



  
**HARMONY**  
POLISH HOTELS

*„Nawet najdalsza podróż zaczyna się od pierwszego kroku”  
Lao Tzu*

# BEZPIECZNY HOTEL – BEZPIECZNY GOŚĆ

## #BEZPIECZNEPOWROTY

HARMONY POLISH HOTELS

## KODEKS DOBRYCH PRAKTYK

### I RECEPCJA

1. Mierzenie temperatury (bezdotykowy termometr) przy przyjęciu każdego Gościa do hotelu, w przypadku stanu podgorączkowego i objawów chorobowych uniemożliwia przyjęcia Gościa do hotelu, procedura może być powtórzona - decyduje pracownik recepcji,
2. Stosowanie przez pracowników obsługi hotelu maseczek/ przyłbic ochronnych oraz rękawiczek.
3. Systematyczna dezynfekcja drzwi, klamek, powierzchni lady recepcyjnej, wózka bellboy, poręczy, terminali, kart pokojowych, kanap, foteli, itp. w lobby hotelu.
4. Wprowadzenie ograniczenia liczby osób oczekujących w kolejce do recepcji w lobby hotelowym. Zachowanie odpowiedniej odległości pomiędzy Gośćmi w kolejce.
5. Ograniczenie do minimum czasu Gościa przy recepcji, używanie jednorazowych długopisów.
6. Zapewnienie płynu do dezynfekcji rąk dla Gości w holu recepcyjnym.
7. Informowanie Gości o wprowadzonych procedurach obowiązujących w hotelu (wręczenie Gościom procedury bezpieczeństwa, której przyjęcie do wiadomości i stosowania musi być potwierdzone podpisem Gościa).
8. Zakaz bezwzględny przebywania w pokoju hotelowym osób niezameldowanych.

#BezpiecznePowroty

  
**HARMONY**  
POLISH HOTELS

## II POKÓJ HOTELOWY

9. Obowiązkowe ozonowanie każdego opuszczanego przez Gościa pokoju przed przyjęciem kolejnego, oraz na prośbę Gości, podczas pobytu w hotelu po uprzednim ustaleniu godzin w jakich pokój będzie dostępny.
10. Dezynfekcja urządzeń, mebli, klamek, armatury, poręczy, wietrzenie pokoju hotelowego.
11. Udostępnienie w pokoju hotelowym środka dezynfekującego dla Gości oraz maseczek.
12. Bezwzględny zakaz przebywania w pokoju hotelowym osób nie będących Gośćmi hotelowymi.

## III RESTAURACJA/ BAR/ KAWIARNIA

13. Mierzenie temperatury (bezdotykowy termometr) przy przyjściu każdego Gościa do restauracji/ baru/kawiarni, w przypadku stanu podgorączkowego i objawów chorobowych uniemożliwia przebywanie Gościa w restauracji/barze/kawiarni, procedura może być powtórzona - decyduje pracownik restauracji / baru/ kawiarni.
14. Zapewnienie płynu do dezynfekcji rąk dla Gości przy wejściu do restauracji/ baru/ kawiarni.
15. Wprowadzenie odpowiednich bezpiecznych odległości między stolikami / krzesłami w restauracjach hotelowych, barach i kawiarniach.
16. Każdorazowa dezynfekcja stołów, krzeseł, menaży , porcelany, tac, karty menu, itp., wymiana obrusów, wyparzenie sztućców, po każdym Gościu.
17. Stosowanie przez pracowników restauracji, barów, kawiarni maseczek / przyłbic ochronnych oraz rękawiczek.
18. Przyjmowanie wcześniejsze rezerwacji lub indywidualne ustalanie godzin obsługi poszczególnych Gości

## IV POMIESZCZENIA OGÓLNODOSTĘPNE

19. Zapewnienie płynu do dezynfekcji rąk dla Gości w holu recepcyjnym oraz na każdym piętrze hotelu przy windach, a także przy wejściu do sal konferencyjnych, toalet, itp.
20. Szczegółowa dezynfekcja i ozonowanie raz na dobę pomieszczeń wspólnych: sale konferencyjne, sale zabaw, sale bankietowe, sale ćwiczeń itp.
21. Szczegółowa dezynfekcja toalet w hotelu.
22. Wprowadzenie ograniczenia liczby osób korzystających jednocześnie z kids club.
23. Regularna dezynfekcja wszystkich zabawek oraz udostępnienie dozowników ze środkiem dezynfekującym dla opiekunów dzieci oraz animatorów. Zachowanie szczególnych środków bezpieczeństwa – brak dostępu do środków dezynfekujących przez dzieci.
24. Dezynfekcja wind hotelowych.

## V SPA & WELLNESS

25. Mierzenie temperatury (bezdotykowy termometr) przy przyjściu każdego Gościa do SPA, wellnes, w przypadku stanu podgorączkowego i objawów chorobowych uniemożliwia przyjęcie Gościa na zabieg oraz przebywanie w strefie wellnes, procedura może być powtórzona - decyduje pracownik spa, wellnes.
26. Wprowadzenie ograniczenia liczby osób korzystających jednocześnie z pomieszczeń SPA & Wellness.
27. Zachowanie bezpiecznej liczby osób oczekujących w poczekalni SPA & Wellness i odległości pomiędzy nimi. Każdorazowa dezynfekcja blatów, foteli oraz kanap, menu w poczekalni.
28. Regularna dezynfekcja wszystkich pomieszczeń, sprzętów, kosmetyków.
29. Każdorazowa, po użyciu, dezynfekcja sprzętów udostępnianych Gościom: rowery, leżaki, kije, itp.
30. Wprowadzenie bezpiecznej odległości między stanowiskami kosmetycznymi, urządzeniami w siłowni, itp.
31. Stosowanie przez personel SPA & Wellness maseczek / przyłbic ochronnych oraz rękawiczek.

## VI PRACOWNICY

32. Bezwzględne przestrzeganie pracy w maseczkach, rękawiczkach, czepkach, odzieży ochronnej, częste dezynfekowanie urządzeń, mycie rąk, itp. przez wszystkich pracowników znajdujących się w przestrzeni, w której może nastąpić kontakt z Gośćmi.
33. Szkolenia pracowników z zachowania szczególnych środków bezpieczeństwa i wszystkich pracowników hotelu. Prowadzenie kampanii informacyjnej dla personelu dotyczącej zachowania szczególnych środków ostrożności wg zaleceń GIS i WHO (monitory w przestrzeniach wspólnych dla pracowników).
34. Mierzenie temperatury (bezdotykowy termometr) przy przyjściu każdego pracownika do pracy, w przypadku stanu podgorączkowego i objawów chorobowych oddelegowanie pracownika do domu.
35. Zapewnienie płynu do dezynfekcji rąk dla pracowników – łatwo dostępny i widoczny dozownik na zapleczu hotelu, szatniach.
36. Wprowadzenie dodatkowej dezynfekcji przestrzeni wspólnych pracowników – szatni, kuchni, pomieszczeń socjalnych oraz magazynów.
37. Przebywanie w pomieszczeniach, tam gdzie jest to możliwe do 2 osób i/ lub zachowanie bezpiecznej odległości.

## VII OGÓLNE

38. Prowadzenie kampanii informacyjnej dla Gości dotyczącej zachowania szczególnych środków ostrożności.
39. Stosowanie zaleceń wg zaleceń GIS i WHO.
40. Systematyczna kontrola realizacji KODEKSU przez kadrę managerską