



VACANZA SICURA, VACANZA SERENA

UNION HOTELS CANAZEI CAMPITELLO DI FASSA

PROTOCOLLO DI SICUREZZA E COMPORTAMENTALE

CLIENTELA FIDELIZZATA, DIRETTA, MINI-FRIENDS,
COPPIE, FAMIGLIE E AMICI



Per tutti i nostri hotels UHC e locali UHC abbiamo adottato una procedura di sicurezza che prevede azioni mirate e di comportamento in base a quanto stabilito dai protocolli sanitari. Collaboriamo insieme alla nostra clientela per ottimizzare i servizi raggiungendo la massima protezione e sicurezza in tutti i periodi dell'anno 2020/2021.

INFORMAZIONE

Sono presenti tutte le **informazioni di buon comportamento** all'interno delle nostre strutture su **bacheche e su monitor video tv**. Nuovo modello di **dichiarazione** specifica per certificare la reale **acquisizione delle norme di comportamento in hotel e autocertificare lo stato di salute pregresso di ogni partecipante** (con avallo del genitore se minorenne). **Eviteremo** in ogni punto dell'organizzazione alberghiera **gli assembramenti e vigileremo sul rispetto delle misure minime di distanza interpersonale**.

RICEVIMENTO E ACCOGLIENZA DELL'OSPITE

Check-in e pre check-in (anche online) per agevolare l'accoglienza in hotel (saranno richieste informazioni aggiuntive prima dell'arrivo dell'ospite).

Chiederemo la cortesia di effettuare un pre-check-in completo prima dell'arrivo (dati di ogni componente, con numero di telefono e email singola).

Controllo a campione della temperatura corporea dei clienti e **dell'avvenuta igiene delle mani** con gel disinfettante, così come del **corretto utilizzo delle mascherine e del corretto distanziamento sociale**. Dove possibile, **appliceremo una differenziazione di ingresso e uscita**, regolando i flussi. **Creeremo inoltre zone / compartimenti**, suddivisi in base alle esigenze degli ospiti.

SISTEMAZIONE NELLE CAMERE / APPARTAMENTI / BILOCALI / TRILOCALI:

Differentemente da quanto normalmente previsto dagli standard qualitativi (che già garantivano ampi spazi e comfort), **la sistemazione dei singoli partecipanti nelle camere avverrà in modo ancor più ampio e confortevole, dando priorità, dove possibile e sulla base della disponibilità, all'assegnazione di tipologie di categoria superiore (se disponibili)**.

SERVIZIO DI RISTORAZIONE

- **Struttura e gestione dei servizi adeguata alla normativa** nel rispetto della distanza tra persone e protezione dei prodotti e piatti serviti.
- **Preferenza per prodotti dolce e salato mono-porzione e bevande a disposizione, opzione buffet protetto (in fase di valutazione) o con servizio da parte degli operatori**
- **Orari programmati per colazione, pranzo e cena (indicativamente in tre o più turni 7.30-8.15-9.00 e 12.30-13.00-13.30 e 19.00-19.40-20.20 in base alle necessità)**
- **Accessi contingentati e regolati da personale all'ingresso (se necessario con doppia turnazione)**.
- **Possibilità di effettuare i pasti presso le strutture convenzionate UHC**
- **In estate servizio pasti in sale terrazze esterne coperte e riscaldate e /o IL FASSAPARK, parco privato con tendone e riscaldatori, ampi spazi all'aperto**

SERVIZI COMPLEMENTARI

Tutte le attività svolte all'interno delle strutture UHC saranno oggetto di severa verifica e di protocolli specifici per la loro sicurezza. **Accesso contingentato e condizionato ad orari programmati e su prenotazione**

- **Piscina e/o idropiscina e/o idromassaggio** interna o esterna convenzionata – servizio regolamentato
- **Wellness, sauna e bagno turco** interno o esterno convenzionato – servizio regolamentato
- **Palestra** interna o esterna convenzionata – servizio regolamentato
- **Beauty e massaggi** interno o esterno convenzionato – servizio regolamentato
- **Tavernetta polivalente** interno o esterno convenzionato – servizio regolamentato
- **Miniclub** interno o esterno convenzionato – servizio regolamentato

