

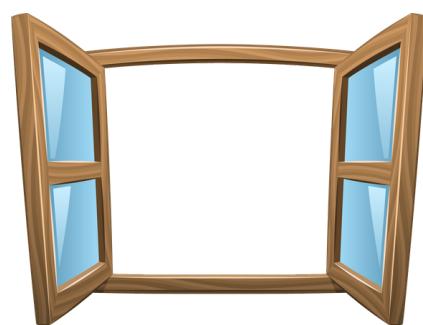
## LAVANDERIA



La raccolta dei materiali da mandare in lavanderia devono essere raccolti in speciali contenitori per evitare contagi. I lavaggi con almeno 70 gradi ed i normali detersivi sono sufficienti per eliminare il covid-19

## VENTILAZIONE

I locali devono essere areati per almeno 30 minuti al giorno per eliminare la presenza del covid-19



# Cosa suggeriamo di fare noi dello Studio S.E.R.I.C.E.

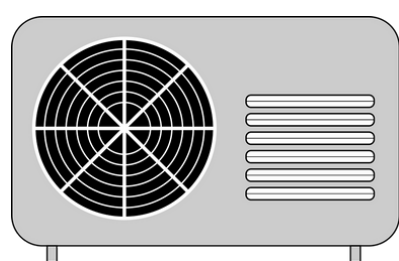


## GESTIONE DEL FRESCO

Non ci sono studi attuali nella contaminazione dei prodotti freschi, frutta, verdura, formaggi, salumi da parte del covid-19 dopo che il prodotto è stato consegnato. Siamo al lavoro per creare un sistema di disinfezione ad ozono che possa essere installato nei frigoriferi delle strutture alberghiere che funzioni durante le ore nel quale il frigo non sia utilizzato. Questo consentirà di avere dei prodotti sicuri e disinfettati

## CIBO IN TAVOLA

L'utilizzo di buffet da parte degli ospiti dovrebbe essere evitato. Si potrebbe far effettuare l'operazione di impiattamento del contorno direttamente da un addetto oppure mettere dei vetri/plexiglass a protezione di tutti gli alimenti. Si potrebbe anche far scegliere all'ospite che contorno desidera e di farlo trovare direttamente al tavolo coperto da una cloche. Tutte le pietanze che verranno servite dovranno essere coperte da una cloche per evitare rischi di contagi durante il tragitto cucina-sala.



## OZONIFICAZIONE CONTRO IL COVID-19

Stiamo lavorando ad un sistema che consenta di igienizzare i locali usando un sistema di purificazione ad ozono controllato direttamente da remoto con l'utilizzo di un Intelligenza Artificiale.

## ADIBIRE UN STANZA PER LA SANIFICAZIONE

Da parte degli ospiti potrebbe essere la richiesta di "pulire" e "trattare" oggetti, vestiti ed effetti personali che potrebbero essere infettati. Si consiglia per questo di adibire una piccola stanza con un sistema di ozonificazione e depurazione dell'aria da attivare durante il turno del portinaio notturno. Così alla mattina i clienti potranno avere i loro oggetti sanificati



## LIMITARE LA CAPIENZA

Per riuscire a rispettare la distanza dei tavoli e la gestione di pazienti covid, si consiglia di riempire la propria struttura alberghiera fino all'80% della capacità massima. Stesso discorso vale per il personale che dovrebbe essere al massimo pari al 70% di quello che si utilizza rispetto agli anni passati