



Codice di Autodisciplina COMPAGNIE DI NAVIGAZIONE

Le best practice contenute nel presente codice di autodisciplina non possono in alcun caso prevalere rispetto alle norme di legge, regolamentari o alle altre misure vincolanti adottate dalle pubbliche autorità a qualsiasi livello (nazionale, regionale o locale) e, qualora risultassero non in linea o contrastanti con queste ultime, dovranno necessariamente essere disapplicate.

L'operatore è comunque tenuto ad adottare tutte le misure, eventualmente anche più restrittive o dettagliate, definite dall'associazione di categoria alla quale aderisce o dalle associazioni di categoria maggiormente rappresentative del comparto economico al quale appartiene.

RISTORAZIONE

Misure di distanziamento, sanificazione mani.

- Astenersi da abbracciare, baciare o stringere la mano ai viaggiatori così come tra il personale
- Personale di bordo provvisto di guanti e mascherine
- Distanziamento obbligatorio in Biglietteria
- Distanziamento obbligatorio in fase di check – in
- Autocertificazione di buona salute
- Misurazione della temperatura a tutti i passeggeri prima dell'imbarco
- Informativa da proporre agli ospiti prima della partenza
- Annunci a bordo dedicati al rispetto delle norme di prevenzione
- Verifica costante, da parte del personale di bordo, delle misure di distanziamento e utilizzo dei DPI
- Medico di Bordo in ogni nave

GARAGE

- Garage opportunamente sanificato e igienizzato
- Distanziamento obbligatorio fra i viaggiatori
- Personale munito di dispositivi DPI

AREE COMUNI INTERNE ED ESTERNE

- Distanziatori
- Postazioni di igienizzazione in vari punti della nave
- Distributori di mascherine
- Diminuzione delle risorse di vendita (poltrone, passaggi ponte)
- Sanificazione spazi comuni e cabine
- I Punti vendita (shop, bar e ristoranti) si dovranno uniformare alle disposizioni nazionali previste per gli esercizi a terra
- Impianti di ventilazione operanti in maniera tale da fornire rinnovo del 100% dell'aria
- Impianti di estrazione settati per espellere direttamente all'esterno

REPARTO: RISTORAZIONE

Colazione, pranzo e cena.

- Riduzione posti a sedere
- Gestione dei buffet come da disposizioni nazionali per i ristoranti a terra
- Scaglionamento dell'apertura su orari più lunghi
- Schermi in plexiglass dove non è possibile garantire la distanza minima

PULIZIA DELLE CABINE

- Sanificazione costante con prodotti specifici
- Certificazione dei processi di Sanificazione

OPERAZIONI DI SBARCO

- Incremento dei numeri di ritrovo
- Scaglionamento degli sbarchi

PASSAGGI PONTE E POLTRONE

- Ove possibile i passeggeri possono indirizzati alle aree esterne attrezzate
- Distanziamento maggiore fra poltrone assegnate
- Riduzione numero di posti venduti