Strumento 20.3 · Il primo giro del nuovo direttore

Le fondamenta del servizio · dal capitolo 20 «Gli adempimenti dell’albergo»

Area	Che cosa verificare con i documenti in mano	Esito
Camere e letti	Numero e tipo coincidono con la segnalazione, la prevenzione incendi, la statistica	
Servizi	Ristorante, bar, centro benessere, eventi compresi nella segnalazione e nelle notifiche	
Vie di uscita	Libere, segnalate, coerenti con il piano di emergenza	
Documenti di sicurezza	Valutazione dei rischi con data recente; nomine; formazione in corso di validità	
Cucina	Notifica aggiornata; manuale corrispondente alla cucina reale	
Acqua	Valutazione legionella aggiornata e completa; ultimi referti; registro	
Portali	Accesso al portale degli alloggiati e a quello statistico; invii e ricevute	
Imposta di soggiorno	Comunicazioni al comune; dichiarazioni presentate	
Dati	Registro dei trattamenti; informative; telecamere	
Contratti	Imprese esterne e coordinamento della sicurezza; fornitori che trattano dati	
Esito	Mappa con stato, rischi e azioni, da presentare alla proprietà	

Albergo: _____ Compilato da: _____ Data: _____

Fonte: L’Architettura dell’Ospitalità, seconda edizione, Volume 2 «Le fondamenta del servizio». Materiale di lavoro gratuito da books.effedore.com. Adattalo al tuo albergo. Norme aggiornate a novembre 2026: per le decisioni con effetti giuridici, di sicurezza o sanitari rivolgiti al professionista competente.