

VALLE DEL MARTA PREANNUNCIA IL PROGRAMMA DI SALUTE E SICUREZZA PER RIAPRIRE L'ACCOGLIENZA

Come in ogni occasione, anche questa volta, la Valle del Marta è precursore di iniziative; infatti proprio ieri ha annunciato il programma che adotterà per integrare i processi di sanificazione della struttura alberghiera e l'agriturismo sulla base della nuova emergenza Covid-19.

Da oggi in poi vivremo un mondo diverso – afferma Mario Pusceddu, uno dei titolari del



Resort – ci troveremo di fronte ad un diverso modo di affrontare i rapporti con i nostri ospiti.

Tuttavia, malgrado le difficoltà di movimento introdotte dall'emergenza sanitaria con tutte le sue restrizioni, i nostri clienti non vogliono rinunciare alla vacanza. Ma è proprio per questi motivi – spiega il management dell'azienda – che vogliamo rassicurarli. La professionalità finora messa in campo per garantire una struttura con standard di pulizia altissimi e con sistemi di prevenzione per i collaboratori sempre

all'avanguardia, da oggi sarà ancora più incisiva: il coronavirus ci ha lanciato una sfida che noi accettiamo aprendo le porte ancora più determinati di prima.

Il consulto con esperti del settore scientifico, ha aiutato ad introdurre dei disciplinari di protezione e sanificazione degli spazi comuni della SPA e degli alloggi ancora più marcati, con uno specifico riguardo all'approccio del personale con gli ospiti, che dovranno sentirsi garantiti e sicuri senza che sia disatteso il concetto di “vacanza tranquilla”, “che tra gli obiettivi dei nostri standard – afferma Pusceddu – rimane quello più importante”.

La gestione dell'agriturismo, ha già attivato un protocollo di formazione che terrà conto, sia nella preparazione che nel servizio, dei dettami più rigidi per evitare qualsiasi tipo di contaminazione, in questo è stata determinante l'esperienza decennale acquisita con AIC, per la preparazione degli alimenti senza glutine. Nella programmazione delle sale, gli enormi spazi a disposizione garantiranno il distacco sociale previsto, inoltre sono stati rivisti ed integrati gli standard per il servizio in camera degli alimenti, che sarà possibile utilizzarlo nei tre momenti di apertura del ristoro, colazione, pranzo e cena, senza costi aggiuntivi per tutta la durata dell'emergenza.

Invariata l'organizzazione della SPA che già nel caso della Valle del Marta, prevedeva l'ingresso previa prenotazione di un cliente alla volta e adottava i più alti sistemi di sanificazione dei locali e degli strumenti.