

- [LAVORO](#)
- [PUBBLICITÀ](#)

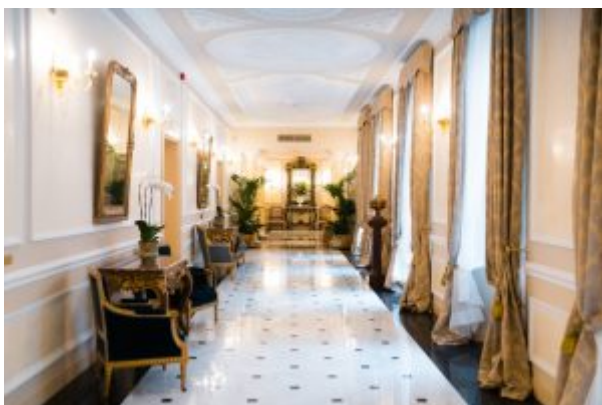
•

- [In Evidenza](#)
- [Trasporti](#)
- [Tour Operator](#)
- [Alberghi](#)
- [Enti, istituzioni e territorio](#)
- [Mercato e tecnologie](#)
- [Estero](#)
- [Incoming](#)
- [Tutte le ultime notizie](#)



[Duetorrihotels, la ricetta per ripartire con sicurezza e sostenibilità](#)

[0] 5 maggio 2020 13:13



Le strutture del gruppo **Duetorrihotels** (Grand Hotel Majestic “già Baglioni” – Bologna, Due Torri Hotel – Verona, Bernini Palace – Firenze, Bristol Palace – Genova, Santa Barbara – Milano) sono pronti ad accogliere gli ospiti in ambienti dagli standard di sicurezza sanitaria elevatissimi e certificati. Dalla sanificazione “eco” con vapore a 180° nelle aree comuni, alla sanificazione quotidiana nelle camere dandone garanzia scritta all’ospite, ai menù senza contatti, dai dispenser con sensori alle distanze di sicurezza. Così si sono riorganizzate le strutture, che hanno fatto funzione di presidi territoriali durante il lockdown, resando aperti.

La principale attività del gruppo si è svolta dietro le quinte: in queste settimane è stato elaborato e poi avviato un rigoroso piano di riorganizzazione strutturale del lavoro. Alcune procedure sono state già avviate, altre saranno attive a partire dai prossimi giorni, con l’obiettivo “accogliere gli ospiti in spazi non solo confortevoli, ma anche certificati sul

piano igienico-sanitario". Solo così i 4 palazzi storici e i 2 business hotel potranno tornare ad essere, per i viaggiatori, ciò che sono sempre state, una "base sicura" nelle più belle città italiane.

Le parole chiave sono "dispositivi contactless, sanificazione, dispositivi di protezione individuale (dpi)" che, ad integrazione della formazione del personale, dell'attivazione di procedure ad hoc negli spazi comuni e nelle camere, dei controlli costanti e periodici su chi lavora negli hotel, permetteranno di riprendere un dialogo parzialmente interrotto fra hotel ed ospiti, ma che non è mai venuto meno.

L'accoglienza verrà resa ancor più sicura grazie ai separatori in plexiglass che verranno posizionati durante il mese in area reception e in tutte le aree vengono posizionati dispenser di gel con funzione disinfettante e sanificante.

L'erogazione è attivabile tramite sensore per evitare ogni contatto fisico.

Infine, i DPI personali: i Clienti ricevono, su richiesta, mascherine e guanti monouso. Il Personale in sala e cucina è attrezzato con guanti e mascherine monouso.



La sanificazione green

Le aree pubbliche saranno sanificate con una frequenza tale da garantirne la serena fruibilità impiegando vapore surriscaldato a 180°. Nelle Aree Benessere la sanificazione con vapore surriscaldato 180° sarà affiancata a quella continuativa effettuata con prodotti idonei.

La ristorazione vedrà i menù cartacei (colazione, ristorante e bar) sostituiti da menù digitali che si potranno sfogliare in modalità contactless. I Clienti li leggeranno comodamente sullo smartphone o su altro supporto, grazie a un QRcode. Verrà incentivata la colazione in camera. Chi lo desidera potrà comunque servirsi al buffet in sala in un contesto rigorosamente normato dalla profilassi Haccp.

Nelle aree dedicate alla ristorazione le distanze di sicurezza saranno rispettate riducendo i posti disponibili, in modo tale da isolare maggiormente i Clienti. In caso di necessità si provvederà ad organizzare una turnazione, con possibilità di prenotazione del tavolo. Il personale veglierà sul rispetto delle distanze e delle regole.