



[Home](#) [Hotel Design](#) [Tendenze](#) [Prodotti](#) [Protagonisti](#) [Marketing & Management](#) [Overview](#) [Food & Beverage](#) [Q](#)

Hotel Mag

IL MAGAZINE ONLINE DI **turismo** ORGANO UFFICIALE FEDERALBERGHI

RIAPERTURA: LE LINEE DI INDIRIZZO PER ALBERGHI, RISTORAZIONE E STABILIMENTI BALNEARI

Overview | 17 maggio 2020



Il Consiglio dei Ministri ha approvato il protocollo con le nuove linee guida per la riapertura in sicurezza delle attività economiche, produttive e ricreative.

La Conferenza delle Regioni e delle Province autonome ha stilato un documento con le schede tecniche che contengono gli indirizzi operativi specifici per i singoli settori di attività, finalizzati a fornire uno strumento sintetico di applicazione delle misure di prevenzione e contenimento di carattere generale. In ogni scheda sono integrate le diverse misure di prevenzione e contenimento riconosciute a livello scientifico per contrastare la diffusione del contagio, tra le quali: norme comportamentali, distanziamento sociale e contact tracing. Le indicazioni si pongono inoltre in

HIGHLIGHTS



DL Rilancio, le misure a sostegno del turismo. Fondi e abolizione prima rata Imu per gli alberghi

Il decreto legge Rilancio approvato dal Consiglio dei Ministri contiene un pacchetto turismo da 4 miliardi di euro per finanziare misure a sostegno del settore gravemente colpito dall'emergenza coronavirus. Questi, in sintesi, gli interventi. -Tax credit vacanze: per il 2020 è riconosciuto un credito alle [...]

FOCUS ON



Intesa Sanpaolo e Federalberghi insieme per il rilancio. Misure straordinarie per gli associati

Intesa Sanpaolo e Federalberghi hanno condiviso l'urgenza e la necessità di attivare un pacchetto di soluzioni dedicato alle aziende rappresentate dall'associazione, che consenta loro di superare un periodo più lungo di difficoltà, di salvaguardare l'occupazione e di porre le basi per una ripresa sicuramente posticipata [...]

continuità con le indicazioni di livello nazionale, in particolare con il protocollo condiviso tra le parti sociali approvato dal Dpcm del 26 aprile 2020, nonché con i criteri guida generali di cui ai documenti tecnici prodotti da Inail e Iss.

Di seguito una sintesi delle schede tecniche con le indicazioni per le strutture ricettive alberghiere, complementari e alloggi in agriturismo, per la ristorazione e per gli stabilimenti balneari.

Strutture ricettive alberghiere

-Predispone un'adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.

-Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5°C.

-Garantire il rispetto del distanziamento interpersonale di almeno 1 metro in tutte le aree comuni e favorire la differenziazione dei percorsi all'interno delle strutture, con particolare attenzione alle zone di ingresso e uscita.

-La postazione dedicata alla reception e alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); favorire modalità di pagamento elettroniche e gestione delle prenotazioni online, sistemi automatizzati di check-in e check-out ove possibile.

-L'addetto al servizio di ricevimento deve provvedere, alla fine di ogni turno di lavoro, alla pulizia del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate.

-Gli ospiti devono sempre indossare la mascherina, mentre il personale dipendente è tenuto all'utilizzo della mascherina sempre quando in presenza dei clienti e comunque in ogni circostanza in cui non sia possibile garantire la distanza interpersonale di almeno un metro.

-Garantire un'ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per l'igiene delle mani con soluzioni idroalcoliche in varie postazioni all'interno della struttura.

-Ogni oggetto fornito in uso dalla struttura all'ospite dovrà essere disinfettato prima e dopo l'utilizzo.

-L'utilizzo degli ascensori dev'essere tale da consentire il rispetto della distanza interpersonale, pur con la mascherina, prevedendo eventuali deroghe in caso di componenti dello stesso nucleo familiare/gruppo di viaggiatori.

-Garantire la frequente pulizia e disinfezione di tutti gli ambienti e locali, con particolare attenzione alle aree comuni e alle superfici toccate con maggiore frequenza.