NUOVA PROCEDURA PER IL POTENZIAMENTO DELL'IGIENE

- A) Sanificazione prima dell'arrivo con sigillo, utilizzando tra gli altri l'atomizzatore di perossido di idrogeno e la sanificazione con ipoclorito di sodio. In particolare, sanificazione delle superfici oggetto di frequente contatto.
- B) Consegna camera in sicurezza - controllo Staff UHC (su richiesta, doppia verifica dagli Organizzatori)
- C) Riassetto giornaliero con massima attenzione e cura dello Staff, con richiesta di ordine da parte degli Ospiti

SANIFICAZIONE E IGIENIZZAZIONE

- SALE COMUNI: I nostri standard di pulizia sono sempre stati di ottimo livello. **Prima della apertura e periodicamente tutte le nostre strutture saranno sanificate da ditte specializzate**
- CAMERE: **ad ogni cambio la camera viene igienizzata dai nostri collaboratori adeguatamente istruiti per garantire la migliore esecuzione con prodotti certificati e attrezzatura specifica**
- TRATTAMENTO ARIA: reso maggiormente efficace la **già ottima aerazione naturale, chiudendo poi tutti i ricircoli e sanificando i filtri delle UTA macchine, i canali e le bocchette**

OPZIONE MASSIMA SICUREZZA (su richiesta – previ accordi)

Senza Riassetto giornaliero (e quindi non entrando in contatto con l'alloggio, pur garantendo il cambio asciugamani e un Kit Pulizia Self Cleaning)

PROTEZIONE

Tutto il nostro staff è istruito sulle normative e utilizza correttamente i dispositivi di protezione individuale (mascherina chirurgica, mascherina estetica / tipica in stoffa e guanti monouso in nitrile, occhiali di protezione). È inoltre previsto un piano programmato di test sierologici e tamponi con assistenza medica da effettuare periodicamente ai nostri collaboratori (comunque non obbligatorio)

RILEVAZIONI TEMPERATURE

Viene monitorata costantemente la temperatura del nostro staff e dei nostri ospiti attraverso sistemi di rilevamento (comunque non obbligatorio)

DISTANZA DI SICUREZZA

Per garantire la distanza minima di sicurezza sono state installate apposite barriere e segnalettori

COLONNINE IGIENIZZANTI

Tutte le Nostre strutture sono dotate di dispenser con gel igienizzante

FORNITORI E SERVIZI TECNICI ESTERNI:

Oltre a preferire le collaborazioni già instaurate in decenni di attività (che ci garantiscono serietà e fiducia), abbiamo implementato procedure per il controllo dell'accesso dei fornitori e dei tecnici esterni creando per loro percorsi dedicati (limitando così al massimo le occasioni di contatto con lo staff). A tutti i fornitori è richiesto il rispetto del protocollo anti-contagio e la misurazione della temperatura corporea.

COLLABORAZIONE

La collaborazione è fondamentale per una buona riuscita. Solo insieme, rispettando tutte le norme di comportamento possiamo garantirvi delle splendide vacanze in assoluta tranquillità e sicurezza.

I NOSTRI CONSULENTI SPECIALIZZATI



STUDIO BRANDOLESE LIA
STUDIO DI BIOLOGIA APPLICATA
via Antonio Gramsci, 6
38123, Trento
Tel. 335.6948632

I NOSTRI PARTNER SPECIALIZZATI



OLTRE 30 DITTE SPECIALIZZATE PER I NOSTRI CHECK-UP TECNICI PERIODICI IN TUTTI I NOSTRI HOTELS E LOCALI. PROTEZIONE E SICUREZZA: VIDEOSORVEGLIANZA – ALLARME ANTINTRUSIONE – ANTINCENDIO – HACCP – LEGIONELLA – SANIFICAZIONE.

CONTROLLI SPECIFICI: ATTREZZATURE – IMPIANTI GENERICI (ELETTRICI E TERMOSANITARI) – TECNOLOGIE E COMUNICAZIONI – UNITA' TRATTAMENTO ARIA

PROTOCOLLO 2020/2021