

La casona

BY BILLINI HOTEL

Stay BH Safe: Guía Y Protocolo Para Eventos Y Banquetes / COVID-19

Debido a los recientes eventos acontecidos por el COVID-19, el Billini Hotel ha desarrollado la siguiente iniciativa: **Stay BH Safe**. *"Boutique es mejor, es nuestro lema, ya que creemos fielmente en concentrar nuestro enfoque en los detalles de higiene y seguridad"*.

Nuestras iniciativas dentro del Hotel Billini son para mantener a nuestro personal e invitados seguros durante y después de esta pandemia. Por lo tanto, hemos establecido nuevas medidas en cada proceso de la realización de un evento. Al tratarse de un problema que genera mucha incertidumbre todas las medidas están enfocadas a ayudar a minimizar el riesgo.

1) Una nueva certificación de calidad, higiene y limpieza: "Foodcheck" de CRISTAL

BH esta comprometido de mantener la seguridad de los huéspedes y del personal, por lo tanto, cumplimos un proceso de auditoria para la obtención de la certificación de calidad de CRISTAL para la preparación de la comida y método de trabajo de nuestros equipos de cocina.

2) Medidas para el equipo Comercial

Nuestro departamento de banquetes se mantiene a la disposición de nuestros clientes para realizar las visitas de nuestros salones de la siguiente manera:

- Visitas de manera virtual e inspecciones del sitio via videos.
- Visitas físicas con citas previas. En este caso , el protocolo establece que:
 - Se realizará una limpieza y desinfección adicional del lugar 2 horas antes de la cita
 - El uso de las mascarillas tanto por nuestro equipo y los clientes es obligatorio
 - Mantener las distancias apropiadas.

IMPORTANTE: las capacidades máximas de nuestros salones fueron reducidos para respetar las sugerencias de distanciamiento físico apropiado que siga las pautas del Ministerio de Salud Publica.

Durante los meses de Julio hasta septiembre 2020:

- Reducimos de 40% de las capacidades máximas de nuestros salones y patio. *El consumo mínimo se reduciría de manera proporcional.* Por lo tanto, BH se reservará el derecho de no aceptar eventos **de más de 110 personas en el Salón Presidencial de la Casona**

La casona

BY BILLINI HOTEL

Durante los meses de septiembre y octubre 2020:

- En una mesa compartida, reducimos la cantidad de personas, de 10 a 8 personas resultando a una reducción de 20% de la capacidad de nuestros salones, manteniendo una distancia de 1.5 metros entre personas.
- En el montaje de las mesas, se mantendrá una distancia de 2.5 metros entre cada silla de invitados de mesas separadas.
- Las capacidades de asientos y los planos de planta se revisarán evento por evento para garantizar un distanciamiento físico

A partir del mes de noviembre 2020, BH proyecta poder eliminar dichas restricciones.

3) Nuevas implementaciones e instalaciones

En varios sitios, varias señalizaciones fuera de los salones de reuniones y eventos recordando a los invitados las pautas apropiadas de distanciamiento físico y lavado de mano, uso de gel desinfectante.

En cada entrada de la Casona, colocamos una alfombra con hipocloroso para la desinfección de los zapatos.

En varios lugares visibles de las áreas públicas, baños y dentro de los salones, instalamos dispensadores de gel desinfectantes.

Contemplamos de mantener una ventilación natural de aire fresco dejando ventanas abiertos conjuntamente con los AC, como siempre la hemos tenido.

4) Nuevo Protocolo de Limpieza

Nuestros salones y áreas públicas de la Casona están sujeta a una limpieza diario con productos a base ácido hipocloroso por el equipo de ama de llave.

Antes de un evento, el equipo de ama de llave juntamente con el equipo de banquete estará efectuando una limpieza profunda y desinfección del lugar 12 horas antes. Una atención particular se presta los lugares de alto contacto como:

- los interruptores de luz
- las puertas de la sala de conferencias
- las mesas
- las sillas
- Equipo de audio visual

Los salones estarán cerrados hasta la llegada del equipo administrativo del departamento 6 horas antes del evento para una revisión.

La casona

BY BILLINI HOTEL

Durante el evento, el Conserje de la reunión/Capitán desinfectará sus respectivas áreas de trabajo, mostradores, puertas y equipos al menos una vez cada dos (2) horas con el producto de desinfección. La presencia de un equipo de ama de llave para la limpieza de las áreas públicas y baños estará constante.

Después de cada evento, el equipo de ama de llave efectuara una limpieza profunda y desinfección del lugar y mobiliario. Una atención repetitiva se prestara a los lugares de alto contacto mencionados arriba.

5) Protocolo de Operación

El Uso de guantes y mascarillas mandatorio para todo el equipo de servicio (camareros, capitán, cocineros), equipo de montaje, equipo de wedding planner antes del evento y durante del evento. BH se reserva el derecho de tomar las temperaturas de las personas de los equipos mencionados. En caso de una negación o sospechoso, se prohibirá la entrada a los salones.

6) Cambio el servicio de Buffet

El buffet tradicional debe adaptarse para disminuir el riesgo en tres ejes principales:

- Uso múltiple de objetos o herramientas de uso común.
- Contacto entre personas durante el servicio (persona-persona)
- Manipulación directa de la comida que se debe racionar (cliente-comida)

En el buffet frío o de ensaladas

- Recomendamos utilizar elaboraciones en formato individual, para-vahos y tapadera
- De no eliminarlos, se recomienda atenderlo con personal del hotel que preparen y sirvan lo que el cliente desee, creando una zona de show Cooking.

En el buffet Caliente

- El Show-cooking caliente es el punto donde podremos generar una mejor experiencia. Como norma y recomendación deberá ofrecer los platos terminados delante del cliente al momento; para eso es importante, en la medida de lo posible, que el servicio de show-cooking tenga a mano las guarniciones o elementos necesarios para terminar el plato.
- Tendremos un cocinero en el centro y el servicio se hará por el cocinero para servir la comida.

Buffet de postres

- El buffet de postres es el que menos cambios sufrirá en la mayoría de los establecimientos, ya que muchos de ellos ya emplan toda la oferta de forma individual: vasitos, platos, tazas, copas, etc.