

# RETOMADA SEGURA

## MEIOS DE HOSPEDAGEM

CONFIRA O PROTOCOLO COMPLETO  
DESTE SEGMENTO EM:



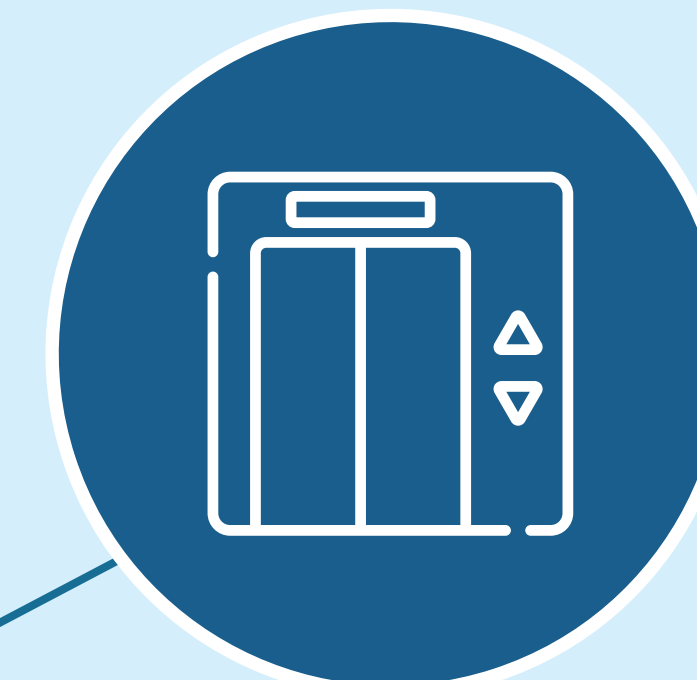
Higienize sempre as chaves /  
cartões de acesso dos quartos  
antes de entregá-las ao cliente



Faça as adequações  
necessárias no processo de  
check in e check out para  
evitar contato com o cliente



Implemente o controle de uso dos  
elevadores e disponibilize álcool em  
gel para livre utilização



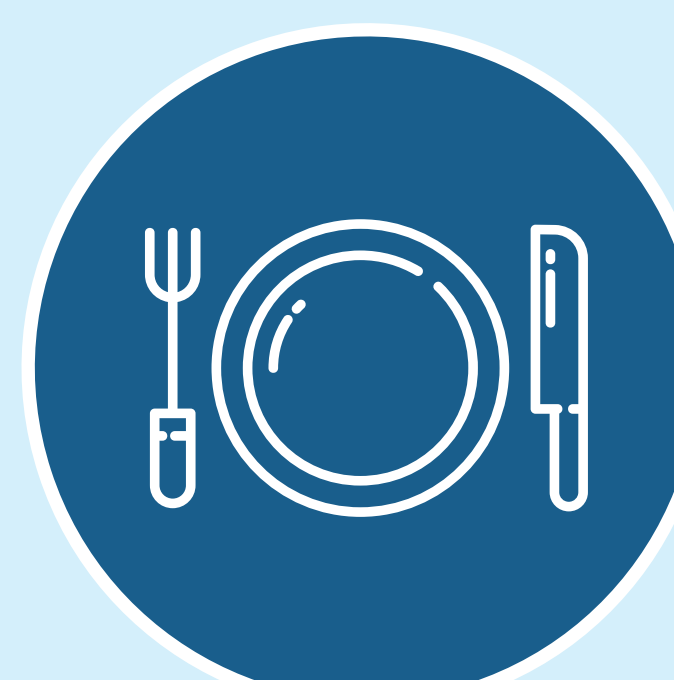
Retire do quarto todos os  
objetos não essenciais,  
isso facilitará a limpeza



Reforce a limpeza de  
banheiros, e demais  
ambientes de uso  
comum, com a  
utilização de álcool  
líquido 70%, hipoclorito  
de sódio, água  
sanitária ou outro  
desinfetante adequado

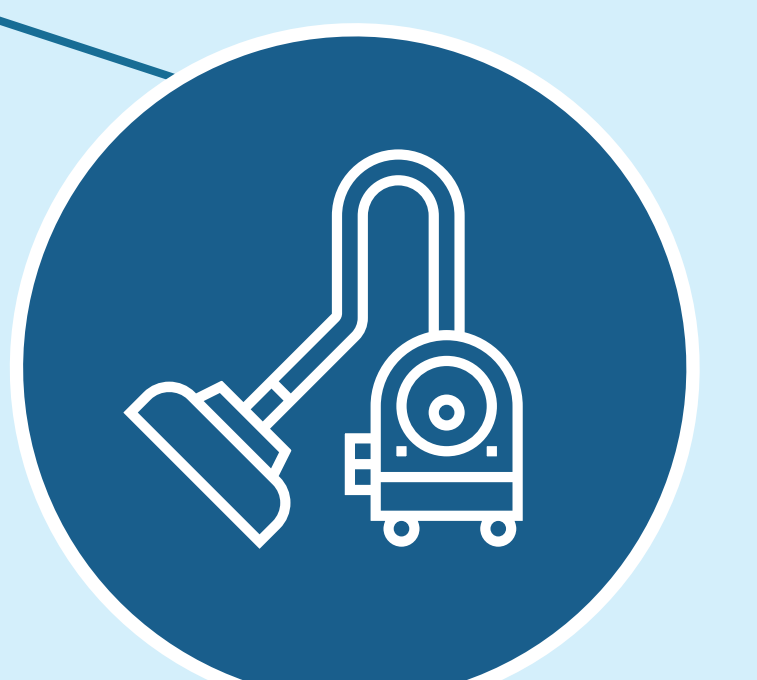


Estenda o horário  
do café da manhã  
além do horário  
padrão e priorize a  
opção de entrega  
no quarto

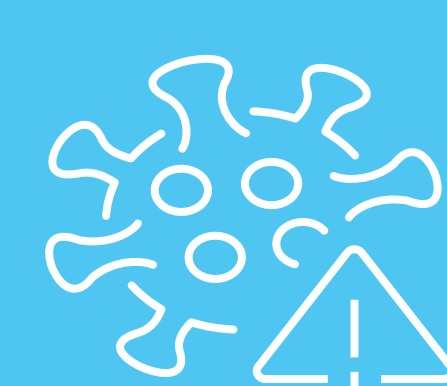


Adeque os serviços de alimentação para  
à la carte/empratados e implemente no  
restaurante os procedimentos indicados  
para bares e restaurantes

Redobre a atenção com a limpeza dos  
quartos e banheiros e instrua a equipe  
sobre os devidos procedimentos para  
esse novo momento



*A força do empreendedor brasileiro.*



**GARANTA O  
CUMPRIMENTO  
DAS MEDIDAS  
DE PREVENÇÃO**



**EXIJA O USO  
DE MÁSCARA  
DENTRO DO  
ESTABELECIMENTO**



**DISPONIBILIZE  
ÁLCOOL 70% EM  
PONTOS  
ESTRATÉGICOS**



**ACOMPANHE O  
ESTADO DE  
SAÚDE DO  
COLABORADOR E  
DE SUA FAMÍLIA**



**SEJA RESPONSÁVEL:  
SUAS ATITUDES  
AJUDAM A  
PRESERVAR A SAÚDE  
DAS PESSOAS**



**COMUNIQUE AOS  
CLIENTES QUE O SEU  
NEGÓCIO É  
COMPROMETIDO  
COM A SEGURANÇA**



**EVITE  
AGLOMERAÇÕES NO  
ESTABELECIMENTO**