-Per quanto riguarda il microclima, è fondamentale verificare le caratteristiche di aerazione dei locali e degli impianti di ventilazione e la successiva messa in atto in condizioni di mantenimento di adeguati ricambi e qualità dell'aria indoor.

Attività di ristorazione

-Predispone un'adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.

-Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.

-È necessario rendere disponibili prodotti igienizzanti per i clienti e per il personale anche in più punti del locale, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici.

-Negli esercizi che dispongono di posti a sedere privilegiare l'accesso tramite prenotazione, mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni. In tali attività non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere. I tavoli

TURISMO D'ITALIA



Sfoglialo
l'ultimo
numero
<<

NEWSLETTER

ISCRIVITI

OVERVIEW



DL Rilancio: Parma Capitale italiana della Cultura 2020 e 2021

Parma sarà Capitale italiana della Cultura 2020 + 2021. La conferma del titolo anche per il prossimo anno è giunta con l'approvazione del Decreto Rilancio. [...]

FOOD & BEVERAGE



devono essere disposti in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro di separazione tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.

-La consumazione a buffet non è consentita.

-Il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere a una frequente igiene delle mani con soluzioni idroalcoliche prima di ogni servizio al tavolo.

-Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.

-Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati. Per i menù favorire la consultazione online sul proprio cellulare, o predisporre menù in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere.

Stabilimenti balneari e spiagge

-Predisporre un'adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità. Si promuove, a tal proposito, l'accompagnamento all'ombrellone da parte di personale dello stabilimento adeguatamente preparato (steward di spiaggia) che illustri ai clienti le misure di prevenzione da rispettare.

-È necessario rendere disponibili prodotti igienizzanti per i clienti e per il personale in più punti dell'impianto.

-Privilegiare l'accesso agli stabilimenti tramite prenotazione e mantenere l'elenco delle presenze per un periodo di 14 gg.

-Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.

-Riorganizzare gli spazi per garantire l'accesso allo stabilimento in modo ordinato, al fine di evitare assembramenti di persone e di assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti, a eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; se possibile, organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita.

-Assicurare un distanziamento tra gli ombrelloni (o altri sistemi di ombreggio) in modo da garantire una superficie di almeno 10 m2 per ogni ombrellone, indipendentemente dalla modalità di allestimento della spiaggia (per file orizzontali o a rombo).

-Tra le attrezzature di spiaggia (lettini, sedie a sdraio), quando non posizionate nel posto ombrellone, deve essere garantita una distanza di almeno 1,5 m.

Regolare e frequente pulizia e disinfezione delle aree comuni, spogliatoi, cabine, docce, servizi igienici ecc., comunque assicurata dopo la chiusura dell'impianto.

-Le attrezzature (lettini, sedie a sdraio, ombrelloni ecc.) vanno disinfettati a ogni cambio di persona o nucleo familiare. In ogni caso, la sanificazione deve essere garantita a ogni fine giornata.

-È da vietare la pratica di attività ludico-sportive di gruppo che possono dar luogo ad assembramenti.

-Gli sport individuali in spiaggia o in acqua possono essere regolarmente praticati, nel rispetto delle misure di distanziamento interpersonale.

Hospitality e la ristorazione professionale nell'emergenza



Fas amplia la gamma dei prodotti per sanificare e igienizzare gli alberghi



Welcome Passepartout: funzioni per il distanziamento sociale in hotel

Welcome, il gestionale di Passepartout per strutture ricettive, è dotato, al suo interno, di funzioni che favoriscono il distanziamento sociale in hotel, aiutando gli albergatori nel compito di far osservare le distanze obbligatorie e di proteggere quindi dipendenti [...]

Popular

Recent



Riapertura: le linee di indirizzo per alberghi, ristorazione e stabilimenti balneari

maggio 17, 2020



Webinar Federalberghi sul DL Rilancio

maggio 16, 2020



DL Rilancio: Parma Capitale italiana della Cultura 2020 e 2021

maggio 15, 2020



Omama Social Hotel: stop &