

# Hotel Buca di Bacco

## Informazioni gestione **COVID-19**



### Certificazione GBAC Star™



**POSITANO, Italia - 01 Aprile 2021**

**Buca di Bacco annuncia di aver ottenuto l'accreditamento Global Biorisk Advisory Council® (GBAC) STAR™.**

**GBAC STAR™** è il gold standard delle strutture.

Sotto la guida del **GBAC**, una divisione dell'**ISSA**, l'associazione mondiale dell'industria della pulizia, **Buca di Bacco** ha implementato i protocolli più rigorosi per la pulizia, la disinfezione e la prevenzione delle malattie infettive nelle sue strutture.

Ulteriori informazioni sull'accreditamento GBAC STAR su [www.gbac.org](http://www.gbac.org).



---

## Standard Operating Procedure (**SOP**)

### Check-in in hotel

- Verrà fornita una guida a tutti gli ospiti all'arrivo e alla partenza per garantire che le misure sociali di distanziamento siano seguite
- Gli ospiti saranno invitati ad attendere nell'area della reception fino a quando la reception non sarà libera
- Sarà incoraggiato il pre check-in; se un ospite non effettua il check-in, gli verrà chiesto di firmare solo la tessera di registrazione dell'hotel
- Saranno presenti barriere igieniche in plexiglass per fornire uno schermo efficiente
- I ripiani devono essere disinfettati dopo ogni interazione con l'ospite
- Le carte chiave devono essere disinfettate prima di essere fornite agli ospiti
- Directory dell'hotel è disponibile via e-mail agli ospiti, copia plastificata è disponibile su richiesta
- La stazione di disinfettante per le mani sarà disponibile nell'area della reception
- I posti a sedere nell'area della reception sono stati riconfigurati per mantenere le distanze sociali
- Salviette disinfettanti e disinfettante per le mani saranno disponibili dietro la reception.

## Check-out in hotel

- Gli ospiti saranno incoraggiati ad avere un documento e-mail di check-out.
- Gli ospiti saranno tenuti a pagare tutti gli articoli acquistati durante il corso della loro visita al momento dell'acquisto, garantendo quindi requisiti minimi per il processo di check out.
- L'e-mail sarà la forma di comunicazione preferita secondo le normative GDPR.
- Verrà fornito un contenitore alla reception per restituire le chiavi della camera.
- Le carte chiave verranno igienizzate prima di essere riutilizzate da altri ospiti.
- Non saremo in grado di accettare la gestione del denaro per tutta la durata che la politica COVID - 19 sia in vigore.

## Servizio colazione, pranzo e cena, bar

- Tabelle riconfigurate per soddisfare le linee guida di distanziamento sociale, riducendo così la capacità.
- A causa delle dimensioni e della capacità limitata della disposizione dei pasti, non sarà necessario lo screening dei tavoli.
- Sarà necessario prenotare i tavoli - ti verrà chiesto di prenotare un orario per tutti gli orari del servizio in fase di prenotazione e di nuovo al check-in se ciò non è stato possibile. Gli orari prenotati dovranno essere rigorosamente rispettati.
- Il menu sarà disponibile per la visualizzazione sul nostro sito web e il menu monouso sarà disponibile nel ristorante, se necessario.
- Una colazione continentale sarà disponibile in un orario prestabilito.
- Sarà disponibile una stazione di disinfettante per le mani situato all'ingresso dell'area colazioni e del ristorante • I camerieri della reception avranno sede nel ristorante e bar.
- Il team della cucina consegnerà il cibo a un punto di consegna designato al personale della casa.
- I condimenti da tavola sono stati rimossi dai tavoli e saranno disponibile su richiesta.
- I bicchieri da vino verranno rimossi dai tavoli e le bevande verranno versate e servite secondo necessità.
- Sarà richiesto il pagamento senza contatto per ogni acquisto / transazione.
- Le macchine Pos verranno disinfettate dopo ogni utilizzo.
- I punti di contatto degli ospiti utilizzati di frequente verranno disinfettati ogni ora.
- Tutti i tavoli e le sedie da pranzo verranno puliti accuratamente dopo ogni utilizzo.

