti i protocolli di sicurezza nel rispetto delle linee guida dell'OMS, dei DPCM e delle ordinanze regionali
- Gli accessi sono controllati tramite misurazione della temperatura e compilazione dell'autocertificazione per Dipendenti, Ospiti, Visitatori e Fornitori.
- Paratie in plexiglass sono state poste alla reception e al bar e dispenser gel sono stati distribuiti in tutte le zone
- Sono disponibili sistemi di pagamento elettronici
- È obbligatorio indossare la mascherina in tutte le aree comuni e dove non sia possibile il distanziamento di almeno un mt
- Sono stati riprogettati tutti gli spazi comuni, il ristorante e le sale meeting per garantire l'adeguato distanziamento degli Ospiti secondo le linee guida degli organi competenti
- La segnaletica (sia verticale che orizzontale) aiuta a ricordare le raccomandazioni per la prevenzione e diffusione del virus
- È stata intensificata la pulizia e sanificazione delle aree comuni e di tutti i punti di maggior contatto (superfici, ascensori, pulsantiere, reception, bar, tavoli, divani e bagni della hall)
- Sono stati rimossi giornali, menù stampati, penne e fogli in condivisione
- I nostri impianti di riscaldamento/condizionamento non precedono il ricircolo dell'aria. Essi sono monitorati e sottoposti a manutenzione periodica secondo le raccomandazioni previste.
- Inoltre, è' stata intensificata con cadenza mensile anziché trimestrale la manutenzione straordinaria e il cambio dei filtri

Camere

- Anche sui piani sono stati posizionati dispenser gel e segnaletica
- La pulizia e sanificazione delle camere è svolta da personale qualificato e con prodotti previsti dai protocolli nazionali e locali.
- Sono stati rimossi dalle camere tutti gli elementi possibili fonti di contagio. Nel frigobar è presente solo l'acqua, tutti gli altri prodotti sono disponibili comunque su richiesta.
- Lenzuola e asciugamani sono lavati secondo le linee guida delle autorità nazionali e locali
- I telecomandi delle tv sono protetti da una bustina che viene sostituita alla partenza dell'Ospite.
- Un sigillo sulla porta della camera garantisce all'Ospite che non ci sono stati altri accessi dopo la pulizia
- Si può scegliere di non usufruire del servizio pulizia della camera durante il soggiorno
- Sono sospesi al momento l'utilizzo della palestra interna e del servizio lavanderia per gli indumenti personali

Ristorante

- Lo staff segue tutti i protocolli di sicurezza nel rispetto delle linee guida dell'OMS, dei DPCM e delle ordinanze regionali

- Il servizio colazione è effettuato tramite breakfast box in materiale ecosostenibile contenente prodotti preconfezionati singolarmente in modo da essere completamente incontaminati.

Le bevande calde vengono comunque servite al tavolo, così come alcuni prodotti freschi.

Vengono utilizzate tovagliette e posate usa e getta.

- Il ristorante e i tavoli sono stati riprogettati riducendo la quantità dei posti a sedere e favorendo il distanziamento interpersonale

- Tovaglie, piatti, posate, bicchieri e altre stoviglie vengono sterilizzati ad ogni utilizzo.

- Sono stati eliminati saliere, pepiere e oliere che vengono forniti a richiesta e dopo essere stati sanificati. Disponibili prodotti monouso

- Tavoli, sedie, bancone bar e tutti i punti di maggior contatto in sala ristorante vengono sanificati frequentemente

- I servizi ristorativi vengono esclusivamente effettuati dal nostro personale tenendo conto di tutti i criteri di sicurezza previsti.

- Gli Ospiti vengono invitati a seguire le raccomandazioni anti contagio tramite segnaletica (sia verticale che orizzontale) e all'uso dei dispenser gel

Sale meeting

- Lo staff che si occupa dell'allestimento e della pulizia delle sale meeting segue tutti i protocolli di sicurezza nel rispetto delle linee guida dell'OMS, dei DPCM e delle ordinanze regionali
- Gel igienizzanti e segnaletica sono posti negli spazi comuni, all'ingresso dell'area congressuale e all'interno delle sale meeting
- Le sedie vengono posizionate a distanza di 1 mt l'una dall'altra, secondo le linee guida degli organi competenti
- Block notes e penne vengono forniti su richiesta. L'acqua è fornita in bottigliette monouso.
- Durante le pause la sala viene sanificata con prodotti adeguati e viene favorito il cambio d'aria. Viene ripetuta la sanificazione di tutti i punti di maggior contatto (maniglie, pulsanti, microfoni, telecomandi, cavi di collegamento pc...)

H2C Hotel Milanofiori