

# RETOMADA SEGURA

## MEIOS DE HOSPEDAGEM

CONFIRA O PROTOCOLO COMPLETO  
DESTE SEGMENTO EM:



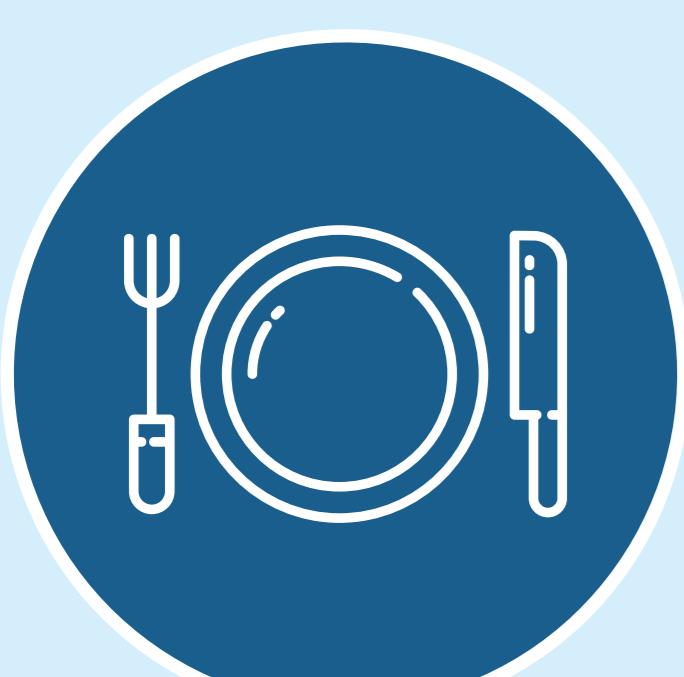
Higienize sempre as chaves / cartões de acesso dos quartos antes de entregá-las ao cliente



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



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



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



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



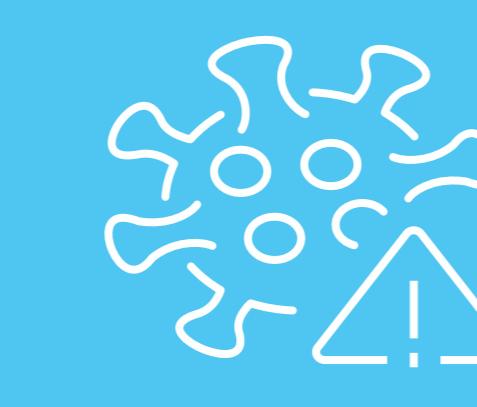
Estenda o horário do café da manhã além do horário padrão e priorize a opção de entrega no quarto



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

**SEBRAE**

*A força do empreendedor brasileiro.*



GARANTA O  
CUMPRIMENTO  
DAS MEDIDAS  
DE PREVENÇÃO



ACOMPANHE O  
ESTADO DE  
SAÚDE DO  
COLABORADOR E  
DE SUA FAMÍLIA



EXIJA O USO  
DE MÁSCARA  
DENTRO DO  
ESTABELECIMENTO



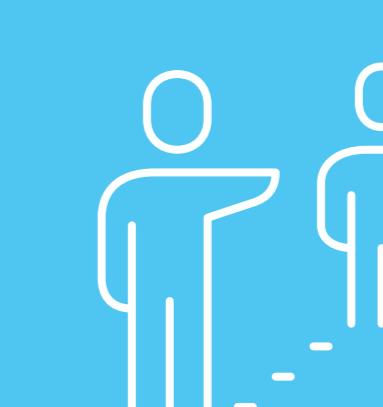
SEJA RESPONSÁVEL:  
SUAS ATITUDES  
AJUDAM A  
PRESERVAR A SAÚDE  
DAS PESSOAS



DISPONIBILIZE  
ÁLCOOL 70% EM  
PONTOS  
ESTRATÉGICOS



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



EVITE  
AGLOMERAÇÕES NO  
ESTABELECIMENTO