## Camere d'albergo, pulizie:

- Standard di pulizia migliorato in atto e disponibile come punto di riferimento.
- Elenco di controllo dei gestori avanzato in atto e disponibile come punto di riferimento.
- Sigillo della camera implementato per certificare che la camera è pulita e pronta per l'arrivo degli ospiti.
- Il team di pulizie riceverà DPI appropriati.

- La biancheria sarà confezionata singolarmente in ogni camera.
  1. Preparazione - Le camere hanno un minimo di 4 ore tra ogni servizio
  2. Cambiamenti nella stanza - Tutti gli articoli multi-touch sono stati rimossi: cuscini, copriletti, articoli del minibar, ferri da stiro e assi da stiro. Elementi chiave con più punti di contatto, ad es. Il telecomando della TV verrà disinfettato. Sono stati aggiunti articoli usa e getta e sono state fornite salviettine disinfettanti per le camere degli ospiti
  3. Durata del soggiorno - Camere da pulire una volta che l'ospite ha lasciato la camera.
  4. Biancheria da letto - Tutta la biancheria da letto verrà rimossa e collocata in sacchi della biancheria all'interno della stanza.
  5. Camera da letto e bagno: il team delle pulizie seguirà un piano di pulizia dettagliato in ogni stanza, concentrandosi su tutte le superfici multi touch, interruttori, comandi, mobili e biancheria da letto.

### **Lista di controllo dei manager**

- Una volta che la stanza è stata pulita, un Manager impiegherà più tempo a controllare che tutte le stanze siano completamente pulite e pronte per l'occupazione.
- Verranno verificate tutte le superfici, interruttori, comandi e maniglie delle porte. Sarà inoltre completata un'ispezione completa del bagno per includere le superfici sanitarie, le pareti della doccia e il pavimento del bagno.
- Una volta che la stanza ha superato lo standard di pulizia avanzato e controllata da un responsabile, verrà applicato un sigillo alla porta per verificare che la stanza sia stata conforme agli standard.

### **Ascensori**

- I requisiti di distanziamento sociale limitano gli ospiti a singoli passeggeri in qualsiasi momento, a meno che non si provenga dalla stessa famiglia.
- La segnaletica è presente su ogni livello a conferma della guida per il distanziamento sociale.
- Sono presenti disinfettanti per le mani in tutte le aree dell'atrio dell'ascensore.
- I pulsanti di chiamata dell'ascensore, i corrimano e le aree toccate di frequente saranno disinfettati ogni ora.

### **Bagni pubblici**

- I disinfettanti per le mani / sapone battericida per le mani sono presenti in tutti i bagni pubblici.
- È presente una segnaletica migliorata che conferma l'orientamento sociale a distanza.
- I bagni pubblici vengono puliti ogni ora concentrandosi sui punti di contatto utilizzati di frequente come maniglie delle porte, rubinetti, serrature dei cubicoli e contenitori.

### **Sicurezza generale**

- Tutti gli uffici, le mense e le aree sul retro della struttura sono mantenuti per i membri del team, in linea con le linee guida per il distanziamento sociale ove possibile.
- Fornire DPI per tutti i membri del team, a seconda dei ruoli professionali.

