

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Martedì 23 Giugno 2020 | aggiornato alle 10:09 | 66341 articoli in archivio

[HOME](#) [LOCALI](#) [HOTEL e SPA](#)

di **Monica Sommacampagna**

Duetorrihotels, mai un giorno chiusi Ora plexiglass per tutelare il buffet

Publicato il 20 Giugno 2020 | 09:45

Il Gruppo con 6 strutture in Italia non ha mai smesso di lavorare rimodulando l'offerta a seconda delle disposizioni. Pochi clienti che però ora dovrebbero aumentare; pronte altre modifiche al servizio.

L'emergenza sanitaria legata al Covid-19 con il conseguente lockdown ha assestato un duro colpo all'hotellerie e ai ristoranti italiani. Il gruppo Duetorrihotels Spa, che annovera quattro luxury hotel a Bologna, Firenze, Genova e Verona e due Business Hotels a Milano con oltre 250 dipendenti e un fatturato di 25 milioni di euro ha deciso di tenere aperti comunque tutti gli hotel, anche se i clienti non c'erano.



Il Due Torri di Verona

«**Volevamo dare un segnale forte** come struttura recettiva, rimanendo al fianco dei cittadini e delle istituzioni, soprattutto nelle città storiche. Non è stato facile: nei primi 15 giorni abbiamo raccolto il maggior numero di informazioni ma alcune erano contrastanti, poi, una volta fatta chiarezza, in base ai dati Oms, con il nostro responsabile della sicurezza abbiamo elaborato le procedure per il nostro personale e per accogliere la clientela». Il general manager del gruppo riferisce che, fatta eccezione per la Lombardia, dove i clienti che si trovavano in albergo prima del 22 marzo sono rimasti bloccati e non è stato più possibile ospitarne di nuovi, gli altri hotel, anch'essi dotati delle misure di sicurezza, erano pronti per nuovi arrivi in numero contingentato. «Ma i clienti erano rari - continua **Franco Vanetti** - l'unico exploit si è verificato al Due Torri Hotel a Verona perché ha ospitato gli ingegneri e i militari incaricati di istruire il personale sanitario locale in uno dei due ospedali da campo donati dal Qatar».

Rimanere aperti nonostante il lockdown non è stata una passeggiata. Una volta chiarito come andava svolta la sanificazione in modo corretto il Gruppo ha preso precisi accordi con le imprese di pulizie per sanificare gli ambienti comuni e tutte le camere. Il personale è stato dotato di mascherine e guanti monouso, sono stati acquistati gel sanificanti disponibili nei luoghi di accesso e nei ristoranti. Particolare attenzione è stata riservata

alle maniglie delle porte e alle pulsantiere degli ascensori, ogni materiale cartaceo è stato eliminato e sostituito impiegando un Qr Code per consentire ai clienti di visionare sul proprio cellulare informazioni e menù; accurate procedure sono state attivate prima, durante e dopo l'arrivo in camera dei clienti, sigillando, ad esempio, i telecomandi e sanificando i frigobar.



Franco Vanetti

«L'attività di sanificazione cui siamo tenuti non è cosa da poco, Il vantaggio è che abbiamo ritardato l'organizzazione in tempi brevi, oggi continuiamo ad accogliere nuovi clienti e, per quanto non siano ancora molti, rimaniamo ottimisti», spiega Vanetti. La pulizia delle camere non ha comportato un investimento massiccio rispetto al passato, ha riferito il general manager del Gruppo, perché ha comportato un semplice cambio di prodotti igienizzanti, piuttosto ha inciso sul conto economico la spesa per i dispositivi di sicurezza e per il personale in modo da rendere agevole il servizio che rappresenta la sfida attuale più probante: il buffet per la colazione, uno dei biglietti da visita per un hotel, il cui accesso è negato dalle misure di sicurezza e per cui gli hotel del Gruppo sono in attesa di normative e linee guida.

