Gli strumenti del capitolo 13

Albergo: _____ Compilato da: _____ Data: _____

Strumento 13.1 · La scheda di prima segnalazione

Nel libro questo strumento è compilato con il caso del capitolo; qui è vuoto, da compilare per il proprio albergo.

Voce	Da compilare
Data e ora del segnale	
Chi ha ricevuto il segnale	
Luogo	
Che cosa si osserva	
Servizi coinvolti	
Persone informate, con l'ora	
Prime azioni	

Strumento 13.2 · L'elenco di reperibilità

Nel libro questo strumento è compilato con il caso del capitolo; qui è vuoto, da compilare per il proprio albergo.

Ruolo	Titolare	Sostituto	Tempo di arrivo	Non disponibile	Verifica del numero
Cucina					
Manutenzione					
Informatica					
Direzione					
Autocontrollo					

Strumento 13.3 · La matrice delle alternative per servizio

Nel libro questo strumento è compilato con il caso del capitolo; qui è vuoto, da compilare per il proprio albergo.

Servizio	Servizio minimo	Fornitura alternativa	Accordo esterno	Sospensione e compensazione
Colazione				
Mezza pensione				
Banchetto				
Bar				

Strumento 13.4 · Il diario delle decisioni

Nel libro questo strumento è compilato con il caso del capitolo; qui è vuoto, da compilare per il proprio albergo.

Ora	Che cosa è successo o è stato misurato	Decisione	Chi ha deciso	Perché

Strumento 13.5 · La lista di riapertura

Verifica	Chi la firma	Esito
Impianto riparato e funzionante, con rapporto scritto	Manutenzione	
Temperatura nei limiti per il tempo previsto dal piano	Cucina	
Registrazioni delle sonde riprese; dati manuali inseriti	Informatica e cucina	
Prodotti nuovi controllati al ricevimento e conservati	Economo	
Menu e matrice degli allergeni tornati ordinari	Chef	
Comunicazioni chiuse con ospiti, agenzie e clienti	Direttore	
Analisi dell'evento programmata	Direttore	

Fonte: L'Architettura dell'Ospitalità, seconda edizione, Volume 6 «La tavola dell'albergo». Materiale di lavoro gratuito da books.effedore.com. Adattalo al tuo albergo. Norme e dati aggiornati a novembre 2026: per le decisioni con effetti su sicurezza alimentare, allergeni, contratti, lavoro, fisco o trattamento dei dati rivolgiti al responsabile del piano di autocontrollo, al tuo consulente o al tecnico abilitato.