- Igienizzanti per le mani prontamente disponibili per l'uso da parte del personale.
- Igienizzanti e disinfettanti salviette da fornire a tutti gli uffici per garantire che le singole postazioni di lavoro siano pulite prima e dopo ogni cambio di turno.
- Tutti i membri del team saranno sottoposti a screening della temperatura all'inizio di ogni turno e questo sarà registrato.
- I membri del team con qualsiasi sintomo non dovrebbero partecipare al lavoro e in caso di sintomi saranno mandati a casa per isolarsi da soli e seguire le linee guida del governo.
- I membri del team dovrebbero astenersi dal contatto pelle a pelle o faccia a faccia con altri membri del team e ospiti.
- Le riunioni del team o del dipartimento che sono necessarie dovrebbero essere tenute seguendo tutte le indicazioni sociali a distanza.
- Membri del team dovrebbero essere incoraggiati a scaglionare gli orari di arrivo e di partenza e anche tenuti nelle stesse squadre il più possibile.

### **Equipaggiamento per la protezione personale**

- A tutti i membri del team devono essere forniti i DPI, inclusi guanti e maschere.
- È la decisione dei membri del team di indossare i DPI.
- Tutti i membri del team devono essere formati sull'uso dei DPI.
- I guanti devono essere essenziali in tutti i ruoli affrontati dal cliente, ad es. pulizie, cibo e bevande, reception e manutenzione, questi dovrebbero essere sostituiti regolarmente.
- DPI riutilizzabili da pulire dopo ogni utilizzo, DPI monouso da smaltire correttamente. Igiene delle mani.
- I membri del team dovrebbero essere incoraggiati a lavarsi regolarmente le mani durante il giorno, seguendo le linee guida governative.
- Le strutture per il lavaggio delle mani saranno disponibili per tutti i membri del team e le relative indicazioni per il lavaggio saranno visualizzate di conseguenza.
- I membri del team dovrebbero lavarsi le mani all'arrivo durante il turno.
- Igienizzanti da posizionare in tutti gli uffici e nel retro della struttura.
- Servizio di pulizia per avere igienizzanti per le mani su tutti i carrelli.

### **Reinserimento dei membri del team**

- Prima che un membro del team torni al lavoro, deve aver letto, compreso e firmato il COVID-19 SOP, insieme alle singole valutazioni dei rischi dipartimentali.
- I membri del team, ove possibile, devono aver completato la formazione COVID-19 prima del ritorno o nel loro primo giorno di lavoro.
- I membri del team devono confermare che non sono a rischio o per proteggere nessuno prima di tornare al lavoro.
- Il primo giorno dei membri del team, devono essere formati sull'uso di tutti i DPI, sull'igiene del lavaggio delle mani e sulla guida sociale di allontanamento all'interno dell'hotel. Tutti questi devono essere firmati da ogni membro del team.

---

## Gestione potenziale caso Covid-19

All' interno della struttura alberghiera denominata “**Hotel Buca di Bacco**” uno spazio è destinato ad accogliere ed isolare eventuali soggetti che dovessero manifestare sintomatologia compatibile con il virus (*ROOM COVID-19*).

Se durante l'attività un lavoratore/ospite avverte improvvisamente la presenza di un qualsiasi sintomo riconducibile ad una patologia da Covid-19, come sopra enunciato, ha l'obbligo di informare tempestivamente il Responsabile COVID-19, avendo cura di rimanere ad una distanza di almeno 1,5 metri (misura suggerita per maggior cautela).

Se si tratta di un lavoratore, egli dovrà allontanarsi dalla struttura per recarsi al proprio domicilio, dove attiverà le misure previste dalla norma; nel caso si tratti di un ospite sarà condotto nella room COVID-19 e vigilato fino all'arrivo del medico. Il locale in cui ha stazionato il soggetto a rischio COVID 19 e quello destinato all'accoglienza e isolamento dovranno essere sanificati immediatamente.

L'intervento degli operatori (*muniti degli idonei DPI*) per la sanificazione deve essere preceduto da una areazione completa del locale. I rifiuti prodotti da una sanificazione (*stracci e DPI impiegati*) devono essere raccolti separatamente e trattati come infetti. Per tutto quanto non specificamente richiamato, si rinvia all' osservanza della legislazione in vigore e ai protocolli sanitari operanti.