«Se all'inizio, con pochi clienti, potevamo offrire servizio alla carta o in camera, oggi stiamo ripensando il buffet **per quando i numeri aumenteranno**», spiega Vanetti e

anticipa: «Stiamo valutando, ad esempio, di porre il buffet dietro a un pannello in plexiglas».

«Ponendo un cordone a 1 metro di distanza dal separé il cliente potrebbe indicare al personale addetto che cosa desidera per poi riceverlo direttamente al suo tavolo. Per evitare ritardi la mattina nei nostri Business hotel a Milano, stiamo pensando a un sistema di prenotazione di colazioni all'orario desiderato». E mentre attende mascherine certificate con logo dell'hotel e filtro intercambiabile per coniugare respirazione, estetica e sicurezza, si rivolge ai colleghi e auspica: «Comprendo che in certe situazioni sia difficile capire quando farlo ma teniamo presente che, in generale, se non riapriamo, le città perderanno appeal con i clienti potenziali. Chi riapre prima avrà più chance. Piano piano vedo i numeri crescere, anche se la situazione non è paragonabile allo stesso periodo del 2019».



Silvano De Rosa

Lo conferma anche il direttore dell'Hotel Due Torri di Verona **Silvano De Rosa**, dal Gourmet Grill Restaurant all'aperto sulla terrazza su rooftop con panoramica a 360 gradi sul centro storico della città. Nel ristorante dell'hotel a cinque stelle sono all'opera lo chef Sergio Specca e cuochi dotati di guanti e protezioni e il 17 giugno è stato inaugurato il nuovo menu estivo: «La nostra struttura ha resistito da secoli alle avversità, in un edificio storico

del 1300 che ha superato persino la peste del 1630», conclude Silvano de Rosa. «Dopo il lockdown vediamo arrivare i primi clienti ma sono al massimo il 10% per la nostra città d'arte».

L'annullamento della stagione operistica ha probabilmente scoraggiato quest'anno i

melomani ma rimangono i concerti programmati in Arena tra fine luglio e agosto come attrattiva. Come vede i prossimi mesi? «Siamo tutti stati messi duramente alla prova, comprendo che alcune strutture rivolte a determinati mercati non trovino conveniente riaprire in questo momento, ma sono fiducioso che, se non ci sono ricadute e nuovi focolai, verso ottobre assisteremo a un lento rientro verso la normalità. L'invito è a rispettare il più possibile le norme, auspicando di iniziare un 2021 in maniera ben diversa».

© Riproduzione riservata

HOME > LOCALI > HOTEL e SPA > *Duettorrihotels, mai un giorno chiusi Ora plexiglass per tutelare il buffet - Italia a Tavola*

LEGGI GRATIS LA RIVISTA MENSILE

RESTA SEMPRE AGGIORNATO!

Iscriviti alle newsletter quotidiane e ricevi direttamente su WhatsApp

Ricevi in tempo reale le principali notizie del giorno su Telegram

Iscriviti alle newsletter settimanali inviate via mail

Abbonati alla rivista cartacea in spedizione postale

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

Alberto Lupini

Edizioni Contatto Srl | via Piatti 51 24030 Mozzo (BG) | P.IVA 02990040160 | Mail & Credits - Sitemap - Policy - PARTNER - EURO-TOQUES | Reg. Tribunale di Bergamo n. 8 del 25/02/2009 - Roc n. 10548
Italia a Tavola è il principale quotidiano online rivolto al mondo Food Service, Horeca, GDO, F&B Manager, pizzerie, pasticcerie, bar, turismo, benessere salute. www.italiaatavola.net è strettamente integrato con tutti i mezzi del network: il magazine mensile cartaceo e digitale Italia a Tavola, le newsletter quotidiane su Whatsapp e Telegram, le newsletter settimanali del lunedì e del sabato rivolte a professionisti ed appassionati, i canali video, il tg pomeridiano (lat Live news) e la presenza sui principali social (Facebook, Twitter, Youtube, Instagram, Flipboard, Pinterest, Telegram e Twitch). ©©