

Il nostro impegno alla pulizia:

Consiglio globale di pulizia di Marriott

Marriott ha recentemente annunciato la creazione del Consiglio globale di pulizia di Marriott, composto da esperti interni ed esterni in materia di sicurezza alimentare e idrica, igiene, prevenzione delle infezioni e servizi alberghieri. I membri del Consiglio lavoreranno insieme allo sviluppo di una nuova generazione di standard, norme e comportamenti di pulizia per gli oltre 7.300 hotel e resort Marriott in tutto il mondo. I nuovi standard saranno specificamente concepiti per ridurre al minimo i rischi e migliorare la sicurezza degli ospiti dell'azienda e delle 750.000 persone in tutto il mondo che indossano il badge Marriott.

Nuove tecnologie di pulizia

Parallelamente al lavoro del Consiglio di Marriott, nei suoi hotel e resort l'azienda ha avviato piani e procedure per implementare nei prossimi mesi l'utilizzo di tecnologie avanzate, tra cui spruzzatori elettrostatici che consentono la disinfezione senza contatto. Le goccioline con carica magnetica emesse dagli spruzzatori elettrostatici sono in grado di spandersi e ricoprire aree difficili da raggiungere e superfici che solitamente non sono trattate nei normali processi di pulizia.

Inoltre, per la pulizia quotidiana Marriott utilizzerà disinfettanti con la massima classificazione raccomandata dai Centri per il controllo e la prevenzione delle malattie e dall'Organizzazione Mondiale della Sanità per il trattamento di agenti patogeni noti.

Modifiche al regime di pulizia

Nei prossimi mesi, al momento del check-in negli hotel Marriott, gli ospiti noteranno varie integrazioni al regime di pulizia dell'azienda, concepite specificamente per garantire uno standard di igiene degli hotel ancora più elevato. In particolare, le aree interessate includono:

- **Superfici:** oltre ai già rigorosi protocolli di pulizia, l'azienda ora richiede che le superfici degli spazi comuni siano trattate con disinfettanti per uso ospedaliero e che questa pulizia sia eseguita più frequentemente. Nelle camere degli ospiti, in aggiunta alle consuete pratiche di pulizia già meticolose e dettagliate, Marriott ha disposto la sanificazione completa di tutte le superfici con disinfettanti per uso ospedaliero. Inoltre, in ogni camera l'azienda metterà a disposizione degli ospiti salviette disinfettanti per uso personale.
- **Contatto tra gli ospiti:** per contenere il rischio di trasmissione di COVID-19 attraverso il contatto da persona a persona, nelle hall dei propri hotel e resort Marriott utilizzerà una segnaletica per ricordare agli ospiti di mantenere i protocolli di distanziamento sociale e rimuoverà o riorganizzerà i mobili per garantire più spazio per il distanziamento. L'azienda ha in programma di aggiungere separatori alle reception per offrire a ospiti e dipendenti un ulteriore livello di protezione e sta lavorando con i partner della catena di fornitura per mettere a disposizione dei dipendenti mascherine e guanti. Negli hotel Marriott saranno presenti più distributori di disinfettante per le mani: vicino agli ingressi e alle reception, vicino agli ascensori, nelle aree fitness e negli spazi per riunioni. Infine, in oltre 3.200 hotel dell'azienda, gli ospiti potranno scegliere di utilizzare il telefono per effettuare il check-in, accedere alle proprie camere, inoltrare richieste speciali ed

effettuare ordinazioni per il servizio in camera, con consegna in apposite confezioni e direttamente alla porta, senza alcun contatto. Questi servizi “senza contatto” potranno essere richiesti in maniera rapida e semplice attraverso l’applicazione mobile di Marriott.

- **Sicurezza alimentare:** nelle strutture Marriott, i gestori e i supervisori degli alimenti sono istruiti riguardo alle pratiche sicure per la preparazione degli alimenti e i servizi di ristorazione. Per le attività che interessano alimenti e bevande è richiesta un’auto-ispezione utilizzando come linee guida le norme di sicurezza alimentare aziendali, mentre la conformità è verificata da audit indipendenti. Marriott sta anche migliorando le linee guida per la sanificazione e i video di formazione per i dipendenti che includono pratiche igieniche e disinfettanti. Inoltre, la società sta modificando le sue prassi operative per il servizio in camera e definendo nuovi approcci per la gestione e l’utilizzo dei buffet.