

## Najważniejsze jest dla nas bezpieczeństwo Gości! Co robimy, aby to osiągnąć?



### I. RECEPCJA

- Stosowanie przez pracowników obsługi hotelu maseczek lub przyłbic ochronnych oraz rękawiczek
- Systematyczna dezynfekcja drzwi, klamek, lamy recepcyjnej, poręczy, terminali i innych powierzchni
- Dostępny na recepcji bezdotkowy termometr do mierzenia temperatury dla Gości
- Ograniczenia liczby osób oczekujących w kolejce do recepcji z zachowaniem odległości
- Ograniczenie do minimum czasu Gościa przy recepcji, używanie jednorazowych długopisów
- Zapewnienie płynu do dezynfekcji rąk dla Gości w holu recepcyjnym
- Informowanie Gości o wprowadzonych procedurach obowiązujących w hotelu



### II. POKÓJ HOTELOWY

- Ozonowanie każdego opuszczonego przez Gościa pokoju przed przyjęciem kolejnego
- Dezynfekcja urządzeń, mebli, klamek, armatury, poręczy, pilotów tv, telefonów, czajników i innych urządzeń będących w pokoju oraz wietrzenie pokoju hotelowego.
- Udostępnienie w pokoju hotelowym środka dezynfekującego dla Gości



### III. RESTAURACJA/ BAR

- Możliwość dostarczania zestawów śniadaniowych lub kolacyjnych do pokoi
- Zapewnienie płynu do dezynfekcji rąk dla Gości przy wejściu do restauracji/baru
- Wprowadzenie odpowiednich bezpiecznych odległości między stolikami
- Każdorazowa dezynfekcja stołów, krzeseł, porcelany, tac, karty menu, itp.
- Stosowanie przez pracowników restauracji, barów maseczek / przyłbic ochronnych oraz rękawiczek
- Przyjmowanie wcześniejsze rezerwacji lub indywidualne ustalanie godzin obsługi poszczególnych Gości



### IV. POMIESZCZENIA OGÓLNODOSTĘPNE

- Zapewnienie płynu do dezynfekcji rąk dla Gości w holu recepcyjnym oraz w windach
- Szczegółowa dezynfekcja raz na dobę pomieszczeń wspólnych: sale konferencyjne, sale ćwiczeń itp.
- Szczegółowa dezynfekcja toalet w hotelu
- Wprowadzenie ograniczenia liczby osób korzystających jednocześnie z fitness club
- Dezynfekcja wind hotelowych



### V. PRACOWNICY

- Bezwzględne przestrzeganie pracy w maseczkach, rękawiczkach, odzieży ochronnej, częste dezynfekowanie urządzeń, mycie rąk, itp.
- Szkolenia pracowników z zachowania szczególnych środków bezpieczeństwa wg zaleceń GIS i WHO
- Mierzenie temperatury (bezdotkowy termometr) przy przyjściu każdego pracownika do pracy
- Zapewnienie płynu do dezynfekcji rąk dla pracowników
- Wprowadzenie dodatkowej dezynfekcji przestrzeni wspólnych pracowników
- Przebywanie w pomieszczeniach z zachowaniem bezpiecznej odległości 2 metrów



### VI. OGÓLNE

- Kampania informacyjna dla Gości dotycząca zachowania szczególnych środków ostrożności
- Stosowanie zaleceń wg GIS i WHO, które będą zaleceniami odgórnymi
- Systematyczna kontrola realizacji KODEKSU przez kadrę managerską

**Zachęcamy do płatności bezgotówkowych.**

**Zrobimy wszystko,  
aby Goście czuli się u nas bezpiecznie!**