

Alberghi e Covid-19 : Igiene, Salute e Sicurezza

ALBERGHI E COVID-19

Igiene, Salute, Sicurezza Gli Alberghi sono presidi sanitari da sempre

Gli alberghi da sempre, soprattutto i migliori dal punto di vista dell'etica di chi li dirige, sono presidi sanitari a tutto tondo: offrono cibo sano, genuino, ben cucinato, quindi ben digeribile, immagazzinato, mantenuto e cucinato secondo le norme HACCP.

In albergo sempre più spesso la cucina è a vista, vedi l'igiene dell'ambiente, vedi l'igiene di chi ci lavora.

Ai piani opera personale preparato, dell'albergo o di cooperative altamente professionali, che sanificano ogni angolo delle camere, del bagno, dei corridoi, degli spazi comuni.

Chi ha installato l'aspirazione centralizzata, non solo elimina la polvere, facilita anche il ricambio dell'aria.

Le camere sono assimilabili sempre più a camere d'ospedale con la differenza, fondamentale, che sono più belle, più comode, di certo meglio arredate. Idem i bagni.

La pulizia in albergo è diventata materia di giudizio da parte degli ospiti, che la valutano poi con il voto che postano nei portali di prenotazione.

La presenza in un albergo di una Reception funzionante 24 ore al giorno garantisce il pronto intervento sanitario immediato,

come è accaduto a Roma con i primi due ospiti cinesi ammalati di Covid-19.

Sono stati immediatamente segnalati e ospedalizzati.

Questa crisi per gli alberghi rappresenta anche una eccezionale opportunità per certificare i processi di pulizia e sanificazione degli alberghi al fine di trasformarli in solide azioni di marketing.

Uno dei motivi che induce a tornare sempre nello stesso posto, oltre all'empatia del personale e alla qualità dei servizi, è il giudizio sulla cultura igienica dell'albergo.

Una governante una volta mi consigliò: se vuoi capire la qualità vera di un albergo, vai in bagno e siediti sul trono. Guardati attorno: scoprirai la verità.

Il nuovo **messaggio Win-Win** degli alberghi è: "La vostra salute è la nostra prima preoccupazione".