

## **Zasady bezpieczeństwa i higieny**

Drodzy Goście,

Bezpieczeństwo Państwa jest dla nas najwyższą wartością. W związku z sytuacją epidemiczną w Polsce wprowadziliśmy więc dodatkowe zasady bezpieczeństwa i higieny, które pozwolą cieszyć się Państwu bezpiecznym i spokojnym pobytem u nas.

### **RECEPCJA**

- W trakcie meldowania Goście zachowują odpowiednią odległość pomiędzy sobą
- Goście są oddzieleni od pracownika recepcji przezroczystą płytą plexi a zameldowanie odbywa się w sposób bezdotykowy
- Wszyscy pracownicy hotelu są wyposażeni w maseczki ochronne, rękawiczki i płyny dezynfekujące, codziennie przed rozpoczęciem pracy mają również mierzoną temperaturę
- Błat recepcji, terminale płatnicze i inne powierzchnie ogólnodostępne są regularnie dezynfekowane
- W holu recepcyjnym jest dostępny płyn dezynfekujący do rąk
- Istnieje bezwzględny zakaz przebywania w pokoju hotelowym osób niezameldowanych
- Goście podczas zameldowania informowani są o wprowadzonych zasadach

### **POKOJE HOTELOWE**

- Serwis pokoju odbywa się w maseczkach oraz jednorazowych rękawiczkach
- Serwis pokoju odbywa się pod nieobecność Gości w pokoju
- W trakcie sprzątania dezynfekowane są wszystkie blaty, klamki, pilot do telewizora i inne przedmioty używane przez Gości
- Po wymeldowaniu Gościa a przed przyjęciem kolejnego, w pokoju hotelowym odbywa się rutynowe sprzątniecie pokoju i dezynfekcję wszystkich powierzchni dotykowych, sprzętu i łazienki oraz gruntowne wywietrzenie pomieszczenia

## RESTAURACJA

- Przed wejściem do restauracji dostępne są dozowniki z płynem dezynfekującym a Goście proszeni są o dezynfekcję rąk
- Goście zobowiązani są do noszenia maseczek ochronnych a pracownicy dodatkowo jednorazowych rękawiczek
- Pomiedzy stolikami zachowana bezpieczna odległość
- Stoliki, krzesła i zastawa stołowa są każdorazowo dezynfekowane przed skorzystaniem kolejnego Gościa
- Wszystkie potrawy, również podczas śniadań (do czasu możliwości ponownego uruchomienia opcji bufetu), serwowane są przez obsługę
- Napoje serwowane są na wynos w zamkniętych, oryginalnych opakowaniach
- Pracownicy zaplecza kuchni zobowiązani są do noszenia maseczek ochronnych oraz jednorazowych rękawiczek
- Na zapleczu dostępne są dozowniki z płynem dezynfekującym a pracownicy mają obowiązek regularnego mycia i dezynfekcji rąk oraz stanowisk pracy

## POWIERZCHNIE OGÓLNODOSTĘPNE

- W miejscach ogólnodostępnych, w tym w recepcji, przed restauracją dostępne są dozowniki z płynem dezynfekującym
- Wszystkie powierzchnie ogólnodostępne są regularnie dezynfekowane przez dedykowanego pracownika
- Wykwalifikowany personel posiadający wymagane pozwolenia PZH dokonuje regularnego serwisu klimatyzacji hotelowej, polegającego na wymianie wszystkich filtrów, czyszczeniu instalacji i jej odgrzybiania