

Il protocollo di accoglienza sicura "Maison IN" è un *vademecum* che fornisce al cliente informazioni sul proprio esperienza a Maison Milano.

Si trovano riassunte tutte le iniziative e le attenzioni pensate per accompagnare il cliente a vivere in serenità la propria esperienza a Maison Milano.

Al cliente e al personale di Maison Milano è richiesto l'assoluto rispetto delle seguenti regole, come forma di collaborazione e responsabilità.

A MAISON MILANO TROVERETE APPLICATE LE SEGUENTI REGOLE

- Procedure base anti-contagio, per il personale interno;
- Procedure di avvicinamento a Maison Milano, per clienti;
- Stare a Maison Milano, per clienti e personale interno. Regole di pulizia e sanificazione nelle aree comuni e nelle zone somministrazione e preparazione degli alimenti.

PROCEDURE BASE ANTI-CONTAGIO PER IL PERSONALE

Si tratta di formazione e norme condivise, che riguardano le modalità di accesso a Maison Milano, le regole di pulizia e sanificazione di ambienti e materiali, le regole di presenza nei locali durante le attività di servizio ai clienti.

Il personale di Maison Milano ha condiviso e sottoscritto la procedura.

PROCEDURE DI AVVICINAMENTO A MAISON MILANO

1. Modalità di contatto:

- Whatsapp
- Messenger
- Telefono
- Sito web
- Email

Saranno le uniche forme di contatto consentite.

2. Ricevimento

- L'accoglienza degli ospiti sarà effettuata all'ingresso, secondo un percorso definito per evitare accavallamenti fra ospiti;
- All'arrivo si procederà alla misurazione elettronica della temperatura corporea e alla disinfezione delle mani. In caso di temperatura superiore a 37.5° non sarà consentito l'accesso alla struttura e il cliente sarà invitato a fare rientro alla propria abitazione e a contattare il proprio medico.

Al termine delle operazioni sopra descritte, il cliente sarà accompagnato al suo tavolo.

STARE A MAISON MILANO

pulizia e sanificazione nelle aree comuni e nelle zone somministrazione e preparazione degli alimenti.

Pulizia e sanificazione aree comuni

1. Corridoi, scale, pianerottoli, saloni saranno puliti a intervalli regolari almeno due volte al giorno e, in relazione al livello di utilizzo, tutti gli elementi che vengono a contatto ripetuto con gli ospiti, quali maniglie, maniglioni, pulsantere, etc;
2. I pavimenti saranno lavati e sanificati con prodotti adeguati alle diverse tipologie di materiali. Poltrone e sedute in genere verranno pulite secondo la prassi in uso nell'azienda, al termine di ogni giornata;
3. Gel disinfettanti saranno forniti in tutti i servizi igienici della struttura, camere incluse;

4. La presenza di oggetti di uso comune verrà limitata allo stretto necessario, e ogni oggetto fornito in uso sarà sanificato, prima e dopo di ogni utilizzo;
5. Gli addetti al servizio di pulizia delle aree comuni saranno dotati di dispositivi di protezione individuale (guanti, mascherina, calzature idonee a essere sanificate);
6. Gli spazi saranno tenuti adeguatamente areati.

Somministrazione di alimenti e bevande

1. Nella sala da pranzo interna saranno garantiti il distanziamento di legge e la capienza massima, in relazione all'ampiezza del locale;
2. I tavoli saranno apparecchiati per due persone, in modo che gli ospiti siano distanti tra di loro almeno un metro, salvo, eventualmente e su richiesta, che per i nuclei familiari o per i gruppi;
3. Per favorire il distanziamento, sarà possibile utilizzare per la somministrazione, altre aree esterne alla struttura (area parcheggio);
4. Il menu del giorno sarà riprodotto su supporti digitali, o scritto su una lavagna non utilizzabile al tavolo;
5. Un dispenser di gel igienizzante sarà disponibile all'esterno, prima di accedere alla sala ristorante e nei bagni;
6. Verrà raccomandato l'uso dell'appendiabiti comune solo se sarà possibile, per la numerica di presenze limitata, evitare il contatto tra gli oggetti dei diversi ospiti;
7. Gli addetti di sala, indosseranno la mascherina e laveranno o igienizzeranno frequentemente le mani con gel alcolico;
8. Il servizio di somministrazione sarà erogato dal personale con il solo servizio al tavolo;
9. Gli oggetti utilizzati per un servizio (cestino del pane, prodotti per il condimento, zuccheriera monodose, etc.) saranno messi a disposizione degli ospiti solo dopo adeguata igienizzazione;
10. A richiesta del cliente, possono essere forniti agli ospiti guanti monouso da indossare durante il pasto, fermo restando l'invito a igienizzare le mani prima dell'ingresso in sala;
11. Per agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione individuale utilizzati dagli ospiti, sarà collocato un cestino portarifiuti con apertura a pedale sul pianerottolo di ingresso/uscita;
12. Non saranno previste consumazioni di cibo nella formula buffet;
13. Al fine di consentire al personale di effettuare le operazioni di risanamento dei locali per il pranzo del giorno seguente, la cucina sarà aperta a partire dalle ore 19.30 e la sala ristorante dovrà essere lasciata entro le ore 02.

Preparazione degli alimenti

1. In cucina gli addetti indosseranno la mascherina e i guanti;
2. A ogni cambio di guanti, e quando i guanti verranno rimossi, il personale si laverà le mani. Il lavaggio delle mani costituisce una barriera protettiva alle infezioni maggiore rispetto all'indossare guanti monouso;
3. Nel caso in cui i locali adibiti alla preparazione degli alimenti, o qualche fase di preparazione degli stessi, rendano difficile mantenere le misure di distanziamento, l'utilizzo di mascherine e guanti monouso renderà possibile ridurre la distanza tra il personale;
4. Come d'abitudine, tutte le superfici e gli utensili frequentemente a contatto con gli alimenti saranno sanificate periodicamente.