

Novos procedimentos para julho / agosto 2020

Em função da pandemia de Coronavírus (Covid-19)

PORTARIA

- Medição de temperatura dos hóspedes na sua chegada ao resort.
- Medição de temperatura dos colaboradores no início e no fim de sua jornada de trabalho.

RECEPÇÃO

- Uso de EPIs pelos recepcionistas e mensageiros.
- Totem de álcool gel 70% com pedal está disponível na recepção
- Priorização de atendimento para hóspedes do grupo de risco.
- Link para pagamento antecipado.
- Marcação no piso do distanciamento dos hóspedes orientado pelos órgãos de saúde e vigilância sanitária.
- Informações com endereço e telefone dos locais de atendimento às pessoas com suspeita da COVID- 19.

ALIMENTOS E BEBIDAS

- Uso dos EPIs necessários para todos os colaboradores.
- Bebidas serão servidas no Bar Principal, localizado na varanda da Piscina, de 10h da manhã as 02h da manhã. O atendimento será feito no balcão do bar respeitando a marcação feita no piso de distanciamento de 1,5m entre cada cliente.
- Petiscos serão servidos em sistema de rodízio nas áreas de piscinas do Hotel
- Talheres disponibilizados em protetores individualizados.
- Todas as refeições (Café da manhã, almoço e Jantar) serão servidas no restaurante do Hotel, que está funcionando com menos da metade da ocupação e distanciamento de 2m entre cada mesa.
- Saladas e Sobremesas serão servidas em porções individuais disponíveis nas pistas frias e quentes na cozinha show com proteção de acrílico entre comidas e clientes. O mesmo escolherá as opções desejado e o prato será montado e entregue por nossa equipe de cozinha.
- Totem de álcool gel 70% com pedal está disponível em ambas entradas do restaurante e no bar, e também sachês de álcool em gel 70%, serão disponibilizados na mesa no serviço de cada refeição.
- Garantia de rigorosos padrões de limpeza para ventilação mecânica do restaurante.
- Limpeza e desinfecção de todos os utensílios utilizados pelo hóspede de acordo com as normas de higiene e segurança da vigilância sanitária.
- Número reduzido de funcionários no setor.
- Medidas rigorosas de Limpeza e sanitização de todos os equipamentos utilizados na produção.
- Higienização de todos os itens de bares (garrafas, latas e bags) lavagem com água e sabão neutro e finalização com álcool 70% no momento do abastecimento da área de produção.
- Áreas de operação de alimentos e bebidas equipadas com produtos para desinfecção das mãos por parte dos funcionários em vários pontos.

QUARTOS

- Uso dos EPIs necessários pelas camareiras.
- Limpeza do quarto será realizada em dias alternados, será feito a troca do enxoval cada 2 dias.
- Manutenção das janelas e portas abertas durante a higienização dos quartos.
- Frigobar abastecido no momento do check in, sendo reabastecido mediante solicitação do hóspede sempre que achar necessário.
- Higienização de todos os itens do frigobar no momento do abastecimento.
- Higienização de maçanetas, controles de tv, interruptores e amenities com álcool gel 70%.
- Higienização dos banheiros com produtos apropriados, desinfetando de maneira eficaz louças e metais sanitários.
- Retirada de livros, revistas e qualquer outro tipo de material que possa causar a transmissão cruzada.
- Intervalo de 24h (vinte e quatro) horas entre a saída de um hóspede (check-out) e a entrada do próximo hóspede (check-in).

COZINHA

- Utilização dos EPIs necessários por todos os colaboradores do setor.
- Aplicação de todos os procedimentos operacionais para boas práticas de manipulação de alimentos seguros.
- Limpeza e sanitização de todos os equipamentos utilizados na produção.
- Garantia de rigorosos padrões de limpeza para ventilação mecânica.
- Inspeções diárias pela nutricionista para garantir que todos os procedimentos estejam sendo rigorosamente seguidos.
- Limpeza e desinfecção das portas, dos equipamentos de alta utilização à exemplo de batedeiras, forno, fogão, liquidificadores etc.
- Número reduzido de funcionários no setor.
- Limpeza e desinfecção de todos os utensílios utilizados pelo hóspede.
- Cozinha equipada com produtos para desinfecção das mãos por parte dos funcionários em vários pontos.
- Medidas rigorosas de desinfecção de tábuas de cortar alimentos e utensílios de cozinha.

LAZER

- Disponibilização dos jogos de tabuleiros.
- Todas as atividades serão agendadas.