SAVOY
ROMA

Piano d'azione per la gestione dell'emergenza COVID-19

La salute, il benessere e la sicurezza dei nostri ospiti sono da sempre il nostro primario obbiettivo.

In occasione della pandemia di Covid-2019 abbiamo implementato le ordinarie procedure di pulizia e sanificazione.

Questo piano d'azione intende rispettare le esigenze dei nostri ospiti e le limitazioni che ne potrebbero derivare servono a garantire la loro sicurezza, quella dei nostri dipendenti e della comunità.

Per raggiungere questi obbiettivi abbiamo identificato e regolato i seguenti punti:

Personale dipendente

- Abbiamo effettuato una visita medica straordinaria per tutti i dipendenti
- All'ingresso in azienda controlliamo la temperatura corporea con il termometro laser.
- Non è ammesso in azienda chi presenta sintomi sospetti.
- Sono stati forniti i necessari DPI come maschere, guanti e gel disinfettante.
- Il personale è formato sui rischi del Coronavirus e sui comportamenti da tenere, in particolare lo sono gli impiegati del ricevimento in caso di persone con sintomi sospetti.

Arrivo del cliente. Area Reception.

- Sul banco del ricevimento è stata installata una barriera in plexiglass tra cliente ed impiegati
- L'accesso prevede un percorso protetto per garantire il distanziamento anche attraverso la differenziazione dei percorsi di ingresso e di uscita
- Gli impiegati del ricevimento sono forniti di maschere e guanti
- Sono state installate postazioni con dispenser di gel disinfettante a disposizione degli ospiti
- Tutta l'area e gli oggetti sono continuamente disinfettati (banco del ricevimento, pos per le carte di credito etc.)

Hall, ascensori, aree comuni

- Le aree comuni e gli ascensori sono continuamente puliti e disinfettati.
- Diamo attenzione ai punti di maggior contatto come maniglie, pulsanti degli ascensori, corrimano, interruttori ecc.
- L'utilizzo degli ascensori è consentito una persona alla volta oppure da componenti dello stesso nucleo familiare/gruppo di viaggiatori. In ogni caso è necessario indossare la mascherina.
- I bagni pubblici sono particolarmente igienizzati, consigliamo agli ospiti l'utilizzo di quelli delle camere.

Pulizia camere

La normale procedura di pulizia delle camere, già di standard elevato, è stata ulteriormente migliorata, in particolare:

- Utilizzo di prodotti specifici utili al contenimento della pandemia
- diminuzione del numero di camere da pulire assegnate ad ogni operatore in modo da ottenere una pulizia più puntuale ed il rispetto delle tempistiche necessarie ai prodotti per igienizzare le superfici (tempo di contatto)
- Utilizzo di prodotti monouso, panni non assorbenti ecc.
- La biancheria usata viene inserita in sacchi singoli per ogni camera ed inviata alla lavanderia esterna.
- La lavanderia industriale che si occupa della pulizia ed igienizzazione della biancheria ci ha rilasciato un certificato che attesta il rispetto delle norme.

Climatizzazione. Disinfezione dell'acqua

L'hotel rispetta le norme in materia di pulizia e sanificazione dell'impianto di aria condiziona ed è provvisto di impianto automatico di clorazione dell'acqua per il controllo della Legionellosi.
Queste normali procedure sono state intensificate, mentre abbiamo implementato le operazioni secondo l'Ordinanza del Presidente della Regione Lazio 19 maggio 2020, n. Z00042

Colazione/ristorazione

Il nostro ristorante, nel pieno rispetto delle normative vigenti e dei nostri standard di servizio, ha ridotto il numero di ospiti accoglibili per consentire il prescritto distanziamento di almeno 1 metro tra i tavoli. Privilegiamo le sedute all'esterno in terrazza ed in caso di ospiti non soggiornanti in hotel manteniamo i loro dati utili ad un eventuale tracciamento.
All'ingresso in sala sono presenti postazioni con dispenser di gel disinfettante a disposizione degli avventori.
Le sale interne del ristorante e colazione sono riservate agli ospiti del Hotel, gli ospiti esterni non possono accedervi anche se muniti di green pass.

La reception fornisce indicazioni dei ristoranti aperti nei dintorni dell'hotel. E' consentito ordinare cibo da asporto da consumare nelle camere.

La colazione è a buffet servito dal nostro personale; la disposizione dei tavoli è tale da poter rispettare le norme in materia di distanziamento.
Il servizio in camera viene effettuato nel rispetto delle norme lasciando all'esterno della camera quanto ordinato.

Meetings/eventi

L'organizzazione di meetings/eventi è stata adeguata alle normative recenti con l'introduzione della verifica del green pass obbligatorio in aggiunta alle precedenti disposizioni di distanziamento, presenza di dispenser di gel disinfettante.

Aggiornamento Decreto-legge 26 novembre 2021 n. 172:

A tutti gli Ospiti maggiori di 12 anni soggiornanti richiediamo **il possesso di Green Pass** Base (o certificato equivalente di paesi non EU)

L'adozione del Green Pass non sostituisce le indicazioni relative alla quarantena o altre disposizioni del governo italiano nei confronti di ospiti provenienti dall'estero. Suggeriamo di consultare i siti ufficiali per conoscere gli ultimi aggiornamenti: Ministero Italiano degli Affari Esteri e Viaggiare Sicuri.

Qualora gli ospiti non siano in possesso di tali requisiti, il Savoy Roma è a disposizione per organizzare un test nella farmacia più vicina.

Le azioni e procedure indicate saranno aggiornate conformemente alle eventuali ulteriori direttive delle autorità.

Roma 6 Dicembre 2021

SAVOY
ROMA

Sandro Simbula
Hotel Manager