



SANIFICAZIONE DEI LOCALI DI RISTORAZIONE ED ECONOMATO

1. Programmi di formazione dello staff in materia di igiene, sanificazione, sicurezza e prevenzione
2. Comunicazione e informativa, visiva e digitale, sulle regole di comportamento a tutela della salute degli ospiti e dello staff
3. Dotazione per il personale di dispositivi di protezione individuale (maschere e guanti, ove necessario)
4. Postazioni per la sanificazione delle mani posizionate in tutti gli ingressi e negli spazi comuni, per i Clienti e per il personale.
5. Segnaletica per il distanziamento sociale in tutte le aree degli hotel
6. Attuazione e rispetto del protocollo di sanificazione definito dai vari protocolli del Ministero della Sanità, dell'ISS e dell'OMS.
7. Ricordiamo ad onor di cronaca che la ristorazione sin dal 1997 è soggetta già ad un sistema di monitoraggio e controllo mirante a valutare i pericoli di contaminazione biologica, fisica e chimica (per approfondimenti vi rimandiamo a <https://it.wikipedia.org/wiki/HACCP>)
8. Accesso fornitori e scarico merci tramite ingressi diversi da quello dei Clienti con aree delimitate, controllate e sanificate giornalmente mediante prodotto virucida a mezzo vaporizzatrice, così da sanificare anche gli imballi esterni
9. Protocollo aziendale Covid-19 è stato condiviso ed accettato da tutti i nostri fornitori
10. Sanificazione giornaliera del montavivande della cucina e delle celle frigo

BAR

11. Installazione di schermi protettivi in metacrilato trasparente sul banco del bar per garantire la distanza sociale durante la somministrazione delle bevande
12. Postazione per la sanificazione delle mani sul banco bar
13. Sanificazione due volte al giorno dell'office bar e di tutte le superfici di lavoro mediante prodotto Gesan, Presidio Medico Chirurgico,
14. Utilizzo lavastoviglie con temperature non inferiori a 80°. Effettuare lo scarico dell'acqua al termine di ogni servizio
15. Utilizzo di condimenti, salse in confezioni monoporzione
16. La zona bar permette di far stazionare contemporaneamente fino ad un massimo di 30 ospiti garantendo il distanziamento sociale previsto dai protocolli vigenti
17. I tavoli del bar vengono sanificati ad ogni cambio di ospite

RISTORANTI E SERVIZIO PICCOLA COLAZIONE

18. Le dimensioni dei nostri ristoranti garantiscono facilmente il distanziamento sociale tra le persone al tavolo e tra tavolo e tavolo.
19. I locali ristoranti vengono sanificati sistematicamente dopo ogni servizio. Le operazioni effettuate in sequenza sono:
 - a. Areato bene il locale aprendo le finestre
 - b. Vengono dapprima tolte le tovaglie (se presenti), in caso contrario sanificati i tavoli
 - c. aspirato il pavimento,



- d. sanificato con prodotto battericida, fungicida, virucida tutte le superfici di lavoro
 - e. lavato posateria e utensilerie esposte anche se non utilizzate,
 - f. sostituzione dei guanti dello staff
 - g. apparecchiatura dei tavoli (mise en place)
 - h. chiusura delle finestre
 - i. sanificazione delle maniglie di accesso/uscita dai locali ristorante
 - j. sanificazione delle macchine erogatrici del caldo
20. Utilizzo di menu “usa e getta”
21. Il Cliente ha la facoltà di scegliere in fase di prenotazione tramite un pre-stay form o all’arrivo tra le varie tipologie di servizio della piccola colazione
22. Il Cliente avrà la facoltà di scegliere tra posateria in acciaio e posateria usa e getta
23. In caso di richiesta di servizio a buffet da parte del Cliente, questo sarà servito, con la presenza di nostro personale qualificato (non self service)
24. Utilizzo di condimenti, salse in confezioni monoporzione
25. Al momento, negli hotel di Firenze, il servizio della piccola colazione viene erogato mediante un elegante box, contenente prodotti alimentari di alta qualità oltre ad una piccola confezione di gel; il box è sigillato a garanzia della salubrità del contenuto (vedi sotto)

Box Breakfast a scelta tra:



Box Breakfast Deluxe

Biscotti Boccini da 25 gr
Spremuta bio in bottiglia da 250 ml
Muffin allo Yogurt 50 gr
Fetta biscottata Barilla 17 gr
Kellogg's Muesly croccante Extra cioccolato 55 gr
Nutella 15 gr
Confettura in vetro 28 gr
Miele in vetro 28 gr
Gel igienizzante 3 ml
Bustina di zucchero bianco
Bustina di zucchero di canna



Box Breakfast Bambini

Biscotti Cookie Extra Dark 50 gr
Succo bio Pouch con tappo baby safe da 90 ml
Plum cake 35 gr
Fetta biscottata Barilla 17 gr
Kellogg's Coco Pops 35 gr
Nutella 15 gr
Confettura in vetro 28 gr
Set matite bambini + foglio per disegnare
Gel igienizzante 3 ml
Bustina di zucchero bianco
Bustina di zucchero di canna



Box Breakfast Gluten Free

Spremuta bio in bottiglia da 250 ml
Fetta biscottata 25 gr
Nutella 15 gr
Biscotto Crema cioccolato 55 gr
Confettura in vetro 28 gr
Mini crackers più gusto 30 gr
Salvietta igienizzante 3 ml
Bustina di zucchero bianco
Bustina di zucchero di canna