



Ca' S. Sebastiano
Wine Resort & SPA

Pensiamo alla vostra sicurezza, per ripartire insieme!

Ci siamo attrezzati per potervi garantire un'esperienza di relax e tranquillità nella totale sicurezza.

Per essere più specifici, ecco le misure attuate:

- **Igienizzazione di tutte le superfici a contatto**

Eseguiamo una disinfezione periodica di tutti i nostri spazi tramite vapore a 100°C e successivamente una pulizia di tutte le superfici a base di ipoclorito di sodio. Questa procedura è prevista nelle nostre camere e appartamenti prima dell'arrivo di ogni nuovo ospite.

- **Conservazione e preparazione dei cibi nel pieno rispetto delle norme**

Come sempre scegliamo i migliori prodotti preoccupandoci di conservarli e prepararli secondo le norme d'igiene. Chi lavora in sala e in cucina indossa sempre la mascherina, si lava le mani ogni 30 minuti e sanifica in modo ricorrente gli spazi di lavoro con dispositivi a base di ipoclorito.

- **Controllo della temperatura**

In base alle risposte date nel foglio informativo firmato al vostro arrivo, potremmo richiedervi il controllo della temperatura. Sappiamo che non è una procedura solita del nostro servizio, ma pensiamo sia fondamentale avere questo tipo di controlli per garantire la sicurezza di tutti gli ospiti e del nostro staff.

- **Gel igienizzante**

All'entrata dei nostri spazi e all'interno, tra i tavoli, è presente il gel igienizzante per disinfettare le mani ogni volta che lo si sente necessario.

- **Distanza di sicurezza nell'area piscine**

Ad ogni ospite viene assegnata una postazione sdraio e ombrellone (in terrazza piscine o nel pratone che le affianca). Le postazioni sono state strutturate per poter avere due metri di distanza tra il lettino di una postazione e quella di fianco. Chiediamo quindi ai nostri ospiti di rispettare le distanze e non destrutturare le postazioni. In acqua il massimo di bagnanti allo stesso tempo è i 15 persone (tra le tre vasche).

- **Distanza di sicurezza nel ristorante San Sebastiano**

La disposizione dei tavoli nelle nostre sale è studiata per mantenere sempre la distanza di sicurezza di almeno 1 metro tra ospiti e staff e tra ospiti e ospiti. Per questo abbiamo diminuito il numero di coperti e posto i tavoli alla giusta distanza.

- **Mise en place in piena sicurezza**

Abbiamo pensato che la cosa migliore visto il momento fosse l'utilizzo di elementi monouso sulle nostre tavole. Tra le altre cose troverete: tovagliette per la colazione, tovaglie, cestini per il pane e menu usa e getta, per garantire il minor contatto di oggetti tra ospite e ospite. Per lo stesso motivo, anche i condimenti dei piatti verranno effettuati dai nostri operatori di sala e cucina. In caso abbiate bisogno di più olio o sale per esempio, potete comunicarlo ai nostri camerieri che lo aggiungeranno al vostro piatto.

- **Pagamento senza contatti**

Come da disposizioni, incoraggiamo il pagamento tramite carte, più veloce e sicuro. Il pagamento tramite contanti sarà comunque possibile grazie ai separatori in plexiglass posti davanti alla reception, utili a limitare i contatti ma a permettere le comunicazioni.