



Gruppo Italiano Amici della Natura

Sezione GRAN PINO

Via F. D. Guerrazzi n° 110

Località Le Gorette

57023 CECINA (LI)

Tel. 0586/620878

P.IVA: 01249800499

sito: www.granpino.it

e-mail: info@granpino.it



Regolamento GRAN PINO Estate 2020

Gestione degli alloggi

- La struttura ricettiva accoglie un nucleo familiare per ogni camera.
- Il personale non accede alle camere per tutto il periodo di soggiorno, ma solo prima dell'arrivo e al momento della ripartenza dei soci per le dovute sanificazioni.
- I clienti (soci) provvedono da soli alla pulizia della camera durante il loro soggiorno. Per questo motivo, all'interno delle camere vengono inseriti prodotti per la pulizia e sanificazione.
- Le camere non sono dotate di biancheria da letto e da bagno, il cliente dovrà provvedere autonomamente. Nelle camere sono presenti solo coprimaterasso e copricuscini che saranno sanificati al termine di ciascun soggiorno.
- Alla fine del soggiorno vi chiediamo di togliere i copriletti, copricuscini e coprimaterassi, di mettere tutto in sacchi e di portarli alla lavatrice. Ognuno poi pulisce la stanza - come già di abitudine della casa. Una persona della struttura procede poi all'igienizzazione della stanza. Vi chiediamo per questo scopo un contributo di 10 euro.

Gestione degli spazi comuni

- In tutte le aree comuni deve essere rispettato il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro (consigliabile, ove possibile di 1,80 m). A tale scopo sono stati affissi cartelli informativi in più punti della struttura. Il distanziamento non si applica alle persone conviventi e facenti parte dello stesso nucleo familiare.
- Gli ospiti della struttura devono sempre indossare la mascherina nelle aree comuni chiuse. Negli ambienti comuni all'aperto, la mascherina deve essere indossata quando non sia possibile rispettare la distanza di almeno 1 metro.
- Viene garantita agli ospiti un'ampia disponibilità di accesso ai sistemi per l'igiene delle mani grazie al posizionamento di soluzioni idroalcoliche in vari punti all'interno della struttura.
- Viene favorito il ricambio d'aria negli ambienti interni tramite areazione naturale. Non sono presenti impianti di climatizzazione.
- Non vengono messi a disposizione giornali, riviste, dépliant illustrativi o altro materiale cartaceo per la lettura o consultazione pubblica da parte dei clienti.
- Viene richiesto ai clienti di non sostare in aree dotate di minore ventilazione (es. corridoi), viene favorito lo stazionamento in aree aperte, evitando comunque di creare assembramenti.

Attività di ristorazione

- Gli ospiti (soci) della struttura possono usufruire di un servizio di pensione completa.
- Non è consentita la presenza di più persone di quanti siano i posti a sedere.
- Per i pasti (colazione, pranzo e cena), la consumazione a buffet in modalità self-service non è consentita. Viene organizzata una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per i clienti di toccare quanto esposto (tramite l'apposizione di barriera in plexiglas) e prevedendo in ogni caso, per clienti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie. La somministrazione avviene a turno, per ciascuna camera.
- I tavoli sono stati disposti in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro di separazione tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale. In linea generale, ad ogni camera viene attribuito un tavolo che rimane lo stesso per tutta la durata del soggiorno.
- Per l'attività di ristorazione viene sempre privilegiato l'utilizzo degli spazi esterni, nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.
- La piccola cucina, che in condizioni normali è una cucina condivisa ed a disposizione di tutti gli ospiti, non viene utilizzata. Frigoriferi e fornelli sono stati tolti.
- All'interno della piccola cucina sono presenti solo armadietti contenenti le stoviglie (piatti, bicchieri, posate). Ad ogni camera viene assegnato un armadietto in cui vengono collocate le stoviglie necessarie per i pasti, in numero adeguato alle persone presenti in ogni camera.
- Gli armadietti contenenti le stoviglie sanificate (piatti, posate e bicchieri) vengono sanificati prima dell'inizio ed al termine di ogni soggiorno dal personale aziendale, così come le stoviglie messe a disposizione. Sarà invece cura degli ospiti provvedere al lavaggio delle stoviglie dopo ogni pasto e riportarle nell'armadietto personale.
- Al termine dei pasti una persona del nucleo familiare, provvede al lavaggio del proprio coperto utilizzando il lavello disponibile e provvede a rimettere le stoviglie nel proprio armadietto. Questo avviene a turno per tutte le camere presenti. Una persona della struttura controlla il corretto lavaggio del lavello, tra un nucleo familiare e l'altro (mantenendo la distanza interpersonale di almeno 1 metro) e provvede in seguito alla sanificazione del lavello e di tutta la zona somministrazione con prodotti a base di cloro o alcool.
- Per l'attività di bar, la consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra gli ospiti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale.
- Sempre per l'attività di bar saranno presenti tavoli distribuiti all'esterno nel rispetto del distanziamento interpersonale di almeno 1 metro. I tavoli saranno sanificati ad opera del personale aziendale tra un cliente ed il successivo.

Attività di ristorazione

- La sanificazione avviene impiegando specifici detergenti e sanificanti utilizzati nel rispetto delle schede tecniche e di sicurezza.
- La sanificazione degli alloggi viene fatta al momento del primo arrivo ed in seguito ad ogni fine soggiorno ad opera del personale aziendale. La biancheria da letto e da bagno non viene fornita. Gli ospiti (soci), alla fine di ogni soggiorno, toglieranno i copiletti, i copricuscini ed i coprimaterassi, li metteranno in un sacco monouso e porteranno tutto nel locale lavanderia, dove un incaricato dell'azienda provvederà ai lavaggi.
- La sanificazione delle camere viene effettuata dal personale aziendale.
- Il personale aziendale si occuperà anche della sanificazione dei tavoli dell'area bar.

Buon soggiorno a tutti!