

Le Restaurant in Villa



3 Semplici regole per un momento di serenità e sapori!

- **Indossare la Mascherina** quando entri, e per gli spostamenti interni
- **Lavarsi i mani con il gel idroalcolico** a disposizione all'ingresso
- **Compilare il modulo di prenotazione** che sarà conservato per 14 giorni¹



Al resto ci pensiamo noi!

¹ come da disposizioni di legge abbiamo l'obbligo di tenere i vostri nominativi e i recapiti (Numero di telefono, indirizzo mail) che saranno conservati dal nostro Responsabile del Trattamento dati per 14 giorni.





Contaminazione: il contatto su superfici contaminate e il successivo portarsi le dita alla bocca, al naso o agli occhi, rappresenta una potenziale via di contagio, così come il formarsi di assembramenti nei pressi della reception

Al fine di evitare quanto sopra riportato, sono obbligatori i successivi comportamenti



Prima di iniziare le attività lavarsi le mani secondo le istruzioni di lavaggio esposte.

E procedere a una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche **PRIMA DI OGNI SERVIZIO AL TAVOLO.**



Al termine di ogni servizio al tavolo procedere alla disinfezione delle superfici, sedie utensili eventuali menù plastificati.

La postazione dedicata alla cassa deve essere igienizzata a ogni operazione di pagamento compreso schermi e apparecchiature pos, mouse con idonei prodotti disinfettanti e/ o salviette igienizzanti (a base alcolica).

Al termine delle attività sopra esposte all'igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche **PRIMA DI OGNI SERVIZIO AL TAVOLO.**



Durante la giornata di lavoro, rispettare le seguenti indicazioni:

- Rimanere ad un metro di distanza degli altri lavoratori. Utilizzare idonee misure anti contagio e di prevenzione indossando la mascherina
- Non scambiarsi baci, abbracci o strette di mano;
- Lavarsi frequentemente le mani rispettando la procedura di lavaggio affissa all'interno dei servizi igienici;
- Se possibile, detergere periodicamente la propria postazione di lavoro;
- Non toccarsi occhi, bocca e naso con le mani. Se necessario, usare fazzoletti monouso da gettare in appositi contenitori dopo ogni utilizzo

Sommario

3 Semplici regole per un momento di serenità e sapori!.	1
Misure per SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE	4
Misure per LAVAGGIO DI STOVIGLIE E BIANCHERIA DA TAVOLO	5
Misure per PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI....	6



Misure per SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Ci siamo adeguati ai protocolli della Normativa vigente:

Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.

Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.

Rendere disponibili prodotti igienizzanti per i nostri ospiti anche in più punti del locale, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, che dovranno essere puliti più volte al giorno.

L'accesso sarà previo prenotazione, mantenendo l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni.

La sala sarà predisposta per assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli ospiti. I tavoli devono essere disposti in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro di separazione tra i clienti.

In tali attività non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere. Sarà anche privilegiato quando possibile l'utilizzo degli spazi esterni (Terrazza Bar e Terrazza Como), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro. Quando possibile sarà favorito il ricambio d'aria.

Il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche.

Il Servizio

Il servizio: Prima di iniziare il servizio sarà proposto a ogni ospite di procedere ad una igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche.

Il menù sarà presentato in un quadro ma sarà anche disponibile su un tablet o smartphone con la scansione di un **Qr Code**.

Il Pane sarà servito ad ogni ospite nel piatto pane e non saranno più utilizzati i cestini.



I camerieri indosseranno una mascherina e procederanno ad una igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche prima di ogni servizio al tavolo ovvero ogni volta che verrà servito un piatto/bevanda e dopo avere ritirato un piatto o utensili presenti sul tavolo che saranno sanificati prima di usargli di nuovo..

Non si potrà iniziare il servizio ad un altro tavolo senza avere eseguito una igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche.

Alla postazione dedicata **alla cassa** il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche.

Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di disinfezione delle superfici

Procedure aggiuntive in Villa

1. Lo spazio tra tavoli sarà aumentato a 1,5mt.
2. Il servizio guardaroba non sarà fornito, gli ospiti saranno invitati a tenere il loro soprabiti con loro e di toglierle prima di accedere alla sala e indossarle dopo avere lasciato la sala.
3. Gli oggetti utilizzati per un servizio non possono essere messi a disposizione di nuovi ospiti senza adeguata igienizzazione o saranno adeguatamente smaltiti in caso di imbustati monouso.
4. Per agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione individuale utilizzati dagli ospiti, sarà collocato cestini portarifiuti. Ogni cestino sarà dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto

Misure per LAVAGGIO DI STOVIGLIE E BIANCHERIA DA TAVOLO

1. **Lavare e disinfettare tutti i piatti, posate e bicchieri in lavastoviglie a 90°, compresi gli oggetti che non sono stati utilizzati, se c'è la possibilità che siano toccati dagli ospiti o dal personale, o comunque esposti al contagio.** Nel caso in cui non fosse possibile il lavaggio in lavastoviglie, nell'eseguire quello manuale occorre procedere con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione, asciugando con carta monouso. Utilizziamo il prodotto **EVOSKAN** una soluzione disinfettante utilizzata in ambienti sanitari per la sanificazione.
- 2.



