



Plano Operacional para o restaurante Alentejo à Mesa

Abaixo encontram-se descritas as novas medidas implementadas no restaurante Alentejo à Mesa. Estas regras poderão ser adaptadas conforme as indicações das seguintes entidades: Direcção Geral de Saúde e Organização Mundial de Saúde.

Normas gerais:

- A sala de pequenos almoços terá fixada à entrada aparelho de desinfeção de mãos, encontrar-se-á na porta de entrada a informação a solicitar aos clientes a desinfeção das mãos, para sua segurança e dos outros
- O horário de refeições foi alargado em vários turnos permitindo a manutenção do distanciamento social.
- Todos os colaboradores de cozinha e sala, estarão obrigatoriamente, munidos de máscara e luvas brancas.
- O Hotel dispõe de várias salas privadas onde os hóspedes podem fazer as suas refeições em alternativa ao Restaurante e ao Bar.
- Todo o serviço de restaurante e pequeno-almoço está disponível na esplanada, permitindo estar ao ar livre com distanciamento social de 2 metros entre mesas.
- O serviço de buffet será montado em último caso. Se se optar pela montagem de buffet, deverá estar junto deste um colaborador, equipado com máscara e luvas brancas, que entregará os produtos solicitados pelos clientes.
- No chão em frente ao buffet e a um metro de distância deste será colocada fita vermelha limitando o espaço a ser utilizado pelo cliente.
- Será expressamente proibido aos clientes servirem-se diretamente do buffet.

Serviço de Pequeno-almoço

- O pequeno-almoço será servido em tabuleiro no quarto até um determinado número de quartos ocupados;
- O pequeno-almoço passará a estar disponível em buffet ultrapassado um determinado número de quartos ocupados, situação à qual se aplica as normas gerais acima referidas;
- Se servido na sala, as mesas estarão montadas em intervalos de 2 metros.

Serviço de Restaurante

- O serviço de Room Service está disponível em todas as refeições como alternativa ao Restaurante e ao Bar;
- Os menus serão apresentados ao cliente através de meios digitais, não havendo manuseamento de menus;

- As mesas estarão montadas em intervalos de 2 metros.

As medidas implementadas têm o objetivo de garantir a saúde, higiene e segurança dos clientes e colaboradores e estão de acordo com a Orientação 023/2020 da DGS.

Em caso de dúvidas e questões adicionais encontramos-nos disponíveis para responder através de email: Leonor Barrucho - solarespateo@gmail.com

Para questões relacionadas com reservas por favor contacte:

solarespateo@gmail.com | [\(+351\) 917580110](tel:+351917580110)