



REALHOTELSGROUP.COM

PROTOCOLO GERAL DE SEGURANÇA



Implementação das orientações internacionais da OMS e das diretrizes e recomendações da DGS para a segurança de toda a comunidade;



Aconselhamento sobre a regulamentação de higiene e segurança local, otimizando tanto os critérios de segurança como o cumprimento dos objetivos;

Controlos médicos respeitando a legislação em vigor;



Sinalização clara dos protocolos de higienização e limpeza, distanciamento social e recomendações operacionais;



Uso obrigatório dos EPI's apropriados definidos por lei a toda a comunidade;

Disponibilização de pontos de desinfecção em toda a unidade;



Acompanhamento contínuo do bem-estar dos membros da equipa;

Gestão do fluxo de hóspedes para controlar congestionamento de circulação;



Fornecedores e parceiros selecionados que cumpram todos os protocolos de higiene e segurança do setor hoteleiro e garantindo ao cliente final uma experiência segura 360º;

HIGIENIZAÇÃO E LIMPEZA



Protocolos de limpeza e higienização atualizados para áreas e equipamentos MICE;



Serviço de higienização a materiais destinados a eventos na entrada das instalações;

Desinfetante disponível em todas as áreas de banquetes e eventos;



Selo de segurança nas portas que garante a higienização da sala de reunião;

INOVAÇÃO E TECNOLOGIA



Recomendamos a utilização de dispositivos e tablets inteligentes pessoais para tomar notas;

Privilegiamos tecnologias digitais que integram experiências virtuais no processo de planeamento de eventos (visitas de inspeção virtuais, criação de eventos virtuais, gestão de comunicações de eventos);



Proporcionamos a utilização de cenários híbridos (online e presenciais) para permitir aos participantes assistir e participar tanto virtual como fisicamente;



Possibilitamos o check-in e check-out online para promover o distanciamento físico e evitar filas de espera;

Disponibilizamos uma capacidade de largura de banda Wi-Fi ajustada de modo a satisfazer as necessidades de grandes eventos online, conferências e webinars;



Possibilitamos uma comunicação digital consistente e regular com os clientes através dos canais da organização;



REALHOTELSGROUP.COM

MANUTENÇÃO E ENGENHARIA



Todo o equipamento é higienizado após cada utilização e gestão associada de equipamentos A/V;



Mantemos as janelas e portas abertas sempre que possível para facilitar a circulação de ar;



Temos protocolos de controlo e tratamento da qualidade e desinfeção da água;

Atualizamos e otimizamos os protocolos de AVAC (Aquecimento, Ventilação e Ar Condicionado) e de manutenção técnica em áreas cruciais;

ESPAÇOS DE EVENTOS



Analisamos e avaliamos os pedidos de forma individual e alinhando-os com as políticas de higiene e segurança do local do evento (áreas de entretenimento seguindo protocolos de acordo com a legislação local);



Aplicamos a lotação máxima dos espaços de reunião ajustada a cada *setup* garantindo o distanciamento físico seguro de acordo com a legislação;



As mesas e cadeiras são desinfetadas durante as pausas nas reuniões;



O espaço e/ou organizador do evento podem exigir o cumprimento de protocolos adicionais de higiene e segurança a uma empresa parceira;



Aplicamos os protocolos de limpeza e higienização adequados;



Disponibilizamos equipamento de proteção individual para cada participante;

Temos dispensadores de gel desinfetante disponíveis em cada uma das entradas/ saídas das salas de reunião e espaços de eventos;

Controlamos a gestão do fluxo de participantes nas áreas de lobby dos espaços de eventos;

SEGURANÇA ALIMENTAR



Novos padrões e abordagem de serviço às necessidades de F&B com procedimentos de higiene e segurança atualizados para o novo contexto;



Opções individuais sustentáveis;



Adaptação especial das áreas de coffee-break para manter o distanciamento físico e a identificação clara dos espaços para cada evento;



Oferta gastronómica adaptada com protocolos específicos de higiene e segurança para cada tipo de experiência;

Gestão do fluxo de entregas externas;

Protocolos de limpeza e higienização adequados.

O Real Hotels Group agradece o seu apoio e lealdade.