

PROCEDURE COVID-19

Misure per la sicurezza dei nostri ospiti

Per Blu Hotels è fondamentale garantire a ogni ospite una vacanza sicura e indimenticabile presso le nostre strutture. Per garantirvi i più alti livelli di sicurezza abbiamo implementato una serie di misure e rivisto ogni modalità con cui verranno forniti i nostri servizi.

Sanificazione Hotel

Tutti i nostri hotel seguono protocolli di pulizia basati su pratiche approvate dall'Organizzazione Mondiale della Sanità come:

- Pulizia delle superfici nelle aree comuni effettuata più volte al giorno e con prodotti specifici.
- Igienizzazione degli ambienti utilizzando tecnologie e prodotti per la pulizia altamente efficaci su tutte le superfici.
- Sterilizzazione della cucina e degli utensili utilizzando prodotti e pratiche di pulizia in linea con i protocolli ospedalieri.
- Completa sanificazione della camera e dei tessili ad ogni cambio ospite con l'adozione di nuove procedure.
- Sanificazione ad ogni utilizzo di tavolini, sedie, lettini da piscina o da spiaggia.

Servizi Food & Beverage / Ristorazione

Per far sì che gli ospiti possano mangiare bene e godersi appieno anche il momento del pasto abbiamo rivisto i nostri processi di ordinazione, preparazione, fornitura e consumazione dei servizi di ristorazione. In particolare, i nostri servizi ristorativi sono contraddistinti da:

- Sicurezza alimentare riducendo la manipolazione del prodotto e il contatto umano sia durante la preparazione che durante la consegna anche grazie all'utilizzo di imballaggi monouso.
- Possibilità di fruizione dei menu e servizi tramite qr code, tramite espositori in plexiglass e tramite stampe monouso.

Dispositivi di protezione individuale (DPI)

- Protezione dei dipendenti: tutti i dipendenti dell'hotel sono sottoposti quotidianamente alla misurazione della temperatura corporea e hanno accesso ai dispositivi di sicurezza necessari per svolgere il lavoro senza rischi per la salute propria e degli ospiti.
- Training dei dipendenti: tutti i dipendenti sono stati formati al rispetto dei protocolli di igiene e sicurezza ed è prevista una costante attività di aggiornamento degli stessi.

COVID-19 procedures

Measures for the safety of our guests

For Blu Hotels it is essential to guarantee every guest a safe and unforgettable holiday at our facilities. To ensure the highest levels of security, we have implemented a series of measures and reviewed every way in which our services will be provided.

Hotel Sanitization

All our hotels follow cleaning protocols based on practices approved by the World Health Organization such as:

- Cleaning of common areas (reception, lobby, corridors, bathrooms, restaurants, handrails, light switches, elevator buttons, door and window handles) carried out several times a day and with specific products.
- Sanitizing environments using highly effective cleaning technologies and products on all surfaces.
- Sterilization of kitchen and utensils using cleaning products and practices in line with hospital protocols.
- Complete sanitization of the chamber and textiles at each guest change with the adoption of new procedures.
- Sanitization at every use of tables, chairs, pool or beach beds.

Food & Beverage services / Restaurant

To ensure that guests can eat well fully enjoying the moment of meal we have reviewed our processes of ordering, preparation, supply and consumption of catering services. In particular, our restaurant services are characterized by:

- Food safety by reducing product handling and human contact during both preparation and delivery, including through the use of disposable packaging.
- Possibility of using menus and services through qr code, Plexiglas displays and disposable paper.

Personal protective equipment

- Employee protection: all hotels employees are subjected to daily body temperature measurement and have access to safety devices (sanitizing gel, masks and gloves) necessary to carry out the work without risk to their health and of guests.
- Training of the employees: all employees have been trained in compliance with hygiene and safety protocols and there is a constant updating of the same also to implement new procedures if it is required by the World Health Organization and the Institute Superior health.

COVID-19 SICHERHEITSVERFAHREN

Maßnahmen zur Sicherheit unserer Gäste

Endlich können wir wieder reisen, erkunden und träumen und für uns alle von Blu Hotels ist es jetzt wichtiger als je zuvor, jedem Gast einen sicheren und unvergesslichen Urlaub in unseren Hotels zu garantieren.

Um Ihnen den höchsten Sicherheitsstandard unserer Dienstleistungen zu garantieren, haben wir eine Reihe neuer Maßnahmen - den Richtlinien der Weltgesundheitsorganisation und des Gesundheitsministeriums folgend - ergriffen, um die Sicherheit und das Wohlbehagen unserer Gäste und Mitarbeiter in den Vordergrund zu stellen.

Hotel Sanierung

Alle unsere Hotels folgen Reinigungsprotokolle der Weltgesundheitsorganisation, wie zum Beispiel:

- Reinigung der Oberflächen in allgemeinen Aufenthaltsräumen (Rezeption, Hall, Korridore, Toiletten Restaurants, Badezimmer, Geländer, Licht- und Liftschalter, Tür- und Fensterklinken) mehrmals täglich mit spezifischen Produkten.
- Sanierung der Räume mit höchst effizienten Produkten und Technologien.
- Sterilisierung der Küche und dessen Geräte mit Produkten und Maßnahmen in Linie mit den Krankenhausprotokollen.
- Komplette Sanierung der Zimmer und dessen Textilien mit neuen Vorgängen nach jedem Zimmerwechsel.
- Sanierung aller Tische, Stühle, Sonnenliegen am Pool oder Strand, nach jeder Verwendung.

Restaurant / Food & Beverage Service

Um unseren Gästen einen angenehmen Aufenthalt während der Mahlzeiten zu gewährleisten, haben wir unsere Prozeduren bei der Bestellung, Zubereitung und Bedienung neu angepasst. Insbesondere sehen unsere Verpflegungsleistungen folgendes vor:

- Nahrungsmittelsicherheit durch reduzierten Umgang und menschlichen Kontakt der Produkte während der Vorbereitung und Aushändigung, auch dank Einzelverpackungen.
- Speisekarten mit Qr Code, in Plexiglas Ausstellern und gedruckt zur einmaligen Benutzung.

Persönliche Schutzmaßnahmen

Alle Hotelangestellten werden täglich über Körpertemperatur gemäßigt und haben Schutzausrüstungen (Hygienegel, Mund-Naseschutzmaske und Handschuhe) für die eigene Sicherheit und die unserer Gäste.

- Alle Hotelangestellten sind über die neuen Hygiene- und Sicherheitsprotokolle geschult worden und werden konstant über eventuellen neuen Maßnahmen der Weltgesundheitsorganisation informiert.