3. **Tovaglie e tovaglioli sono lavate da Sogesi** uno dei leader italiani per il trattamento e la sanificazione della biancheria di Camere e ristoranti in strutture sanitarie, ricettive e ristorazione. A [Sogesi](#), dal 2013 ci è stato riconosciuto il prestigioso riconoscimento d'eccellenza "Excellence Award" da parte degli Enti Certificatori raggiunto con il traguardo della certificazione dei Sistemi di Gestione per la Qualità, l'Ambiente e la Sicurezza conformi alle norme ISO 9001, ISO 14001 BS OHSAS 18001 per le attività di lavaggio e distribuzione di biancheria piana, abiti da lavoro, DPI, noleggio, trattamento e distribuzione materassi e cuscini, progettazione ed erogazione sterilizzazione dispositivi medici in tutti gli impianti e le sedi produttive del Gruppo..

Misure per PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

1. Gli addetti devono indossare la mascherina e i guanti, da cambiare con la frequenza indicata dai produttori. I guanti vanno cambiati, in particolare dopo aver svolto attività non legate al cibo, come l'apertura/chiusura manuale delle porte di entrata ed uscita dai locali cucina e lo svuotamento di contenitori. Quando si indossano i guanti, non bisogna toccarsi occhi, bocca e naso.
2. Ad ogni cambio di cambio di guanti, e quando i guanti vengono rimossi, occorre lavarsi le mani. Il lavaggio delle mani costituisce una barriera protettiva alle infezioni maggiore rispetto all'indossare guanti monouso. I lavoratori del settore alimentare si devono lavare accuratamente e frequentemente le mani, con sapone normale e acqua corrente calda. I disinfettanti per le mani possono essere utilizzati come misura aggiuntiva ma non devono sostituire il lavaggio delle mani.
3. Lavare frequentemente e sanificare periodicamente tutte le superfici e gli utensili a contatto con gli alimenti.
4. **I locali adibiti alla preparazione degli alimenti rendano difficile mantenere le misure di distanziamento, quindi occorre mettere in atto misure alternative per proteggere i lavoratori.**



EVOKSAN SPRAY

Dispositivo Medico disinfettante di classe IIA Proprietà EVOKSAN SPRAY è una soluzione disinfettante, pronta all'uso, a base di due principi attivi, il Didecildimetil-Ammonio Cloruro e la Clorexidina Digluconato. Il Didecildimetil Ammonio Cloruro è un agente tensioattivo cationico che unisce oltre alla sue proprietà disinfettanti, utili azioni detergenti ed emulsionanti; è inoltre un composto molto stabile, attivo sia in ambiente acido che in ambiente alcalino. La Clorexidina Digluconato è una molecola di carica positiva che viene attivamente attirata ed intensamente assorbita dalle cellule batteriche dotate di carica negativa e comunque è caratterizzata da una rapida azione immediata oltre che cumulativa e persistente.

EVOKSAN SPRAY grazie alla associazione dei suoi principi attivi è caratterizzato da un sinergismo di interventi e da una attività antimicrobica globale di buon livello, con forte azione biocida nei confronti di batteri, funghi, alghe e virus lipofili, richiedendo tempi di contatto variabili a seconda del microrganismo interessato. EVOKSAN SPRAY, inoltre, contiene una sostanza anticorrosiva e pertanto protegge da eventuali aggressioni chimiche i materiali trattati. Sia le materie prime che entrano in formulazione che la soluzione come tale sono soggette a rigorosi controlli di qualità; accurate analisi eseguite sul prodotto ne assicurano la stabilità nel tempo. Diluizioni e modalità di impiego Prodotto pronto all'uso per la rapida disinfezione di oggetti, manipoli, ripiani, portastrumenti, lampade, poltrone di ogni tipo e lavabi dei riuniti . Da spruzzare ad una distanza di 20 cm dalla superficie da trattare.

Studi di efficacia Studi di efficacia mostrano come

EVOKSAN SPRAY sia efficace contro i Virus dell'HIV, HBV e HCV già ai tempi di contatto di 5 minuti. I test di efficacia microbica utilizzano rigorose ed aggiornate norme Armonizzate Europee di efficacia.

