

Este conjunto de diretrizes será aplicado por meio de medidas e intervenções específicas nos diferentes espaços do hotel:

1. Acesso e entrada do cliente no hotel

A entrada e o lobby do hotel receberão um tratamento rigoroso na aplicação dos protocolos com o objetivo de preservar ao máximo as instalações do hotel e garantir que elas permanecem livres de vírus. Por esse motivo, este espaço será submetido a um controlo exaustivo nas entradas, assim como na gestão das lotações e fluxos de acesso e saída dos clientes.

- Controlo da lotação na receção e distanciamento social

Definição de um número máximo de pessoas, dependendo da superfície disponível na receção. Colocação de marcadores de distância, indicados por vinis, peanhas informativas e ecrãs digitais presentes no espaço.

- Tapetes desinfetantes na entrada e presença de estações de desinfecção

Instalação de tapetes desinfetantes nos acessos ao hotel para evitar a entrada e a propagação de agentes contaminantes.

Disponibilidade de solução de hidrogel na receção para o uso dos clientes.

Desinfecção das chaves do quarto e do datafone após qualquer contacto e uso entre clientes.

- Divisórias de proteção e equipamentos de proteção individual

Instalação de divisórias de proteção no balcão de receção para garantir uma separação adequada.

Uso de máscara por parte da equipa de receção.

- Gestão de faturas digitalizadas

Envio de faturas por e-mail após a estadia e pagamento recomendado com cartão de crédito, a fim de minimizar a possibilidade de contacto.

2. Tratamento de espaços comuns

Foi realizada uma análise completa das instalações do hotel com o objetivo de otimizar as operações e limitar as situações de risco potencial. Colocámos o foco numa desinfecção completa, intensificando a frequência da limpeza das áreas comuns e estabelecendo dinâmicas que permitam o distanciamento necessário. Contando sempre com a supervisão do nosso parceiro Diversey e Diversey Consulting. Em todos os protocolos de limpeza e desinfecção, são utilizados produtos autorizados pelo Ministério da Saúde.

Além disso, antes da sua reabertura, todos os nossos hotéis foram submetidos a uma minuciosa desinfecção de todos os seus espaços e instalações.

- Desinfecção completa das instalações e ventilação adequada

Alta frequência na desinfecção e limpeza das zonas comuns, superfícies e mobiliário, reforçando as áreas e zonas de maior tráfego, como elevadores e corredores.

Maior frequência na limpeza dos filtros de ar e aumento no nível de ventilação dos sistemas de climatização para renovar o ar com mais regularidade.

- Controlo da lotação e adaptação do espaço

Redistribuição e eliminação do mobiliário para facilitar a limpeza do espaço e garantir que as distâncias de segurança são preservadas.

Controlo para evitar aglomerações, bem como uma verificação completa dos fluxos de circulação nas instalações.

- Estações de desinfeção

Implantação de estações de desinfeção com dispensadores de hidrogel e disponibilidade de luvas.

- Acesso a informação

Acesso ininterrupto a informação de interesse geral através de ecrãs na receção e zonas comuns. Comunicação das medidas de prevenção estabelecidas e dos serviços disponíveis para os hóspedes.

- Uso controlado dos elevadores

Tal como nas zonas de passagem com elevados níveis de tráfego, também serão tomados cuidados especiais nas zonas de acesso e desembarque dos elevadores.

Controlo no número de utilizadores por trajeto.

3. Quartos

Será realizada uma limpeza e higienização completa dos quartos, através do uso de produtos viricidas aprovados pelo Ministério da Saúde. Esta limpeza será especialmente rigorosa quando os hóspedes deixarem o quarto no final de cada estadia.

O tratamento de superfícies, têxteis e outros elementos presentes nos quartos estará sujeito a um protocolo rigoroso, seguindo as diretrizes definidas pelo nosso parceiro especialista em segurança e limpeza, Diversey.

- Limpeza de interruptores, puxadores, maçanetas e outros pontos de contacto frequentes

Desinfeção de janelas, portas, puxadores de armários e gavetas.

Inclui uma limpeza rigorosa de todos os elementos com um alto nível de contacto como lâmpadas e interruptores ou o controlo da climatização.

Elevada desinfeção do aparelho telefónico presente nos quartos, além do uso de uma capa protetora no controlo remoto da televisão.

- Tratamento de superfícies e móveis, casa de banho e ventilação adequada

Limpeza completa de todas as superfícies com produtos de limpeza viricidas aprovados pelo Ministério da Saúde.

Limpeza e desinfeção completas de paredes e bancadas. Também do chuveiro e torneiras, sanita e banheira.

Ventilação dos quartos durante as tarefas de limpeza.

- Roupas de cama e toalhas

Tratamento de lavagem a temperatura superior a 60 °C. Remoção da roupa usada num saco selado para evitar o contacto com a roupa limpa.

Eliminação de almofadas ou mantas para um melhor saneamento da divisão.

- Novos amenities de casa de banho

Disponibilidade de dispensadores de gel, champô e amaciador para facilitar a limpeza e desinfecção. Os restantes amenities estarão disponíveis sob solicitação.

Utilização de copos de uma única utilização descartáveis.

4. Restauração e pequenos-almoços

Na área de restauração, foram implementadas novas práticas operacionais para preservar a saúde dos nossos hóspedes, sem deteriorar a experiência relacionada com os serviços de refeições e pequenos-almoços. Por esse motivo, a oferta dos pequenos-almoços foi redesenhada, oferecendo novas abordagens ao serviço.

- Controlo da lotação e distanciamento social

Número limitado de clientes na sala de pequenos-almoços, dependendo da superfície disponível.

Redução do número de mesas e redistribuição do espaço para garantir a distância mínima de segurança social.

- Estação de desinfecção e proteção do pessoal

Disponibilidade de hidrogel nos pontos de acesso ao espaço.

Os empregados de mesa e o staff de serviço estarão protegidos com luvas e máscara.

- Alimentos preservados e entrega de breakfast box

Gestão de dose única que não requer manipulação e preparações individuais.

Distribuição de packs de pequeno-almoço de consumo individual, com a possibilidade de desfrutar do pequeno-almoço no quarto.

- Limpeza completa e utilização de materiais de uso único

Uso de utensílios de mesa higienizados e limpeza intensiva das superfícies.

Será dada prioridade ao uso de toalhas de mesa, guardanapos e materiais descartáveis de uma única utilização.